

УДК 811.111-26

DOI: 10.18384/2310-712X-2019-1-47-56

ТРОФОНИМЫ И ИХ ФУНКЦИИ В СОВРЕМЕННОЙ ЛИТЕРАТУРНОЙ АНГЛИЙСКОЙ СКАЗКЕ (НА МАТЕРИАЛЕ СКАЗКИ С. МИЛЛИГАНА)

Капкова С. Ю.

*Воронежский государственный педагогический университет
394043, г. Воронеж, ул. Ленина, д. 86, Российская Федерация*

Аннотация. Данная статья посвящена выявлению тропонимов в сказке С. Миллигана для детей и описанию их функций. Автором проведён дескриптивный анализ иллюстративного материала (названия блюд в меню) с элементами лексико-семантического и лингвостилистического анализа, использованы метод наблюдения и метод количественных подсчётов, также уточняется термин «тропоним». В ходе исследования было установлено, что использование тропонимов, встречающихся в эксцентрической сказке для детей С. Миллигана, отражает его индивидуальный авторский стиль. Тропонимы служат средством достижения комического и эксцентрического эффектов в анализируемом произведении. Доказано, что в современной детской английской литературной сказке тропонимы используются для придания ей национального колорита. Статья адресована лингвистам, занимающимся исследованием гастрономического и глуттонического дискурсов, также она будет интересна исследователям комического и эксцентрического и детской английской литературной сказки.

Ключевые слова: гастрономический дискурс, глуттонический дискурс, тропоним, современная детская английская литература, литературная сказка, индивидуальный авторский стиль, С. Миллиган.

TROPHONYMS AND THEIR FUNCTIONS IN MODERN ENGLISH LITERARY FAIRY TALE

S. Kapkova

*Voronezh State Pedagogical University
86 ulitsa Lenina, Voronezh 394043, Russian Federation*

Abstract. The article presents the identification of troponyms in S. Milligan's fairy tale for children and the description of their functions. The author gives a descriptive analysis of the material (names of dishes) and specifies the term "troponym". In the course of the study it was found out that troponyms used in S. Milligan's eccentric fairy tale for children reflect his individual style. Troponyms are the means of achieving the comic and eccentric effect in the work analyzed. It is proved that in a modern children's English literary fairy tale troponyms are used for giving it a national character. The description of national dishes (troponyms) in fabulous menu are given and the functions of troponyms in the text of a modern literary English of tale are defined. The article is addressed to linguists who study gastronomic and gluttonic

discourse, it might also be interesting to researchers of comic and eccentric and English children's literary tales.

Key words: gastronomic discourse, gluttonic discourse, troponym, modern English children's literature, literary fairy tale, individual style of the author, S. Milligan.

В последнее десятилетие активно и многоаспектно исследуется гастрономическая картина мира, анализируется гастрономический [2; 3; 13] и глуттонический дискурсы [15] в лингвокультурологическом [2; 3; 6; 8; 9; 11; 14; 16] и переводческом аспектах [5; 7], уточняется терминология [7; 8; 11; 14; 15], определяются функции [4; 5; 10] и способы репрезентации [1; 5; 12]. В настоящем исследовании мы хотим обратить внимание на употребление трофонимов в современной литературной английской сказке для детей и описать их функции.

Впервые термин «трофоним» появился в 2009 г. в диссертационном исследовании Е. М. Кирсановой. Под термином «трофоним» автор понимает «существительные, обозначающие продукты питания и названия блюд (от греч. трофон 'пища' и ὄνομα 'имя')» [8, с. 13]. Как нам кажется, формулировку этого термина можно уточнить, расширив его до «словосочетания, обозначающего название блюда», так как некоторые номинации блюд не могут обозначаться лишь одним существительным, например, *макароны по-флотски* или *ленивые голубцы*.

Использование трофонимов в литературном произведении предполагает наличие в нём национально-специфической характеристики, с одной стороны, и отражение индивидуального авторского стиля, с другой [5, с. 157]. Используя эти критерии, мы рассмотрим названия блюд в анализируемом произведении. Таким образом, цель

нашего исследования – выявление и описание функций трофонимов в литературной детской сказке.

Материалом исследования стал корпус трофонимов, отобранный с помощью метода сплошной выборки из эксцентрической сказки для детей блистательного британского поэта и писателя С. Миллигана “*Sir Nobonk and the Terrible Dreadful Awful Naughty Nasty Dragon*”¹. В исследовании использовалась комплексная методика, включающая дескриптивный анализ для описания трофонимов, элементы лексико-семантического и лингвостилистического анализа для выявления механизма достижения комического и эксцентрического эффектов в сказке и метод наблюдения для определения национальной специфики. Метод количественных подсчётов применялся для измерения числа анализируемых единиц. К сожалению, эта сказка до сих пор не переведена на русский язык из-за обилия игры слов и каламбуров, которые невозможно перевести так, чтобы сказка не потеряла своего искромётного юмора и сарказма. В ней повествуется о весёлых приключениях глуповатого рыцаря королевского двора сэра Ноубонка и его помощников в поисках и поимке дракона.

В сказке встречаются как привычные детям названия блюд, так и экзотические на их взгляд. В примере ниже

¹ Milligan S. *Sir Nobonk and the Terrible Dreadful Awful Naughty Nasty Dragon* // *A Children's Treasure of Milligan: Classic Stories and Poems*. London: Virgin Publishing Limited, 1999. P. 147–163.

упоминаются обычные и знакомые для ребёнка блюда – жареный цыплёнок, заварной крем и чипсы:

*One day he went to the King Big-Twitt, who was eating a bathtub of roast chicken, custard and chips*¹ (Однажды он пришёл к королю Биг-Твитту, который ел с блюда размером с ванну, наполненного жареным цыплёнком, заварным кремом и чипсами)².

Исходя из данного примера, можно сделать вывод, что перечисленные блюда благодаря сочетанию ситуативной обусловленности и контраста используются для создания комического эффекта: король в сказке про дракона ест ту же еду, что и современные дети и взрослые.

В следующем примере представлены тоже привычные названия блюд – свиные отбивные, горошек, жареные каштаны, чипсы и драже. Мы знаем, что излюбленным творческим приёмом С. Миллигана является аллитерация, которую в произведениях для детей автор использует как интеллектуальную игру с читателем и эстетический приём.

*For dinner Big Billy and Little Willy had purple pork chops and pink peas, but Sir Nobonk was a vegetarian and had roast chestnuts, chips and Smarties*³ (На ужин у Большого Билли и Маленького Вилли были фиолетовые свиные отбивные

и розовый горошек, а сэр Ноубонк был вегетарианцем и съел жареные каштаны, чипсы и драже).

В нашем случае сочетанием контраста блюд, ситуативной обусловленности, а также неправдоподобия и аллитерации (*purple pork* (фиолетовая свинина) и *pink peas* (розовый горошек)) достигается комический и эксцентрический эффект, который придаёт элемент сказочности и веселит маленького читателя. При переводе аллитерацию сохранить невозможно, поэтому теряется авторский замысел использования этого стилистического приёма. Контраст заказанных блюд (почти волшебных *purple pork chops and pink peas* и реальных *roast chestnuts, chips and Smarties*) и факта, что смелый рыцарь, который должен быть сильным, чтобы сражаться с драконами, является вегетарианцем, – вызывает улыбку.

Названия многих ресторанных блюд кажутся детям привлекательными и загадочными, детские фантазии приписывают необыкновенный вкус и ингредиенты порой самым простым и непритязательным блюдам, но с необычными или незнакомыми для них названиями, с одной стороны. С другой, детей не так часто берут в дорогие рестораны, где подаются изысканные блюда, которые незнакомы на вкус юным читателям, но о которых они слышаны. В этом случае детское воображение вновь будоражится гастрономическими фантазиями и приписывает ещё больше таинственного и неизведанного вкуса деликатесам.

Чтобы поймать дракона, главные герои пытаются смастерить для него ловушку, предварительно положив в неё приманку. Они долго гадают, чем мож-

¹ Milligan S. *Sir Nobonk and the Terrible Dreadful Awful Naughty Nasty Dragon // A Children's Treasure of Milligan: Classic Stories and Poems*. London: Virgin Publishing Limited, 1999. P. 149–150.

² Здесь и далее перевод наш – С. К.

³ Milligan S. *Sir Nobonk and the Terrible Dreadful Awful Naughty Nasty Dragon // A Children's Treasure of Milligan: Classic Stories and Poems*. London: Virgin Publishing Limited, 1999. P. 152.

но привлечь дракона, пока один из них не вынимает из кармана заранее заготовленного меню для дракона. Зачитав блюда этого меню, герои засомневались в выборе, но составитель парировал им в ответ, что он сам с удовольствием бы съел это всё. По составу имеющихся блюд меню дракона практически не отличается от меню в настоящих ресторанах. Все блюда, несмотря на эксцентричный сказочный сюжет, не являются выдумкой автора, их названия и рецепты можно найти на англоязычных сайтах. Рассмотрим примеры блюд в меню для приманки дракона:

*Lobster soup*¹. Суп из лобстера является особым угощением на День Благодарения. Часто его готовят накануне, чтобы он настоялся и приобрёл необходимый вкус. Его делают из куриного бульона, отварного мяса омара, молока, тонко нарезанного лука, сельдерея, чили с добавлением молотого чёрного перца, муки, масла, нарезанной свежей петрушки и нежирных сливок. Для лучшего вкуса все ингредиенты тушат несколько часов, добавляя сливки только в течение последнего часа². Из этого описания рецепта блюда становится понятно, что оно готовится раз в год к национальному празднику и обладает специфическим вкусом благодаря специям, блюдо острое – содержит два вида острого перца, тушёные лук и сельдерей, свежую петрушку, чего совсем не любят дети.

¹ Здесь и далее названия блюд цит. по: Milligan S. *Sir Nobonk and the Terrible Dreadful Awful Naughty Nasty Dragon* // *A Children's Treasure of Milligan: Classic Stories and Poems*. London: Virgin Publishing Limited, 1999. P. 154.

² *Lobster Soup* [Электронный ресурс] // Allrecipes: [сайт]. URL: <https://www.allrecipes.com/recipe/12939/lobster-soup> (дата обращения: 23.11.2018).

Crabmeat salad – крабовый салат: готовится из крабового мяса, измельчённого лука-шалота (при необходимости можно использовать красный лук), майонеза, рубленого сельдерея, паприки, укропа, соли и чёрного перца³. Ребёнок вряд ли согласится съесть такой салат из-за ингредиентов, которые больше нравятся взрослым. Но сам факт привлекательности блюд, которые по вкусу взрослым и не любимы детьми, предполагает включение его в меню для дракона, так как дракон воспринимается маленьким читателем как взрослое существо, и автоматически ему приписываются поведение и вкусы взрослого человека. Последующие блюда в меню, скорее всего, также соответствуют этому критерию.

Chicken and chips cooked in Burgundy wine – курица и чипсы, приготовленные в бургундском вине. Чтобы приготовить это блюдо, потребуются отварные куриные бёдра, куриный бульон, варёная ветчина без костей, оливковое масло, лук, сельдерей, морковь, чеснок, измельчённый лавровый лист и петрушка. Самым важным ингредиентом является красное столовое вино, исходя из названия трофонима, – это знаменитое французское бургундское вино⁴. Блюдо имеет выраженный национальный колорит, но вряд ли понравится ребёнку из-за своего состава.

Pudding – пудинг – классический английский десерт из яиц, сахара, молока и муки, который готовится на во-

³ *Crab salad (Seafood salad)* [Электронный ресурс] // Dinner, then Dessert: [сайт]. URL: <https://dinnerthendessert.com/crab-salad-seafood-salad/> (дата обращения: 23.11.2018).

⁴ *Burgundy Chicken* [Электронный ресурс] // Atkins: [сайт]. URL: <https://www.atkins.com/recipes/burgundy-chicken/742> (дата обращения: 23.11.2018).

дяной бане. В пудинг в зависимости от рецептуры могут добавлять различные фрукты и пряности. Перед подачей пудинг охлаждают. Пудинг всегда считался блюдом рождественского стола в Англии, хотя сейчас он готовится не только к этому празднику. Его охотно едят многие дети, так как сейчас существует большое разнообразие пудингов, и на сайте *BBC Good Food* мы нашли 40 рецептов этого классического английского блюда¹.

Wine jelly and Devon Cream – винное желе с девонским сливочным кремом. Для приготовления желе используются красное вино, корица, гвоздика, цедра и свежесжатый сок апельсина, лавровый лист, сахарная пудра и желатин².

Девонский сливочный крем начали готовить в Англии. Традиционно его делали из коровьих сливок путём долгого и медленного процесса нагревания, крем должен загустеть до почти маслянистой консистенции. Получаемые таким способом сгущённые сливки являются предметом большого спора между Девонем и Корнуоллом, где они производятся, и едят их на булочках с джемом. В Девоне всегда сначала кладут крем на булочку, а потом джем, а в Корнуолле наоборот – сначала кладётся джем, потом крем. Дебаты, на самом деле, идут о том, кто является создателем крема и кто делает его лучше³. Возможно, что крем будет охотно

съеден ребёнком, а желе будет, скорее всего, проигнорировано из-за специфического винного привкуса.

Irish coffee (Ирландский кофе) – как правило в свежесваренный горячий кофе добавляют коричневый сахар и ирландский виски. Сверху украшают взбитыми густыми сливками⁴. Наличие спиртного свидетельствует о том, что этот напиток не предназначен и даже не допустим для ребёнка. Читая сказку, дети непременно догадаются, почему столько блюд, содержащих алкоголь, в меню для ловли дракона. Все блюда должны стать приманкой, а алкоголь притупляет бдительность, вызывает сонливость, и современные дети достаточно внимательны и отлично осведомлены о таком воздействии спиртного на любой организм.

Petits Fours. Птифурами называют «ассорти из разного маленького печенья, которое чаще готовится из одинакового теста, но отличается оформлением и добавками. Обычно птифуры пекутся из бисквитного и песочного теста и наполняются разными начинками и украшаются кремом или глазурью. Эти мини-пирожные, рассчитанные буквально на один кусок, подаются в ассортименте в конце еды (к кофе, чаю, коктейлям)»⁵. Практически все дети, прочитав меню, не смогут понять, что такое птифуры, так как их

¹ Easy pudding recipes [Электронный ресурс] // BBC Good Food: [сайт]. URL: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/collection/easy-pudding> (дата обращения: 23.11.2018).

² Prat J. Recipe: Mulled red wine jellies with vanilla cream // Daily Mail Online. URL: <https://www.dailymail.co.uk/femail/food/article-1241579/Recipe-Mulled-red-wine-jellies-vanilla-cream.html> (дата обращения: 23.11.2018).

³ Devon Cream: Everyone's Favourite Scone

Topping [Электронный ресурс] // The Scone Witch: [сайт]. URL: <http://sconewitch.ca/2017/05/devon-cream-everyones-favourite-scone-topping> (дата обращения: 23.11.2018).

⁴ Original Irish Coffee [Электронный ресурс] // FOOD NETWORK: [сайт]. URL: <https://www.foodnetwork.com/recipes/original-irish-coffee-recipe-1915164> (дата обращения: 23.11.2018).

⁵ Petit four [Электронный ресурс] // Wikipedia: [сайт]. URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Petit_four (дата обращения: 23.11.2018).

ингредиенты не указываются, а родители за столом вряд ли смогут объяснить ребёнку, что это за французское блюдо. Но название покажется им необычным и загадочным и привлечёт их внимание, так как оно заявлено в разделе десертов.

Port and smelly cheese – портвейн и вонючий сыр. Изысканным десертом во многих ресторанах является десерт из вина и сыра. В нашем примере название сыра не указано, нам остаётся только гадать, какой из «вонючих» сыров может быть упомянут в этом меню. Самым распространённым из деликатесных французских «вонючих» сыров считается камамбер, известный своими сильными грибными нотами. Один ценитель описал настоящий камамбер как сыр «с нотками чеснока, скотного двора и несвежего белья». Готовят его из непастеризованного коровьего молока¹.

Возможно, что упоминается сыр ливаро или таледжио. Ливаро – это итальянский сыр из коровьего молока, козьего молока или их комбинации, производится в регионе неподалёку от его «вонючего» кузена таледжио. Таледжио – итальянский сыр из региона Валь-Таледжио из коровьего молока, во время созревания его моют в морской воде раз в неделю, чтобы он приобрёл специфический запах несвежих мокрых носков и травы, а тем временем под его корочкой формируется нежный, сладкий и острый сыр, который намного приятнее, чем его запах².

¹ Breyer M. 17 top stinky cheeses [Электронный ресурс] // Mother Nature Network: [сайт]. URL: <https://www.mnn.com/food/healthy-eating/stories/17-top-stinky-cheeses> (дата обращения: 23.11.2018).

² Breyer M. 17 top stinky cheeses [Электронный ресурс] // Mother Nature Network: [сайт].

Вероятно, что в данном десерте мог упоминаться и британский сыр «Вонючий Епископ». Этот сыр производства Чарльза Мартелла и его сына на их Лавровой ферме в Даймоке, Англия. Для его изготовления используется молоко редкой породы крупного рогатого скота Глостер. Такое название сыр получил не от своего запаха, а от зловонных груш сорта Епископ, используемых в бренди, которым омывается сырная корка во время созревания. В конкурсе на самый сильно пахнущий сыр Англии он занял первое место, а судьи описали его запах как пахнущую раздевалку регби клуба³.

Портвейн является крепким алкогольным напитком. Это красное крепленое вино, которое традиционно производилось в Португалии. Своё название портвейн получил от названия главного португальского порта – Порту. Через него экспортировали напиток, который в Англии стали называть порто-вино⁴. Определённо, что этот напиток не привлечёт внимания ребёнка ни вкусом, ни запахом, но как неотъемлемая часть высокой кухни он необходим по замыслу автора.

Завершает меню для дракона очень неожиданное блюдо *smarties and jelly babies* – драже и мармелад, привычные и любимые детьми сладости. В детской картине мира в целом и в мировосприятии отдельного ребёнка сладости являются настоящим десертом и лакомством, поэтому с этой немного наивной точки зрения в сказке един-

URL: <https://www.mnn.com/food/healthy-eating/stories/17-top-stinky-cheeses> (дата обращения: 23.11.2018).

³ Там же.

⁴ Портвейн [Электронный ресурс] // xCook: [сайт]. URL: <http://xcook.info/product/portvejn.html> (дата обращения: 23.11.2018).

ственным и по-настоящему привлекательным десертом, который есть в меню для дракона и который не предложат ни в одном ресторане, являются драже и мармелад. С другой стороны, эти два тропонима используются как противопоставление в создании контраста и эффекта неожиданности, которые приводят к комическому эффекту: все упомянутые блюда готовятся, а драже и мармелад обычно покупают.

В данном исследовании мы подробно описали ингредиенты всех блюд с целью не только отразить их национальную специфику, но и показать, заинтересуют ли эти блюда ребёнка, которого, к примеру, взяли с собой в ресторан его родители. Проанализировав девять блюд из меню для поимки дракона, которое больше похоже на ресторанный подборку французской и британской национальных кухонь, мы выяснили, что пять из них готовятся с добавлением алкоголя, а три содержат перец, лук и сельдерей, которые так не любят дети. В анализируемой сказке С. Миллигана было выявлено 20 тропонимов, из которых 3 (15%) придуманы автором, 2 (10%) относятся к сладостям, 4 (20%) представляют собой блюда повседневной пищи и 11 (55%)

принадлежат к блюдам национальных британской и французской кухонь.

Использование тропонимов в сказке “Sir Nobonk and the Terrible Dreadful Awful Naughty Nasty Dragon” С. Миллигана предполагает их следующие функции.

1. Использование названий региональных блюд придаёт произведению ярко выраженный национальный колорит, так как это традиционные блюда, готовящиеся по классической рецептуре, и они зафиксированы в кулинарных книгах и на кулинарных сайтах.

2. Тропонимы в данной сказке используются как один из элементов механизма достижения комического и эксцентрического эффектов. Контраст и противоречие блюд в меню вызывает улыбку читателя. В сказке противопоставляются блюда для взрослых и лакомства для детей в рамках меню для дракона.

3. Неоднократное обращение автора в своём творчестве к глуттоническому и гастрономическому дискурсам, в частности к использованию тропонимов, можно определить как составляющую характеристики его индивидуального авторского стиля.

Статья поступила в редакцию 03.12.2018

ЛИТЕРАТУРА

1. Градалева Е. А. Реализация культурно значимых образов в ономастическом пространстве английского языка // *Universum: Филология и искусствоведение: электронный научный журнал*. 2015. № 5 (18). URL: [http://7universum.com/pdf/philology/5\(18\)/Gradaleva.pdf](http://7universum.com/pdf/philology/5(18)/Gradaleva.pdf) (дата обращения: 17.11.2018).
2. Земскова А. Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: дис. ... канд. филол. наук. Волгоград, 2009. 338 с.
3. Капкан М. В. Феномен гастрономической культуры: дис. ... канд. культурологии. Екатеринбург, 2010. 173 с.
4. Капкова С. Ю. Лингвостилистические средства выражения комического и эксцентрического в языке современной детской английской литературы и специфика их перевода на русский язык (на материале произведений С. Миллигана и Дж. К. Роулинг): дис. ... канд. филол. наук. Воронеж, 2005. 167 с.

5. Капкива С. Ю. Гастрономические реалии в художественном тексте для детей (на материале цикла романов о Гарри Поттере Дж. К. Роулинг) // Современные лингвистические и методико-дидактические исследования: научный журнал. 2018. № 3 (39). С. 150–160.
6. Капелюшник Е. В. Кулинарный код культуры в семантике образных средств языка: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Томск, 2012. 21 с.
7. Кирсанова Е. М. Кулинаронимы в художественной литературе и переводе // Лингвориторическая парадигма: теоретические и прикладные аспекты. 2007. № 9. С. 81–87.
8. Кирсанова Е. М. Прагматика единиц семантического поля «ПИЩА»: системный и функциональный аспекты (на материале английского и русского языков): дис. ... канд. филол. наук. М., 2009. 294 с.
9. Козько Н. А. Концептосфера «спиртные напитки» в национальной языковой картине мира: дис. ... канд. филол. наук. Челябинск, 2006. 240 с.
10. Комолова З. П. Семантическая мотивированность прагматонимов (на материале товарных знаков СССР и США) // Проблемы семантики / под. ред. В. М. Солнцева. М.: Наука, 1994. С. 333–339.
11. Леонова А. И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: дис. ... канд. филол. наук. Тверь, 2003. 214 с.
12. Миронова И. К. Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропозициональные структуры и их лексические репрезентации: дис. ... канд. филол. наук. Екатеринбург, 2002. 280 с.
13. Олянич А. В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семанτικο-семиотические характеристики) // Массовая культура на рубеже XX–XXI веков: Человек и его дискурс. М.: Азбуковник, 2003. С. 150–184.
14. Пахомова И. В. Метафорическое представление концепта еда/пища в английской языковой картине мира новоанглийского периода: дис. ... канд. филол. наук. СПб., 2003. 163 с.
15. Старикова Г. Н., Хоанг Т. Х. Ч. Трофонимы (ресторонимы) как особый тип эргонимов (на материале имен заведений общественного питания Москвы) // Вестник Томского государственного университета. Филология. 2017. № 47. С. 72–87.
16. Ундрицова М. В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков): дис. ... канд. филол. наук. М., 2015. 290 с.

REFERENCES

1. Gradaleva E. A. [Cultural symbols in the English onomastic context]. In: *Universum: Filologiya i iskusstvovedenie: elektronnyi nauchnyi zhurnal* [Universum: Philology and Art history: electronic scientific journal], 2015, no. 5 (18). Available at: [http://7universum.com/pdf/philology/5\(18/Gradaleva.pdf](http://7universum.com/pdf/philology/5(18/Gradaleva.pdf) (accessed: 17.11.2018).
2. Zemskova A. Yu. *Lingvosemioticheskie kharakteristiki angloyazychnogo gastronomicheskogo diskursa: dis. ... kand. filol. nauk* [Linguistic and semiotic features of English gastronomic discourse: PhD thesis in Philological Sciences]. Volgograd, 2009. 338 p.
3. Kapkan M. V. *Fenomen gastronomicheskoi kul'tury: dis. ... kand. kul'turologii* [The phenomenon of gastronomic culture: PhD thesis in Cultural Sciences]. Ekaterinburg, 2010. 173 p.
4. Kapkova S. Yu. *Lingvostilisticheskie sredstva vyrazheniya komicheskogo i ekstsentricheskogo v yazyke sovremennoi detskoj angliiskoi literatury i spetsifika ikh perevoda na russkii yazyk (na materiale proizvedenii S. Milligana i Dzh. K. Rouling): dis. ... kand. filol. nauk* [Linguistic-stylistic means of expression of comic and eccentric in the language of modern children's

- English literature and the specificity of their translation into Russian (study of works by S. Milligan and J. K. Rowling): PhD thesis in Philological Sciences]. Voronezh, 2005. 167 p.
5. Kapkova S. Yu. [Gastronomic realities in a fiction text for children (based on the cycle of novels about Harry Potter by J. K. Rowling)]. In: *Sovremennye lingvisticheskie i metodiko-didakticheskie issledovaniya: nauchnyi zhurnal* [Modern Linguistic and Methodical-and-Didactic Research], 2018, no. 3 (39), pp. 150–160.
 6. Kapelyushnik E. V. *Kulinarnyi kod kul'tury v semantike obraznykh sredstv yazyka: avtoref. dis. ... kand. filol. nauk* [Culinary code of culture in the semantics of figurative language means: abstract of PhD thesis in Philological Sciences]. Tomsk, 2012. 21 p.
 7. Kirsanova E. M. [Culinary terms in belletristic text and translation]. In: *Lingvovitoricheskaya paradigma: teoreticheskie i prikladnye aspekty* [Linguistic and rhetorical paradigm: theoretical and applied aspects], 2007, no. 9, pp. 81–87.
 8. Kirsanova E. M. *Pragmatika edinits semanticheskogo polya «PISHCHA»: sistemnyi i funktsional'nyi aspekty (na materiale angliiskogo i russkogo yazykov): dis. ... kand. filol. nauk* [Pragmatics of the units of the semantic field “FOOD”: systemic and functional aspects (study of the English and Russian languages): PhD thesis in Philological Sciences]. Moscow, 2009. 294 p.
 9. Koz'ko N. A. *Kontseptosfera «spirtnye napitki» v natsional'noi yazykovo kartine mira: dis. ... kand. filol. nauk* [The conceptual sphere “alcoholic beverages” in the national language picture of the world: PhD thesis in Philological Sciences]. Chelyabinsk, 2006. 240 p.
 10. Komolova Z. P. [Semantic motivation of pragmatonyms (study of trademarks of the USSR and the USA)]. In: Solntsev V. M., ed. *Problemy semantiki* [Problems of semantics]. Moscow, Nauka Publ., 1994. pp. 333–339.
 11. Leonova A. I. *Lingvokul'turologicheskaya spetsifika kulinaronimov: dis. ... kand. filol. nauk* [Linguistic and cultural specificity of culinary terms: PhD thesis in Philological Sciences]. Tver, 2003. 214 p.
 12. Mironova I. K. *Kontseptosfera «Eda» v russkom natsional'nom soznanii: bazovye kognitivno-propozitsional'nye struktury i ikh leksicheskie reprezentatsii: dis. ... kand. filol. nauk* [The conceptual sphere “Food” in the Russian national consciousness: basic cognitive-propositional structures and their lexical representations: PhD thesis in Philological Sciences]. Ekaterinburg, 2002. 280 p.
 13. Olyanich A. V. [Gastronomic discourse in mass communication (semantic and semiotic features)]. In: *Massovaya kul'tura na rubezhe XX–XXI vekov: Chelovek i ego diskurs* [Mass culture at the turn of XX–XXI centuries: the Man and his discourse]. Moscow, Azbukovnik Publ., 2003, pp. 150–184.
 14. Pakhomova I. V. *Metaforicheskoe predstavlenie kontsepta eda/pishcha v angliiskoi yazykovo kartine mira novoangliiskogo perioda: dis ... kand. filol. nauk* [Metaphorical representation of the concept of food in the English language picture of the world in new England period: PhD thesis in Philological Sciences]. St. Petersburg, 2003. 163 p.
 15. Starikova G. N., Hoang T. H. T. [Troponyms (restauronyms) as a special type of ergonyms (study of Moscow public catering places names)]. In: *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Filologiya* [Tomsk State University Journal of Philology], 2017, no. 47, pp. 72–87.
 16. Undritsova M. V. *Glyuttonicheskii diskurs: lingvokul'turologicheskie, kognitivno-pragmaticheskie i perevodcheskie aspekty (na materiale russkogo, angliiskogo, frantsuzskogo i grecheskogo yazykov): dis. ... kand. filol. nauk* [Gluttonic discourse: linguocultural, cognitive-pragmatic and translational aspects (study of Russian, English, French and Greek): PhD thesis in Philological Sciences]. Moscow, 2015. 290 p.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ

Капкива Светлана Юрьевна – кандидат филологических наук, доцент кафедры английского языка Воронежского государственного педагогического университета;
e-mail: kapk@list.ru

INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

Svetlana Yu. Kapkova – PhD in Philological Science, Associate Professor at the Department of English Language, Voronezh State Pedagogical University;
e-mail: kapk@list.ru

ПРАВИЛЬНАЯ ССЫЛКА НА СТАТЬЮ

Капкива С. Ю. Трофонимы и их функции в современной литературной английской сказке (на материале сказки С. Миллигана) // Вестник Московского государственного областного университета. Серия: Лингвистика. 2019. № 1. С. 47–56.
DOI: 10.18384/2310-712X-2019-1-47-56

FOR CITATION

Kapkova S. Yu. Troponyms and their functions in modern English literary fairy tale. In: *Bulletin of Moscow Region State University. Series: Linguistics*, 2019, no. 1, pp. 47–56.
DOI: 10.18384/2310-712X-2019-1-47-56