

Мир науки. Социология, филология, культурология <https://sfk-mn.ru>
World of Science. Series: Sociology, Philology, Cultural Studies

2025, Том 16, № 3 / 2025, Vol. 16, Iss. 3 <https://sfk-mn.ru/issue-3-2025.html>

URL статьи: <https://sfk-mn.ru/PDF/34FLSK325.pdf>

DOI: 10.15862/34FLSK325 (<https://doi.org/10.15862/34FLSK325>)

5.9.5. Русский язык. Языки народов России (филологические науки)

Ссылка для цитирования этой статьи:

Федотов, Д. Е. Глуттонимы как средство репрезентации российской национальной идентичности в тревел-блогах / Д. Е. Федотов // Мир науки. Социология, филология, культурология. — 2025. — Т. 16. — № 3. — URL: <https://sfk-mn.ru/PDF/34FLSK325.pdf>. DOI: 10.15862/34FLSK325.

For citation:

Fedotov D.E. Gluttonyms as a means of representing Russian national identity in travel blogs. *World of Science. Series: Sociology, Philology, Cultural Studies*. 2025;16(3): 34FLSK325. Available at: <https://sfk-mn.ru/PDF/34FLSK325.pdf>. DOI: 10.15862/34FLSK325. (In Russ., abstract in Eng.)

УДК 811.161.1

Федотов Даниил Евгеньевич

ФГБОУ ВО «Елецкий государственный университет имени И.А. Бунина», Елец, Росси
Аспирант кафедры «Русской филологии и журналистики»

E-mail: fedotov.daniil123@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-5804-0848>

РИНЦ: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=1270781

Глуттонимы как средство репрезентации русской национальной идентичности в тревел-блогах

Аннотация. Статья посвящена проблеме вербальной репрезентации сложного феномена национальной идентичности в текстах естественного цифрового дискурса. Актуальность проблемы обусловлена совокупностью факторов: интересом лингвистов к изучению денотативной сферы «Питание (еда)», особым местом глуттонимов в составе языка тревел-дискурса, междисциплинарным характером анализируемой категории национальной идентичности. Цель исследования — комплексное описание лексико-семантических групп глуттонимов в тревел-блогах и выявление единиц, выступающих языковым средством аккумуляции и ретрансляции российской национальной идентичности. Материалом исследования выступили тексты тревел-блогов, размещенные в период с августа 2024 г. по сентябрь 2025 г. на блог-платформе Дзен, в социальных сетях и мессенджерах ВКонтакте и Telegram. Объем авторской картотеки примеров составил более 120 глуттонимов, изъятых методом сплошной выборки из 90 тревел-текстов. На основании денотативного признака автором представлена классификация субстантивной глуттонимической лексики тревел-блогов, включающая 9 лексико-семантических групп: «Мучные кулинарные изделия», «Мясные блюда», «Рыбные блюда», «Колбасные изделия», «Холодные и горячие закуски», «Сладости», «Жидкие блюда», «Напитки», «Ингредиенты». В результате количественного анализа выборки лексико-семантическая группа «Мучные кулинарные изделия» признана самой многочисленной по составу единиц. Выявлена этимология лексем авторской картотеки примеров и установлено, что в текстах тревел-блогов преобладают номинации блюд, напитков, восходящие к языкам народов России — башкирскому, татарскому, бурятскому, якутскому и др. Отмечено столкновение локально-национальной и глобализирующей тенденций при номинации блюд и напитков, что выражается в появлении и функционировании «гибридных» номинаций. Автор приходит к выводу, что глуттонимы, представляя в тревел-блогах этномаркированные знаки,

участвуют в имиджелогии территорий и служат единицами репрезентации российской национальной идентичности.

Ключевые слова: тревел-блог; национальная идентичность; денотативная сфера «Питание (еда)»; глоттоним; лексико-семантическая группа; этимология; диалектизм; «гибридная» номинация

Введение

Актуальность проблематики данного исследования определяется совокупностью факторов. Во-первых, многолетним интересом отечественных и зарубежных лингвистов к изучению того фрагмента национальных языковых картин мира, который фиксирует пищевые традиции этносов. Среди таких ученых можно указать А.В. Олянича, Н.П. Головницкую, А.Ю. Земскову [1; 2], Е.А. Юрину [3], Ж. Прюво, Л.М. Бузинову, Н.В. Седых [4], Д. Джурафски [5], М. Десуси [6], А. Итидзе, Р. Ранга [7] и многих других. Они поднимали вопросы основных характеристик глоттонической коммуникации, эволюции кухонно-бытовой лексики национальных языков, реализации кулинарной метафоры в дискурсивных практиках, специфики кулинарной терминологии в различных лингвокультурах, национальной принадлежности глоттонической лексики, ее суггестивного воздействия на адресата и т. д. Создание словарей различных образных средств русского языка с мотивирующей кулинарно-гастрономической семантикой также свидетельствует о привлекательности для лингвистов такого объекта исследования, как денотативная сфера «Питание (еда)».¹

Во-вторых, особым местом глоттонической лексики в составе специализированного языка тревел-блогов, что обусловлено постепенным их превращением из обычных постов и записей о путешествиях автора в инструмент влияния на аудиторию. Лингвокультурологический подход к тревел-блогам позволяет лингвистам обнаруживать в них совокупность словесных и несловесных знаков, способных оказывать суггестивное воздействие на людей, вызывая эмпатию, доверие и побуждая их посетить популяризируемое место [8; 9]. В качестве таких маркеров нередко выступает и глоттоническая лексика, формирующая «кулинарный код» национальной культуры.

В-третьих, междисциплинарный статус категории национальной идентичности, активно осмысляемой в русле лингвокультурологии, теории языковой личности и дискурса, а также лингвистической имиджелогии территорий, усиливает и теоретическую, и прикладную значимость анализа языковых средств территориального брендинга. В крупных трудах отечественных исследователей последовательно показано, как языковые единицы, закрепляющие культурные константы, участвуют в конструировании образа места и встраиваются в стратегии презентации/репрезентации культурной специфики. Это объясняет запрос на описание глоттонимов тревел-дискурса в качестве элементов специфического языка брендинга территорий [10; 11].

Предметно-символическая природа глоттонимов, иными словами, аккумуляция словесными единицами сведений о географии, режимах питания, традициях этносов, способности к антропоморфизации, метафоризации и передаче «вкуса эпохи» [12, с. 98]

¹ Казахская пищевая традиция в зеркале языковых образов. Лингвокультурологический словарь / под ред. Е.А. Юриной. — Кокшетау: КГУ имени Ш. Уалиханова, 2014. — 219 с.

Словарь русской пищевой метафоры: в 3-х т. Т. 1. Блюда и продукты питания / под ред. Е.А. Юриной. — Томск: Томский государственный университет, 2015. — 428 с.

Мир в зеркале пищевой метафоры. Т. 1 / под ред. Е.А. Юриной. — Томск: Томский государственный университет, 2020. — 514 с. и др.

объясняет их рассмотрение в качестве средства создания и транслирования национальной идентичности в текстах с нарративом путешествия.

Наша цель — описать лексико-семантические группы глуттонимов в текстах тревел-блогов и выявить единицы, выступающие языковым средством аккумуляции и ретрансляции национальной идентичности.

Научная новизна заключается в комплексном изучении глуттонимов как этномаркированных знаков специфического языка тревел-дискурса и их рассмотрении в качестве средства репрезентации российской национальной идентичности.

Теоретическую базу исследования составили лингвокультурологические и лингвосомиотические работы о пищевой сфере и гастрономическом дискурсе [1–4; 12]; исследования национальной идентичности и оппозиции «свое/чужое» в публичной коммуникации [11; 13]; работы по вопросам туристской коммуникации и территориальному брендингу [8; 10–11; 14].

Практическая значимость исследования заключается в том, что полученные результаты могут быть использованы в преподавании лингвокультурологии, прагмалингвистики, медиалингвистики, межкультурной коммуникации и т. д.; при подготовке прикладных проектов территориальной коммуникации и туристской индустрии (например, подготовка бренд-гайдов и медиаматериалов о регионах); в редакторской и авторской практике тревел-медиа.

Материалы и методы исследования

Материалом исследования послужили тревел-блоги на блог-платформе Дзен, а также социальных сетях и мессенджерах ВКонтакте и Telegram. Эти площадки привлекли наше внимание большой аудиторией и возможностью взаимодействия автора с пользователями. Блогеры делятся своими впечатлениями о выбранных или предполагаемых маршрутах, публикуют фото и описания блюд, что позволяет анализировать использование глуттонимической лексики в естественном цифровом дискурсе.

Анализируемые тексты тревел-блогов, объем которых составил 90 единиц, были опубликованы на интернет-площадках в период с августа 2024 г. по сентябрь 2025 г. Все тексты объединены реализацией единого коммуникативного сценария «путешествие по территории» или его ключевого «эпизода». Такой коммуникативный сценарий предполагает, по мнению Л.П. Дускаевой, доминантную интенцию осведомления о территории, а также рациональную, эмоциональную интенции [15, с. 85–86].

В них выявлено более 120 глуттонимов, сформировавших авторскую картотеку примеров. Отметим, что сплошной выборке подвергалась только субстантивная лексика денотативной сферы «Питание (еда)», что обусловлено, с одной стороны, их культурно-диагностической значимостью [13, с. 113], с другой — **ограниченным объемом статьи.**

В работе использовалась совокупность методов исследования:

- **метод сплошной выборки**, применявшийся к контенту тревел-блогов для сбора фактического материала, т. е. фиксации глуттонимов в контекстах с целью составления картотеки примеров;
- **описательный метод, метод дефиниционного, этимологического и контекстуального анализов**, необходимые для установления словарных и контекстных значений глуттонимов, их происхождения, для обобщения и интерпретации полученных результатов;

- метод классификационно-типологического анализа, используемый для распределения собранных единиц по лексико-семантическим группам на основании денотативного признака;
- метод лингвостатистического (квантитативного) анализа, обеспечивший возможность количественной обработки полученных данных;
- метод дискурсивно-прагматического анализа, который позволил определить функциональный потенциал глуттонимов в текстах тревел-блогов.

Результаты и обсуждение

Функционирующие в тревел-блогах глуттонимы денотативной сферы «Питание (еда)» объединены нами в 9 лексико-семантических групп (далее — ЛСГ): ЛСГ «Мучные кулинарные изделия», «Мясные блюда», «Рыбные блюда», «Колбасные изделия», «Холодные и горячие закуски», «Сладости», «Жидкие блюда», «Напитки» и «Ингредиенты». Рассмотрим выделенные ЛСГ подробнее.

ЛСГ «Мучные кулинарные изделия» включает номинации кулинарных изделий заданной формы из полуфабриката теста с различными начинками или без них: *вак бэлиш* (тат. *вак бәләш* и баш. *вак бәләш*, традиционное блюдо тюркских народов: татарской, башкирской, ногайской и казахской кухонь; открытый пирог из пресного или дрожжевого теста с мясным фаршем²), *шаньги* (карел. *sän'gi*, круглый пирожок, хлебец в виде ватрушки или лепешки; хотя изделие распространено от Карелии до Оби, особенно характерно оно для региональной кухни Предуралья, Среднего Урала и Зауралья³), *калитки* (карел. *kalittoa*, выпеченное изделие, в котором начинка сверху прикрывается полосками; слово *калитка* имеет широкое распространение в северорусских говорах⁴), *чуду* (от чеч. *чутта*, национальное блюдо народов Дагестана (кумыков, даргинцев, татов) — своего рода пирог, приготавливаемый на сковороде из пресного теста с начинкой⁵) и др. Например: *Еще одно блюдо, которое можно найти в Чечне — это чуду⁶; В вагоне-ресторане тут играет живая музыка, фирменные подстаканники на своем месте, а к чаю подают шаньги и пирожки с черемухой.⁷*

ЛСГ «Мясные блюда» объединяет номинации горячих блюд, **приготовленных из говядины, свинины, баранины, птиц, дичи** и в зависимости от способа тепловой обработки делящиеся на отварные, жареные, тушеные и запеченные: *люля-кебаб* (тюр. *lula* и *kebab*, фарш, приготовленный на открытом огне — на решетке или металлических прутьях⁸), *бешибармак* (баш. *бишбармак* или каз. *бесбармақ*, блюдо, состоящее из отварного мяса, теста и крепкого бульона⁹), *куллама* (тат. *куллама*, тушеное блюдо из говядины, конины или баранины с соусом

² Ахметзянов Ю.А. Татарские блюда. — Казань: Татарское книжное издательство, 1969. — С. 95–97.

³ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецептура). — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. — С. 207.

⁴ Лутовинова И.С. Слово о пище русской. — 2-е изд., перераб. — СПб.: Авалон, Азбука-классика, 2005. — С. 129–130.

⁵ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецептура). — С. 205.

⁶ Здесь и далее орфография, пунктуация и стиль приводимых примеров из текстов тревел-блогов сохранены.

В погоне За НЕОБЫЧНЫМ, 2024, 9 октября, Дзен, <https://dzen.ru/a/ZwbAiUrHVi-f8Z7?sid=32417485119406852>.

⁷ Моя страна — Россия! | Путешествия, 2025, 7 июля, Telegram, <https://t.me/c/1514882259/31359>.

⁸ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецептура). — С. 91.

⁹ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецептура). — С. 230–231.

из обжаренных овощей¹⁰) и др. Например: *Себе я заказал люля-кебаб и сациви из курицы*¹¹; *Местные творят с едой настоящую магию. Пышный эчпочмак, сочный бэллиш, сытный кыстыбый, наваристая куллама, татарский чай с молоком и медом вприкуску с чак-чаком — и летних тренировок как не бывало, зато подобрали «жирка к осени», в духе лучших китайских традиций.*¹²

В ЛСГ «Рыбные блюда» включены номинации горячих блюд, приготовленных из рыбы: *жареница* (рус. *жареница*, открытый пирог овальной формы с целой рыбой¹³), *уха* (праслав. *жиха*, русское национальное блюдо, отвар из свежей пресноводной рыбы¹⁴). и др. Например: *После прогулки в кафе пообедали национальным блюдом, ухой с форелью — Лохикейто и карельскими калитками с рисом*¹⁵; *Карелия забрала мое сердце вместе с национальными блюдами: Майтокалакейтто. Форель или другая красная рыба, которую тушат в молоке.*¹⁶

ЛСГ «Колбасные изделия» составляют номинации продуктов из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее: *казылык* (тат. *казылык*, деликатесная домашняя колбаса из конины у ряда тюркских народов [16, с. 68]), *шартан* или *ширтан* (чув. *шӑрттан*, чувашское блюдо, начиненный бараньим мясом и чесноком и запеченный бараний желудок¹⁷) и др. Например: *Итак Чебоксары! Духовность, Волга, Кухня и Душа Чувашии... Шартан: Домашняя колбаса из свинины, приготовленная по старинным рецептам. Шартан отличается особым вкусом и ароматом*¹⁸; *...Не прошли мы и мимо центрального рынка, запомнившегося мне тогда тем, что весь его ассортимент заключался в двух национальных продуктах, представляющих собой кулинарное достояние республики — это мед и всевозможные колбасы из конины, именуемые казы или казылык.*¹⁹

ЛСГ «Сладости» объединяет номинации пищевых изделий из орехов, фруктово-ягодного пюре, фруктовых соков, сиропов, меда и т. п., как с добавлением сахара, так и без него: *пастила* (лат. *pastillus*, русское национальное лакомство, изготавливаемое из кислых сортов яблок, а также ягод²⁰), *марципан* (нем. *Marzipan*, эластичная смесь сахарной пудры с тертыми в порошок орехами²¹), *щербет* (тур. *Şerbet*, сладость, состоящая из сока или отвара ягод или фруктов, смешанных или уваренных с сахаром²²) и др. Например: *Здесь же продают мед в сотах, карельский иван-чай, бальзам из голубики и сосновых шишек, сушеные грибы и*

¹⁰ Ахметзянов Ю.А. Татарские блюда. — С. 128–129.

¹¹ Тимур Угулава | Путешествия с душой, 2025, 30 июня, Дзен, https://dzen.ru/a/aF_AUwSdx3Unv2n-.

¹² THE WAY — Чай и Путь, 2025, 1 сентября, Telegram, https://t.me/the_way_teachcommunity.

¹³ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецептура). — С. 58.

¹⁴ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецептура). — С. 83.

¹⁵ Shotinfamily | ЖИЗНЬ В АВТОДОМЕ, 2025, 19 сентября, Telegram, <https://t.me/shotinfamily>.

¹⁶ Блог «Авторских прогулок», 2025, 3 мая, Telegram, <https://t.me/avtorskieprogulki>.

¹⁷ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецептура).. — С. 209.

¹⁸ Профессор Чепуркова, 2025, 19 сентября, https://t.me/chepurkova_oa.

¹⁹ Дороги, выбравшие нас — Аксенов, 2025, 19 сентября, https://t.me/dorogi_vybravshie_nas.

²⁰ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецептура). — С. 136.

²¹ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецептура). — С. 96.

²² Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецептура). — С. 208–209.

ягодную *пастилу*²³; *Не повторяйте наших ошибок. Калининград сейчас один из самых востребованных маршрутов. На память оттуда, кроме янтаря, марципана, везут ... и консервы.*²⁴

В составе ЛСГ «Жидкие блюда» — номинации блюд, подаваемых к столу первыми: *чорпа* или *шурпа* (чечен. *чорпа*, тадж. *шӯрбо*, тур. *Çorba*, горячие мясные супы с добавлением кваса; общее название произошло от турецкого слова, по-разному произносимого тюркскими и кавказскими народами²⁵), *кочо* (алт. *кӧчӧ*, суп из ячменя²⁶), *салма* (тат. *салма*, суп с мучными изделиями в виде ракушек²⁷) и др. Например: *Любой кавказский народ гордится своими супами, но чеченская чорпа выделяется своей насыщенностью и глубиной вкуса*²⁸; *А суп «салма» с кусочками домашней курицы был похож на знакомый токмач, но с крупными квадратами теста, а не с привычной тонкой лапшой, подается также с зеленью и каймаком.*²⁹

ЛСГ «Холодные и горячие закуски» состоит из номинаций порционных блюд, подаваемых перед основными блюдами, между ними или в качестве легкой трапезы: *строганина* (рус. *строгать*, тонко нарезанная мороженая рыба или оленина³⁰), *форшмак* (нем. *Vorschmack*, значит «закуска», «еда перед едой», «предвкушение»; в еврейской кухне это блюдо стало национальным, хотя первоначально оно было заимствовано из восточно-прусской кухни³¹), *пхали* или *мхали* (груз. *ფხვლი*, блюдо приготавливается из какого-нибудь основного овоща, обязательно подверженного тепловой обработке, а остальные компоненты используются в свежем виде³²) и др. Например: *Питаются только сырым мясом и рыбой. Да, строганина — важная часть рациона. И вкусная*³³; *Еще на проспекте продают брецели, на набережной — главрыба и форшмак*³⁴;

ЛСГ «Напитки» включает номинации алкогольных, безалкогольных, горячих, холодных, молочных и иных жидкостей (или жидких продуктов), предназначенных для питья: *квас* (бел., укр. и макед. *квас*, слабоалкогольный напиток на ржаном солоде³⁵), *чай* (кит. 茶, *cha*, напиток, полученный путем заваривания высушенных чайных листьев³⁶), *кисель* (общеслав. *кисель*,

²³ ПОНАЕХАВШАЯ, 2025, 11 марта, https://t.me/remote_russia.

²⁴ Блог «Авторских прогулок», 2025, 11 мая, <https://t.me/avtorskieprogulki>.

²⁵ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецепт). — С. 205, 213.

²⁶ Балакина О.Н., Дедеева В.С. Алтайско-русский словарь. — Горно-Алтайск: РОО «Лепта», 2015. — С. 78.

²⁷ Ахметзянов Ю.А. Татарские блюда. — С. 59–62.

²⁸ В погоне За НЕОБЫЧНЫМ, 2024, 9 октября, Дзен, https://dzen.ru/a/ZwbA_iUrHV_i-ef8Z7?sid=32417485119406852.

²⁹ Rimma Travel, 2024, 22 ноября, Дзен, <https://dzen.ru/a/Zqx-9si3SB6WMhkb?sid=1636126778666402>.

³⁰ Усачева Е.В. Сибирская кухня. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2000. — С. 175, 183, 192.

³¹ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецепт). — С. 285.

³² Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецепт). — С. 112.

³³ Путешествия с фотокамерой, 2025, 5 апреля, Дзен, <https://dzen.ru/a/Z-wKo-RnhX3O6YVh>.

³⁴ ART&TRAVEL by Tati, 2025, 14 сентября, https://t.me/art_travel_tati.

³⁵ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецепт). — С. 78.

³⁶ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецепт). — С. 201.

густое или жидкое блюдо, приготовленное на основе сока или отвара ягод³⁷) и др. Например: *Карелия забрала мое сердце вместе с национальными блюдами: Варенье из морошки, морс из морошки, кисель из морошки, квас из морошки³⁸; Живите как кочевники: ночуйте в юрте, ешьте борцоки, пейте чай с молоком и слушайте тишину бескрайних степей.³⁹*

В ЛСГ «Ингредиенты» обнаруживаются номинации составных компонентов разных блюд: мяса, рыбы, овощей и бобовых, фруктов и ягод и т. д.: *сиг* (лат. *Coregonus*, рыба семейства сигов, обитающая в чистых водах озер и рек⁴⁰), *черемуха* (лат. *radus avium*, древесное растение из семейства розовых, плод — черная костянка⁴¹), *брусника* (лат. *Vaccinium vitis-idaea*, ягода кустарникового растения семейства брусничных⁴²) и др. Например: *Звучит странно, выглядит еще страннее. Каныга — это частично переработанное содержимое оленьего желудка с добавлением ягод: голубики, брусники или шикши⁴³; В вагоне-ресторане поезда подают блюда уральской кухни: посикунчики, уральские пельмени, пирожки с черемухой.⁴⁴*

Выделенные в текстах тревел-блогов ЛСГ группы глуттонимов различаются количеством включенных в них номинаций (рис. 1).

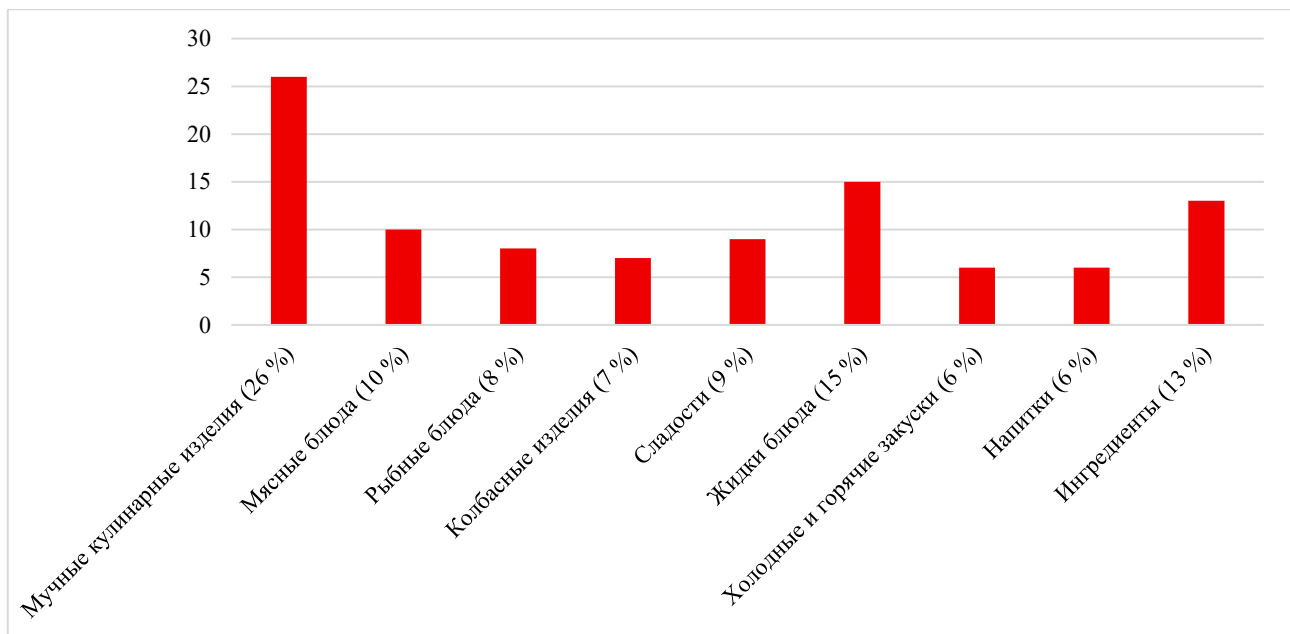


Рисунок 1. Процент каждой ЛСГ от общего количества глуттонимов авторской картотеки, принятых за 100 % (составлено автором)

³⁷ Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные продукты. Технология приготовления блюд. Пищевая ценность. Рецептура). — С. 79.

³⁸ Блог «Авторских прогулок», 2025, 3 марта, <https://t.me/avtorskieprogulki>.

³⁹ Путешествия Матрёшки, 2025, 18 июля, Telegram, <https://t.me/matreshechkatravel>.

⁴⁰ Франк С. Иллюстрированная энциклопедия рыб / пер. Д. Мейснера. — Прага: Артия, 1984. — С. 68.

⁴¹ Русский лес: грибы и ягоды / под ред. В.П. Бутромеева, В.В. Бутромеева. — М.: ОЛМА Медиа Групп, 2013. — С. 240–241.

⁴² Русский лес: грибы и ягоды / под ред. В.П. Бутромеева, В.В. Бутромеева. — М.: ОЛМА Медиа Групп, 2013. — С. 223.

⁴³ (Путешествия с фотокамерой, 2025, 26 марта, Дзен, <https://dzen.ru/a/Z9v3IPXCMRGsoUS1>).

⁴⁴ (Путешествия по городам России, 2025, 1 февраля, VK, <https://vk.com/towntravel>).

Как свидетельствуют данные столбчатой гистограммы, самой объемной ЛСГ является «Мучные кулинарные изделия» (26 %). Объясняется отмеченный факт экстралингвистическими причинами. Ведь мучные изделия являются самыми распространенными и популярными видами кулинарных изделий во многих национальных культурах. Зачастую они связаны с национальными праздниками и традициями. Их приготовление — это не просто процесс, а целая история, вплетенная в традиционную культуру и обычаи [17, с. 426]. Например: *Хочу, чтобы вы попробовали традиционный чеченский пирог с тыквой «Хингали»! Чеченцы верят, что Хингали получится вкусным, только если его лепят всей семьей. Каждый должен внести свою лепту: бабушки раскатывают тесто, дети помогают чистить тыкву, мужчины следят за печью. И все это под веселые песни и шутки!*⁴⁵

Мясо и рыба, а также горячие, холодные и жидкие блюда, приготовленные из них, в разных культурах и их пищевых традициях тоже играют важную роль. Так, в регионах России, где традиционно развито животноводство (Республика Татарстан, Республика Бурятия, Чеченская республика), популярны мясные блюда из местных видов скота. Поэтому в тревел-блогах появляются соответствующие глуттонимы. Выступая этномаркированными лексемами, они становятся значимой частью культурного кода нации: *Азу — одно из известных татарских блюд, которое готовится из мякоти говядины, баранины или конины, картофеля и соленых огурчиков, придающих пикантный вкус, с добавлением томатного соуса и специй.*⁴⁶ В приведенном примере азу от тюрк. *azıq* — традиционное блюдо татарской кухни.⁴⁷ В то же время в прибрежных и арктических зонах (Ямало-Ненецкий автономный округ, Республика Саха (Якутия), Архангельская область) можно встретить разнообразные блюда с рыбой или морепродуктами. Например: *Мактак — северное блюдо из кожи и жира кита. Его едят чукчи и эскимосы, и это настоящий деликатес в условиях вечной мерзлоты.*⁴⁸ Здесь мактак от эским. *mánta|k* — ‘китовая кожа’, традиционное блюдо эскимосской и чукотской кухонь,⁴⁹ которое готовят обычно из гренландского кита, реже белухи, навала и которое является особо питательным для северян, живущих в суровых климатических условиях, где невозможно заниматься земледелием.

Говоря об этимологии собранных нами лексем, отметим, что наибольший процент — 82 % — приходится на слова из языков таких народов России, как татары, чеченцы, башкиры, ненцы, буряты, якуты, калмыки. Это связано с тем, что поиск материала осуществлялся в тревел-блогах, посвященных путешествиям внутри страны, а также с растущей популярностью внутреннего туризма и желанием авторов блогов познакомить читателей с необычными традициями и кулинарными изысками родной страны. Например: *На Севере России есть блюдо, от описания которого морщится даже бывалый гурман. Копальхен — мясо и внутренности морского зверя, ферментированные особым способом.*⁵⁰ Копальхен восходит к чук. *korálgьn* — ‘ямное моржовое мясо’.⁵¹ Или: *Живите как кочевники: ночуйте в юрте, ешьте*

⁴⁵ Галя знает | путешествия со вкусом, 2024, 13 декабря, Telegram, https://t.me/gala_romanovskaya.

⁴⁶ Rimma Travel, 2024, 2 августа, Дзен, <https://dzen.ru/a/Zqx-9si3SB6WMhkb?sid=1636126778666402>.

⁴⁷ Ахметзянов Ю.А. Татарские блюда. — С. 121.

⁴⁸ Истукан трэвел, 2025, 27 июня, VK, https://vk.com/istukan_travel.

⁴⁹ Меновщиков Г.А. Словарь эскимосско-русский и русско-эскимосский. — Л.: Просвещение, 1988. — С. 81.

⁵⁰ Путешествия с фотокамерой, 2025, 26 марта, Дзен, <https://dzen.ru/a/Z9v3IPXCMRGsoUS1>.

⁵¹ Богораз В.Г. Луораветланско-русский (чукотско-русский) словарь. — М.-Л.: Государственное учебно-педагогическое издательство, 1937. — С. 77.

*борцоки, пейте чай с молоком и слушайте тишину бескрайних степей*⁵². *Борцоки* от калм. *боорцг, бѳрцаг* — ‘лепешка’.⁵³

Наиболее частотными являются слова из тюркской, нахско-дагестанской группы языков, распространены слова, пришедшие из арктических автохтонных языков (в совокупности 36 %). Например: *Если ты не пробовал чепалгаи, ты не знаешь, что такое чеченская еда*.⁵⁴ *Чепалгаи* от чеч. *чѳпалг* — ‘пшеничная лепешка’⁵⁵; *Нгайбат*. *У ненцев Ямало-Ненецкого округа есть традиция, от которой приезжие часто бледнеют: свежее мясо оленя просто нарезают на куски и едят*⁵⁶. *Нгайбат* от нен. *нгаебѳэй, нгайта, нгамза* — ‘сырой, недоваренный’, ‘жирный’, ‘мясо’.⁵⁷

Встречаются в текстах тревел-блогов глуттонимы-диалектизмы (8,5 %). Например: *Архангельский пряник — козуля*.⁵⁸ В словаре «ПомОрьска говОря» И.И. Мосеева читаем об этимологии лексемы: «Змеевидный завиток, змейка (мезенское печенье “козули” напоминают завитки свернувшихся змей. Очевидно от “змейки-козули”, а не от слова “коза” название козуля».⁵⁹ Или: *...И вот в этом замечательном этнопарке «ДондыДор» я впервые попробовал перепечи — традиционное блюдо удмуртской кухни.... Блюдо было частью повседневного и праздничного рациона удмуртов. Его готовили для сытного перекуса во время полевых работ или подавали к столу в особых случаях*.⁶⁰ В «Словаре русских народных говоров» под редакцией Ф.П. Сороколетова зафиксированы разные значения слова: на территории архангельского поморья слово имеет значение ‘*ватрушка с картошкой*’, в Пинежье противопоставляется *калитке*, согласно кировской традиции, слово имеет значение ‘*пресная ватрушка с мясом*’.⁶¹ Диалектизмы севернорусского ареала в повествованиях о Карелии, Архангельске и Поволжье выступают своего рода триггерами локальной памяти этносов — народных обрядов и традиций.

Слова, пришедшие к нам из языков, традиционно не относящимся к народам России, представлены преимущественно группами романо-германских, картвельских и ближневосточных языков (18 %). Например: *Хачапури бывают разные. Самые известные — аджарские: открытая лепешка в форме лодочки с сырым желтком и растопленным сыром. В Сочи их часто готовят на дровах*.⁶² *Хачапури* от груз. ხაჭაპური (*hachapuri*), у народов Кавказа: лепешка с начинкой из сыра.⁶³ Или: *Щербет, национальная сладость из орехов и сухофруктов. Зожно, в любой сувенирной лавке*.⁶⁴ *Щербет* от тюрк. *Särbät*, густая сладкая масса, приготавливаемая из фруктов.⁶⁵

⁵² Путешествия Матрешки, 2025, 18 июля, Telegram, <https://t.me/matreshechkatravel>.

⁵³ Калмыцко-русский словарь: 26000 слов / под ред. Б.Д. Муниева. — М.: Рус. яз., 1977. — С. 109.

⁵⁴ В погоне За НЕОБЫЧНЫМ, 2024, 9 октября, Дзен, <https://dzen.ru/a/ZwbAiUrHVi-ef8Z7?sid=32417485119406852>.

⁵⁵ Чеченско-русский словарь: около 20000 слов / сост. А.Г. Мациев. — М.: ГИС, 1961. — С. 495.

⁵⁶ Путешествия с фотокамерой, 2025, 26 марта, Дзен, <https://dzen.ru/a/Z9v3IPXCMRGsoUS1>.

⁵⁷ Хомич Л.В. Ненецко-русский словарь: для ненецкой начальной школы; в приложении: таблиц ненецкого языка: около 450 слов. — Л.: [б. и.], 1954. — С. 46–47.

⁵⁸ Куда Надо? Блог travelнугой рязанки, 2025, 3 сентября, Дзен, <https://dzen.ru/a/aLf4KFnzlHXQ3W95>.

⁵⁹ Мосеев И.И. ПомОрьска говОря. Краткий словарь поморского языка. — Архангельск: [б. и.], 2005. — С. 69.

⁶⁰ Города Побродимы | Путешествия по России и не только, 2025, 11 августа, Telegram, <https://t.me/pobrodimygoroda>.

⁶¹ Словарь русских народных говоров / гл. ред. Ф.П. Сороколетов. Вып. 35: Первее — Печетник. — Л.: Наука, Ленинградское отд., 1991. — С. 184–185.

⁶² Travelto Russia, 2025, 4 марта, Дзен, https://dzen.ru/travelto_ru?tab=articles.

⁶³ Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. — М.: Изд-во Эксмо, 2006. — С. 855.

⁶⁴ Путешествия Матрешки, 2025, 6 августа, Telegram, <https://t.me/matreshechkatravel>.

⁶⁵ Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. — М.: Изд-во Эксмо, 2006. — С. 884.

В текстах тревел-блогов глуттонимы в основном представляют некие локальные словари регионов России. Они номинируют региональные блюда, отсылают к гастрономической культуре этноса и так помогают формировать у адресата представление о специфической российской идентичности, в основе которой — консолидация многонационального народа и интеграция их культур при сохранении русской доминанты. Например: *После длительной прогулки наша веселая компания заглянула в один из местных ресторанчиков, где я наконец-то закрыл многолетний гештальт и отведал настоящий **норильский сугудай** — блюдо, которое для меня всегда было символом дома.*⁶⁶ *Сугудай* от энецк. *сагудать* — ‘есть сырую рыбу’,⁶⁷ блюдо из свежей рыбы, распространенное на севере России среди коренных народов Севера. Создавая в тревел-текстах национальный колорит, актуализируя ценности и традиции этносов в сфере питания, глуттонимы выполняют еще и функцию брендинга территорий российских регионов [12, с. 89].

Состав глуттонимов тревел-блогов позволяет говорить о столкновении в тревел-блогах двух тенденций в языке денотативной сферы «Питание (Еда)»: локально-национальной, связанной с активным использованием номинаций «своего», и глобальной, актуализирующей номинации «чужого» [14, с. 22]. Объяснить это можно тем, что российское гастрономическое пространство в последние десятилетия испытывает сильное давление глобализационных практик, прямо отражающееся на функционировании лексики [14, с. 19–20]. Например: ***Кыстыбургер** с кониной, курицей с овощами или даже с клубникой! Это не просто бургер, а настоящая гастрономическая находка, которая сочетает в себе традиции татарской кухни и современные кулинарные тренды.*⁶⁸ Здесь лексема *кыстыбургер* является своего рода «гибридной» номинацией (контаминация *кыстыбий* + *бургер*), демонстрирующей встречное действие двух тенденций тревел-дискурса: локально-национальной (апелляция к татарской кухне) и глобализирующей (мировой формат стритфуда).

Заключение

Проведенный анализ глуттонимической лексики текстов тревел-блогов позволил нам прийти к следующим выводам.

1. В текстах тревел-блогов функционируют глуттонимы разных ЛСГ, отличающихся количественным составом единиц: «Мучные кулинарные изделия» (26 %), «Мясные блюда» (10 %), «Рыбные блюда» (8 %), «Колбасные изделия» (7 %), «Холодные и горячие закуски» (6 %), «Сладости» (9 %), «Жидкие блюда» (15 %), «Напитки» (6 %) и «Ингредиенты» (13 %).
2. Наиболее широко представлены в тревел-текстах наименования мучных изделий, что связано с реализацией устойчивых культурных практик и региональных пищевых кодов.
3. По своему происхождению зафиксированные глуттонимы в большинстве случаев (почти 82 % авторской картотеки примеров) восходят к языкам народов России — башкирскому, татарскому, бурятскому, якутскому и др., хотя отмечаются и иные заимствования из романо-германских, картвельских и ближневосточных языков (18 %). Спорадически фиксируются так называемые

⁶⁶ Тимур Угулава. Путешествия с душой, 2025, 22 августа, Дзен, <https://dzen.ru/a/aKW3aZ7nhDxsgxpL>.

⁶⁷ Словарь русских народных говоров / гл. ред. Ф.П. Сороколетов. Вып. 36: С-Святковать. — Л.: Наука, Ленинградское отд., 1991. — С. 17.

⁶⁸ Отправляюсь в путешествие, 2025, 25 июля, VK, <https://vk.com/public186655714>.

«гибридные» образования, отражающие адаптацию локальных кодов к медийному формату.

4. Глоттоническая лексика участвует в процессе лингвистического имиджирования регионов России и стабильно включается в сценарии презентации этнокультурной специфики.
5. Глоттоническая лексика в тревел-дискурсе функционирует как один из ключевых инструментов репрезентации российской национальной идентичности, основывающейся на том, что Россия — национальное государство с многоэтнической российской нацией. Закрепляя гастрономические традиции, глоттонимы отражают формировавшееся на протяжении веков культурное наследие России как «нации наций» (В.А. Тишков).⁶⁹

Исследование, несомненно, имеет перспективы. Они усматриваются в описании контекстуальных связей и отношений глоттонимов с другими этномаркированными лексемами — топонимами и этнонимами. Значимым направлением дальнейшей работы выступает анализ функционирования глоттонимов в рекламных и PR-текстах туристических порталах, в материалах официальных региональных СМИ.

ЛИТЕРАТУРА

1. Головницкая, Н.П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: монография / Н.П. Головницкая, А.В. Олянич. — Волгоград: Нива, 2008. — 295 с.
2. Земскова, А.Ю. Лингвосомиотика англоязычного гастрономического дискурса: монография / А.Ю. Земскова, А.В. Олянич. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. — 391 с.
3. Юрина, Е.А. Вкусные метафоры: пищевая традиция в зеркале языковых образов: монография / Е.А. Юрина. — Кокшетау: Келешек, 2013. — 240 с. — URL: <https://easyschool.works/file/7586> (дата обращения: 12.05.2025).
4. Прюво, Ж. Гастрономический дискурс Франции: опыт лингвосомиотического анализа / Ж. Прюво, Л.М. Бузинова, Н.В. Седых // Научный результат. Вопросы теоретической и прикладной лингвистики. — 2019. — Т. 5, № 1. — С. 27–39. — DOI: 10.18413/2313-8912-2019-5-1-0-3. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskii-diskurs-frantsii-opyt-lingvosemioticheskogo-analiza/viewer> (дата обращения: 15.06.2025).
5. Jurafsky, D. The Language of Food: A Linguist Reads the Menu / D. Jurafsky. — New York; London: W.W. Norton&Company, 2014. — 304 p. — URL: <https://archive.org/details/languageoffoodli0000jura> (дата обращения: 10.08.2025).
6. DeSoucey, M. Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union / M. DeSoucey // American Sociological Review. — 2010. — Vol. 75, No. 3. — Pp. 432–455. — DOI: 10.1177/0003122410372226. — URL: https://www.researchgate.net/publication/249802916_Gastronationalism_Food_Traditions_and_Authenticity_Politics_in_the_European_Union (дата обращения: 10.08.2025).

⁶⁹ Тишков В.А. Нация наций: о подходах к пониманию России. — М.: ИЭА РАН, 2023. — 69 с.

7. Ichijo, A. Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics / Ichijo A., Ranta R. — London: Palgrave Macmillan, 2016. — 196 p. — URL: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-031-07834-7> (дата обращения: 07.05.2025).
8. Новикова, Э.Ю. Типология коммуникативных действий в экскурсионном дискурсе / Э.Ю. Новикова, В.А. Митягина, А.А. Гуреева // Известия Волгоградского государственного педагогического университета. — 2015. — № 7(102). — С. 91–97. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/tipologiya-kommunikativnyh-deystviy-v-ekskursionnom-diskurse/viewer> (дата обращения: 03.03.2025).
9. Яковлева, Э.Б. Лингвостилистическое оформление текстов туристической рекламы (на материале немецкоязычных туристических буклетов) / Э.Б. Яковлева // Вестник Московского государственного лингвистического университета. Сер.: Гуманитарные науки. — 2022. — Вып. 5(860). — С. 112–119. — DOI: 10.52070/2542-2197_2022_5_860_112. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/lingvostilisticheskoe-oformlenie-tekstov-turisticheskoy-reklamy-na-materiale-nemetskoyazychnyh-turisticheskikh-bukletov/viewer> (дата обращения: 02.03.2025).
10. Митягина, В.А. Лингвистический фокус брендинга территорий / В.А. Митягина, И.Г. Сидорова // Вестник Балтийского федерального университета имени И. Канта. Сер.: Филология, педагогика, психология. — 2018. — № 2. — С. 42–51. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/lingvisticheskiy-fokus-breninga-territoriy> (дата обращения: 02.03.2025).
11. Кондратьева, О.Н. Конструирование национальной идентичности в дискурсе современных российских масс-медиа / О.Н. Кондратьева, Т.Ю. Сатучина // Вопросы теории и практики журналистики. — 2024. — Т. 13, № 2. — С. 325–341. — DOI: 10.17150/2308-6203.2024.13(2).325-341. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/konstruirovanie-natsionalnoy-identichnosti-v-diskurse-sovremennyh-rossiyskih-massmedia/viewer> (дата обращения: 07.04.2025).
12. Бочегова, Н.Н. Национальная специфика концептов пищи (на материале английского языка) / Н.Н. Бочегова // Вестник РГПУ имени А.И. Герцена. Сер.: Языкознание. — 2004. — № 4(7). — С. 85–99. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/natsionalnaya-spetsifika-kontseptov-pischi-na-materiale-angliyskogo-yazyka> (дата обращения: 12.03.2025).
13. Шехтман, Н.А. Глуттонимы как способ реализации оппозиций «свой — чужой» / Н.А. Шехтман, В.В. Докучаева // Евразийский Союз Ученых. — 2015. — № 6(15). — С. 112–114. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/glyuttnimy-kak-sposoby-realizatsii-oppozitsiy-svoy-chuzhoj> (дата обращения: 13.03.2025).
14. Сохань, И.В. «Глобализация» российской гастрономической культуры сквозь призму языка / И.В. Сохань, И.В. Нужа // Вестник Томского государственного университета. Сер.: Культурология и искусствоведение. — 2014. — № 4(16). — С. 19–27. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/globalizatsiya-rossiyskoy-gastronomicheskoy-kultury-skvoz-prizmu-yazyka> (дата обращения: 12.06.2025).
15. Дускаева, Л.П. Познавательльно-просветительская медиаречь: репрезентация коммуникативного сценария трэвел-медiateкстов // Л.П. Дускаева // Научные ведомости БелГУ Сер. Гуманитарные науки. — 2014. — № 26(197). — Вып. 24. — С. 85–92. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/poznavatelno-prosvetitelskaya-mediarech-reprezentatsiya-kommunikativnogo-stsenariya-trevel-mediatekstov/viewer> (дата обращения: 04.09.2025).

16. Нурмухаметова, Р. Этнолингвистическое исследование названий татарских блюд / Р. Нурмухаметова, Г. Миннебаева, М. Саттарова // Филология и культура. — 2018. — № 3(53). — С. 66–71. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/etnolingvisticheskoe-issledovanie-nazvaniy-tatarskih-natsionalnyh-blyud> (дата обращения: 20.07.2025).
17. Жандарова, А.Н. Пищевая традиция в народно-речевой культуре: продукты, блюда, напитки (на материале вологодских говоров) / А.Н. Жандарова // Известия Саратовского университета. Новая серия. Сер.: Филология. Журналистика. — 2020. — Т. 20, Вып. 4. — С. 423–428. — URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/pischevaya-traditsiya-v-narodno-rechevoy-kulture-produkty-blyuda-napitki-na-materiale-vologodskih-govorov> (дата обращения: 12.07.2025).

Fedotov Daniil Evgen'evich

Bunin Yelets State University, Yelets, Russia

E-mail: fedotov.daniil23@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-5804-0848>

RSCI: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=1270781

Gluttonyms as a means of representing Russian national identity in travel blogs

Abstract. The article is devoted to the problem of verbal representation of the complex phenomenon national identity in travel discourse. The relevance of the problem is due to a combination of factors: the interest of linguists in studying the denotative sphere «Nutrition (food)», the special place of gluttony in the language of travel discourse texts, the interdisciplinary nature of the analyzed category of national identity. The purpose of the study is to provide a comprehensive description of the lexical and semantic groups of gluttony, which serve as a linguistic means of accumulating and retransmitting national identity in the texts of natural digital discourse. The study material consists of travel blogs posted between August 2024 and September 2025 on the Zen blog platform, as well as on social media and messaging apps such as VKontakte and Telegram. The author's database includes 120 examples of gluttony, which were extracted using a continuous sampling method from 90 travel texts. Based on the denotative feature, the author presents a classification of substantive gluttonous vocabulary, which includes 9 lexical-semantic groups: «Flour-based culinary products», «Meat dishes», «Fish dishes», «Sausage products», «Cold and hot appetizers», «Sweets», «Liquid dishes», «Drinks», and «Ingredients». As a result of the quantitative analysis of the sample, the lexical-semantic group «Flour-based culinary products» was recognized as the most numerous in terms of the number of units. The etymology of all collected lexemes of the denotative sphere «Nutrition (food)» has been identified, and it has been established that the texts of travel blogs are dominated by the names of dishes and beverages that originate from the languages of the peoples of Russia, such as Bashkir, Tatar, Buryat, Yakut, and others. The article notes the collision of local-national and globalizing tendencies in the nomination of dishes and beverages, which is expressed in the emergence and functioning of «hybrid» nominations. The author concludes that gluttonyms, representing ethnically marked signs in travel blogs, participate in the imageology of territories and serve as units of representation of Russian national identity.

Keywords: travel blog; national identity; denotative sphere «Nutrition (food)»; gluttonym; lexico-semantic group; etymology; dialectism; «hybrid» nomination