Густативная реверберация в «молочных» антропонимах

В статье исследуется этнолингвистическая стратификация «молочных» антропонимов на основе этимологического и лингвокультурного анализа. Устанавливается лексическое родство фамилий в разных языках и их территориальное распространение.

Ключевые слова: реверберация, лингвокультура, этнолингвистический, оним, антропоним.

Он как сыр в масле катается.

Для сохранения традиций народа важно понять процесс когнитивного восприятия определенных объектов и их субъективного отражения в нашем сознании. Поскольку наше мировосприятие строится на рассуждениях, состоящих из последовательного ряда логических звеньев, то посредством лингвистических средств воспринимаемый объект превращается в своеобразный художественный образ, имеющий определенную идеальность, и он не может существовать самостоятельно вне своего первоначального материального оригинала, который всегда богаче своей копии. Лингвокультурологический аспект изучения антропонимов состоит в этимологизации и этнической интерпретации имени. *Целью* статьи есть исследование этнолингвистической стратификации фамилий Слобожанщины при помощи лингвострановедческого метода путем выявления фоновой информации на основе разных языков и ассоциаций, связанных с антропонимами.

Под термином реверберация мы понимаем отражение в виде колебаний с гетерогенной частотностью первоначального значения объектов в поэтическо-песенном народном творчестве, а также в поговорках, пословицах. Последующие отражения денотативного и коннотативного значений происходят с уменьшающейся интенсивностью в ономастиконе. Независимо от первоисточника, коэффициент сглаживания этих значений будет неоднородным. «Молочные» фамилии прозвищного характера вызывают в когниции людей приятные вкусовые ощущения. Эффект циркуляции реверберации исходного значения (денотат-пароним-антропоним-денотат), окончательно проявляющийся в насыщенном звучании гастрономических казацких фамилий, запечатлевается эмоциональнее в песнях, особенно, если они поются во время обильных застолий. Коннотативные антропонимы Вареник, Вареников, Варениченко, Сметанин, носители которых налегают во время застолья на вареники со сметаной под звучание песни Ой мій милий, чорнобривий вареничків хоче...Навари милая, навари у-ха-ха моя чорнобривая.[1], помогут ярче раскрыть механизмы функционирования реальных объектов в структуре имен.

Антропонимический состав каждого региона как России, так и Украины является абсолютно уникальным по историческому опыту и по своему этническому составу. Большую роль в развитии истории Слобожанщины сыграло казачество, состоявшее в этническом плане в основном из восточных славян. Среди казаков были также представители многих этносов, в первую очередь черкесы, адыги, татары, сохранявшие свою национальную самобытность, что наложило отпечаток на многие стороны культуры и быта Украины и в результате оценочной деятельности человеческого сознания и в процессе когнитивного освоения действительности сформировало самые разноообразные гастрономические антропонимы казаков, этнолингвистический состав которых неоднороден по своей этимологии. Густативная реверберация обладает продуктивным потенциалом для выявления корреляций между лингвокультурной семантикой и ономастиконом определенного региона и отражает менталитет народа. Гастрономические пристрастия славян в еде, выраженные в следующей колядке: Грудочку кашки, кільце ковбаски, а ще й вареничку, а ще й паляничку, а ще й на дохід паляницю й хліб, решето вівса, а зверху ковбаса! [2], стали основой для многих фамилий, например таких, как Кашка, Ковбаса, Пирог, Каравай, Кныш, Овсий.

Блюда из молока были издревле очень популярны у славян благодаря плодородным землям и не без влияния тюркских народностей, проживавших в соседстве с ними, поэтому

первичную реверберацию значения денотата молоко мы наблюдаем в поговорках типа: Осенью любаго гостя молокомъ потчують, нелюбаго пивомъ. В процессе вербализации создаются структурно-смысловые образования, которые несут в себе национальную культурно-историческую информацию и эмоциональную нагрузку, концептуальный каркас гиперонима молоко, состоящий из излюбленных блюд славян, поговорок, песен и антропонимов. Лингвистическая картина славянской группы «молочных» фамилий подчеркивает их позитивную и экзистенциальную составляющую: Молоков, Молокоедов, Молочный, Молошный, Моловичко, Моловкина. Молоко, ст.-слав. млеко, являясь необыкновенным подарком природы, калорийной, целебной и сакраментальной пищей, было основной составляющей рациона семей: Гірка доля отака: Сидіти без молока.[1] Для сбития сливочного масла славяне использовали свежие сливки или сметану, перетапливая их в печи: Кашу маслом не испортишь, поэтому оно повседневно употреблялось только зажиточными людьми, предками носителей фамилий Маслов, Масленников, Маслеев, Масливченко, Маслаченко, Маслюк, Сливка, Сливкин, Сливченко. Одним из самых излюбленных обрядов, связанным с проводами зимы, является Масленица, Сырная неделя (укр. Масляна). В основу праздника лег старинный языческий обряд встречи весны и поклонение солнцу, в честь которого пекутся блины – символ солнца и щедро смазываются маслом и сметаной. Для народа это была возможность вдоволь наесться любимых блюд, а особенные приверженцы праздника получили фамилии: Блинер, Блинник, Блинный, Блинов, Блинченко, Олада. Где блины, тут и мы; где с маслом каша – тут и место наше.

Основой для приготовления многих блюд было кислое молоко: *Из-под кислого молока*, *из-под простокваши*. Сыр — это не только вкусный, но и полезный продукт, который до 17 века производили без тепловой обработки, т.е. сырым способом. Русское слово *сыр* через др.рус. *сыръ* восходит к православному *surъ*, являющееся субстантивированным прилагательным со значением *сырой*. *Сыр* исходно — *кислое молоко*, затем — *творог и сыр*.[3] В Западной Украине производят сыр, подобный традиционному словацкому сыру с солоноватым вкусом, *оштьепок* (словацк. *Оštiерок*), родиной которого являются Татры. По другую сторону Татр в Польше подобный сыр называется уже *осцыпек* (польск. *Оscypek*).С этим продуктом связаны фамилии *Осыпча*, *Ощепков*. В славянской кухне популярными являются *сырники* — жареные лепешки из творога, смешанного с мукой и яйцами и многочисленными компонентами, которые подаются со сметаной или вареньем. Слов *сыр* и названия любимых кушаний из него легли в основу следующих антропонимов: *Сырвачев*, *Сырицын*, *Сыроежко* (сыроежса — гречишная каша на молоке), Сыромолот, Сыропятников, Сырпокрыл, Сырыца, Сыряный, Сырыгин.

Украинским, донским, уральским, астраханским казакам были хорошо известны блюда из кислого молока, заимствованные у кочевых народов, что послужило основанием для появления неславянской группы «молочных» фамилий. Очень популярным, таким удобным, непортящимся продуктом для длительных походов казаков был, например, сушеный сыр – крут. С ним могут быть связаны следующие фамилии Крутиков, Крутько, Крутилин, Круткин, Крутюгова, Крутнин. Густативная реверберация в онимах может иметь чувство глубины пространства. Чем больше размеры территории проживания определенной этнической группы, тем больше длительность реверберации, т.е. уменьшения или полного нивелирования значения денотата в антропонимах. Этимология и насыщенность денотативного и коннотативного значений антропонимов будет менее понятной, чем дальше они будут находиться от исходного языка. Многие блюда готовились на основе каймака, топленых в печи сливок (укр. вершков): фамилия Каймук. Кубанские казаки производили сыр согласно традициям адыгейской кулинарии. Этнографы, изучавшие особенности образа жизни горцев, удивлялись их выносливости, особенному юмору, необыкновенной гостеприимности и, самое главное, долголетию, секрет которого ученые объясняют употреблением в пишу натуральных, в первую очередь кисломолочных, продуктов и сыров. Адыгейский сыр — $a\partial$ ыг κ ъуae, широко известный во многих странах, и название одного из популярных блюд из этого сыра кояж могли послужить основой казацких фамилий Кияк,

Киясь, Кияшко, Кияжко. Эти антропонимы могут быть образованы и от слова кияк — дикий овес, который в устном народном творчестве в виде овсяного киселя всегда связан с молоком. Адыгейский сыр используется для приготовления маленьких пирожков под названием гуубат, от которого образована фамилия Кубатка, хотя ее можно считать также и татарской. Татары готовят на свадьбу сложный пирог из слоеного теста — губадию, обрядовое значение которого полностью идентично караваю. Традиционное блюдо в Адыгее — халюж, жареный из тонкого пресного теста пирожок с сыром, могло сформировать фамилии Калюжа, Калюжко, Калюжный: Ой чули, чули, чули, Ой чули, чули ви — Любив козак дівчину і з сиром пироги.[1] Фамилии Игин, Игаев могут иметь турецкое или азербайджанское происхождение от тур. süt уаğı — сливочное масло; азер. кəгə уаğı — сливочное масло.

Циркуляцию реверберации мы наблюдаем в слове тварогь, от которого произошло немецкое *Ouark*. Слово было заимствовано из тюрко-татарских языков: джагатайское *turak*, тюркское torak, бурят. тарак и составило фамилии Тураков, Турков, Тархов. Кисломолочные напитки отличаются своими удивительными свойствами, оказывая полезное влияние на здоровье человека. Из кислого молока делали варенец, ряженку, сметану, курт, мацоню, сарсу, курт, тарг представители следующих фамилий: Варонец, Варец, Кисляков, Мацук, Мацы/апура, Мацко, Маценко, Мацияка, Курта, Куртюгов. Молочная сыворотка (укр. сыроватка), жидкость, которая остается после сворачивания и процеживания молока - это уникальный продукт, который по праву можно назвать животворящим эликсиром молодости, здоровья и красоты. Пристрастие к этому продукту питали носители фамилий Сыроваткин, Сыроватский, хотя последняя может происходить от топонимов в Сумской области Верхняя и Нижняя Сыроватка. От слова сыворотка (осетин. сылы, сулу) сыр сулугуни назывался ранее сылыджын – сделанный в сыворотке. С этими словами могут быть связаны казацкие фамилии Сула, Сулима, Сулимов и гидронимы в Сумской области Сула и на Кавказе Сулак. Этимологию гидронимов с компонентом су традиционно выводят от тюркского слова su – вода. Но в устном творчестве многих народов реки всегда связывали с молочной темой: Берега кисельные, реки ситовыя (молочные). Слово сыть – пища, составившее основу фамилий Сытало, Ситник, Сюткин, может быть этимологизировано с татарским словом сөт – молоко. Фольклорный образ молочной реки с кисельными берегами (сулой – накисель, цеж) у восточных славян отражает такую черту ментального характера, как мечту о материальном достатке, сытой жизни, беззаботности. Кисель да сыта – бабья еда.

К домашним животным в целом и к крупнорогатому скоту в частности наши предки относились очень бережно, молились св. Власию о сбережении домашнего скота: Жить рогато - жить богато! Корова для семьи, особенно многодетной, была кормилицей. Коровий праздник, Власьев день, отмечали на Руси 11 (24) февраля. Потерять корову-кормилицу было большим горем для семьи: Не дашь мне ватрушки – Получишь по макушке! Не дашь пирога – Уведу корову за рога! [2] Поскольку молочные продукты были дорогими, считалось, что те, у кого есть корова, живут как сыр в масле: Буренко, Говдя, Говяз, Коровинский, Коровиков, Коровиковский, Коровкина, Коровко, Коровниченко, Коровьяков, Коровин, Коровяков, Коровяковский, Коровянский, Ринда (нем. Rinde – говядина), Телитченко, Теличко, Тельник, Тельнова, Тельных, Телюко, Телятников.

Поскольку молочные продукты как излюбленная еда, являются частью народного фольклора и сказок, то «молочные» онимы тоже получают коммуникативную информацию, особенную эмоциональную окраску и густативные ощущения. Прагматонимы и антропонимы лексической группы молоко являются неотъемлемой частью концептосферы многих лингвокультур и, отражая национальный менталитет, связаны с представлениями о зажиточности и благополучии: Сыр, сметану, масло вкушай, все беды — щедростью души избывай. Лексическое древо группы молоко обладает стойкими синтагматическими связями между разноуровневыми языковыми единицами и чаще коннотативно реверберуется в

антропонимах прозвищного характера, причем каждый компонент группы *молоко* имеет универсально-логические отношения номинации в конкретно-языковом воплощении.

Список использованной литературы:

- 1. Українські народні жартівливі пісні. Київ : видавництво «Музична Україна», 1989. 135с.
- 2. Самые лучшие колядки на Рождество на русском и украинском языке. Электронный ресурс. Режим доступа: http://kpravda.com/samye-luchshie-kolyadki-na-rozhdestvo-2014-na-russkom-i-ukrainskom-yazyke/
- 3. Этимологический словарь Фасмера. Электронный ресурс. Режим доступа: http://vasmer.narod.ru/
- 4. Русские поговорки и пословицы. Москва: издательство «Художественная литература», 1988. -431 с.
- 10. Волков В.К., Петрухин В.Я., Рогов А.И., Толстая С.М., Флоря Б.Н. Очерки истории культуры славян. Российская академия наук: Институт славяноведения и балканистики. Москва: издательство «Индрик», 1996г. 494 с
- 5. Телефонный справочник. Электронный ресурс. Режим доступа: http://spraykaru.net/ukraine/harkov/
- 6. В.В. Похлебкин. <u>Национальные кухни наших народов</u> 1978, Центрполиграф. *Электронный ресурс. Режим доступа:* http://kuking.net/8-677.htm

Дегтярева, Л.И. Густативная реверберация в «молочных» антропонимах / Л.И. Дегтярева// Проблемы общей и региональной ономастики : материалы IX Международной научной конференции (22-25 мая 2014 г.) - Майкоп:Адыгейский государственный университет, 2014.