СЛОВАРНЫЕ ПРОЕКТЫ И ТРУДЫ

УДК 81, 81’33, 811.161.1
DOI: 10.17223/22274200/17/5

М.В. Герасимова

КУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ СЛОВАРНЫХ СТАТЕЙ В ЦИФРОВОМ «ПОЛИЯЗЫЧНОМ СЛОВАРЕ МЕТАФОР»[1]

Рассмотрена проблема лексикографического представления культурных коннотаций, закрепленных за семантикой образных слов и выражений. Освещаются проблемы поиска источников культурологической информации, необходимой и достаточной для изъяснения культурного фона толкуемых единиц. Разрабатываются модели лингвокультурологических комментариев, сопровождающих словарные статьи цифрового «Полиязычного словаря метафор», и приводятся примеры таких комментариев к русскоязычным единицам.
Ключевые слова: *лингвокультурологический комментарий, цифровой словарь, лексикография, образная лексика, фразеология, пищевая метафора.*

Введение

Одним из актуальных направлений современной теоретической и практической лексикографии является разработка моделей и способов словарного описания образных средств языка – фигуративная лексикография [1. С. 3; 2. С. 20]. В русле этого направления ведется работа по созданию цифрового «Полиязычного словаря метафор» (далее – ПСМ) научным коллективом кафедры русского языка и лаборатории общей и сибирской лексикографии Томского государственного университета под руководством проф. Е.А. Юриной [3, 4]. Существенный задел для формирования лингвистических баз ПСМ составили три тома «Словаря русской пищевой метафоры» [1, 5, 6], а также лингвокультурологический словарь «Русская пищевая традиция в зеркале языковых образов» [7], материалы которых вошли в его электронную

[1] Исследование проведено при финансовой поддержке Российского научного фонда. Грант № 18-18-00194 – «Образная система русского языка в полидискурсивном пространстве современных коммуникаций», 2018–2020 гг.

оболочку. На текущий момент в цифровую версию ПСМ в виде интернет-портала с доменным именем metdict.ru полностью интегрирована лексикографическая база трехтомного «Словаря русской пищевой метафоры» и подготовлены соответствующие базы английского, итальянского и казахского языков. Создание цифрового «Полиязычного словаря метафор» направлено на решение задачи системного словарного описания соотносительных по значению и образно мотивирующей семантике языковых единиц в нескольких языках (русском, английском, итальянском, казахском), которое позволило бы выявить универсальные и культуроспецифические черты реализованных в них метафорических картин мира.

Целью данной статьи является разработка общих принципов создания лингвокультурологических комментариев (далее – ЛКК) в «Полиязычном словаре метафор» на материале образных слов и выражений, транслирующих пищевую метафору. В задачи входит определение структуры текста комментариев различных типов, выработка оптимальных моделей презентации значимого культурологического содержания для единиц с разным типом мотивирующей семантики предметного, процессуального и признакового характера. Опыт создания подобных комментариев был реализован в «Словаре русской пищевой метафоры», опубликованном в традиционном книжном формате. Представленная там модель ЛКК продолжает критически осмысливаться и усовершенствоваться в контексте таких проблем, как 1) поиск источников достоверной информации; 2) минимизация необходимых и достаточных для изъяснения культурной коннотации сведений об истории и бытовании феноменов, получивших культурно-символическое переосмысление и легших в основу метафорической интерпретации; 3) оптимизация комментирующего текста с точки зрения его содержания, стилистики и композиционной структуры. В результате исследования предлагается формализованная структура ЛКК, сопровождающего словарные статьи «Полиязычного словаря метафор», приводятся примеры комментариев разного типа для словарных статей русской лексикографической базы. Намечаются перспективы создания и предлагаются модели подобных комментариев для иноязычных лексикографических баз.

Методология исследования базируется на положениях когнитивно-семантической теории образного строя языка, теории концептуальной метафоры, лингвокультурологического подхода к осмыслению куль-

турной коннотации языкового знака, теории и практики создании словарей образной лексики, фразеологии, паремиологии [8–16].

Объектом лексикографирования на данном этапе составления ПСМ являются образные слова и выражения с метафорической внутренней формой русского, английского, итальянского и казахского языков, отражающих пищевую метафору. Материал исследования в данной статье представлен текстами ЛКК, сопровождающими словарные статьи образных слов и выражений русского языка, мотивированных наименованиями явлений гастрономической сферы. Приведем русские примеры языковых единиц разного структурного типа: *языковые метафоры* (***законсервировать*** ‘временно приостановить ход, развитие, деятельность чего-л.’), *собственно образные слова* (***сладкоречивый*** ‘умеющий говорить красиво, интересно, увлекательно, вызывая симпатию и доверие слушателей’); *двухкомпонентные образные номинации* (***адамово яблоко*** ‘выпирающий у мужчин кадык’); *сравнительные обороты* различной структуры (***как горох*** ‘о мелких предметах, изображениях’; ***в форме картошки*** ‘о носе с крупным круглым кончиком и широкими ноздрями’); *фразеологические единицы* (***кормить завтраками*** ‘неоднократно обещать сделать что-л. завтра или в ближайшем будущем’); *пословицы* (***семеро с ложкой, а один с сошкой*** ‘о ситуации, в которой работает один человек, а его трудом кормятся другие’); *поговорки* (***не в коня корм*** ‘о бессмысленных, напрасных, безрезультатных усилиях’).

Культурная коннотация в семантике образных средств языка. Образные лексические и фразеологические средства определяются рядом исследователей как наиболее ярко культурно маркированные знаки. По мнению В.Н. Телия, «за системой и структурой языка, в частности за системой значений его образно мотивированных номинативных единиц – слов и фразеологизмов – сокровенно присутствует культура» [8. С. 233]. В структуре значения вторичных образных номинаций выделяются культурные коннотации и символический компонент – семантика, связанная с сакральными смыслами, актуализированными в обрядах и ритуальных действиях. Культурная коннотация представляет собой совокупность ассоциаций и фактов культурной информации, возникающих у носителя языка при употреблении образных лексических и фразеологических единиц, способствующую погружению в пространство культуры (Д.Б. Гудков, М.Л. Ковшова, В.А. Маслова, Е.О. Опарина, В.Н. Телия и др.). Содержание культур-

ных коннотаций составляют культурно-национальные эталоны и стереотипы, символические смыслы, ритуально-обрядовые традиции. Вне границ семантики вторичной образной номинации находятся социокультурные и национально-специфические ассоциации, которые связаны с фактами материальной, социальной или духовной культуры. Такие ассоциации приписываются языковым коллективом и возникают при употреблении в речи определенной образной единицы.

Возникновение культурных коннотаций, закрепленных за семантикой образной лексики и фразеологии, обусловлено функционированием исходного мотивирующего образа в пространстве культуры. Этот образ, вызывая устойчивые ассоциации с явлениями духовной и материальной культуры, иносказательно переосмысливается, метафоризируется и наделяется символическими значениями. Процесс метафоризации позволяет закрепить за семантикой слов и выражений важнейшие национально-культурные смыслы и сохранить их в языке. Наличие культурной коннотации предопределяет воспроизводимость вторичных образных номинаций в речи, так как они используются носителями языка не только в их «прямой, языковой функции – номинативной, а в функции культурной» [9. С. 92].

Лингвокультурологический метод исследования семантики образных средств языка, описанный в работах М.Л. Ковшовой [10 и др.], В.Н. Телия [8, 11 и др.], направлен на экспликацию национально-культурных особенностей языковой картины мира и культурной информации, заключенной в семантике образных слов и выражений; соотнесение языкового средства с различными кодами культуры; выявление роли образного слова или выражения как знака культуры; интерпретацию культурного фона [10. С. 148–160]. Культурный фон является пространством культуры, в котором существует носитель языка. Таким образом, лингвокультурологический анализ значения образных слов и выражений позволяет эксплицировать культурную коннотацию, закрепленную за семантикой образной языковой единицы, и интерпретировать культурный фон – факты культуры, сопровождающие речевую деятельность.

Лингвокультурологический комментарий как компонент словарной презентации образных средств языка. В лексикографической практике проблема экспликации культурно-символического содержания (обрядово-ритуальных, мифологических, сакральных смыслов; общекультурных сведений) решается по-разному. Так, в несколь-

ких фразеологических и паремиологических словарях общекультурный фон русской фразеологии интерпретируется с помощью культурно-исторической справки. В словарной статье словаря «Фразеологизмы в русской речи» [12] дается историко-этимологический комментарий, в котором описывается исходная мотивировка фразеологизма как источника всех зафиксированных позднейших трансформаций. «Словарь-тезаурус русских пословиц, поговорок и метких выражений» В.И. Зимина [13] содержит исторические и лингвострановедческие комментарии, этимологические справки для разъяснения непонятных слов, историзмов и диалектизмов.

В ряде словарей, описывающих образные слова и выражения, содержание культурной коннотации эксплицируется в форме лингвокультурологического комментария. В словаре «Русское культурное пространство: Лингвокультурологический словарь» [14] каждая словарная статья, фиксирующая зооним или прецедентное имя, начинается с комментирующего текста, в котором описывается место персонажа или предмета в мифологическом пантеоне и стоящий за ним стереотипный образ. В словаре Д.Б. Гудкова и М.Л. Ковшовой «Телесный код русской культуры: материалы к словарю» [9] толкование и интерпретация фразеологизмов с соматическим компонентом даются через лингвокультурологическое описание. Лингвокультурологический подход позволил составителям системно представить фразеологические единицы с соматическим компонентом, выявить их образные основания; соотнести образ фразеологизма с древнейшими пластами культуры, фольклорно-литературными источниками, кодами культуры, видами тропов; определить роль фразеологизма как знака языка культуры.

В «Большом фразеологическом словаре русского языка: Значение. Употребление. Культурологический комментарий» под ред. В.Н. Телия [15] впервые введен собственно лингвокультурологический комментарий, который «восстанавливает фон окультуренного осознания мира человеком, тем самым способствует прояснению мотивированности культурно значимых смыслов в семантике» образных языковых единиц [Там же. С. 12]. Культурологический комментарий в этом словаре включает 1) этимологическую справку, 2) страноведческую справку, 3) собственно культурологический комментарий. В последней зоне образ фразеологизма комментируется с точки зрения его соотношения с древнейшими пластами культуры, фольклорно-литературными источниками, кодами культуры, видами тропов, языком культуры.

Структура лингвокультурологического комментария в цифровом «Полиязычном словаре метафоры». В рамках создания ПСМ продолжается осмысление и решение проблемы лексикографической презентации культурной коннотации, закрепленной за семантикой образных слов и выражений. Задачей такой презентации является максимально полная и емкая экспликация культурно обусловленных ассоциативно-образных, символических, ценностных компонентов значения толкуемых единиц, так как современный лингвокультурологический словарь, по мнению В.В. Красных, должен фиксировать «и собственно лингвистические феномены, и выход в сферу ментальности» [16. С. 32]. ЛКК является одним из способов презентации отразившихся в образных средствах языка особенностей национальной пищевой традиции и воспроизводимых в речи ключевых образов культуры, основанных на представлениях о пище, ее качествах и свойствах, гастрономической деятельности. Он служит дополнением к толкованию образной лексики и фразеологии в словаре. В ЛКК эксплицируется содержание, которое составляет культурный фон и «в речи транслируется и воспринимается нерефлексированно, мгновенно, в «свернутом» виде» [10. С. 168].

Текст комментария представляет собой справку энциклопедического характера, освещающую тот культурный феномен, который стал источником для метафорических характеристик различных явлений внеязыковой действительности. Он содержит информацию об историческом и современном бытовании явления гастрономической сферы, ценностном отношении к нему представителей лингвокультуры и о его символическом, ритуально-обрядовом функционировании в традиционной культуре.

При создании ЛКК авторами решается комплекс проблем, связанных с поиском информации, способом её лексикографической презентации и унификацией структуры комментирующего текста. Первостепенной задачей является поиск источников культурологической информации и их верификация. К числу авторитетных источников относятся опубликованные научно-исследовательские работы по этнографии [17–21 и др.], истории русской пищевой традиции [22–26 и др.], религии и мифологии [27 и др.], информационно-справочные издания – словари и энциклопедии [28–31 и др.]. Из источников отбирается информация об истории возникновения и распространения продуктов и блюд, традиционных способах приготовления пищи, их

символическом и ритуально-обрядовом функционировании. Также привлекаются электронные ресурсы, содержащие информацию культурологического характера [32 и др.]. Однако при работе с электронными ресурсами возникает необходимость верификации сведений и подтверждения точности найденной информации. Например, при использовании Википедии информация проверяется путем обращения к первоисточникам, указанным в списке использованной литературы и примечаниях. Так, на электронной странице Википедии «Вкусовые добавки» в списке использованной литературы приведены две работы В.В. Похлёбкина «Всё о пряностях. Виды, свойства, применение» [25] и «Пряности, специи, приправы» [26]. Материалы этих работ впоследствии были использованы при создании ЛКК к лексико-фразеологическим гнездам **ПРИПРАВА** и **СПЕЦИЯ**. При разработке лингвокультурологических комментариев к таким тематическим рубрикам, как «Посуда и прочий кухонный инвентарь» и «Место приготовления и поглощения пищи» авторы опираются на этнографические исследования [18, 19, 28], поскольку необходимы сведения о семейном и общественном быте, устройстве жилища и общественных мест питания, историческом функционировании предметов утвари, их использовании в обрядах и ритуалах и т. п. В качестве источников информации для лингвокультурологических комментариев к тематическим рубрикам «Поглощение пищи» (исходные мотивирующие наименования *есть, жрать, кушать, лопать, смаковать, хавать*) и «Кормление» (исходные мотивирующие наименования *кормить, питать, пичкать, поить, потчевать, угощать*) привлекались словари и энциклопедии, описывающие мифологические представления народов мира [27, 29–31], так как названные гастрономические процессы носят общечеловеческий характер и философски осмыслены в мировой культуре, что также отразилось и в русских традициях.

Проблема минимизации собранных сведений, необходимых и достаточных для изъяснения культурной коннотации толкуемых единиц, возникает в силу большого объема информации, содержащей множество разнородных фактов, деталей и подробностей. Однако, как правило, вся совокупность найденных сведений не создает полного и целостного представления, соответствующего так называемому усредненному культурному фону рядового носителя языка. В случае информационных лакун недостающие элементы комментария формируется с опорой на собственное языковое сознание авторов-

составителей и их практический опыт в области привычек питания и современной кулинарной традиции. Например, в ЛКК не включается узко региональный материал, отражающий сведения о функционировании явлений гастрономической сферы на отдельных территориях. Так, в ЛКК к тематической рубрике «Посуда и прочий кухонный инвентарь» не была включена информация о том, что «в Нижегородской губернии были самовары-“кухни” в форме горшка. <...> На Кубани самовары появились в начале XX в. в зажиточных семьях казаков» и т.п. [19. С. 408]. Также в этом комментарии не упоминается поверье, распространенное в Курской области, согласно которому «темные ночи, затмения и засуха бывают оттого, что ведьмы забирают с неба луну, звезды и тучи, прячут их в горшок или кувшин и зарывают в погребе или у источника» [28. Т. 4. С. 217]. При этом в комментарий включены известные и понятные всем носителям языка сведения о типичной форме, размере, объеме посуды, поскольку эти визуально воспринимаемые топологические качества лежат в основе различных метафорических проекций: ***с блюдце*** ‘о больших круглых глазах’, ***бочка*** ‘об очень толстом человеке’, ***котелок*** ‘твердая мужская шляпа с округлой тульей и небольшими полями’ и др.

В комментарий включается изъяснение основных символических смыслов, закрепленных за семантикой образных слов и выражений. Так, языковая метафора ***сладкий*** ‘исполненный довольства, счастья, радости (о жизни)’ и собственно образное слово ***наслаждаться*** ‘получать большое удовольствие от чего-л. хорошего, приятного, радостного’ транслируют представление о сладких блюдах и продуктах как о символах богатой, благополучной и счастливой жизни, поэтому ЛКК к тематической рубрике «Вкусовые свойства продуктов» содержит следующее изъяснение: «...сладкие продукты в традиционной народной культуре были обязательным атрибутом праздничного стола, присутствовали в календарных и семейных обрядах, символизировали безбедную, благополучную жизнь. Сладкие булочки, пироги, медовые пряники и другие лакомства непременно присутствовали на свадебном пиру».

Проблема унификации комментирующего текста с точки зрения его композиционной структуры и содержания предполагает разработку однотипных моделей изъяснения культурного фона, необходимого для адекватной интерпретации метафорических смыслов, а также способов его расположения в словаре относительно словарных статей толкуемых единиц. Структура и содержание ЛКК для лексики и фра-

зеологии, транслирующей предметный, процессуальный или признаковый образы, отличаются. Это связано с тем, что предметные метафоры (***тёртый калач*** ‘опытный человек, которого трудно провести, обмануть, которого жизненные трудности как бы долго «терли» и мяли, как тесто для калача’, ***седьмая вода на киселе*** ‘дальний родственник’ и др.) мотивированы наименованиями блюд и продуктов, которые имеют вещественное и предметное воплощение, составляют основу русской пищевой традиции и являются частью материальной культуры. Поэтому ЛКК сопровождает каждое лексико-фразеологическое гнездо, вершиной которого выступает исходное мотивирующее наименование продукта или блюда.

В основе процессуальных образов (***вариться в собственном соку*** ‘жить, работать, решать какие-л. вопросы изолированно, не используя опыт других, ни с кем не советуясь’, ***среда заела*** ‘окружение не позволяет развиться, раскрыть таланты’ и др.) лежат представления о процессах в сфере гастрономической деятельности – приготовлении еды, принятии пищи, кормлении, которые во многом носят универсальный общечеловеческий характер. Для единиц с подобной метафорической семантикой ЛКК сопровождают целые тематические рубрики: «Тепловая обработка продуктов», «Поглощение пищи», «Поглощение жидкости», «Кормление» и др. Этот же принцип распространяется на лингвокультурологическое комментирование образных средств языка, основанных на сенсорно воспринимаемых качественных характеристиках продуктов и блюд (***горький опыт*** ‘негативный опыт, связанный с ошибками, трудностями, неудачами, разочарованиями’, ***жирный кусок*** ‘что-л. экономически выгодное, приносящее доходы, заманчивое’). Такие комментарии содержат изъяснение тех сенсорных аспектов процесса поглощения пищи, которые связаны с восприятием вкусовых качеств продуктов, их консистенции посредством органов чувств. ЛКК сопровождают отдельные тематические рубрики: «Вкусовые свойства продуктов», «Качества, связанные с составом продуктов», «Высокая и низкая степень качества продуктов».

С целью унификации текстовой структуры ЛКК была разработана его содержательная и композиционная модель, включающая следующие компоненты:

1. Изъяснение внутренней формы образного слова или выражения. При толковании мотивирующего образа в ЛКК, в случае актуальности этого содержания для метафорической интерпретации, указывается

этимология исходного слова, призванная прояснить исконную мотивировку наименования. Она дается в форме мотивирующего толкования и включается в том случае, если это способствует репрезентации культурной коннотации.

Например, в ЛКК к гнезду **АПЕЛЬСИН** этимология заглавного слова толкуется так: «Слово “апельсин” заимствовано в русский язык из голландского, в котором appelsien означает буквально “яблоко из Китая”. Португальские мореплаватели в XVI в. привезли апельсины в Европу из Китая, а в России они стали известны только в XVIII в.» [1. С. 128]. ЛКК к тематической рубрике «Поглощение пищи» включает толкование этимологии одного из мотивирующих наименований: «Обряд поглощения пищи входит в ритуал жертвоприношения. В языке это зафиксировано в лексической единице жрать, этимологически восходящей к словам *жертва* и *жрец*» [5. С. 198].

2. Информация энциклопедического характера, связанная с историей возникновения и функционирования продукта, блюда, процессов приготовления и употребления. Описание истории появления и функционирования гастрономического феномена способствует выявлению оснований метафорических проекций и аксиологических компонентов значения образных единиц языка. В этом фрагменте ЛКК актуализируется информация о гастрономическом явлении, указывающая на его типичность или нетипичность для русской пищевой традиции. Характерное явление гастрономической сферы служит источником бо̲льшего количества метафорических проекций и образных номинаций.

В ЛКК к лексико-фразеологическому гнезду **КАПУСТА** говорится следующее: «На Руси капуста была известна еще до крещения. Вначале она появилась на Черноморском побережье Кавказа, затем постепенно распространилась по всей стране. Этот холодоустойчивый и влаголюбивый овощ прекрасно чувствовал себя на всей территории. Его крепкие белые кочаны, обладающие отличным вкусом, выращивали в каждом крестьянском дворе. Знать также почитала капусту» [1. С. 153–154].

Данный фрагмент лингвокультурологического комментария подтверждает ценность капусты как продукта питания, указывает на то, что она является распространенным овощем в русской кухне. Образ капусты переосмысливается и закрепляется во вторичных метафорических номинациях: ***капуста*** 1) ‘деньги’; 2) ‘рисунок на военной офицерской фуражке советского образца в виде красной звезды в бе-

лом овале, окруженном золотистыми лавровыми ветками’; ***найти в капусте*** ‘шутливое объяснение появления детей на свет’; ***одеться как капуста*** ‘надеть несколько слоев одежды’; ***рубить капусту*** ‘много зарабатывать’; ***крошить как капусту*** ‘наносить удары противнику при помощи холодного или огнестрельного оружия во время вооруженных столкновений, боевых действий’; ***пустить козла в огород капусту охранять*** ‘допустить кого-л. к объекту его корыстных интересов, поставив под угрозу собственные’ и др.

ЛКК к тематической рубрике «Место приготовления и поглощения пищи» содержит следующий фрагмент: «Приготовление пищи осуществляется в специально предназначенном для этой цели пространстве – на *кухне*, – которое располагается в жилом помещении или заведении общественного питания. В традиционной русской избе кухня располагалась в небольшом углу, реже – отдельно. Особая роль в приготовлении еды отводилась духовой печи, получившей название русской. В зависимости от того, где она располагалась, строились и приспособления для хранения домашней утвари. Посуду для повседневного приготовления пищи хранили рядом с печным углом и прилегающей стеной. Это место называлось по-разному: бабий кут, куть, середа, теплюшка, чулан. Пространство избы от устья печи до передней стены служило женской половиной. Здесь происходило приготовление пищи и были все принадлежности для стряпни. Оно иногда отделялось от остального помещения занавесом или дощатой перегородкой» [6. С. 232].

Этот фрагмент ЛКК иллюстрирует представление о кухне, как о закрытом, отгороженном пространстве, в которое не допускались посторонние люди, что закреплено в следующих образных словах и выражениях: ***кухня*** ‘скрытая сторона какой-л. деятельности, известная только профессионалам’, ***кухня погоды*** ‘регионы, влияющие на появление циклонов, изменение атмосферного фронта’, ***политическая кухня*** ‘пространство политической деятельности’.

3. Характер функционирования гастрономического объекта в современной пищевой культуре.

В ЛКК включается информация об использовании продукта в настоящее время, описываются особенности бытования различных явлений гастрономической сферы на современном этапе. Например, в ЛКК к тематической рубрике «Тепловая обработка продуктов» приводится следующая информация о современных способах термиче-

ской обработки пищи: «...в современной русской кухне жарка является равноправным способом приготовления наряду с варкой, тушением, запеканием, томлением и приготовлением на пару. В частности, жарят блины, оладьи, пироги, яйца, многие виды мясных (котлеты, бифштексы, биточки, колбаски и др.) и рыбных блюд. В настоящее время для термической обработки продуктов используют газовые и электрические плиты и духовые шкафы. Также изменился и кухонный инвентарь: глиняные горшки и чугунки сменили кастрюли, сотейники, противни» [5. С. 14]. ЛКК к тематической рубрике «Посуда и кухонный инвентарь» включает следующие описание современной кухонной утвари: «В течение многолетней истории русского народа домашняя утварь претерпела значительные изменения; многое из того, чем пользовались для приготовления еды в давние времена, лишь отдаленно напоминает современную посуду либо вышло из употребления. Но на каждой современной кухне есть кастрюли, сковороды, противни, формы для запекания, тарелки, миски, блюдца, блюда для подачи, кружки, чашки, стаканы, бокалы, чайник, тёрка, дуршлаг, сито, поварёшка, ножи, ложки, вилки» [6. С. 239].

4. Характеристика полезных свойств продуктов питания.

Этот компонент комментария является факультативным и включается в том случае, если описываемый продукт питания обладает особыми полезными для здоровья свойствами.

Например, «Тыква содержит микроэлементы, витамины, ее рекомендуют употреблять людям, страдающим сердечно-сосудистыми заболеваниями»; «С давних времен бруснику называют ягодой бессмертия – она помогает при тяжелых болезнях. Брусника ценна богатым содержанием витаминов и органических кислот»; «Смородина богата витаминами С и Е» [1. С. 179, 188, 199].

5. Изъяснение физиологических процессов, связанных с приготовлением, поглощением и сенсорным восприятием пищи.

Этот компонент является факультативным, включается в те ЛКК, которые сопровождают тематические рубрики процессуальных и признаковых метафор.

ЛКК к тематической рубрике «Поглощение твердой пищи» содержит следующее описание процесса еды: «Физиологический процесс поглощения предполагает помещение пищи в рот, её измельчение зубами, проглатывание, переваривание, усвоение организмом полезных веществ, необходимых для роста, развития, поддержания жизни»

[5. С. 198]. В ЛКК к тематической рубрике «Этапы и способы поглощения пищи» этот процесс описывается следующим образом: «Пища помещается в рот, затем происходит сдавливание зубами и отделение части продукта (*кусать, грызть, глодать*), его измельчение зубами (*жевать*). Отделение съедобной части продукта от несъедобной, например, мяса от костей, предполагает активное участие зубов в процессе еды (*обгладывать, разгрызать*) [Там же. С. 321].

Комментарий к рубрике «Вкусовые свойства продуктов» представлен следующим текстом: «Вкусовые свойства продуктов, блюд и напитков определяются вкусовыми, тактильными, температурными и обонятельными рецепторами. В качестве базовых вкусовых ощущений в европейской культуре традиционно выделяют *соленый, сладкий, горький* и *кислый* вкусы. К комбинированным относят *пикантный, свежий, жгучий* и подобные вкусы, определяемые взаимодействием вкусового и температурного рецепторов; *терпкий, вяжущий*, распознаваемые взаимодействием вкусового и тактильного рецепторов; *пряный, ароматный*, при определении которых взаимодействуют вкусовой и обонятельный рецепторы. К оттенкам вкуса относятся *пресный* (не имеющий ярко выраженного вкуса и запаха) и *приторный* (слишком сладкий)» [6. С. 16].

6. Символическое и обрядово-ритуальное функционирование явлений гастрономической сферы.

В этом фрагменте комментария представлено символическое и обрядово-ритуальное наполнение образов гастрономической сферы, характерное для пищевого кода русской культуры.

Приведем в качестве примера комментарий к тематической рубрике «Состояния субъекта поглощения пищи» (исходные мотивирующие наименования *аппетит, голод, жажда, похмелье, пьяный, сытый, трезвый*): «Хороший аппетит свидетельствует о физическом и психическом благополучии. В русской традиционной народной культуре считалось, что тот, кто быстро и с аппетитом ест, быстро работает, а тот, кто ест медленно, работает так же, поэтому при найме работника или кухарки усаживали их за стол и наблюдали за тем, как они едят. По поверью, если ребенок ест быстро, то он будет хорошо работать, когда вырастет» [Там же. С. 193].

7. Указание на источник цитирования и дополнительная семантизация прецедентных образных слов и выражений.

Данный компонент является факультативным и включается в комментарий при наличии в лексико-фразеологическом гнезде образной

прецедентной лексики или фразеологии, мотивированной заглавной единицей.

Например: «Выражение ***мы делили апельсин*** ‘распределять имущество, ценности между несколькими субъектами’ возникло из одноименной песни, прозвучавшей в мультфильме «Веселая карусель», где животные делили апельсин между собой по долькам: «*Мы делили апельсин. Много нас, а он один. Эта долька для ежа. Эта долька для чижа...*» [1. С. 128]. «Именование ***редиской*** человека, совершающего плохие поступки, пошло от крылатой фразы из кинофильма «Джентльмены удачи» (1971 г., реж. А. Серый): «*Редиска – нехороший человек*» [Там же. С. 172]. «В основу идиомы ***развесистая клюква,*** именующей неправдоподобные факты и рассказы, лег эпизод мелодрамы Б. Гейера «Любовь русского казака», в котором неосведомленный, не знающий российских реалий иностранец говорил, что он сидел в тени развесистой клюквы» [Там же. С. 195].

Все структурные компоненты комментария образуют целостный связный текст. Представим полный текст комментария к тематической рубрике «Вкусовые свойства продуктов»:

«Вкусовые свойства продуктов, блюд и напитков определяются вкусовыми, тактильными, температурными и обонятельными рецепторами. В качестве базовых вкусовых ощущений в русской, как и европейской, культуре традиционно выделяют *соленый, сладкий, горький* и *кислый* вкусы. К комбинированным вкусам относят *пикантный, острый*, *жгучий* и подобные, определяемые взаимодействием вкусового и температурного рецепторов; *терпкий, вяжущий*, распознаваемые взаимодействием вкусового и тактильного рецепторов; *пряный, ароматный*, при определении которых взаимодействуют вкусовой и обонятельный рецепторы. К оттенкам вкуса относятся *пресный* (не имеющий ярко выраженного вкуса и запаха) и *приторный* (слишком сладкий). Вкус и запах являются показателями качества пищи, позволяют получить удовольствие от еды, а также определить степень свежести продуктов питания и их пригодность к употреблению. В традиционной русской кухне предпочтение отдавалось блюдам с неострым, в меру соленым и кислым вкусом. Особенным лакомством считались сладкие хлебобулочные изделия, фрукты и ягоды, проваренные с медом и сахаром, в виде варенья, повидла, пастилы.

Эталонами сладкого вкуса служат мед и сахар. Сладкие продукты в традиционной народной культуре были обязательным атрибутом

праздничного стола, присутствовали в календарных и семейных обрядах, символизировали безбедную, благополучную жизнь. Сладкие булочки, пироги, медовые пряники, калачи и другие лакомства непременно присутствовали на свадебном пиру. В похоронных и поминальных обрядах присутствовали традиционные сладкие блюда, связанные с культом предков: сладкая кутья, сладкий напиток, мед, блины, сладкий хлеб и булочки с повидлом.

Горький вкус, характерный для полыни, горчицы, хины, расценивается в русской культуре как неприятный, поскольку он часто свидетельствует об испорченности продукта, его опасности для здоровья. Горечь в русской культуре образно ассоциируется с чем-то плохим, тяжелым, горестным, выражающим разочарование, скорбь, неприятности. Традиционно на свадьбах гости кричат «Горько!», призывая молодых поцеловаться. Поцелуй в этом случае становится «подсластителем» горького вина и символом соединения, создания нового семейного союза.

В русской кухне для придания пище соленого вкуса добавляют соль, которая является одной из первых и основных приправ в кулинарии. Типичное угощение на русском столе представляют разнообразные соленья: квашеная капуста, засоленные овощи (огурцы, помидоры, морковь, лук), соленые и маринованные грибы. Все виды солений употребляются в основном как холодные закуски и отчасти как гарниры ко вторым блюдам из мяса, птицы и дичи, а также для заправки супов (щей, рассольников, солянок). В традиционной народной культуре соль используется как мощное защитное и очистительное магическое средство. Во многих ритуалах она функционирует в единстве с хлебом, символизируя достаток, благополучие, гостеприимство.

Кислый вкус блюд и напитков обусловлен присутствием кислоты, содержащейся во фруктах и ягодах, является результатом брожения или заквашивания. Он характерен для ряда кисломолочных продуктов: простокваши, сметаны, творога. В русской пищевой традиции с помощью квашения заготавливали впрок овощи и фрукты (капусту, свеклу, огурцы, яблоки, арбузы и др.), готовили закваску для кислого теста и традиционный русский напиток – квас. Считалось, что заквашивающие вещества обладают магической способностью противостоять разложению, порче, оберегать, лечить. Магические свойства кислых веществ использовались в народной медицине» [6. С. 16–17].

Раскрытие культурного содержания образных вторичных номинаций позволяет лексикографически описать их не только как единицы языка, но и как знаки культуры, транслирующие знания, представления, стереотипы представителей языкового сообщества. Совокупность представленных в Полиязычном словаре метафор лингвокультурологических комментариев демонстрирует взаимодействие и взаимовлияние языка и культуры, отраженное в семантике образных слов и выражений. Система комментариев реконструирует национальную пищевую традицию.

Заключение

«Полиязычный словарь метафор» является лингвокультурологическим по своему типу, поэтому культурологические справки энциклопедического характера являются его неотъемлемой частью. На материале русского языка разработана модель подобного текста, в соответствии с которой будут составлены ЛКК для слов и выражений английского, итальянского и казахского языков. Цифровой формат словаря позволяет обрабатывать, классифицировать и хранить собранный языковой материал; своевременно редактировать словарные статьи (обновлять контексты, добавлять новые образные языковые единицы и т.д.); проводить сопоставительные исследования в области лингвокультурологии и метафорологии; эффективно использовать материалы в научно-исследовательской и учебно-методической работе при разработке курсов по лексикологии, фразеологии, стилистике, спецкурсов по фигуративной лексикографии и в преподавании русского языка как иностранного.

Литература

1. *Словарь* русской пищевой метафоры / сост. А.В. Боровкова, М.В. Грекова, Н.А. Живаго, Е.А. Юрина ; под ред. Е.А. Юриной. Томск : Изд-во Том. ун-та, 2015. Т. 1: Блюда и продукты питания. 428 с.

2. *Грекова М.В.* Фигуративная лексикография и её место в современной русистике // Вопросы лексикографии. 2016. № 2 (10). С. 18–40.

3. *Юрина Е.А.* Концепция полиязычного словаря метафор (на материале русского, английского, итальянского языков) // Русский язык в поликультурном мире: II Международный симпозиум (8–12 июня 2018 г.) : сб. науч. статей : в 2 т. / отв. ред. Е.Я. Титаренко. Симферополь : АРИАЛ, 2018. Т. 1. С. 270–275.

4. *Юрина Е.А., Балдова А.В.* «Словарь русской пищевой метафоры» как отражение фрагмента образной системы языка и перспективы компьютерной поли-

язычной лексикографии // Российская академическая лексикография: современное состояние и перспективы развития : сб. науч. ст. по материалам Междунар. науч. конф., посвященной 70-летию выхода первого тома академического «Словаря современного русского литературного языка». СПб. : Нестор-история, 2018. С. 81–93.

5. *Словарь* русской пищевой метафоры / сост. А.В. Балдова, М.В. Грекова, Н.А. Живаго, Е.А. Юрина ; под ред. Е.А. Юриной. Томск : Изд-во Том. ун-та, 2017. Т. 2: Гастрономическая деятельность. 556 с.

6. *Словарь* русской пищевой метафоры / сост. А.В. Балдова, М.В. Герасимова, Н.А. Живаго, Е.А. Юрина ; под ред. Е.А. Юриной. Томск : Изд-во Том. ун-та, 2019. Т. 3: Субъект, объект и инструменты гастрономической деятельности. 454 с.

7. *Боровкова А.В., Грекова М.В., Живаго Н.А., Захарова Н.В., Зинченко Н.С.* Русская пищевая традиция в зеркале языковых образов / под ред. Е.А. Юриной. Кокшетау : Изд-во Кокшетауского ун-та им. Ш. Уалиханова, 2014. 196 с.

8. *Телия В.Н.* Русская фразеология. Семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты. М. : Языки русской культуры, 1996. 288 с.

9. *Гудков Д.Б., Ковшова М.Л.* Телесный код русской культуры: материалы к словарю. М. : Гнозис, 2007. 288 с.

10. *Ковшова М.Л.* Лингвокультурологический метод во фразеологии: Коды культуры. М. : Либроком, 2013. 456 с.

11. *Телия В.Н.* Номинативный состав языка как объект лингвокультурологии // Национально-культурный компонент в тексте и языке : тез. докл. междунар. науч. конф. : в 2 ч. Минск : Універсітэцкае, 1994. Ч. 1. С. 13–15.

12. *Мелерович А.М., Мокиенко В.М.* Фразеологизмы в русской речи. М. : Русские словари, 1997. 864 с.

13. *Зимин В.И.* Словарь-тезаурус русских пословиц, поговорок и метких выражений. М. : АСТ-Пресс, 2008. 729 с.

14. *Русское* культурное пространство: Лингвокультурологический словарь / И.С. Брилева, Н.П. Вольская, Д.Б. Гудков, И.В. Захаренко и др. М. : Гнозис, 2004. Вып. 1. 318 с.

15. *Большой* фразеологический словарь русского языка : Значение. Употребление. Культурологический комментарий / отв. ред. В.Н. Телия. М. : АСТ – Пресс книга, 2009. 784 с.

16. *Красных В.В.* Типы современных словарей и характер словарной статьи // Материалы Круглого стола журнала «Мир русского слова» 25 октября 2006 года // Мир русского слова. 2006. № 4. С. 22–39.

17. *Арутюнов С.А., Воронина Т.А.* Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М. : Наука, 2001. 289 с.

18. *Байбурин А.К.* Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. 2-е изд., испр. М. : Языки славянской культуры, 2005. 224 с.

19. *Русские* / И.В. Власова и др. ; отв. ред.: В.А. Александров, И.В. Власова, Н.С. Полищук. М. : Наука, 2005. 827 с.

20. *Березович Е.Л.* Язык и традиционная культура: Этнолингвистические исследования. М. : Индрик, 2007. 600 с.

21. *Сумцов Н.Ф.* Символика славянских обрядов: Избранные труды. М. : Издательская фирма «Восточная литература» РАН, 1996. 296 с.

22. *Воронина Т.А.* Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI веков // Традиционная пища как выражение этнического самосознания : сб. науч. тр. М. : Наука, 2001. С. 41–72.

23. *Похлёбкин В.В.* Из истории русской кулинарной культуры. М. : Центрполиграф, 2002. 538 с.

24. *Похлёбкин В.В.* Кулинарный словарь. М. : Центрполиграф, 2002. 502 с.

25. *Похлёбкин В.В.* Всё о пряностях. Виды, свойства, применение. М. : Пищевая промышленность, 1974. 208 с.

26. *Похлёбкин В.В.* Пряности, специи, приправы. М. : Эксмо, 2011. 256 с.

27. *Фрэзер Дж.* Золотая ветвь: Исследование магии и религии / пер. с англ. М.К. Рыклина. М. : АСТ : Ермак, 2003. 781 с.

28. *Славянские* древности: Этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н.И. Толстого. М., 1995–2012. Т. 1–5.

29. *Славянская* мифология. Энциклопедический словарь. 2-е изд. / гл. ред. С.М. Толстая. М. : Междунар. отношения, 2011. 512 с.

30. *Мифы* народов мира: Энциклопедия : в 2 т. / под ред. С.А. Токарева. М. : Большая Российская энциклопедия, 2003. Т. 1. 672 с.

31. *Шуклин В.В.* Мифы русского народа. Екатеринбург : Банк культурной информации, 1995. 335 с.

32. *Википедия*. Свободная энциклопедия. URL: https://ru.wikipedia.org (дата обращения: 26.09.2019).

Culturological Support of Dictionary Entries in the Digital *Multilingual Dictionary of Metaphors*

Voprosy leksikografii – Russian Journal of Lexicography, 2020, 17, pp. 90–110.
DOI: 10.17223/22274200/17/5

Marina V. Gerasimova, Tomsk State University (Tomsk, Russian Federation). E-mail: marinagrekova@gmail.com

Keywords: figurative vocabulary, phraseology, food metaphor, linguaculture commentary, electronic dictionary, lexicography.

The study is supported by the Russian Science Foundation, Project No. 18-18-00194.

The aim of this article is to develop general principles for creating linguaculture commentaries (LCC) in the *Multilingual Dictionary of Metaphors* (MDM) based on figurative words and expressions. Figurative words and expressions with a metaphorical internal form that reflect the food metaphor from Russian, English, Italian, and Kazakh are compiled. In this article, the material for the study is LCC texts accompanying dictionary entries of Russian figurative words and expressions motivated by names of phenomena of the gastronomic sphere. In line with the figurative lexicography, a digital MDM is developing. Currently, the three-volume lexicographic database of the *Dictionary of the Russian Food Metaphor* has been fully integrated into the digital version of MDM in the form of an Internet portal with the domain name metdict.ru, and the

corresponding databases of English, Italian, and Kazakh have been prepared. The result of the study is a formalized structure of LCC accompanying the dictionary entries of MDM and examples of various types of commentaries for dictionary entries in the Russian lexicographic database. Prospects of creation and models of similar commentaries for foreign lexicographic databases are given. LCC serves as a supplement to the interpretation of figurative words and expressions in the dictionary. The text of the commentary is an encyclopedic information section on a cultural phenomenon that has become a source for the metaphorical characteristics of various extralinguistic phenomena. Creating LCC, their authors solve a complex of problems associated with the search for sources of reliable information; minimization of information, necessary and sufficient for explaining the cultural connotation, about the history and existence of phenomena that have received a cultural-symbolic rethinking and formed the basis of a metaphorical interpretation; optimization of the commenting text in terms of its content, style and composition. In order to unify the textual structure of the linguaculture commentary, its content and composition model has been developed. The model includes the following components: (1) an explanation of the internal form of a figurative word or expression; (2) encyclopedic information related to the history of the emergence and functioning of the product, dish, cooking and consumption processes; (3) the functioning of the gastronomic object in the modern food tradition; (4) characteristics of health claims of food; (5) an explanation of physiological processes associated with the preparation, absorption and sensory perception of food; (6) the symbolic and ritual functioning of the gastronomic phenomena; (7) an indication of citation source and additional semantisation of precedent figurative words and expressions. Minimal cultural and linguistic knowledge of an ordinary native speaker and special information of a linguistic and cultural nature are given in the linguaculture commentary inseparably. All structural components form a coherent text. The *Multilingual Dictionary of Metaphors* is a linguaculture dictionary; therefore, cultural references of an encyclopedic type are its integral part. The model of LCC was developed on the material of Russian. According to this model, commentaries for words and expressions of English, Italian, and Kazakh will be compiled.

References

1. Yurina, E.A. (ed.) (2015) *Slovar' russkoy pishchevoy metafory* [Dictionary of the Russian Food Metaphor]. Vol. 1. Tomsk: Tomsk State University.

2. Grekova, M.V. (2016) Figurative lexicography and its place in modern Russian philology. *Voprosy leksikografii – Russian Journal of Lexicography*. 2 (10). pp. 18–40. (In Russian). DOI: 10.17223/22274200/10/2

3. Yurina, E.A. (2018) [The concept of a multilingual dictionary of metaphors (based on Russian, English, and Italian languages)]. *Russkiy yazyk v polikul'turnom mire* [Russian Language in a Multicultural World]. Proceedings of the II International Symposium. Vol. 1. Yalta. 8–12 June 2018. Simferopol: IT "ARIAL". pp. 270–275. (In Russian).

4. Yurina, E.A. & Baldova, A.V. (2018) ["The dictionary of the Russian food metaphor" as a reflection of language figurative system and prospects of computer specific

lexicography]. *Rossiyskaya akademicheskaya leksikografiya: sovremennoe sostoyanie i perspektivy razvitiya* [Russian Academic Lexicography: current status and development prospects]. Proceedings of the International Conference. Saint Petersburg. 3–5 October 2018. Saint Petersburg: Nestor-istoriya. pp. 81–93. (In Russian).

5. Yurina, E.A. (ed.) (2017) *Slovar' russkoy pishchevoy metafory* [Dictionary of the Russian Food Metaphor]. Vol. 2. Tomsk: Tomsk State University.

6. Yurina, E.A. (ed.) (2019) *Slovar' russkoy pishchevoy metafory* [Dictionary of the Russian Food Metaphor]. Vol. 3. Tomsk: Tomsk State University.

7. Yurina, E.A. (ed.) (2014) *Russkaya pishchevaya traditsiya v zerkale yazykovykh obrazov* [Russian Food Tradition in the Mirror of Linguistic Images]. Kokshetau: Sh. Ualikhanov Kokshetau State University.

8. Teliya, V.N. (1996) *Russkaya frazeologiya. Semanticheskiy, pragmaticheskiy i lingvokul'turologicheskiy aspekty* [Russian Phraseology. Semantic, pragmatic and linguocultural aspects]. Moscow: Shkola "Yazyki russkoy kul'tury".

9. Gudkov, D.B. (2007) *Telesnyy kod russkoy kul'tury* [The Corporal Code of Russian Culture]. Moscow: Gnozis.

10. Kovshova, M.L. (2013) *Lingvokul'turologicheskiy metod vo frazeologii: Kody kul'tury* [Linguoculturological Method in Phraseology: Codes of culture]. Moscow: Knizhnyy dom "Librokom".

11. Teliya, V.N. (1994) [Nominative composition of the language as an object of linguoculturology]. *Natsional'no-kul'turnyy komponent v tekste i yazyke* [National-Cultural Component in the Text and Language]. Abstracts of the International Conference. Minsk. 5–7 October 1994. Minsk: Universitetskae. Pt. 1. pp. 13–15. (In Russian).

12. Melerovich, A.M. & Mokienko, V.M. (1997) *Frazeologizmy v russkoy rechi* [Phraseologisms in Russian Speech]. Moscow: Russkie slovari.

13. Zimin, V.I. (2008) *Slovar'-tezaurus russkikh poslovits, pogovorok i metkikh vyrazheniy* [Dictionary-Thesaurus of Russian Proverbs, Sayings and Idioms]. Moscow: AST-Press.

14. Brileva, I.S. et al. (eds.) (2004) *Russkoe kul'turnoe prostranstvo: Lingvokul'turologicheskiy slovar'* [Russian Cultural Space: Linguoculturological dictionary]. Vol. 1. Moscow: Gnozis.

15. Teliya, V.N. (ed.) (2009) *Bol'shoy frazeologicheskiy slovar' russkogo yazyka: Znachenie. Upotreblenie. Kul'turologicheskiy kommentariy* [Large Phraseological Dictionary of the Russian Language: Meaning. Use. Cultural commentary]. Moscow: AST – Press kniga.

16. Krasnykh, V.V. (2006) Tipy sovremennykh slovarey i kharakter slovarnoy stat'i [Types of modern dictionaries and the nature of the dictionary entry]. *Mir russkogo slova – The World of Russian Word*. 4. pp. 22–39.

17. Arutyunov, S.A. & Voronina, T.A. (2001) *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional Food as an Expression of Ethnic Identity]. Moscow: Nauka.

18. Bayburin, A.K. (2005) *Zhilishche v obryadakh i predstavleniyakh vostochnykh slavyan* [Housing in Rites and Representations of the Eastern Slavs]. 2nd ed. Moscow: Yazyki slavyanskoy kul'tury.

19. Aleksandrov, V.A., Vlasova, I.V. & Polishchuk, N.S. (eds) (2005) *Russkie* [Russians]. Moscow: Nauka.

20. Berezovich, E.L. (2007) *Yazyk i traditsionnaya kul'tura: Etnolingvisticheskie issledovaniya* [Language and traditional culture: Ethnolinguistic research]. Moscow: Indrik.

21. Sumtsov, N.F. (1996) *Simvolika slavyanskikh obryadov: Izbrannye trudy* [Symbolism of Slavic Rites: Selected works]. Moscow: Izdatel'skaya firma "Vostochnaya literatura" RAS.

22. Voronina, T.A. (2001) Traditsii v pishche russkikh na rubezhe XX–XXI vekov [Traditions in Russian food at the turn of the 21st century]. In: Arutyunov, S.A. & Voronina, T.A. (eds) *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional Food as an Expression of Ethnic Identity]. Moscow: Nauka. pp. 41–72.

23. Pokhlebkin, V.V. (2002) *Iz istorii russkoy kulinarnoy kul'tury* [From the History of Russian Culinary Culture]. Moscow: Tsentrpoligraf.

24. Pokhlebkin, V.V. (2002) *Kulinarnyy slovar'* [Culinary Dictionary]. Moscow: Tsentrpoligraf.

25. Pokhlebkin, V.V. (1974) *Vse o pryanostyakh. Vidy, svoystva, primenenie* [All about Spices. Types, properties, application]. Moscow: Pishchevaya promyshlennost'.

26. Pokhlebkin, V.V. (2011) *Pryanosti, spetsii, pripravy* [Spices, Flavourings, Seasonings]. Moscow: Eksmo.

27. Frazer, J. (2003) *Zolotaya vetv': Issledovanie magii i religii* [The Golden Bough: A Study in Magic and Religion]. Translated from English by M.K. Ryklin. Moscow: OOO "Izd-vo AST": ZAO NPP "Ermak".

28. Tolstoy, N.I. (ed.) (1995–2012) *Slavyanskie drevnosti: Etnolingvisticheskiy slovar'* [Slavic Antiquities: Ethnolinguistic dictionary]. Vols 1–5. Moscow: Mezhdunarodnye otnosheniya.

29. Tolstaya, S.M. (ed.) (2011) *Slavyanskaya mifologiya* [Slavic Mythology]. 2nd ed. Moscow: Mezhdunarodnye otnosheniya.

30. Tokarev, S.A. (ed.) (2003) *Mify narodov mira* [Myths of the World]. Vol. 1. Moscow: Bol'shaya Rossiyskaya entsiklopediya.

31. Shuklin, V.V. (1995) *Mify russkogo naroda* [Myths of the Russian People]. Yekaterinburg: Bank kul'turnoy informatsii.

32. *Wikipedia. Svobodnaya entsiklopediya* [Wikipedia. The Free Encyclopedia]. [Online] Available from: https://ru.wikipedia.org. (Accessed: 26.09.2019).