

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
(Н И У « Б е л Г У »)

ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

ФАКУЛЬТЕТ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ

КАФЕДРА НЕМЕЦКОГО И ФРАНЦУЗСКОГО ЯЗЫКОВ

**НАИМЕНОВАНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СОВРЕМЕННОМ
ФРАНЦУЗСКОМ ЯЗЫКЕ**

Выпускная квалификационная работа
студентки очной формы обучения
направления подготовки 44.03.05 Педагогическое образование,
профиль Иностранный язык (первый, второй)
5 курса группы 02051311
Донцовой Натальи Александровны

Научный руководитель
к.ф.н., доцент
Кривчикова Н.Л

БЕЛГОРОД 2018

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. ЯЗЫКОВАЯ НОМИНАЦИЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СОВРЕМЕННОМ ФРАНЦУЗСКОМ ЯЗЫКЕ.....	5
1.1. Содержание понятия «номинация» и аспекты его изучения	5
1.2. Внутренняя форма слова и процесс номинации	10
1.3. Лексико-семантическая группа «Мучные изделия» в современном французском языке	14
Выводы	18
ГЛАВА 2. СПОСОБЫ НОМИНАЦИИ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СОВРЕМЕННОМ ФРАНЦУЗСКОМ ЯЗЫКЕ	20
2.1. Общие положения	20
2.2. Структурно-мотивированный способ номинации	21
2.2.1. Аффиксация	23
2.2.2. Словосложение	25
2.3. Словосочетание как способ номинации	28
2.4. Семантическое словообразование как способ номинации	29
2.5. Заимствование как способ номинации	36
Выводы	40
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	43
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	46
СПИСОК СЛОВАРЕЙ	52
СПИСОК ИСТОЧНИКОВ	52
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Лексико-семантическая группа «мучные изделия»...	53
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Словарь номинантов	56

ВВЕДЕНИЕ

Данная дипломная работа посвящена изучению номинации мучных изделий в современном французском языке.

Еда составляет неотъемлемую часть национальной жизни. Эта тесная связь вошла в поговорку «Dis-moi ce que tu manges - je te dirai qui tu es», «Скажи, что ты ешь, и я скажу, кто - ты». Французский лингвист Ж. Лакруа в своей статье, посвященной вопросу восприятия народа через призму его национальной кухни, пишет о том, что французы ассоциируются со словосочетаниями «vin rouge» и «pain blanc» [Lacroix, 1957:368]. Это одно из немногих доказательств того, что ценными для французов являются и вино, и хлеб - те два продукта, которые приобрели символическое значение для французской культуры и являются визитными карточками Франции в мире.

На изучение взаимодействия языка и культуры нацелены академические институты: в институте языкознания РАН разрабатывается программа «Язык и культура» под руководством академика Ю. С. Степанова. В последние годы в различных городах России (Москве, Санкт-Петербурге, Челябинске, Уфе и других городах) проводятся международные, всероссийские конференции по проблемам связи языка с картиной мира, культурой народа.

Актуальность исследования определяется потребностями изучения специфики отражения национальной культуры в языковых явлениях на примере лексико-семантической группы «хлебобулочные изделия». Единицы, составляющие лексико-семантическую группу (ЛСГ), до сих пор не подвергались специальному анализу, а ведь хлеб во многих, если не сказать, что во всех культурах, является главным концептом языковой картины мира.

Объектом исследования являются лексические единицы, обозначающие мучные изделия (МИ) в современном французском языке.

Цель исследования состоит в описании номинантов лексико-семантической группы «хлебобулочные изделия» в современном французском языке.

В соответствии с целью исследования в дипломной работе ставятся следующие *задачи*:

- выделить лексико-семантическую группу «мучные изделия» (ЛСГ «ХИ») и разработать её структуру;
- охарактеризовать типы внутренних отношений в группе;
- определить способы номинации единиц исследуемой группы с выделением продуктивных моделей словообразования.

Научная новизна исследования заключается в том, что существительные, обозначающие мучные изделия в современном французском языке, подвергаются анализ. Номинанты мучных изделий, «покрывающие» одноименную культурную сферу, впервые объединены в лексико-семантическую группу «хлебобулочные изделия», которая рассматривается как структура французской материальной и духовной культуры.

Практическая значимость исследования заключается в том, что полученные данные о характере процессов номинации в лексико-семантической группе «хлебобулочные изделия» могут быть использованы для дальнейших исследований проблемы отражения духовной культуры народа в наименованиях предметов материальной культуры.

Характер исследуемого материала и задачи работы определили *структуру дипломной работы*, которая состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованной литературы, списка словарей, списка источников, двух приложений: 1) лексико-семантическая группа «мучные изделия», 2) словарь номинантов мучных изделий в современном французском языке (143 наименования).

ГЛАВА 1. ЯЗЫКОВАЯ НОМИНАЦИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СОВРЕМЕННОМ ФРАНЦУЗСКОМ ЯЗЫКЕ

1.1. Содержание понятия «номинация» и аспекты его изучения

Проблемы языковой номинации представляют большой интерес для современной лингвистической науки, в которой пересекаются как собственно лингвистические направления, так и области, связанные с языкознанием и лингвистикой.

Термин «номинация» используется в следующих основных значениях:

- 1) называние, обозначение как явление и процесс;
- 2) имя, название, наименование;
- 3) назывная функция языковых знаков и в целом языка [Павел, 1983: 17].

Многих философов и лингвистов с давних времен интересовало то, каким образом языковые знаки становятся представителями и заместителями реальных предметов. Например, предметом известного спора двух древних философов Гермогена и Кратила стал вопрос об истинности имени: является ли каждое слово результатом договоренности и по природе не принадлежит самой обозначаемой вещи, или же вещь обладает своим собственным, прирожденным именем. Если содержание диалога между двумя философами выразить в современных понятиях и терминах, то его можно свести к следующим вопросам знакообразования: 1) соотношение познания и человеческого языка; 2) характер связи обозначаемого предмета и имени; 3) наличие у человека инвариантного представления, образа об именуемом предмете [Bréal, 1899: 193].

Ономасиология оформилась в качестве самостоятельной лингвистической области изучения слов как средств обозначения со своими методами исследования и предметом лишь в XX веке. Становление данной науки

связывается с такими именами зарубежных лингвистов, как Л. Вайсгербер, В. фон Вартбург, Ф. Доризайф, Б. Квадри, А. Цауенр.

А. Цауенр является автором термина ономасиология (греч. *onomasia* – «наименование»), за исходную точку ономасиологического направления принял понятие для того, чтобы установить, какие наименования для этого понятия существуют в языке [Гак, 1977: 28]. В последующие десятилетия исследования номинативных средств чаще всего проводились именно в таком плане. «Ономасиологическим подходом к исследованию языка является тот, который рассматривает содержательную сторону языковой единицы не с точки зрения формирования ее внутрисистемных значимостей и механизма семантического распространения слов и словосочетаний, а с точки зрения предметной направленности, т.е. соотнесенность языковой единицы с внеязыковым предметным рядом как средства обозначения, наименования последнего» [Кубрякова, 2000: 346]. Именно при таком подходе ономасиология рассматривается как раздел лексикологии.

Ономасиология противопоставляется семасиологии (греч. *semasia* – «значение»), в которой, наоборот, слово принимается за исходное. Лингвисты утверждают, что ономасиология – «частная область семасиологии и подчинена ей» [Хаютин, 1972: 84]. В «Словаре лингвистических терминов» О. С. Ахмановой приводится следующее определение ономасиологии: (1) «раздел семасиологии»; (2) «наука об обозначении, назывании, номинации» [Ахманова, 1957: 288].

В действительности, большинство понятий теории номинации тесно соприкасаются с общими категориями семасиологии. К тому же, как справедливо отметил В. Г. Гак, при именовании понятий проявляются общие категории семасиологии (простое и сложное обозначение, мотивированность и немотивированность слова и др.) [Гак, 1977: 8].

Как было указано ранее, наука об именах и их природе, свое начало берет еще в античности, но интенсивно развиваться стала только в XX веке.

В данном исследовании ономазиологический подход к анализу номинантов хлебобулочных изделий в современном французском языке основывается на предметной направленности, а исследование языковой единицы проводится в соотнесении с экстралингвистическим предметным рядом.

Учеными-лингвистами по-разному объясняется содержание явления и процесса номинации. Идеи «функциональной ономотологии» представителей «Пражского лингвистического кружка» стали предпосылкой к созданию теории номинации. Слово, которое рассматривалось с функциональной точки зрения, было в центре внимания данных исследователей. В данной теории слово рассматривается как результат номинативной деятельности, когда каждый язык обладает своей особой системой номинации, им употребляются различные номинативные формы с разной степенью интенсивности, например, застывшие словосочетания, словосложение, словообразование. Также в каждом языке имеется своя собственная классификация способов номинации, и им создается свой особый словарь [Звегинцев, 1956: 431].

Чешский лингвист В. Матезиус, которого считают одним из основателей функциональной теории языка, номинацию рассматривает как фиксирование избранных явлений действительности с помощью языковых средств, т.е. выбор и употребление готовых наименований [Матезиус, 1967: 228-238].

Определение номинации современного лингвиста Р.А. Будагова отражает ее когнитивный аспект, где номинация рассматривается как единично-индивидуальный акт закрепления отраженного предмета в сознании человека в виде его имени [Будагов, 1971: 20]. Говорящий при выражении своих мыслей не только выбирает из языковой системы нужные названия, но и создает новые единицы при необходимости.

В России в 70-80 гг. XX в. развитие теории номинации, прежде всего, было связано с задачей объяснения пути от вещи к ее обозначению, к наименованию отдельных фрагментов реальной действительности. Как результат фундаментального исследования языковой номинации и видов

наименований отечественных ученых В.Г. Гака, Г.В. Колшанского, Б.А. Серебренникова, А.А.Уфимцевой и других в 1977 году было издано две книги «Языковая номинация. Виды наименований» и «Языковая номинация. Общие вопросы». В данных трудах был поставлен вопрос о том, может ли считаться номинацией обозначение следующих элементов действительности: событий, действий, процессов, отношений, качеств, выражений переживаний, чувств, психических состояний говорящего в момент речи.

Анализируя влияние внешних условий на появление новых слов, авторы монографии по языковой номинации указывают на главенствующую роль экстралингвистических факторов как импульсов, приведших к созданию новой языковой единицы. Но, изучение слова с точки зрения языка, технологии, ученые утверждают, что выбор признака в качестве основы наименования чаще всего не зависит от каких-либо внешних условий и выступает как результат чисто случайных ассоциаций.

Соответственно, отечественные ученые в рамках теории номинации пришли к выводу, что при разработке проблем номинации необходимо учитывать такие факторы, как: роль человека и общества, взаимоотношение языка и мышления, культуры и языка с окружающей действительностью, лингвистическая техника, опыт [Серебренников, 1977: 147-139]. В действительности, наименование предмета происходит через познание его свойств, его функционального назначения, полезности или бесполезности для общества. Цикл познания можно представить в виде цепочки: «вещь – деятельность – слово – деятельность – вещь». Как видно, он начинается с предмета и заканчивается им же.

Как считает А. А. Уфимцева, первая фраза познания «вещь – деятельность – слово», применительно к результатам объективации реальной действительности, имеющих свое прямое отражение в лексических наименованиях, соответствует результату перцептивного акта, который формирует прямое номинативное значение лексических единиц. Относительно второй фазы познавательного цикла – «слово – деятельность – вещь» можно

указать, что она в языковой деятельности соответствует акту конкретизации обобщенного (виртуального) значения слова его семантическому развертыванию в речи [Уфимцева, 1977: 8-9].

Соответственно, словесный знак представляет собой когнитивную единицу языковой системы, в нем запечатлен «переход» действительности в мышление, т.е. в форму знания с одновременным отражением ступеньки познания. Иначе говоря, жизненный опыт человека, полученный в процессе неоднократного знакомства с предметами, ведет к знанию предмета и к образованию в сознании человека «инвариантного образа предмета» [Серебренников, 1977: 150].

Как элемент речи человека инвариантный образ выражается звуковым комплексом, выбор которого представляет собой чисто лингвистический прием. По мнению Б. А. Серебренникова, этот выбор не делает нового знания предмета, поскольку его свойства, а точнее, существенные свойства, известны человеку в результате его собственного жизненного опыта. Роль каждого индивида проявляется в том, что любое новшество в языке – это создание нового слова, фразы, формы, новой синтаксической структуры – это индивидуальный речевой акт. Но будущее созданного зависит от общества, которое либо принимает и распространяет новое, или отвергает его. «Общество создает известный конвенционализм в употреблении слов, в результате чего слово приобретает определенную стилистическую окраску и получает определенное место в лексической системе языка» [Серебренников, 1977: 153].

Р. А. Будагов считал, что «выявление тех или иных факторов культурной, исторической или общественной обусловленности отдельных языковых явлений или даже языка в целом предполагает, что язык социально-детерминирован не под воздействием каких-либо отдельных экстралингвистических факторов, но самой своей природой, своими функциями, своим назначением в обществе» [Будагов, 1971: 4].

Проблема выбора имеет большое значение в процессе словообразования. Каждый конкретный объект или явление окружающей действительности имеет

огромный набор свойств и различных связей, которые формируют в нашем сознании представление о предмете, т.е. знание о нем. Таким образом, наименование предмета невозможно без предварительного, даже самого элементарного познания данного предмета.

Советский и российский лингвист Е. С. Кубрякова указывала: «Отвлечение слова предполагает многократное повторение однородных восприятий, которые человек научился отождествлять. Общее представление может быть создано только тогда, когда человек уже научился в каждом новом восприятии, например, данного дерева, находить общее со всеми прежними восприятиями других деревьев. Общее представление всегда является сознательным и бессознательным выводом из целого ряда однородных восприятий. Все это, несомненно, указывает на то, что созданию слова предшествует: 1) долгий опыт и 2) классифицирующая работа ума» [Кривченко, 1998: 36].

Соответственно, одной из важнейших функций языка выступает функция метки или возбудителя сигнала, лежащая в основе внутренней формы каждого отдельного слова.

1.2. Внутренняя форма слова и процесс номинации

При изучении внутренней формы необходимо рассмотреть сам процесс номинации, т.к. «актуализация в слове того или иного признака – это не просто акт словотворчества, а часть общего целенаправленного языкового процесса созидания, обусловленного внутренними потребностями как самого человека, так и языка» [Вендина, 2002: 44].

Словосочетание «внутренняя форма» стало использоваться в российской лингвистической науке, взяв перевод термина немецкого филолога В. фон Гумбольдта *innere Sprachform* (внутренняя форма языка), под которой он понимал своего рода свидетельство «духа народа», заключенное в строе его языка. Свои мысли по этому поводу он изложил в работе «О различии

строения человеческих языков и его влияния и на духовное развитие человечества», первое издание которого вышло в 1848 г. В. фон Гумбольдт утверждал, что слово не является эквивалентом чувственно воспринимаемого объекта, но эквивалентом того, как оно понималось речевым действием в конкретный момент изобретения слова; именно здесь находится основной источник разнообразия выражений для одного и того же субъекта ... Воистину язык не представляет собой сами объекты, а только понятия о них [Гумбольдт, 1984: 30].

Данный термин В. фон Гумбольдта, российский и украинский лингвист А. А. Потебня уточнил и развил в своей идее о внутренней форме. В фундаментальном труде «Мысль и язык» (1862 г.) А. А. Потебня указывал: «В слове мы различаем: внешнюю форму, т. е. членораздельный звук, содержание, объективируемое посредством звука, и внутреннюю форму, или ближайшее этимологическое значение слова, тот способ, каким выражается содержание. При некотором внимании нет возможности смешать содержание с внутренней формой. Например, различное содержание, мыслимое при словах жалованье, лат. *annuum*, *pensio*, франц. *gage*, может быть подведено под общее понятие платы; но нет сходства в том, как изображается это содержание в упомянутых словах: *annuum* – то, что отпускается на год, *pensio* – то, что отвешивается, *gage* первоначально – залог, ручательство, вознаграждение и проч., вообще результат взаимных обязательств, тогда как жалованье действие любви, подарок, но никак не законное вознаграждение, не следствие договора двух лиц» [Потебня, 1999]. А. А. Потебня под внутренней формой понимает ближайшее этимологическое значение слова, которое включает в себе единичный признак предмета.

Некоторыми лингвистами внутренняя форма определяется как материализованный признак номинации в слове. Внутреннюю форму лексической единицы можно определить как признак номинации, которая выражается словом и как особый компонент является частью лексического значения слова [Варина, 1976: 242]. Внутренней формой слова считаются те его

морфологические свойства, которые символизируют связь звука со смыслом или с этими стилистическими коннотациями [Ахманова, 1957: 81]. Но по звуковой оболочке слова в соотношении с лексическим значением судят не только об образе или признаке, который положен в основу наименования, но и «о классификационном признаке наименования» [Брагина, 1986: 26].

Соответственно, внутренняя форма лексических единиц может быть определена как признак номинации; внутренняя форма – это отпечаток процесса, с помощью которого в языке было создано это слово, по выражению Ю. С. Маслова «отпечаток движения мысли, имевшего место в момент слова» [Маслов, 1987: 113].

В номинации хлебобулочных изделий также наблюдаются некоторые когнитивные процессы. Так, лексическая единица *biscuit* получила такое наименование по способу приготовления: *bis* – дважды, *cuit* – испеченный. Данный «след движения мысли» может быть более или менее заметным, тогда утверждают о живой внутренней форме, которая осознается современным языковым сознанием; а может и совсем потеряться в глубине веков; в таком случае ведут речь об отсутствии или утрате у данного слова внутренней формы, или о мертвой внутренней форме. Например, слова *boule* (круглый хлеб), *galette* (лепешка, галета) имеют внутреннюю форму, а *pain* (хлеб, лепешка) – не имеет. Существительное *galette* служит наименованием для плоского и круглого изделия (*gateau, ordinairement plat et rond*) и образовано от существительного *galet* (галька – круглый и плоский камень) путем прибавления суффикса *-ette*. Другое существительное *boule* имеет значение «хлеб в форме шара», т.е. круглого размера (*pain en forme de boule*). Эти два слова уже своим звучанием создают ассоциации, воскрешают образ предметов и обозначают отличительный признак, который лег в основу номинации. Существительное *pain* не обладает подобной внутренней формой.

Соответственно, «живая» внутренняя форма является признаками номинации, осознаваемые носителями языка.

Потеря внутренней формы может произойти по разным причинам. Иногда случается так, что слово, послужившее основанием для номинации, не используется. Так произошло со словом «коло» в русском языке: слово «коло», от которого при помощи суффикса образовано «кольцо», было вытеснено словом «колесо» (образованным от основы косвенных падежей слова «коло»). В других случаях может утрачиваться связь между производящим и производным словом. Так, в современном русском языке слово «медведь» не понимается как «едящий мед» «окно» уже не связывается с существительным «око», «город» – с глаголом «городить»; сочетания «белый голубь», «розовое белье» или «красные чернила» не содержат оксюморона. Однако все эти связи в латентной форме присутствуют в языке и могут «оживать» в языковой игре или в поэзии.

У заимствованных слов внутренняя форма полностью отсутствует (что естественно, т.к. даже если заимствованное слово и состоит из значимых частей, то они считаются значимыми лишь в том языке, в котором оно создано – за исключением тех случаев, когда оно включает «интернациональные» морфемы, типа *re-*, *anti-* ...). Соответственно, наличие внутренней формы может служить указанием на направление заимствования; так, например, можно с уверенностью утверждать, что французское слово *hot-dog* заимствовано из английского языка, а не наоборот, т.к. английское слово обладает внутренней формой (*hot* – горячий, *dog* – собака (такса)), а французское – не обладает.

Отмирания внутренней формы А. А. Потебней объясняется следующим образом: слово только потому является органом мысли и неперенным условием всего дальнейшего развития понимания мира и себя, что первоначально есть идеал, символ и обладает всеми свойствами художественного произведения. Но с течением времени слово должно потерять эти свойства, также как и поэтическое произведение, если ему дана такая продолжительная жизнь, как слову, заканчивает тем, что перестает быть собою, то и другое изменяется не по каким-либо посторонним причинам, а по мере достижения своей ближайшей цели, по мере увеличения массы мыслей у

говорящего и слушающего, вызываемых образом, следовательно, лишается своей образности и конкретности от своего собственного развития [Потебня, 1999: 196].

Внутренняя форма слова означает, что оно имеет определенный тип парадигматических семантических отношений. В нашем исследовании необходимо выделить ту существенную роль, которую играет внутренняя форма при первоначальном создании нового слова. Мы рассматриваем, как и О. И. Блинова, внутреннюю форму слова, в отличие от его звуковой оболочки, внешней формы, как способ, средство реализации в слове его мотивированности: структурной (результат мотивации одноструктурным или одноструктурными образованиями) и лексической (результат мотивации однокорневой лексической единицей) [Блинова, 1984:2 5-26].

Слова, обладающие ясной внутренней формой, называют мотивированными словами. Говорящими внутренняя форма слова осознается как мотивированность значения слова (или словосочетания) исходным значением того же слова или значением составляющих его морфем, т.е. внутренняя форма является образом или идеей, положенным в основу номинации и задающим определенный способ построения заключенного в данном слове концепта. При обращении к изучению внутренней формы исследователю предоставляется уникальная возможность проследить движение мысли в акте номинации, услышать голос человеческой личности, осваивающей и познающей мир» [Вендина, 2002: 45].

Слова, в зависимости от раскрытости внутренней формы, подразделяют на мотивированные и немотивированные. Швейцарский лингвист В. фон Вартбург поделил все слова на три класса: слова, которые еще фонетически мотивированны (*claquer, soucou*), слова, в которых прослеживается влияние значений другого слова и слова, значения которых принимают как должное, как традицию [Walter, 1988: 118]. В дальнейшем в лингвистике появились понятия: слова с экстралингвистической мотивацией (слова первой группы), слова с

интралингвистической мотивацией (слова второй группы) и слова, не имеющие мотивации (слова третьей группы).

1.3. Лексико-семантическая группа «хлебобулочные изделия»

Решение вопроса о способах номинации мучных изделий в современном французском языке требует определения условия отнесения той или иной лексической единицы к классу мучных изделий, т.е. выделения лексико-семантической группы «Хлебобулочные изделия».

Для классификации лексики необходимо установление типов объединений слов. Именно в этом часто возникают затруднения, что объясняется многообразием методов и подходов к группировке слов. Это происходит потому, что с одной стороны, большое неудобство и сложность создает разноречивость в терминологии, когда у разных авторов одни и те же объединения слов получают названия групп, полей, серий, рядов. С другой стороны, как отмечал О. А. Корнилов, «невозможно унифицировать лексические микросистемы в силу характера самого объекта классификации: многомерность и объем любого национального лексикона лишают смысла попытки найти некий единый характер связей между словами, который охватывал бы его (лексикон) целиком» [Корнилов, 2003: 291].

Существует тесная связь лексики и материального мира, который буквально пронизан многочисленными отношениями и связями, что отражается на разноречивости и многомерности словарного состава языков. Соответственно, один и тот же массив лексики может быть представлен в виде набора различных микросистем. Учитываются два фактора: характер связей, которые существуют между лексическими единицами, составляющими изучаемую область, и практические цели, которые поставлены при систематизации этой лексики.

Д. Н. Шмелев считал, что нет оснований полагать, что все области лексики одинаково системно организованы. Напротив, при более внимательном

рассмотрении различных групп слов легко увидеть, что слова в этих группах взаимодействуют и по-разному связаны друг с другом [Шмелев, 1973: 183].

Всеми исследователями отмечается разный характер отношений между словами, разная степень лексической согласованности, но все это интерпретируется по-разному. Так, предметно-тематическим группам отказывают в системности, ссылаясь на «нелингвистичность» принципа выделения таких групп, «... однако вряд ли было бы целесообразно заранее отказаться на этом основании от лингвистического анализа соответствующих объединений слов, от попыток найти в них общие семантические элементы» [Шмелев, 1973: 13].

Обычно в описании абстрактной лексики исследователь выбирает лексико-семантическую группу как микросистему, а специфическую лексику, как правило, группирует в тематические группы, сформированные на экстралингвистической основе отношений языковой системы.

В нашем исследовании мы за основу взяли идею Е. Л. Кривченко о различии групп слов с понятийной направленностью и тематических предметных групп имен [Кривченко, 1998: 132-134]. Существенное различие между этими группами заключается в том, что имена групп первого типа находятся во взаимосвязи, выражающей более широкую сущность, а имена групп субъектов реализуют связь части и целого, представляя перечисление частей целого. Таким образом, обширные группы специфической лексики, носящие таксономический характер, можно рассматривать как лексико-семантическую группу (далее ЛСГ). В ЛСГ объединяются слова одной части речи, которые обладают общими грамматическими семами и как минимум одной общей семой – категориально-лексической (архисемой).

На основании вышеуказанного исследуемые в данной работе номинанты объединены нами в ЛСГ «Хлебобулочные изделия» (далее ХИ). В данную группу включены имена, которые относятся к следующим семантическим грамматическим подклассам: класс неодушевленных имен, класс конкретных имен и класс нарицательных имен.

Для выявления гипонимических отношений необходимо выделить архисему. С этой целью необходимо определить понятия архисемы, потенциальной семы и дифференциальной семы.

Архисемой отражаются признаки, которые свойственны целому классу объектов. Потенциальные семы отражают различные второстепенные, иногда не обязательные признаки предмета, различные ассоциации, с которыми данный элемент действительности связывается в сознании говорящих. Дифференциальные семы в своей совокупности образуют ядро значения слова, определяя его объем в пределах ЛСГ слов и отличая значение слова от значения его «соседей» [Гак, 1989: 14-15].

Номинанты хлебобулочных изделий объединены в ЛСГ «ХИ» на основе гипонимических отношений, где архисемой является *pâte – préparation plus ou moins consistante, à base de farine délayée dans du lait ou de l'eau, additionnée ou non de levain, de beurre, d'aromates, d'œufs... et que l'on consomme après cuisson* [Le Robert, 1992: 168]. Также архисемой является *farine*, т.к. все исследуемые номинанты обозначают изделия, приготовленные из теста, с использованием муки.

В ЛСГ «ХИ» нами выделены три отдельных группы: *pain* (хлеб, лепешка), *pâtisserie* (пирожное, печенье), *pâtes alimentaires* (макаронные изделия). Каждая из указанных групп обладает своей подгруппой.

1. *Pain* n. m. (хлеб) – *masse déterminée de pâte à pain cuite à part et affectant une forme déterminée; aliment fait d'une certaine quantité de farine mêlée d'eau, fermentées et cuite au four.*

Лексическая единица *pain* имеет подгруппы:

- 1) наименования, отражающие постоянные свойства хлеба;
- 2) наименования блюд, изделий из хлеба;
- 3) наименования частей хлебных изделий.

2. *Pâtisserie* n. f. (пирожное, кондитерские изделия) – *préparation de la pâte travaillée destinée à divers assaisonnement sucrés ou salés, et spécialt (mod.), à la confection des gâteaux.*

Лексическая единица *pâtisserie* имеет следующие подгруппы:

1) *gâteau* – *pâtisserie* ordinairement à base d'oeufs, de beurre et de ferine, généralement sucrée. Gâteau à la crème, aux marrons, au chocolat, aux amandes – сладкий пирог, пирожное; торт, кекс;

2) *tarte* – *pâtisserie* plate, le plus souvent ronde, formée de pâte et de fruits ou de crème, etc. – сладкий пирог, торт (ягодный, фруктовый);

3) *pâté* – *pâtisserie* salée, pâte feuilletée servant d'enveloppe (à un hachis de poisson, de volaille, de viande ...) – пирог, кулебяка (смясом, рыбой, курицей);

4) *pièce montée* – grand ouvrage de *pâtisserie* et de confiserie, aux formes architecturales, d'effet décoratif – фигурный торт, многоэтажный, многослойный торт;

5) *pâte frite* – pâte frite dans l'huile – хворост, жареное тесто;

6) *biscuit* – gâteau sec fait avec de la ferine, des oeufs, du sucre – бисквит, корж;

7) *tourte* – pain rond; *pâtisserie* de forme ronde dans laquelle on met de la viande, du poisson, etc. – круглый, закрытый пирог;

8) *pâtisserie* – une des *pâtisseries*: préparation sucrée de pâte travaillée, cuite au four, souvent garnie de fruits, de crème et généralement destinée à être consommée fraîche comme dessert ou comme entremets – пирожное, печенье.

3. *Pâtes alimentaires* (макаронные изделия) – petits morceaux de pâte, souvent allongés, préparés avec de la semoule de blé dur et vendus prêts pour la cuisine.

В подгруппе *pâtes alimentaires*: 1) *pâtes à plats* – плоские макаронны; 2) *pâtes à farcir* – макаронные изделия с фаршем.

ЛСГ «ХИ» в полном объеме представлена в Приложении 2 (см. табл. 4; табл. 4.1; табл. 4.2; табл. 4.3).

Можно утверждать, что с лингвистической точки зрения, изучаемые номинанты хлебобулочных изделий объединяются в ЛСГ «ХИ» на основе гиперо-гипонимических отношений. Следует отметить, что номинанты являются классом конкретных существительных, среди которых есть три

понятия, указывающие на информацию о классе объектов: *pain, pâtisserie, pâtesalimentaires*. Ведущим компонентом является «*farine*» (*aliment fait de farine*). Составляющие ЛСГ «ХИ» называются ее лексическими актуализаторами.

Выявление лексических актуализаторов проводилось нами по дефинициям толковых словарей. Таким способом нами были выделены следующие гиперсемы: *tarte, biscuit, gâteau, pâte, pâtisserie, pain*. Если ядерным компонентом в толковании значения соответствующего слова называлась хотя бы одна из гиперсем, то слово считалось как актуализатор данной ЛСГ.

Используя понятия номенклатурного знака и термина можно сделать заключение, что гиперонимы двух видов ЛСГ «ХИ» – кулинарные термины, а их гипонимы – номенклатурные знаки.

Выводы

Рассмотрев основные работы по номинации, мы пришли к выводу о том, что номинация в узком употреблении понимается как обозначение предметов при помощи отдельных слов или словосочетаний. Существительное занимает главное место в системе номинации. Соответственно, отношение «имя существительное – предмет» составили основной тип номинации.

При наличии «живой» внутренней формы слово относят к словам мотивированным, а при ее утрате – к немотивированным. Исследуемые нами лексические единицы, объединенные в ЛСГ «ХИ», характеризуются наличием номинантов с явной внутренней формой, что предоставляет возможность классифицировать их по способам номинации, чему посвящена Глава 2 нашего исследования.

Следует отметить, что существующая лексическая система в самом языке накладывает ограничения на творческую деятельность индивида по созданию новых слов. Номинация становится зависимой от действующей системы,

человек начинает действовать по законам своего языка, иначе его нововведение станет непонятым и не будет принято обществом.

Наличие в языке определенных традиций в области наименований и наличие продуктивных словообразовательных моделей «узаконенных» народом влияет не только на наименования новых объектов, но и на классификационную деятельность человеческого разума, которая направлена на формирование целостной картины мира. Таким образом, существующие методы номинации упрощают выбор имени, для чего следует получить отдельное название, и выделение того, что должно получить название, диктуется, прежде всего, социальным опытом человека и его практическими нуждами.

Следующий шаг нашего исследования заключается в определении способов номинации исследуемых номинантов, что позволит раскрыть внутреннюю форму слов и вычленить культурно-значимую информацию. Перевод и толкование всех номинантов ХИ даны в Приложении 1.

ГЛАВА 2. СПОСОБЫ НОМИНАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В СОВРЕМЕННОМ ФРАНЦУЗСКОМ ЯЗЫКЕ

2.1. Общие положения

Акт номинации – это всегда образование новых слов, т.к. любая лексическая единица создается для называния определенной реалии. При анализе способов номинации, рассматривается путь от понятия, явления, предмета к слову. Соответственно, наименование является центральным понятием ономазиологии, которая изучает виды наименований различной структуры.

Французскими лингвистами Ф. Пишон и Ж. Дамурет были выделены три способа номинации: 1) *enrichissement matériel* – образование произвольного немотивированного знака, 2) *enrichissement essentiel* – применение существующих словообразовательных моделей и 3) *enrichissement sémantique pur* – семантический способ, без изменения формы слова [Damourette, 1927: 147].

Английским семасиологом С. Ульманом выделены следующие способы номинации: 1) *création arbitraire* – способ изобретения произвольного немотивированного знака, который используется довольно редко для наименований, а также 2) *ressources autochtones* – автохтонные способы, объединяющие три способа номинации согласно различным видам мотивации: 1) *onomatopée* – ономапопеи, т.е. звукоподражание, 2) *formation de mots* – словообразование и *changements sémantiques* – семантическое изменение структуры слова, 3) *emprunts* – заимствования [Ullmann, 1952: 312].

Выделяют и иные возможности для отражения понятий в лексике: 1) дифференциация значений между существующими словами, т.е. сужение семантической структуры слова; 2) расширение семантической структуры слова, уже существующего в языке; 3) создание нового слова [Марчук, 1996: 1].

Следует отметить, что все ученые рассматривают выше указанные способы, называя их по-разному, группируя в различном порядке согласно цели исследования. Изучив довольно большое количество работ по способам номинации, нами было установлено всего пять источников новых обозначений: 1) образование словосочетания; 2) семантический способ номинации или семантическая деривация; 3) словообразование, в узком понимании, включающее словосложение и аффиксацию, или морфологическая деривация; 4) заимствование; 5) создание нового слова (произвольно).

Анализ номинации хлебобулочных изделий не выявил номинантов, которые образованы произвольно, без опоры на уже известные лексические единицы, соответственно, в дальнейшем проводится анализ согласно указанным способам номинации, за исключением последнего.

2.2. Образование словосочетания как способ номинации

Советский лингвист и литературовед В. В. Виноградов указывал на причастность целого ряда словосочетаний к номинативным средствам языка: «словосочетания (как и слова) могут и должны быть изучены не только в составе предложения как его структурные элементы, но и как разные виды сложных названий» [Виноградов, 1975: 109].

Академик Л. В. Щерба подчеркивал ономаσιологический аспект словосочетания, указывая, что словосочетание представляет собой сцепление слов, группу слов (по крайней мере, двух), расчлененное понятие, которое используется и для номинации, и для коммуникации [Цит. по Уфимцевой, 1977: 59].

Рассмотрим модели словосочетаний, используемых для номинации мучных изделий в современном французском языке.

1) существительное + прилагательное (3 номинанта): *piècemontée* – фигурный торт, *gateausec* – печенье, *paincomplet* – цельнозерновой хлеб, черный хлеб;

2) существительное + предлог + существительное (10 номинантов): *galette des Rois* – пирог с сюрпризом; рождественский пирог, *puits d'amour* – пирожное из слоеного теста с кремом посередине, *bûche de Noël* – рождественский торт (в форме полена), рождественский шоколадный рулет, *gâteau des Rois* – рождественский пирог, *pain de Gênes* – миндальный бисквит, *pain de son* – отрубной хлеб, *pain de seigle* – ржаной хлеб, *pain de recoupe* – нарезной хлеб, *pain d'épice* – коврижка, пряник, *pain d'orge* – ячменный хлеб.

Как видно, в последнем способе номинации продуктивным предлогом является предлог *de*. Способ обозначения свойства-признака предмета с помощью предлога *de* был заимствован из латинского языка в XII в. Далее уже в XVI в. данный способ получил распространение и в художественной литературе.

Во французском языке грамматически допустимы две модели: модель с предлогом *de* и модель с прилагательным. Лингвисты указывают на грамматическое различие между двумя видами определений (например, *constructif – de construction*), которое состоит в том, что производные прилагательные обозначают характеризующий признак, выраженный производящей основой, и относятся к качественным прилагательным. Определения же, которые выражены предложно-оформленным именем существительным, соответствуют относительным прилагательным [Щелок, 1970: 8-9].

Лексикограф Э. А. Халифман считает, что отличие качественных прилагательных заключается в том, что в то время как относительные прилагательные обозначают постоянный признак, вытекающий из существа самих субстанций, качественные прилагательные обозначают непостоянный признак, который изменяется в различных степенях и во времени [Халифман, 1983: 112-117]. Предлог *de* вводит слово, несущее дифференциальную нагрузку, именно благодаря структуре *de + N* одно изделие отличают от

другого, т.к. вводное слово обозначает главный отличительный признак предмета.

Предлог *à* – второй по продуктивности предлог во французском языке (1 номинанта): *pain à ux raisins* – хлеб с изюмом.

Модель с предлогом *à*, в отличие от структуры с предлогом *de*, используется, в случае, когда идет указание на непостоянный ингредиент изделия, на начинку, которая в зависимости от вкусовых предпочтений может быть различной.

3) прилагательное + существительное (1 номинанта): *petit fours* – десертное печенье. Существительное *four* только в данном сочетании с прилагательным *petit* означает мучное изделие, тогда как *four* переводится как «печь, место для выпекания». Соответственно, сочетание *petits fours* относится к сложным словам.

Большинство номинантов данных групп отнесены нами к несвободным словосочетаниям, так называемым субстантивным фразеологическим единицам. Рассмотрение их как фразеологических единиц описано в данной главе, пункт 2.4.2.

2.3. Семантический способ номинации

В отличие от немецкого, французский язык имеет относительно небольшое количество сложных производных; вместо создания новых лексических единиц, французский язык часто использует существующие слова, обогащает их новыми значениями, и, соответственно, заполняет пробелы в словаре [Ullmann, 1952].

Семантический метод номинации называется вторичной номинацией, что означает «использование существующих номинативных средств в новой функции наречения» [Телия, 1977: 12]. Отличие вторичной номинации от номинации первичной (нейтральной) в том, что вторичные наименования

образуются на основе того значения слова, чье имя используется в новой функции именованя.

Вторичная номинация – процесс и результат словообразовательных процессов в лексике, когда уже существующее имя используется во второй раз для обозначения другого референта. Однако этот термин считается неверным, поскольку для каждого референта процесс выдвижения всегда является первичным и единственным актом выдвижения. Хотя можно говорить о вторичном (или многократном) использовании одного и того же имени в номинативных актах.

Вторичная номинация делится на непрямую и косвенную. Непрямое название несет на себе отпечаток значения другой лексической единицы и является основным или единственным для нового субъекта. Второй способ вторичной номинации, косвенный, осложняется тем, что образование смысла нового имени находится под непосредственным влиянием смыслового содержания другого имени. Косвенное имя коррелирует с экстралингвистическим рядом не автономно, но косвенно, на основе значащего другого имени. Косвенная номинация проявляется в функционировании слов в речи. Изучаются лексические единицы с точки зрения проявления в названиях явлений косвенной номинации. Непрямая номинация проявляется через метонимию, метафору и их разновидности.

Природа метонимии и метафоры изучалась и изучается многими исследователями в течение длительного времени. Они представляют интерес для лингвистов, литературоведов, психологов. В данном исследовании проводится анализ многих точек зрения на сущность этих явлений, и анализируется место данных явлений в номинации мучных изделий в современном французском языке.

Метафора (или метафорический перенос) представляет собой перенос названия одного понятия на другое по сходству признаков данных понятий. Такое понимание метафоры отражено во многих работах по лингвистике [Гак, 1977; Прохорова, 1980; Ullmann, 1952].

Но существует и иная точка зрения, в соответствии с которой не любой перенос названия по сходству может быть метафорой. Например, Л. М. Медведева и ее последователи противопоставляют метафору и перенос по трем признакам: 1) перенос является результатом процесса наименования, а метафора – переименование (выделение синонима основного, неметафорического названия); 2) одноплановость переноса и двухплановость метафоры (имеется в виду сохранность или «стертость» связи между понятиями, когда название одного использовано для обозначения другого, «нового» понятия; у метафоры такая связь ощутима, у переноса это связь отсутствует); 3) отсутствие экспрессивности у переноса и ее наличие у метафоры [Медведева, 1989]. Мы считаем, что перенос и метафора – разновидности одного сложного явления. В результате метафоризации (процесса переноса названий на основе сходства понятий) образуются как слова номинативного (перенос), так и экспрессивно-стилистического (метафора) типа значений. В. Н. Прохорова полагает, что различие метафоры и переноса состоит в различии между индивидуальными и языковыми метафорами [Прохорова, 1980: 132].

Еще одним неоднозначно решенным вопросом в лингвистическом исследовании метафоры является взаимосвязь между метафорой и сравнением. Мы придерживаемся мнения, что по своей сути – функции и значению – метафора является сравнением и всегда может быть сопоставлена с грамматически выраженным сравнением. Как способ номинации метафора – утверждение о свойствах объекта на основе некоторого подобия с уже обозначенным в переосмысленном значении слова. «Здесь всегда возможен гипотетический домысел, и преобладает субъективное начало во взгляде на действительное» [Телия, 1977: 191]. Это может быть объяснено следующим образом, любая метафора состоит из следующих составляющих: идея о наименовании, идея, положенная в основу номинации и признак сходства [Ullmann, 1952: 275]. Признак может считаться как существенным, так и второстепенным, но он должен относиться к «предмету при всех условиях, без

которого данный предмет не может существовать и ... отличает его от предметов других рядов и видов» [Корнилов, 2003: 207].

Ассоциируемые слова имеют общий семантический элемент – денотативной или коннотативной семой. Изучим, каким образом метафорический перенос используется для номинации хлебобулочных изделий (полное определение каждого мучного изделия представлено в Приложении). В примерах признаки, которые повлияли на процесс номинации, выделены подчеркнуты:

1) Ассоциация по форме: *barquette* (pâtisserie de forme ovale) – овальное пирожное в форме лодочки, *allumette* (gâteau sec allongé) – длинное слоеное пирожное, напоминающее по форме спичку, *millefeuille* (gâteau fait de pâte feuilletée garnie de crème pâtissière) – «наполеон», многослойный торт (из множества слоев теста), *boule* (pain en forme de boule) – хлеб в форме шара, *pistolet* (petit pain rond et fin) – хлебец, булочка, напоминающие монету «pistolet», *palmier* (gâteau plat, en forme de palmette) – пирожное, имеющее форму пальмового листа.

Указанный тип метафорического переноса также использован при номинации следующих изделий: *lèche* (longue et mince tranche de pain) – длинный хлебец, *ficelle* (pain de fantaisie, très mince) – лепешка, галета, *longuet* (sorte de petit pain biscotté, mince et long), *galette* (gâteau rond et plat), *coquillettes* (pâtes alimentaires en forme de petits coudes creux) – ракушки (вид макаронных изделий), *croissant* (petite pâtisserie feuilletée, en forme de croissant), *chausson* (pâtisserie formée d'un rond de pâte feuilletée replié) – фруктовое слоеное пирожное, *canapé* (tranche de pain de mie taillée en rectangle) – канапе, небольшой бутерброд, ломтик поджаренного хлеба с какой-либо закуской, *boulot* (pain rond) – батон хлеба, булочка, *beignet* (mets composé d'un contenu salé ou sucré enrobé de pâte et frit) – оладья, пончик, пирожок.

Аналогично рассматриваются и следующие изделия: *pièce montée* (gâteaux montés) (grand ouvrage de pâtisserie et de confiserie, aux formes architecturales, d'effet décoratif) – фигурный торт, многоэтажный торт, *mirliton* (sorte de pâtisserie

en forme mince et longue comme un mirliton) – трубочка с кремом, *bûchede Noël* (pâtisserie en forme de bûche spécialement faite pour les fêtes de fin d'année) – рождественский торт.

2) Метафоранаосновеономатопеи(глаголы *croquer* (грызть), *craquer* (хрустеть): *croque-monsieur* (entremets chaud fait de pain de mie grillé, au jambon et au fromage) – горячий сэндвич с сыром и ветчиной, *croquignole* (petite pâtisserie croquante) – сухарик, *croquet* (biscuit mince, sec et croquant, garni d'amandes) – тонкое, сухое бисквитное печенье, посыпанное миндалем, *croquant* (gâteau croquant) – миндальное печенье, *croque-madame* (entremets chaud fait de pain de mie grillé, au jambon et au fromage et garni d'un œuf) – сэндвич с сыром, ветчиной, покрытый яичницей, *croquenbouches* (pâtisserie croquante) – хрустящее пирожное, *craquelin* (biscuit qui craque sous la dent) – твердое, сухое печенье.

3) Связь чувственного восприятия мучного изделия с мотивирующей единицей: *pet-de-nonne* (пончик) – «легкое», мягкое изделие ассоциируется с монахиней, чья жизнь настолько чиста, что все в ее жизни, от ее образа жизни до ее физиологических потребностей, пропитано чисто позитивной коннотацией; *étouffe-chrétien* («тяжелая» выпечка, сытное мучное блюдо) – качество изделия и его действие на организм ассоциируется с глаголами «задохаться», «душить»; *vol-au-vent* (слоеный пирог, начиненный мясом, рыбой, грибами) – со словом «ветер»; восхитительное, необычное по вкусу и внешнему виду *merveille* (хворост) – со словами «диво», «чудо»; нежное, мягкое на вкус изделие *puits d'amour* (пирожное из слоеного теста с кремом внутри) – ассоциируется со словом «любовь»; воздушное пирожное быстро тающее во рту пирожное *eclair* (эклер) – со словом «молния».

Подробный анализ метонимии как способа образования переносных значений слов был проведен Д. Н. Шмелевым [Шмелев, 1973: 59-65]. В нашем исследовании мы исходили из общепринятого понимания метонимии как способа номинации, при котором развитие смыслового содержания базируется на смежности знаков, уже обозначенных в предыдущем значении слова, и

новогообозначаемого. Таким способом происходит «плавный» переход одного смысла в другой [Ullmann, 1952:285]. Метонимия и метафора являются универсальными способами переосмысления. Однако между ними есть некоторое различие: метафора как метод основана на межпаралингматических ассоциациях, как предикация нового свойства, которое получено по аналогии, а в основу метонимии положены ассоциации по смежности.

Рассмотрим типы метонимического переноса, положенные в основу номинации мучных изделий:

1). Вместителище (место выпекания) → содержимое (изделия): *timbale* – цилиндрическая форма для выпечки → *timbale* – кушанье, запеченное в тесте, *foyer* – топка, очаг → *fouace* – мучная лепешка, *four* – печь, духовка → *petitsfours* – печенье.

Особый интерес представляют слова, образованные от одного и того же корня, свидетельствующие об отношениях порождения в языке: *tourtière* (tourte à base de porc) – пирог со свининой и *tourteau* (pain bis de forme ronde) – круглая лепешка образованы от слова *tourte* (pâtisserie de forme ronde) – печенье круглой формы. Однако если в номинации слова *tourteau* мы наблюдаем перенесение признак «круглый» от мотивирующей единицы к новой, то слово *tourtière* изначально было образовано для номинации приспособления для выпекания пирогов и только затем, путем семантического переноса стало обозначать мучное изделие.

2) Символ → символизируемый предмет: **croissant** (рожок, рогалик) имеет смешанный тип (метонимический и метафорический перенос – форма + символ). С одной стороны, это слово связано по форме со словом «полукруг, месяц», с другой стороны, факты истории показывают, что впервые эти продукты стали выпекать в Вене в честь победы над Турцией в 1683 [Ullmann, 1952]. Следует отметить, что Турция – это мусульманское государство, и месяц изображен на ее флаге, таким образом, для названия мучного изделия послужил символ страны.

3) Наличие одинакового ингредиента в приготовлении изделий, обозначенных мотивированным и мотивирующим словами: *aillade* (чесночный соус → кусочек хлеба, натертый чесноком и политый оливковым маслом), *moka* (кофе → пирог, в состав которого входит шоколад или кофе).

4) Качество теста, других ингредиентов, способ изготовления, рецепт → название изделия: *roulé* (gâteaux dont la pâte est enroulée sur elle-même. Un roulé à la confiture) – рулет, *rôtie* (tranche de pain grillée, rôtie) – ломтик поджаренного хлеба, гренок, *échaudé* (gâteau léger de pâte échaudée, puis passée au four) – пышка (из теста), *quatre-quarts* (gâteaux où entrent le beurre, la farine, le sucre et les œufs, respectivement pour le quart du poids total) – пирог (из равного количества муки, сахара и яиц), бисквит.

5) Назначение → название изделия: *amuse-gueule, amousette* – закуска к аперитиву, сэндвичи, маленькие пирожные, которые подают во время праздников, вечеринок для возбуждения аппетита (*amuser* – веселиться, *gueule* – глотка, слово разговорного характера, это также указывает на неформальную обстановку, в которой подача названного продукта является соответствующей), *mouillette* – изделие обмакивают в яйца, в соус (*mouiller* – мочить, обмакивать).

6) Социальный статус изготовителя → мучное изделие: *pet-de-nonne* – пончик, *religieuse* – двойное заварное пирожное, *nonnette* или *chanoinesse* – круглый пряник – все данные слова в первичном своем значении обозначают верующих женщин, монашек. Вероятно, рецепты приготовления мучных изделий были вывезены из монастыря. Можно также предположить, что благочестивый образ жизни монахинь, чистота и праведность мотивировали название хлеба как самого ценного и дорогого в жизни для человека.

7) От части к целому: *petit-beurre* – сливочное масло → сухое пирожное с маслом, *frangipane* – миндальный крем → изделие, покрытое этим кремом, *nougatine* – твердая нуга темного цвета → пирожное пралине.

Также продуктивным способом является антономасия – разновидность метонимии, когда имя собственное употребляется в функции имени нарицательного:

1) Наименование изделия по имени автора: по имени кухарки Мадлен Пальмье– *madeleine* (сорт печенья), по имени Шарлотта – *charlotte* (пирог).

2) Наименование изделия в честь какого-либо человека, группы людей: по имени французской династии д'Артуа– *dartois* (торт из слоеного теста с вареньем), в честь хозяина булочных или по названию улицы, где была расположена кондитерская Шибуста, который дал имя изделию – *saint-honoré* (сорт пирожного).

3) Топонимический тип антономасии: по названию городов Париж и Брест – *Paris-Brest* (сорт пирожного), по названию итальянского города Генуя – *pain de Gênes, génoise* (воздушное пирожное), по названию французского города Питивье– *pithiviers* (пирожное с начинкой из молотого миндаля).

Таким образом, анализ номинантов мучных изделий выявил большое количество лексем, которые образованы метонимически, метафорически и на основе антономасии. Это свидетельствует о том, что приведенные способы широко используются для наименования мучных изделий в современном французском языке.

Также проведенный анализ подтверждает идею С. Ульмана о том, что в отличие от немецкого, французский язык имеет относительно небольшое количество производных и сложных слов; вместо создания новых лексических единиц, французский язык часто использует существующие слова, обогащает их новыми значениями, и, соответственно, заполняет пробелы в словаре. Это проявляется рекламной функцией номинативного процесса с целью продвижения продукта, привлечения к нему внимания.

2.4. Структурно-мотивированный способ номинации

Структурно-мотивированный способ номинации, или словообразования, или морфемной деривации играет важную роль в обогащении лексики языка: производные, выступая в качестве новых имен, в тоже время отправляют нас к известному из предыдущего опыта – к знакомому знанию языка, которое подчеркивал Г. О. Винокур. Общая закономерность – желание говорящего сначала найти «смысл», т.е. мотивацию имени-названия.

Проблема производных слов является основой теории словообразования, она исследовалась в работах Ф. де Соссюра, в дальнейшем в трудах таких ученых, как В. В. Виноградова, Г. О. Винокура, А. И. Смирницкого, Л. В. Щербы и других. В ряде работ советских авторов (Е. А. Земской, Е. С. Кубряковой, А. Н. Тихонова, Д. И. Шмелева и др.), как отметил В. М. Никитиевич, «протянулись прочные нити от словообразования к теории номинации в целом, ономотологии; к изучению универсального процесса номинативной деривации» [Никитиевич, 1976: 52].

Словообразование является областью моделирования особых единиц номинации производных. Исходя из этого Е. С. Кубрякова разработала концепцию словообразовательной ономасиологии. В области словообразования образуются и функционируют не просто новые имена, но и новые наименования, возникающие в процессе словообразования, выступают в качестве процедуры, имеющей свои формально-смысловые особенности. «Акт номинации словообразовательного характера обязательно предполагает использование определенной формальной операции или формальных средств, выбор которых подчинен смысловой задаче данного акта и в этом отношении вполне закономерен» [Кубрякова, 2000: 238].

Исследование французского и романского словообразования обладает длинной историей и восходит к работам основоположника романской филологии Ф. Дицу. Проблемами словообразования в языке занимались многие зарубежные лингвисты: Ш. Балли, Ф. Брюно, А. Доза, Ж. Дюбуа, А. Пишон и

др. Главные противоречия возникали относительно проблемы ограничения и ослабления процесса создания одних единиц языка на основе других или жизнеспособности словообразовательных способов номинации в современном французском языке.

Также вопросы словообразования рассматривались в работах российских исследователей Р. И. Аванесова, Н. Д. Арутюновой, Р. А. Будагова, В. Г. Гака, Е. А. Земской, З. И. Левит, Н. Н. Лопатниковой, Ю. С. Степанова, И. А. Цыбовой, Т. М. Ушаковой, Г. М. Шипициной, Н.М. Штейнберг и др. В данных работах исследовались общие и частные вопросы словообразования в языке, и все они отмечают активность словообразования как средства обновления словаря языка.

Среди словообразовательных типов, свойственных французскому языку выделяют: морфологические типы – аффиксальное (суффиксация и префиксация) аббревиация, основосложение и обратное словопроизводство; семантические типы – конверсия (адвербиализация, адъективация, субстантивация), словосочетания, образование семантических омонимов и грамматикализация.

По внешней форме наименования подразделяются на: 1) простое слово; 2) производное слово; 3) сложное слово; 4) словосочетание.

1. Простые слова, односоставные, содержат одну корневую морфему: *baba, pain, tourte (p. tond), flamiche, ficelle, boule, bretzel, biscotte, baguette* и др.

2. Аффиксальные слова содержат одну корневую морфему и аффиксы (один или более): *chausson, allumette, amandine, tartelette, gaufrette, croquantei* др.

3. Сложные слова (разных типов сложения) содержат две (редко более двух) корневые морфемы: *croque-madame, croque-monsieur, petit-beurre* и др.

4. Многочисленные номинанты состоят из двух и более лексических единиц: *roulé aux fruits tropicaux, tarte fine à l'italienne, tarte d'automne aux*

marrons glacés, charlotte fondant au chocolat, gâteau fondant au chocolat, biscuit roulé aux fruits rouges.

Проведем анализ способов словообразовательной номинации, используемых для наименований мучных изделий в современном французском языке.

2.2.1 Аффиксация

Аффиксация является способом образования новых слов с помощью аффиксов. Аффикс – служебная морфема, которая присоединяется к корню слова для его преобразования в словообразовательных или грамматических значениях; с последней целью выступают суффиксы, интерфиксы, инфиксы и префиксы.

Изменение словообразовательной системы происходит при ослаблении или увеличении продуктивности того или иного аффикса. Продуктивными словообразовательными элементами считаются те аффиксы, которые «долгое времени служили для образования новых слов, сохранили лексический состав современного французского языка» [Щелок, Комарев, 1970: 5].

Продуктивность того или иного аффикса зависит от характера сочетания словообразовательных элементов в производном слове. Рассмотрим, какие модели аффиксального словообразования используются для номинации исследуемых единиц во французском языке. Следует отметить, что аффикс также обладает определенным значением, влияющим на процесс мотивации при выборе того или иного наименования для нового объекта. Е. Пишон указывал, что значения суффиксов более устойчивы, чем значения независимых слов [Damourette, 1927: 42].

В связи с этим В. Г. Гак утверждал, что при образовании слова от основы имени нарицательного, многозначного или обозначающего объект, который наделен многочисленными свойствами, различные значения (слов) определяются не столько собственным значением суффиксов, сколько

взаимодействием значения суффикса с актуализируемым в данном случае значением основы, а в словах, которые образованы от имен собственных, основа меньше подвержена изменению значения, и собственные значение суффиксов проявляются наиболее ярко [Гак, 1977: 57].

В следующей таблице (см. табл. 1) представлены номинанты хлебобулочных изделий, которые образованы аффиксальным способом:

Таблица 1

Номинанты ХИ, образованные аффиксальным способом

Способ	Аффикс	Лексема	Значение аффикса
1	2	3	4
Суффиксация (субстантивная основа)	-ine	<i>tartine</i> (тартинка, бутерброд) <i>amandine</i> (миндальная таргалетка) <i>nougatine</i> (пралине (пирожное))	уменьшительное
	-et	<i>beignet</i> (бублик, пирожок, пончик) <i>pistolet</i> (небольшой хлебец, булочка) <i>longuet</i> (длинный хлебец) <i>croquet</i> (крокет, миндальный бисквит)	уменьшительное
	-ette	<i>nonnette</i> (круглый пряник) <i>galette</i> (галета, лепешка) <i>miette</i> (маленький кусочек (крошка) хлеба) <i>mouillette</i> (ломтик хлеба,	уменьшительное

		обмакиваемый в яйцо вмятку (в суп, в кофе, и т.п.) <i>barquette</i> (пирожное в форме лодочки) <i>gaufrette</i> (вафелька, слоеное печенье с кремом (вареньем))	
	-el + et (ette)	<i>tartelette</i> (тарталетка, небольшой торт, небольшой сладкий пирог)	уменьшительное
	-ign + ole	<i>croquignole</i> (сухарик)	уменьшительное
	-eau	<i>tourteau</i> (круглая лепешка)	уменьшительное
	-ot	<i>boulot</i> (батон хлеба, булочка)	предметность
	-ée	<i>bouchée</i> (мелкое печенье, слоеный пирожок с начинкой)	свойство
Суффиксация (глагольная основа)	+ e	<i>rôtie</i> (ломтик поджаренного хлеба, гренок)	предметность
	-ant (e)	<i>croquant</i> (миндальное печенье)	предметность

Как свидетельствуют данные из таблицы (см. табл. 1) популярными суффиксами при номинации хлебобулочных изделий во французском языке являются суффиксы с уменьшительным значением: 16 лексем из 20 (80% от общего числа лексем).

Таким образом, можно с уверенностью утверждать, что для лексико-семантической группы «Хлебобулочные изделия» больше характерен суффиксальный способ номинации.

2.2.2. Словосложение

Словосложение – это такой способ номинации, при котором в одном (сложном) слове соединяется слово и основа или два простых слова, т.е. синтаксико-морфологическим способом. Многие исследователи французского языка (Л. В. Щерба, Ch.Bally, F. Brunot, J. Damourette и др.) очень широко рассматривают словосложение, причисляя к сложным словам аналитические конструкции – *machine à écrire, pomme de terre* [Ullmann, 1952]; а также и словосочетания – существительное+существительное: *enfant modèle, homme grenouille* [Раевская, 1988: 83]. Семантический критерий ставится ими в основу определения сложного слова, т.к. существует признак семантического единства между компонентами аналитического наименования, которое выступает в роли слова. В исследованиях данных авторов такая смысловая цельность обозначена как «единство образа» [Damourette, 1927: 14], «единство идеи» [Brunot, 1936: 55]. Но данный критерий не представляет возможности различать словосочетание и сложное слово, т. к. «признак семантического единства общий как для номинативного словосочетания, так и для слова» [Павел, 1983: 56].

Разграничению сложного слова и словосочетания способствует критерий цельнооформленности слова, который выдвинул Ю. С. Степанов. «Если слово вообще выделяется в речи как таковое специфической для него оформленностью, с которой связана и определенная его законченность (...), то в отличие именно от словосочетания слово может быть охарактеризовано как обладающее цельнооформленностью» [Степанов, 1952: 33]. Словосочетание, в отличие от сложного слова, является раздельнооформленным. В таком случае

группа сложных слов сужается до ограниченного числа моделей (*avant-bras*, *porte-avions* и т.д.).

Учитывая семантические и формальные критерии, как и И. Л. Цыбова, к сложным словам нами отнесены единицы языка, отвечающие следующим критериям:

1) отсутствие функциональной самостоятельности элементов, особенно если они являются не словами, а основами; *italo-* в *italo-français*, *tire* – в *tire-bouchon*; в ЛСГ «ХИ» *croque-* в *croque-madame*;

2) отсутствие выраженных синтаксических отношений между элементами сложного целого: *porte drapeau* – *celui qui porte le drapeau d'un régiment*; в ЛСГ «ХИ» *amuse-gueule*;

3) семантическое единство целого при возможности неполной семантической мотивации целого его составляющими: *coffre-fort* необходимо интерпретировать не как «un coffre qui est fort», а как *coffre métallique destiné à recevoir de l'argent, des objets précieux*; в ЛСГ «ХИ» *jambon-beurre*;

4) цельнооформленность, выражающаяся в написании элементов сложного слова через дефис: *français-russe*, в ЛСГ «ХИ» *vol-au-vent*.

Самый последний критерий отдельно, без других критериев, не выявляет принадлежности единицы к сложному слову. Диахронически сложные слова пишутся слитно; в тех случаях, когда семантические связи между компонентами утрачены, происходит упрощение сложных слов. Примером данного явления служат номинанты *biscuit* (образовано от *bis* – «дважды» и *cuit* причастие глагола *cuire* – «испечь, печь»).

Следует отметить, что отсутствие дефисного написания не мешает причислять исследуемое слово к группе сложных слов, т.к. важным критерием выступает его семантическое единство.

Исследуем, какие типы образования сложных существительных применяются при номинации мучных изделий в современном французском языке, а какие остаются невостребованными (см. табл. 2).

Номинанты ХИ, образованные путем словосложения

Тип образования	Наименование
Nb+N	Quatre-quarts
N+N	Paris-Brest
V+N	Grille-pain Étouffe-chrétien Amuse-gueule Croque-monsieur Croque-madame
Adj+N	Petits fours Petit-beurre
N+prép+N	Vol-au-vent Pet-de-nonne

Примечание: Nb – числительное, V – глагол, Adj – прилагательное, prép. – предлог, N – существительное.

Данные таблицы (см. табл. 2) демонстрируют, что при номинации исследуемых единиц используются практически все модели словосложения для существительных. Указанные 11 существительных семантически мотивированы: в процессе номинации используется словосложение вместе с антономасическими, метонимическими и метафорическими способами наименования.

2.5. Заимствование как способ номинации

Заимствование выступает важным источником обогащения словарного состава языка. Предпосылкой для возникновения языкового заимствования считается образование контактов между народами – носителями языков:

торговых, военных, экономических, политических, культурных и других отношений между странами. Следует отметить, что каждая историческая эпоха отличается своим кругом заимствованных слов.

Б. А. Серебренниковым заимствования отнесены к способам номинации. Заимствование обладает некоторым сходством с процессами первичной (прямой) номинации [Серебренников, 1977: 152]. Считается, что носители языка обычно понимают иноязычное происхождение наименований только на первоначальном этапе обозначения предметов при помощи подобных номинативных единиц. Со временем подобное разграничение между «своими» и «чужими» элементами языка обычно уже не производится.

Как способ номинации, заимствование исследовано во многих работах по лексикологии. Основное внимание авторами уделяется различным способам [Уфимцева, 1977; Guiraud, 1965], которые возможно отнести к следующим типам:

1) заимствование слова вместе с понятием или предметом, в случае вхождения в широкий обиход явления или предмета другой культуры; вместе с новыми бытовыми реалиями в языке закрепляются и их иноязычные номинанты: рус. *pirojki*, ит. *pizza*;

2) заимствование слова, которое обозначает понятие, для выражения которого имелись только описательные средства; однословное лексическое заимствование может заменить перефразу или словосочетание в языке-получателе: *cameraman* <= *opérateur de prises de vues*;

3) заимствование слова, у которого уже есть соответствие в языке. В данном случае заимствование возникает по семантическим причинам: французское существительное *soudard* – «солдат на жалованье» в XVI в. было вытеснено заимствованным из итальянского языка словом *soldat* < *soldato*, т.к. в семантической структуре слова *soudard* стала преобладать отрицательно-оценочная коннотация, и, соответственно, его значение ухудшилось: оно стало означать «грубиян, солдафон» в XVII в.;

4) заимствование слова без предмета, которое не может соотноситься и вклиниться в культуру народа, заимствующего слово: рус. *vizir, izba*;

5) заимствование вещи без имени, получающее в языке свое название с помощью калькирования: *dada* ≤ англ. *hobby-horse*; к данному типу также относят неправильное воспроизведение слов в виде смешения словесных следов при смысловой и фонетической близости слов по форме, которая влечет за собой ложную этимологию: *contre-danse* ≤ англ. *country-danse* [Guiraud, 1965:99];

б) «офранцузивание» вещи, когда обозначающее искомую реалию слово приобретает дополнительные своеобразные коннотации; *reître* – «солдафон; рейтар». Данный способ заимствования включает контаминацию вещи, когда два слова формально одинаковые, но отличаются семантически в двух языках, влияя друг на друга: фр. глагол *réaliser 'rendre réel'* принимает значение английского глагола *to realize 'se rendre compte'* [Guiraud, 1965: 99].

Исследуемая группа мучных изделий состоит только из слов первого типа заимствования, когда слово заимствуется вместе с предметом, что обусловлено спецификой изучаемой ЛСГ. Проанализируем данное явление подробнее, указав сначала язык и время заимствования (см. табл. 3).

Таблица 3

Заимствованные номинанты хлебобулочных изделий

Наименование изделия	Время заимствования	Язык-источник
bretzel	XV в.	немецкий
baba	1767 г.	польский
baklava	1853 г.	турецкий
toast	XVIII в.	английский
plum-pudding	XVIII в.	
plum-cake	XVIII в.	
cake	1795 г.	

sandwich	XIX в.	
muffin	XIX в.	
hot-dog	XX в.	
hamburger	XX в.	
craquer	1962 г.	
1	2	3
craquelin	1265 г.	нидерландский
macaron	1552г.	итальянский
vermicelle	1553 г.	
macaroni	1650г.	
lasagne	XVII в.	
ravioli	1834 г.	
pizza	XIX в.	
spaghetti	1923 г.	
pirojki	XIX в.	
blinis	XIX в.	

Как видно из таблицы, в данной ЛСГ преобладают заимствования из английского языка (9 номинантов из 22, что составляет 41% от общего числа лексем). Также многочисленная группа заимствований из итальянского языка, которые можно объединить в поле итальянизмов («champs d'italianismes») [Guiraud, 1965:99]. Номинанты *ravioli*, *spaghetti*, *macaroni*, характеризуются наличием финального – *i*. Сохранение исходной формы можно объяснить родством фонетических систем итальянского и французского языков.

Интересным представляется происхождение таких слов как *cracker*, *craquelin*. Во французском языке существуют глаголы *craqueler* (трескаться), *craquer* (хрустеть), которые ассоциируются с исследуемыми лексемами. Можно предположить ономотопеический способ номинации: изделия «хрустят» на зубах. Но этимологический анализ свидетельствует совершенно о другом: слово *cracker* образовано от английского глагола *to crack* (хрустеть), а слово

craquelin образовано от нидерландского *crakeline*, которое в свою очередь образовано от глагола *craken* (хрустеть).

Русское слово *blinis* – «блины» было заимствовано французским языком, несмотря на наличие собственной лексической единицы *crêpes*. Такое явление свидетельствует не только о различии в рецептуре схожих изделий, но и о желании нации выделить свои отличительные характеристики от другого народа.

Все заимствования номинаций мучных изделий сопровождались принятием не только слова, но и вещи. Заимствуя чужую реалию, предмет чужой культуры, язык склонен заимствовать и наименование данного предмета, подчиняя имя своей структуре и системе, а также своему звуковому строю. Известный французский лексиколог А. Вальтер указывает на «нежелание» создавать свою новую лексическую единицу, когда слово вводится в язык одновременно с предметом чужой культуры [Walter, 1988:300]. Даже имея сходные в семантическом и фонетическом плане лексические единицы (как *cracker*, *craquelin*), и даже после предложения собственных французских терминов, предпочтение отдается людьми заимствованному термину. Так слово *hot-dog* заимствовано из английского языка, но возможно было бы перевести его как кальку *chaud-chien*. Но, слово, образованное подобным способом, не прижилось во французском языке.

Выводы

Рассмотрев основные во французском языке способы номинации предметов и явлений вообще и номинаций хлебобулочных изделий в частности, мы пришли к следующему выводу:

1. Самыми продуктивными и эффективными суффиксами при номинации мучных изделий выступают суффиксы с уменьшительным значением: 16 лексем из 20 (80% от общего числа лексем).

2. 11 лексических единиц, образованных путем словосложения, семантически мотивированы: в процессе номинации используется словосложение вместе с антономасическими, метонимическими и метафорическими способами наименования.

3. Имена-словосочетания образованы по следующим моделям: существительное + существительное (аппозитивные словосочетания), прилагательное + существительное, существительное + предлог + существительное (продуктивными предлогами являются предлоги de и à), существительное + прилагательное и сложнопроизводные типы.

4. Английский язык – самый продуктивный язык по заимствованию и него слов данной ЛСГ (9 номинантов из 22, что составляет 41% от общего числа лексем).

5. Семантический способ номинации представлен антономасическим переносом (7 номинантов), метонимическим переносом (21 номинанта), метафорическим переносом (33 номинанты), т.е. способ номинации с метафорическим переносом самый распространенный.

Таким образом, анализ способов номинация хлебобулочных изделий показал, что во французском языке при номинации мучных изделий отдается предпочтение семантическому способу наименования, используя и словосложение и аффиксальный способ. Метонимический перенос используется в равной мере, как метафорический и (21 и 33 номинанта

соответственно). Мы можем утверждать, что для процесса сознания сам семантический способ не столь важен, главное, чтобы в номинанте мучного изделия отражался тот или иной его признак, который позволяет запомниться, закрепиться в памяти народа, в его языке и культуре. Самым распространенным видом метафорического переноса неслучайно оказался перенос по форме (20 номинантов из 33). В этом плане французский язык движется по интенсивному пути обогащения состава словаря, стремится опираться на имена, уже известные из предыдущего языкового опыта, с целью быстрого узнавания и восприятия говорящими нового слова.

Конкретный признак, который связывает название с его источником, определяя внутреннюю форму слова-номинанта мучного изделия. Данные признаки, выделенные французским сознанием, разнообразны:

- 1) способ приготовления предмета, а именно место выпекания;
- 2) материал, из которого изготавливают предмет, рецептура изготовления;
- 3) символическое назначение предмета, обряд, праздник;
- 4) связь предмета с географическим местом (по распространенности, местонахождению, расположению);
- 5) функция и назначение предмета: детерминированность во времени подачи того или иного изделия, для определенного круга людей;
- 6) чувственное восприятие предмета: вкусовые характеристики теста (мягкое, сухое, рассыпчатое изделие и т.д.), его физическое состояние;
- 7) внешние черты предмета (цвет, размер, форма и др.).

Психика человека устроена таким образом, что ей легче опираться на понятное, уже известное, поэтому при наименовании нового предмета действительности, сознание ориентируется на качества, признаки вещи, характеризующие ее, делают схожими с другими реалиями, но одновременно являются идентифицирующими. Ассоциация с известными представлениями представляет собой тот мостик, который не позволяет сознанию блуждать в потемках неизвестности. Данный «мостик» – ни что иное как установка. В ее

реализации появляется и объективный момент (в наименовании отражается то, что есть в объекте), и субъективный (случайность). А легший в основу внутренней формы наименования выбор признака зависит от установок, которые приняты в данное время и в данном этносе. Поэтому лексика, особенно отражающая первичные, значимые для народа предметы, содержит богатый источник культурной информации.

Соответственно, в лексике наименований мучных изделий современного французского языка (хлеб – жизненно важная потребность человека), находят свое отражение культурные традиции народа, его своеобразный уклад жизни.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной выпускной квалификационной работе описание номинантов ЛСГ «ХИ» в современном французском языке было проведено с целью выявления номинации и разработки структуры рассматриваемой ЛСГ.

ЛСГ «ХИ» была сформирована с применением методов компонентного дефиниционного анализа на ономаσιологической основе.

Результаты проведенного исследования дали возможность сделать следующие выводы:

Выделяют пять источников новых обозначений: 1) образование словосочетания; 2) семантический способ номинации или семантическая деривация; 3) словообразование, в узком понимании, включающее словосложение и аффиксацию, или морфологическая деривация; 4) заимствование; 5) создание нового слова (произвольно).

Номинанты хлебобулочных изделий объединяются в ЛСГ «ХИ» на основе гипонимических отношений, где архилексемой выступает «*pâte*».

Общее число номинантов составляет 143 единицы. Архисема – «*farine*» («мука»), т.к. все исследуемые номинанты обозначают изделия, приготовленные из теста с использованием муки.

В ЛСГ «ХИ» выделены три гиперонима: «*pain*» («хлеб»), «*pâtisserie*» («выпечка»), «*pâte alimentaire*» («макаронные изделия»).

Каждый из гиперонимов обладает своей подгруппой. У лексической единицы «*pain*» 3 подгруппы: 1) названия-индикаторы постоянных свойств (из дрожжевого теста, не из дрожжевого теста); 2) блюда, изделия из хлеба; 3) части хлебных изделий.

Гипероним «*pâtisserie*» подразделяется на включает: 1) *gâteau* – сладкий пирог, пирожное; торт, кекс; 2) *tarte* – сладкий пирог, торт (ягодный, фруктовый); 3) *pâté* – пирог, кулебяка (с мясом, рыбой, курицей); 4) *pièce montée* – фигурный торт, многоэтажный, многослойный торт; 5) *pâte frite* – хворост,

жареное тесто; 6) *biscuit* – бисквит, корж; 7) *tourte* – круглый, закрытый пирог; 8) *pâtisserie* – пирожное, печенье.

Гипероним «*pâtes alimentaires*» включает: 1) *pâtes à plats* – плоские макароны; 2) *pâtes à farcir* – макаронные изделия с фаршем.

При номинации мучных изделий продуктивными суффиксами являются суффиксы с уменьшительно-ласкательным значением: 16 лексем из 20 (80% от общего числа лексем).

11 лексических единиц, которые образованы путем словосложения, семантически мотивированы: в процессе номинации используется словосложение вместе с антономасическими, метонимическими и метафорическими способами наименования.

4. При образовании имен со структурой словосочетаний использовались следующие модели: прилагательное + существительное, существительное + предлог + существительное: (продуктивными являются предлоги *de* и *à*), существительное + прилагательное.

5. В ЛСГ «ХИ» преобладают заимствования из английского языка (9 номинантов из 22, что составляет 41% от общего числа лексических единиц).

6. Семантический способ номинаций представлен антономасическим переносом (7 номинантов) метонимическим переносом (21 номинанта), метафорическим переносом (33 номинанта), т.е. способ номинации с метафорическим переносом самый распространенный.

7. Французский язык отдает предпочтение семантическому способу номинации (метафора, метонимия, антономасия) и аналитическому (словосочетания). Зачастую имеет место синтез нескольких способов наименования: структурно-мотивированный способ и семантический: например, словосложение и антономасия (*Paris-Brest*), сочетание метафоры и аффиксации (*galette*).

В современном французском языке номинанты мучных изделий как кулинарные термины занимают особое положение среди терминов других

областей, как общественной жизни, так и научной: они уже не отделены от лексики общего языка и свободнее, быстрее входят в общее употребление.

Материальная культура неразрывно связана с духовной культурой, т.к. материальный предмет – это не только творение рук человека, но и реализация духовной деятельности, воплощение его мысли.

Это наблюдается в обыденных представлениях о том, насколько та или иная вещь значима, насколько ее способность символизировать нечто более важное, чем она сама велика. Например, номинант «*rain*» имеет значение не только продукта повседневного употребления из муки, но также символизирует саму пищу и шире жизнь. Хлеб и мучные изделия входили и входят во многие обряды как бытового, так и религиозного толка. Многие номинанты мучных изделий французского языка включены в состав устойчивых выражений, используются для характеристики человека, его душевных качеств, характера, являются обрядовыми изделиями.

Следует указать, что поставленные задачи были решены в ходе проведенного исследования и подтверждена идея о том, что лексико-семантическая группа «Хлебобулочные изделия» – это источник культурной информации, которая может быть предметом изучения и усвоения культуры французского народа.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Алмазов, Б.А. Хлеб наш насущный [Текст] / Б.А. Алмазов – Л.: Лениздат, 1991. – 222 с.
2. Анохина, Л.И. О специфике употребления слов со значением «мука», «тесто» в орловских говорах [Текст] / Л.И. Анохина // Орловские говоры: проблемы изучения: Сборник науч. трудов / Науч. ред. Т.В. Бахвалова. – Орел: Изд-во Орлов. гос. ун-та, 1997. – С. 18-32.
3. Арутюнова, Н.Д. Семантические концепты; языковая метафора [Текст] / Н.Д. Арутюнова // Арутюнова Н.Д. Язык и мир человека. – М.: языки русской культуры, 1998. – С. 313-370.
4. Ахманова, О.С. Очерки по общей и русской лексикологии [Текст] / О.С. Ахманова – М.: Учпедгиз, 1957. – 259 с.
5. Блинова, О.И. Явления мотивации слов (лексический аспект) [Текст] / О.И. Блинова – Томск: Изд-во Томского ун-та, 1984. – 191 с.
6. Брагина, А.А. Лексика языка и культура страны: Изучение лексики в лингвострановедческом аспекте [Текст] / А.А. Брагина – М.: Русский язык, 1986. – 151 с.
7. Будагов, Р.А. История слов в истории общества [Текст] / Р.А. Будагов – М.: Просвещение, 1971. – 270 с.
8. Варина, В.Г. Лексическая семантика и внутренняя форма языковых единиц [Текст] / В.Г. Варина // Принципы и методы семантических исследований / Ред. кол.: В.Н. Ярцева (отв. ред.), Г.В. Колшанский, В.Н. Телия. – М.: Гаука, 1976. – С. 233-244.
9. Веденина, Л.Г. Особенности французского языка: Пособие для учителей [Текст] / Л.Г. Веденина – М.: Просвещение, 1988. – 238 с.
10. Вендина, Т.И. Словообразование как источник реконструкции языкового сознания [Текст] / Т.И. Вендина – Вопросы языкознания. – 2002. – № 4. – С. 42-72.
11. Верещагин, Е.М., Костомаров, В.Г. Язык и культура: Лингвострановедение в преподавании русского языка как иностранного

- [Текст] / Е.М. Верещагин, В.Г. Костомаров – М.: Русский язык, 1990. – 246 с.
12. Виноградов, В.В. Вопросы современного русского словообразования: Словообразование в его отношении к грамматике и лексикологии (на материале русских и родственных языков) [Текст] / В.В. Виноградов // Избранные труды. Исследования по русской грамматике. – М.: Наука, 1975. – С. 155-221.
13. Гак, В.Г. Сопоставительная лексикология [Текст] / В.Г. Гак – М.: Международные отношения, 1977. – 264 с.
14. Гак, В.Г. Сравнительная типология французского и русского языков [Текст] / В.Г. Гак – М.: Просвещение, 1989. – 288 с.
15. Ганшина, К.А., Петерсон М.Н. Современный французский язык [Текст] / К.А. Ганшина, М.Н. Петерсон – М.: Советская наука, 1947. – 208 с.
16. Гийом, Г. Принципы теоретической лингвистики [Текст] / Г. Гийом / Пер. с фр. – М.: Прогресс, 1992. – 224 с.
17. Гумбольдт, В. фон. Избранные труды по языкознанию [Текст] / В. фон. Гумбольдт / Пер. с немец. – М.: Прогресс, 1984. – 397 с.
18. Давыдова, Н.В. Изучение словарного богатства языка и состава слова с помощью понятия «словообразовательная парадигма» [Текст] / Н.В. Давыдова // Русский язык в школе. – 1987. – № 3. – С. 80-85.
19. Залевская, А.А. Психологические проблемы семантики слова [Текст] / А.А. Алмазов – Калинин: Калинин. гос. ун-та, 1982. – 80 с.
20. Заонегин, Е.В. Некоторые общие вопросы ономазиологии [Текст] / Е.В. Заонегин // Науч. докл. высш. шк.: Филологические науки. – 1969. – № 6. – С. 84-94.
21. Захарова, Р.В. Виды производности и их соотношение в современном французском языке / на материале аффиксальных новообразований [Текст]: Автореф. дис. ...канд. филол. наук / Москов. гос. пед. ин-т / Р.В. Захарова – М., 1980. – 20 с.

22. Звегинцев, В.А. Хрестоматия по истории языкознания XIX-XX веков [Текст] / В.А. Звегинцев – М.: Учпедгиз, 1956. – 458 с.
23. Зелдин, Т. Все о французах [Текст] / Т. Зелдин – М.: Прогресс, 1998. – 440 с.
24. Земская, Е.А. Современный русский язык: Словообразование [Текст] / Е.А. Земская – М.: Просвещение, 1973. – 304 с.
25. Караулов, Ю.Н. Русский язык и языковая личность [Текст] / Ю.Н. Караулов – М.: Наука, 1987. – 262 с.
26. Катагощина, Н.А. Как образуются слова во французском языке [Текст] / Н.А. Катагощина – М.: Просвещение, 1980. – 180 с.
27. Кацнельсон, С.Д. Содержание слова, значение и обозначение [Текст] / С.Д. Кацнельсон – М.: Наука, 1965. – 110 с.
28. Кияк, Т.Р. О видах мотивированности лексических единиц [Текст] / Т.Р. Кияк // Вопросы языкознания. – 1989. – № 1. – С. 98-108.
29. Колшанский, Г.В. Лингво-гносеологические основы языковой номинации [Текст] / Г.В. Колшанский // Языковая номинация. Общие вопросы / Отв. ред. Б.А. Серебренников, А.А. Уфимцева. – М.: Наука, 1977. – С. 99-146.
30. Корнилов, О.А. Языковые картины мира как производные национальных менталитетов [Текст] / О.А. Корнилов – М.: ЧеРо, 2003. – 349 с.
31. Кривченко, Е.Л. Классификация предметного мира, отраженная в свойствах лексики [Текст] / Е.Л. Кривченко – Саратов: Изд-во ГосУНЦ «Колледж», 1998. – 55 с.
32. Кубрякова, Е.С. Ономазиология [Текст] / Е.С. Кубрякова // Языкознание. Большой энциклопедический словарь / Гл. ред. В.Н. Ярцева. – 2-е изд. – М.: Большая Российская энциклопедия, 2000. – С. 345-346.
33. Культура, человек и картина мира [Текст] / Сборник статей / Отв. ред. А.И. Ариольдов, В.А. Кручников. – М.: Наука, 1987. – 347 с.
34. Курилович, Е. Заметки о значении слова [Текст] / Е. Курилович // Вопросы языкознания. – 1955. – № 3. – С. 73-81.

35. Левит, З.Н. Лексикология французского языка [Текст] / З.Н. Левит – М.: Высш. школа, 1979. – 167 с.
36. Маковский, М.М. Удивительный мир слов и значений: иллюзии и парадоксы в лексике и семантике [Текст] / М.М. Маковский – М.: Высш. школа, 1989. – 199 с.
37. Марчук, М.В. Динамика лексических значений многозначных слов (лексика основного терминологического слова) [Текст]: Авт. дис. ...д-ра филол. наук / Москов. гос. пед. ун-т / М.В. Марчук – М., 1996. – 59 с.
38. Маслов, Ю.С. Введение в языкознание [Текст] / Б.А. Алмазов – М.: Высш. школа, 1987. – 272 с.
39. Матезиус, С.В. О системном грамматическом анализе [Текст] / С.В. Матезиус // Пражский лингвистический кружок: Сборник статей / Отв. ред. Н.А. Кондрашова. – М.: Прогресс, 1967. – С. 226-238.
40. Медведева, Л.М. Типы словообразовательной мотивации и семантика производного слова [Текст] / Л.М. Медведева // Вопросы языкознания. – 1989. – № 1. – С. 86-98.
41. Никитевич, В.М. О глубинной структуре деривационного ряда [Текст] / В.М. Никитевич // Научные труды Ташкентского ун-та. – Ташкент: Изд-во Ташкентского ун-та, 1976. – Т. 174. – С. 51-61.
42. Общее языкознание. Внутренняя структура языка [Текст] / Отв. ред. Б.А. Серебренников. – М.: Наука, 1972. – 565 с.
43. Павел, В.К. Лексическая номинация [Текст] / Б.А. Алмазов – Кишинев: Штиинца, 1983. – 231 с.
44. Потеня, А.А. Мысль и язык [Текст] / В.К. Потеня – М.: Лабиринт, 1999. – 268 с.
45. Прохорова, В.Н. Полисемия и лексико-семантический способ словообразования в современном русском языке [Текст] / В.Н. Прохорова – М.: Изд-во Москов. гос. ун-та, 1980. – 87 с.

46. Раевская, О.В. Роль словообразования в формировании категориальной семантики частей речи во французском языке [Текст] / О.В. Раевская // Вестник Москов. ун-та. Сер. 9: Филология. – 1988. – № 3. – С. 35-42.
47. Рубинский, Ю.И. Французы у себя дома [Текст] / Ю.И. Рубинский – М.: Молодая гвардия, 1989. – 285 с.
48. Семантическая структура слова. Психолингвистические исследования [Текст]: Сборник статей / Отв. ред. А.А. Леонтьев. – М.: Наука, 1971. – 216 с.
49. Серебренников, Б.А. Номинация и проблема выбора // Языковая номинация. (Общие вопросы) [Текст] / Отв. ред. Б.А. Серебренников, А.А. Уфимцева. – М.: Наука, 1977. – С. 147-188.
50. Смирнов, В.П. Франция: страна, люди, традиции [Текст] / В.П. Смирнов – М.: Мысль, 1988. – 286 с.
51. Соссюр, Ф. де. Курс общей лингвистики [Текст] / Ф. де. Соссюр / Пер. с фр. – Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 1999. – 426 с.
52. Степанов, Ю.С. Структура французского языка [Текст] / Ю.С. Степанов – М.: Высш. школа, 1965. – 183 с.
53. Тезисы Пражского кружка – Звегинцев В.А. Хрестоматия по истории языкознания XIX-XX веков [Текст] / В.А. Звегинцев – М.: Учпедгиз, 1956. – С. 427-443.
54. Телия, В.Н. Вторичная номинация и ее виды [Текст] / В.Н. Телия // Языковая номинация. Виды наименований / Отв. ред. Б.А. Серебренников, А.А. Уфимцева. – М.: Наука, 1977. – С. 129-222.
55. Улуханов, И.С. Словообразовательная мотивация и ее виде [Текст] / И.С. Улуханов // Изв. АН СССР: Серия лит. и языка. – 1971. – № 1. – С. 37-46.
56. Уфимцева, А.А. Лексическая номинация (первичная нейтральная) [Текст] / А.А. Уфимцева // Языковая номинация. Виды наименований / Отв. ред. Б.А. Серебренников, А.А. Уфимцева. – М.: Наука, 1977. – С. 5-86.

57. Фразеологическая номинация. Особенности семантики фразеологизмов: Межвуз. Сборник науч. Трудов [Текст] / Отв. ред. Т.Л. Павленко. – Ростов н/Д: Изд-во Ростов. гос. пед. инст-та, 1989. – 92 с.
58. Хамифман, Э.А. и др. Словообразование в современном французском языке [Текст] / Э.А. Хамифман и др. – М.: Высш. школа, 1983. – 128 с.
59. Хаютин, А.Д. Термин, терминология, номенклатура: Учебное пособие. – Самарканд: Изд-во Самарканд. гос. ун-та им / [Текст] / А.Д. Хаютин, А. Навои, 1972. – 129 с.
60. Цыбова, И.А. Французский язык: Словообразование [Текст] / И.А. Цыбова – М.: Московский лицей, 1996. – 128 с.
61. Шмелев, Д.Н. Проблема семантического анализа лексики [Текст] / Д.Н. Шмелев – М.: Наука, 1973. – 280 с.
62. Штейнберг, Н.М. Аффиксальное словообразование во французском языке: Суффиксация и префиксация [Текст] / Н.М. Штейнберг – Л.: Изд-во Ленингр. гос. ун-та, 1976. – 204 с.
63. Щелок, Е.А., Комарев Д.В. Пособие по французской лексикологии [Текст] / Е.А. Щелок, Д.В. Комарев – М.: Высш. шк., 1970. – 119 с.
64. Щерба, Л.В. Избранные работы по русскому языку [Текст] / Л.В. Щерба – М.: Учпедгиз, 1957. – 188 с.
65. Языковая номинация. Виды наименований [Текст] / Отв. ред. Б.А. Серебренников, А.А. Уфимцева. – М.: Наука, 1977. – 358 с.
66. Ярцева, В.Н. Об аналитических формах слова [Текст] / В.Н. Ярцева // Морфологическая структура слова в языках различных типов. – М.: Высш. шк., 1968. – С. 52-60.
67. Bréal, M. Essai de sémantique. – Paris: Librairie Hachette et G-ie, 1899. – 349 p.
68. Brunot, F. La pensée et la langue: Méthode, principes et plan d'une théorie nouvelle du langage appliquée au français. – Paris: Masson et co, 1936. – 982 p.

69. Damourette, J., Pichon E. Des mots à la pensée. – Tome I. – Paris: Editions D'Artrey, 1927. – 674 p.
70. Guiraud, P. Les mots étrangers // Que sais-je? – Paris: Presses Universitaire de France, 1965. – Ch. VII. – P. 99-105.
71. Lacroix, J.-Y. Dis-moi ce que tu manges // Vie et langage. – 1957. – № 5. – P. 368-370
72. Ullmann, S. Précis de sémantique française. – Berne: Editions A. Francke S.A., 1952. – 334 p.
73. Walter, H. Le français dans tous les sens. – Paris: Robert Laffont, 1988. – 324 p.

СПИСОК СЛОВАРЕЙ

1. Ахманова, О.С. Словарь лингвистических терминов. [Текст] / О.С. Ахманова – М.: Советская энциклопедия, 1966. – 608 с.
2. Языкознание. Большой энциклопедический словарь [Текст] / Гл. ред. В.Н. Ярцева. – 2-е изд. – М.: Большая Российская энциклопедия, 2000. – 688 с.
3. Le Petit Larousse illustré. – Paris: Larousse, 1998. – 1787 p.
4. Le Robert. Dictionnaire d`aujourd`hui. – Paris: Dictionnaire le Robert, 1992. – 1091 p.
5. «Femme actuelle cuisine» <http://www.cuisineactuelle.fr/>
6. «Cuisine et vins de France» <http://www.marieclaire.fr/cuisine/>

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

1. Cuisine et vins de France. – Paris: Larousse, 1987. – 703 p.
2. Larousse de la cuisine facile. 500 recettes pour maîtriser les bases. – Paris: Larousse, 2002. – 319 p.
3. Rowley, A. Les Français à table. – Paris: Hachette, 1997. – 192 p.

Приложение 1

Лексико-семантическая группа «хлебобулочные изделия»

Таблица 4

Лексико-семантическая группа «хлебобулочные изделия»

Pâte		
Pain	Pâtisserie	Pâtes alimentaires
1. Название хлеба постоянного свойства. 2. Изделия, блюда из хлеба. 3. Части хлебных изделий.	1. Gâteau. 2. Tarte. 3. Pâté. 4. Pièce montée. 5. Pâte frite. 6. Tourtre. 7. Biscuit. 8. Pâtisserie.	1. Pâtes à plats. 2. Pâtes à farcir.

Таблица 4.1

Подгруппа «pain»

Pain		
Название хлеба постоянного свойства	Изделия, блюда из хлеба	Части хлебных изделий
А) не из дрожжевого теста: Pain d'orge Pain de Gênes Pain de recoupe Pain de son Pain de seigle Б) из дрожжевого теста: Baguette	Aillade Amuse-gueule Biscotte de régime, sans sel, beurrée Bouchée Canapé Chapelure Chapon Croque-madame Croque-monsieur	Croustille Croûte Croûton Grignon Lèche Miche Miette Mouillette

Biscôme	Hot-dog	
Boule	Mouillette	
Boulot	Panure	
1	2	3
Bretzel	Rôtie	
Croissant	Sandwich	
Ficelle	Tartine	
Flamiche	Toast	
Flûte		
Fouace		
Gressin		
Longuet		
Muffin		
Pistolet		
Tourteau		

Таблица 4.2

Подгруппа «pâtisserie»

Название сopодгруппы	Номинанты мучных изделий
Gâteau	Gâteau de Rois, Gâteau sec, Allumette, Amandine, Baba, Baklava, Barquette, Chausson, Charlotte, Croquante, Dartois, Échaudé, Éclair, Flan, Frangipane, Friand, Gaufre, Gaufrette, Génoise, Kouglof, Macaron, Millefeuille, Moka, Nougatine, Nonnette, Pain de Gênes, Palmier, Petit-beurre, Petits fours, Pithiviers, Pudding, Plum-cake, Polonaise, Plum-pudding, Puits d'amour, Quatre-quarts, Religieuse, Roulé, Sablé, Saint-honoré, Tartelette, Tuile
Tarte	Clafoutis, Flan, Pièce montée, Tartelette, Tourte
Pâté	Friand
Pièce montée	Croquembouche
Pâte frite	Beigne, Beignet, Bugne, Merveille
Tourte	Flamiche, Tourtière
Biscuit	Galette, Fouace, Boudoir, Cracker, Craquelin, Croquet, Speculaus
Pâtisserie	Blinis, Bouchée à la reine, Bouchée de chocolat, Bretzel, Brioche, Bûche de Noël, Chanoinesse, Crêpe, Croissant, Croquembouche, Croquignole, Dariole, Diplomate, Fouace, Grignon (tourteau d'olives), Matefaim, Oublie, Pain d'épice, Talmouse

Подгруппа «pâtes alimentaires»

Pâtes alimentaires	
Pâtes à plats	Pâtes à farcir
Coquillettes Lasagne Macaroni Mouillette Spaghetti Tagliatelles Vermicelle	Ravioli Rissole

Приложение 2

Словарь номинантов

1. Aillade (корка хлеба, натертая чесноком) n. f. — tranche de pain grillée, frottée d'ail et arrosée d'huile d'olive.
2. Allumette n. f. — gâteau sec allongé, en pâte feuilletée, généralement recouvert d'un glaçage au sucre.
3. Amandine n. f. — petit gâteau frais aux amandes.
4. Amuse-gueule n. m. — petit sandwich, petit gâteau, fruit sec, ect., qu'on sert avant un repas ou au cours d'une réception (fam.).
5. Baba (ромовая баба) n. m. — gâteau à pâte légère arrosé d'un sirop alcoolisé.
6. Baguette (батон) n. f — pain long et mince de 250 g. (en France, notamment à Paris).
7. Baklava n. m. — gâteau à pâte feuilletée, au miel et aux amandes, très gras et très sucré, consommé surtout en Méditerranée orientate.
8. Barquette n. f — pâtisserie de forme ovale. Barquette de Nîmes, aux fraises.
9. Beigne n. m. — pâte frite glacée ou saipoudrée de sucre glace (rég.). Biegne au chocolat, au miel.
10. Beignet (оладья) n. m. — 1) mets composé d'un contenu salé ou sucré enrobé de pâte et frit; 2) mets sucré composé de pâte gonflée dans la friture.
11. Biscôme n. m. — pain d'épice plat, de couleur brune, qui porte souvent en guise d'omement, l'image d'un ours, de St. Nicolas, du Père Noël.
12. Biscotte (сдобный сухарь) n. f — tranche de pain de mie séchée au four industriellement. Biscotte de régime, sans sel, beurrée.
13. Biscuit (бисквитное пирожное; печенье, галета) n. m. — 1) galette de farine de blé passée au four, puis déshydratée, qui constituait autrefois un aliment de reserve pour l'armée; 2) gâteau sec fait avec des oeufs, de la farine,

- du sucre: boudoir, craquelin, croquet, croquignolle, galette, petit-beurre, sablé, tuile.
14. Blinis (блины) n. m. — petite crêpe épaisse de froment ou de sarrasin consommée lors du carême orthodoxe, et souvent servie avec des hors-d'œuvre.
 15. Bouchée (кусок; буше) n. f — 1) morceau, quantité d'aliment qu'on met dans la bouche en une seule fois: une bouchée de pain; 2) se dit de certaines pâtisseries: bouchée à la reine, financière, vol-au-vent, bouchée de chocolat, petit four.
 16. Boudoir n. m. — biscuit oblong, assez dur, recouvert de sucre cristallisé.
 17. Boule n. f. — pain en forme de boule.
 18. Boulot n. m. — pain boulot, pain rond ordinaire.
 19. Bretzel (соленый крендель с тмином) n. m. — pâtisserie légère en forme de huit (ou de bras entrelacés), salé et saupoudrée de cumin.
 20. Brioche (бриошь, сдобная булка) n. f. — pâtisserie légère formant deux boules inégales superposées faites avec une pâte levée (farine, œufs, beurre et levure).
 21. Bûche de Noël (рождественское полнено) n. f. — pâtisserie en forme de bûche spécialement faite pour les fêtes de fin d'année.
 22. Bugne n. f. — beignet de pâte, frit dans l'huile (spécialité lyonnaise).
 23. Cake (кекс) n. m. — pâtisserie sans crème, contenant des raisins de Corinthe et des fruits confits.
 24. Canapé (канапе) n. m. — tranche de pain de mie taillée en rectangle, frite ou grillée, dont l'épaisseur et la grandeur varient suivant le mets qu'elle doit supporter.
 25. Chanoinesse n. f. — pâtisserie, nonnette.
 26. Chapelure (толченный сухарь) n. f. — pain séché (ou biscotte) râpé ou émietté.
 27. Chapon n. m. — morceau de pain trempé dans un bouillon gras, et servi sur un potage maigre.

28. Charlotte (шарлотка) n. f. — entremets à base de fruits, de biscuits ou de tranches de pain, de crèmes aromatisées.
29. Chausson (фруктовое слоеное пирожное) n. m. — pâtisserie formée d'un rond de pâte feuilletée replié contenant de la compote, de la marmelade, de la confiture.
30. Clafoutis (фруктовый пирог) n. m. — gâteau cuit au four et composé de ferine, de lait et de fruits.
31. Coquillettes (ракушки) n. f. pl. — pâtes alimentaires en forme de petits coudes creux.
32. Cornettes n. f. pl. — pâtes alimentaires en forme de cornette ou de coude.
33. Cracker (крекер) n. m. — petit biscuit salé et croustillant.
34. Craquelin (хрустящее печенье) n. m. — biscuit qui craque sur la dent (rég.).
35. Crêpe (блин) n. f. — fine galette faite d'une pâte liquide composée de lait, de farine et d'œufs, que l'on a fait frire dans une poêle ou sur une plaque.
36. Croissant (круассан) n. m. — petite pâtisserie feuilletée, en forme de croissant.
37. Croquante n. f. — gâteau croquant; gros gâteau de pâte d'amandes.
38. Croquembouche n. m. — pâtisserie croquante; pièce montée faite de petits choux à la crème glacés de sucre.
39. Croque-madame n. m. — entremets chaud fait de pain de mie grillé, au jambon et au fromage et garni d'un œuf.
40. Croque-monsieur (горячий сэндвич с сыром и ветчиной) n. m. — entremets chaud fait de pain de mie grillé, au jambon et au fromage.
41. Croquet n. m. — biscuit mince, sec et croquant, garni d'amande.
42. Croquignole n. f. — petite pâtisserie croquante.
43. Croustade (пирог с хрустящей корочкой) n. f. — entremets chaud, fait d'une pâte frite garnie d'une préparation; croûte frite.
44. Croustille n. f. — petite croûte de pain.

45. Croûte (корка) n. f. — partie extérieure du pain durcie par la cuisson.
46. Croûton (горбушка; гренок) n. m. — extrémité d'un pain long; petite croûte utilisée en cuisine.
47. Dariole n. f. — petite pâtisserie faite de pâte feuilletée qu'on garnit, avant la cuisson, soit de confiture, soit d'une crème frangipane, parfumée généralement à la liqueur, au chocolat, ou aux amandes.
48. Dartois n. m. — gâteau feuilletée, à la frangipane ou aux confitures.
49. Diplomate (бисквитный торт с пропиткой) n. m. — sorte de gâteau.
50. Échaudé n. m. — gâteau léger de pâte échaudée, puis passée au four.
51. Éclair (эклер) n. m. — petit gâteau allongé, fourré d'une crème cuite (au chocolat, au café) et glacé par dessus.
52. Étouffe-chrétien n. m. — pâtisserie trop lourde.
53. Ficelle (батон) n. f. — pain de fantaisie, très mince, équivalent à une demi-baguette.
54. Flamiche n. f. — tourte aux poireaux.
55. Flan (флан) n. m. — pâtisserie à base de lait, d'œufs et de farine, que l'on fait prendre au four, généralement dans une croûte, en forme de tarte.
56. Flûte (батон) n. f. — long pain blanc.
57. Fouace (мучная лепешка) n. f. — galette faite de fleur de froment, cuite au four ou sous la cendre; brioche en forme de couronne, parfumée à la fleur d'orange.
58. Frangipane n. f. — pâtisserie garnie de la crème nominée "frangipane".
59. Friand (слоеный пирожок; миндальное пирожное) n. m. — petit pâté feuilleté garni d'un hachis de viande; petit gâteau frais très sucré et fondant, généralement à pâte d'amandes.
60. Galette des Rois (праздничный пирог с запеченным бобом) n. f. — galette, confectionnée à l'occasion de la fête des Rois et contenant une fève.
61. Galette (лепешка) n. f. — gâteau, ordinairement rond et plat, fait de farine, de beurre et d'œufs, et cuit au four ou sous la cendre.

62. Gâteau de Rois (праздничный пирог с запеченным бобом) n. m. — gâteau traditionnel de l'Épiphanie, de composition variée selon les régions, dans lequel est glissée une fève. Syn. galette des Rois.
63. Gâteau (сладкий пирог) n. m. — pâtisserie ordinairement à base de farine, de beurre et d'œufs, généralement sucrée
64. Gâteau sec (печенье) n. m. — gâteau généralement de petit format, sans garniture crémeuse, qui peut se conserver un certain temps.
65. Gaufre (вафля) n. f. — pâtisserie, gâteau de pâte légère, cuite entre deux fers qui lui impriment un dessin en relief.
66. Gaufrette (вафелька) n. f. — 1) petit gaufre; 2) biscuit sec feuilleté, parfois fourré de crème, de confiture.
67. Génoise n. f. — petit gâteau aux amandes.
68. Gressin n. m. — petite flute de pain biscotté.
69. Grignon n. m. — 1) morceau croustillant pris sur le côté le plus cuit du pain; 2) tourteau d'olives.
70. Grille-pain (гренок) n. m. — pain rôti, grillé.
71. Hot-dog (хот-дог) n. m. — pain plus ou moins long, casse où on met une saucisse, des légumes et de la sauce.
72. Kouglof (кулич) n. m. — gâteau alsacien, brioche à pâte levée de forme caractéristique (cheminée centrale); garnie de raisins de corinthe: kougloff.
73. Lasagne n. f. — sorte de pâte à plats.
74. Lèche n. f. — longue et mince tranche de pain, de viande (fam.).
75. Longuet n. m. — sorte de petit pain biscotté, mince et long.
76. Macaron (миндальное печенье) n. m. — pâte avec du fromage.
77. Macaroni (макароны) n. m. — pâtes alimentaires de semoule de blé dur en forme de tubes plus ou moins longs.
78. Matefaim (лепешка, толстый блин) n. m. — crêpe très épaisse.
79. Merveille n. f. — beignet léger de pâte frite découpée.
80. Miche (каравай) n. f. — pain rond plus ou moins gros.

81. Miette (крошка) n. f. — petite parcelle de mie de pain, de gâteau..., qui tombe quand on le coupe ou le rompt.
82. Millefeuille (пирожное наполеон) n. m. — gâteau fait de pâte feuilletée garnie de crème pâtissière.
83. Mirliton n. m. — sorte de pâtisserie en forme mince et longue comme un mirliton.
84. Мока (пирожное с кофейным кремом) n. m. — gâteau constitué d'une pâte génoise, fourrée d'une crème au beurre parfumée au café (ou au chocolat).
85. Mouillette (узкий ломтик хлеба) n. m. — petit morceau de pain long et mince qu'on trempe dans les œufs à la coque, dans un liquide.
86. Muffin n. m. — petit pain cuit au moule que l'on sert généralement grillé et beurré.
87. Nonnette (круглый пряничек) n. f. — petit gâteau en pain d'épices, de forme ronde, primitivement fabriqué dans les convents de religieuses.
88. Nougatine (пирожное) n. f. — spécialité pâtissière inventée à Nevers sous le second Empire.
89. Nouille (лапша) n. f. — pâtes alimentaires plates ou rondes, coupées en morceaux de longueur moyenne.
90. Oublie (вафельная трубочка) n. f. — pâtisserie mince et cassante à laquelle on donne la forme d'un cornet.
91. Pain (хлеб) n. m. — aliment fait d'une certaine quantité de farine mêlée d'eau, fermentée et cuite au four; masse déterminée de pâte à pain cuite à part affectant une forme déterminée.
92. Pain aux raisins (булочка с изюмом) — petite pâtisserie faite de pâte briochée additionnée de raisins secs.
93. Pain complet (цельнозерновой) — pain gris fait de farine dure.
94. Pain d'épice (пряник, коврижка) — gâteau fait avec de la farine de seigle, de froment, du miel, du sucre et des épices (anis).
95. Pain d'orge (хлеб из ржаной муки) — pain fait d'orge.

96. Pain de Gênes (миндальный бисквит) — sorte de gâteau sec à pâte légère, assez semblable au gâteau de Savoie.
97. Pain de recoupe (хлеб из отрубной муки) — pain fait de recoupe.
98. Pain de seigle (ржаной хлеб) — pain contenant au moins 2/3 de seigle.
99. Pain de son (хлеб из отрубей) — pain à pâte de son.
100. Palmier (сухое пирожное) n. m. — gâteau plat, en forme de palmette, de palme en éventail et à pâte feuilletée.
101. Panure (панировочные сухари) n. f. — mie de pain rassis ou croûte de pain séché et finalement râpée servant à paner.
102. Paris-Brest n. m. — pâtisserie en pâte à chou, fourrée de crème pralinée et soupoudrée d'amandes.
103. Pâte (тесто) n. f. — préparation plus ou moins consistante, à base de farine délayée dans de l'eau ou du lait, additionnée ou non de levain, d'œufs, d'aromates, de beurre ... et que l'on consomme après cuisson.
104. Pâté (пирог) n. m. — pâtisserie salée, pâte feuilletée servant d'enveloppe (à un hachis de viande, de volaille, de poisson...).
105. Pâtes alimentaires (макаронные изделия) — petits morceaux de pâte, souvent allongés, préparés avec de la semoule de blé dur et vendus prêts pour la cuisine.
106. Pâtisserie (сладкая выпечка, кондитерские изделия) n. f. — préparation de la pâte travaillée destinée à divers assaisonnements salés ou sucrés, et specialt. (mod.), à la confection des gâteaux.
107. Pet-de-nonne (пончик, пышка) n. m. — beignet soufflé, très léger, confectionné avec de la pâte à choux.
108. Petit-beurre (сухое печенье) n. m. — gâteau sec de forme rectangulaire fait au beurre.
109. Petits fours (маленькие пирожные) n. m. — petits gâteaux qui se mangent frais.
110. Pièce montée (фигурный торт) n. f. — grand ouvrage de pâtisserie et de confiserie, aux formes architecturales, d'effet décoratif.

111. Pirojki (пирожки) n. m. pl. — petits pâtés chauds, farcis de viande, de poisson, de légumes etc., servie en hors-d'œuvre ou en entrée.
112. Pistolet n. m. — petit pain fin, de forme variable selon les régions.
113. Pithiviers n. m. — gâteaux fourré aux amandes piliées.
114. Pizza (пицца) n. f. — mets italien fait de pâte à fin façonnée en galette ptate et garnie de tomates, d'olives, etc.
115. Plum-cake n. m. — cake, gâteaux de plomb.
116. Plum-pudding n. m. — gâteaux aux raisins secs qui se consomme chaud ou froid.
117. Polonaise n. f — gâteaux meringué, dont l'intérieur contient des fruits confits.
118. Pudding n. m. — gâteaux à base de farine, d'œufs, de graisse de bœuf et de raisins secs que l'on prépare traditionnellement à l'époque de Noël en Grande-Bretagne.
119. Puits d'amour n. m. — gâteaux de pâte feuilletée, creusé et garni en son centre de crème pâtissière.
120. Quatre-quarts (бисквитное пирожное) n. m. — gâteaux où entrent le beurre, la farine, le sucre et les œufs, respectivement pour le quart du poids total.
121. Ravioli (равиоли) n. m. — petits carrés de pâte renfermant de la viande hachée assaisonnée ou des légumes, que l'on fait cuire à l'eau.
122. Religieuse (двойное, заварное пирожное) n. m. — gâteaux fait de pâte à choux fourrée de crème pâtissière, ayant la forme d'une grosse boule surmontée d'une plus petite, avec garniture de crème au beurre. Une religieuse au café, au chocolat.
123. Rissolle (слоеный пирожок) n. m. — pâte feuilletée renfermant des monceaux de viande, de poisson, ou des legumes hachés menu et liés avec un velouté, et cuite à grande friture.

124. Rôtie (гренок, тост) n. f. — tranche de pain grillée, que l'on mange beurrée..., trepée dans un liquide, ou que l'on utilise en cuisine (canapés) (vieilli ou rég.).
125. Roulé (рулет) n. m. — gâteaux dont la pâte est enroulée sur elle-même. Un roulé à la confiture.
126. Sablé n. m. — petit gâteaux sec à pâte friable.
127. Saint-honoré (пирожное с кремом) n. m. — gâteaux garni de crème Chantilly et de petits choux glacés au sucre.
128. Sandwich (сэндвич) n. m. — mets constitué de deux tranches de pain, généralement beurrées, entre lesquelles on place des aliments froids (jambon, viande, saucisson, pâté, fromage, salade, etc.).
129. Spaghetti (спагетти) n. m. — pâtes alimentaires en baguettes fines et longues.
130. Speculoos (Speculaus) n. m. — biscuit au sucre candi (rég.).
131. Tagliatelles n. f. — pâtes plates en forme de lanières plus ou moins larges.
132. Talmouse n. f. — pâtisserie triangulaire contenant une pâte au fromage et aux œufs.
133. Tarte (открытый сладкий пирог) n. f. — pâtisserie plate, le plus souvent ronde, formée de pâte et de fruits ou de crème, etc.
134. Tartelette (сладкий пирожок) n. f. — petite tarte.
135. Tartine (тартинка) n. f. — tranche de pain recouvert de beurre, de confiture.
136. Timbale (кушанье, запеченное в тесте) n. m. — préparation culinaire (viande, crustacés, pâtes, etc. en sauce) entourée d'une pâte et cuite dans une timbale.
137. Toast (поджаренный хлебец) n. m. — tranche de pain de mie grillé.
138. Tourte (круглый пирог) n. f. — pain rond; pâtisserie de forme ronde dans laquelle on met de la viande, du poisson, etc.
139. Tourteau n. m. — pain bis de forme ronde.

140. Tourtière n. f. — tourte.
141. Tuile n. f. — petit four sec moulé en forme de tuile sur un rouleau à pâtisserie.
142. Vermicelle (вермишель) n. m. — pâtes à potage en forme de fils très minces enroulés ou en écheveaux.
143. Vol-au-vent (слоеный пирог) n. m. — entrée formée d'un moule de pâte feuilletée garni d'une préparation de viande ou de poisson en sauce, avec des champignons, des quenelles etc.