

Д. О. Шкрадюк
Науч. рук. **В. И. Коваль,**
д-р филол. наук, профессор

О ВНУТРЕННЕЙ ФОРМЕ НАЗВАНИЙ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Обращение к исследованию внутренней формы (признака, положенного в основу лексического значения) названий кулинарных изделий (в нашем случае – тортов) объясняется значительным разнообразием таких названий, а также сложностью, необычностью их изначальной «логики». Так, к группе названий тортов, мотивированных внешним видом изделий, относится номинация «Дамские пальчики»: основу этого торта составляют заварные палочки, напоминающие женские пальцы. Кроме того, данное название закрепилось за удлиненными по форме плодами винограда и помидоров. К таким же привлекательным номинациям можно отнести названия тортов, традиционно приготавливаемых к свадьбе: «Лебединое озеро» (торт-«озеро» украшают изготовленные из крема лебеди) и «Лебединая песня» (на торте помещают двух «влюблённых» кремовых лебедей). В обоих случаях эти названия соотносятся с представлениями о любви и лебединой верности. Что касается названия торта, то здесь можно предположить забвение первоначальной внутренней формы фразеологизма *лебединая песня*, связанного с легендой, согласно которой перед смертью лебедь исполняет красивую песню. В данном случае, как видим, произошла своеобразная «перекодировка» устойчивого словосочетания: *лебединая песня* ‘последнее, предсмертное проявления дарований, способностей’ → «Лебединая песня» ‘красивый свадебный торт как пожелание супружеской любви и верности’.

Более «открытую» внутреннюю форму, связанную с внешним видом тортов, имеют такие названия, как «Зебра» (чередующиеся по цвету коржи создают иллюзию «полосатости»), «Муравейник» (торт внешне напоминает муравьиную кучу со множеством муравьев – маковых зерен), «Радуга» (в коржи добавляют красители цветов, соответствующих радуге), «Битое стекло» (украшающие торт кусочки желе напоминают осколки стекла), «Монастырская изба» (торт внешне напоминает крышу избы).

Большой «затемненностью» характеризуется внутренняя форма рассматриваемых названий, связанных с ингредиентами: «Сметанник» (в основе приготовления лежит сметана), «Фрезье» (от французского *fraisier* ‘клубника’ – главный ингредиент торта), «Пьяная вишня» (вишневая начинка торта пропитывается слабым алкогольным напитком), «Восточная красавица» (в нижней части торта находятся финики, скрытые верхними слоями, как закрытая паранджой красавица).

М. С. Шчалкун
Навук. кр. **А. А. Станкевіч,**
д-р філал. навук, прафесар

КАНСАНАНТНЫЯ ПАЎТОРЫ Ў ПАЭЗІ ЛЕАНІДА ДРАНЬКО-МАЙСЮКА

Паэты спецыяльна імкнуцца дасягнуць гукавога падабенства лексікі, падбіраючы словы, у якіх паўтараюцца адны і тыя ж або падобныя гукі, цэлыя сугуччы. Кансанантныя паўторы ў творах Л. Дранько-Майсюка ўтвараюць пэўныя сістэмы, маюць строгія заканамернасці іх размяшчэння.

Анафарычныя кансанантныя паўтарэнні – гэта паўтарэнні гукаў у адной з пачатковых частак эўфанічнай адзінкі. Выдзяляецца анафара не толькі *чыстая*, што стаіць дакладна ў пачатку слова, але і *затактная*, калі тым гукам, што паўтараюцца, папярэднічае іншы (адзін, радзей два). Л. Дранько-Майсюк выкарыстоўвае чыстую