

ИСКОННЫЕ И ЗАИМСТВОВАННЫЕ НАЗВАНИЯ БЛЮД
В РУССКОМ ЯЗЫКЕ

Ли Чи

Аннотация. Элементы тематической группы «Блюда национальной кухни» в рамках национальной лингвокультуры репрезентируют гастрономический код, требующий детального изучения. Статус элементов рассматриваемой группы в русской языковой картине мира определяется рядом факторов, в том числе генезисом наименований и степенью их активности в современном русском языке. В данной статье рассматриваются исконные и заимствованные названия блюд в русском языке с целью выявления национально-культурного компонента в их семантике, для чего используются методы компонентного, лексического, стилистического, анализа и лингвокультурологического комментирования. Анализ материала свидетельствует о том, что исконные и заимствованные компоненты группы в процессе функционирования в русском языке существенно поменяли свое значение, что обусловило их сохранение в активном запасе. Лексемы, сохранившие свое первоначальное значение, являются элементами преимущественно профессиональной речи.

Ключевые слова: тематическая группа, названия блюд, исконная лексика, заимствование, внутренняя форма, активный запас, пассивный запас, деривационные процессы, номенклатурные обозначения, профессиональная речь.

Для цитирования: Ли Чи. Исконные и заимствованные названия блюд в русском языке // Преподаватель XXI век. 2021. № 3. Часть 2. С. 417–430. DOI: 10.31862/2073-9613-2021-3-417-430

417

NATIVE AND BORROWED NAMES OF DISHES IN THE RUSSIAN LANGUAGE

Li Chi

Abstract. The elements of the thematic group «National cuisine» within the national linguistic culture represent a gastronomic code, which requires detailed study. The status of the elements of the considered group in the Russian language picture of the world is determined by a number of factors, including the genesis of the names and the extent of their activity in the modern Russian language. The article considers native and borrowed names of dishes in the Russian language in order to identify the national-cultural component in their semantics, for which the methods of component, lexical, stylistic, analysis and linguocultural commenting are used. The analysis of the material shows that the native and borrowed components of the group have significantly changed their meaning in the process of functioning in the Russian language, which caused their preservation in the active stock. The lexemes that have retained their original meaning are mostly elements of professional speech.

© Ли Чи, 2021



Контент доступен по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 International License
The content is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Keywords: *thematic group, names of dishes, native vocabulary, borrowing, internal form, active stock, passive stock, derivation processes, nomenclature designations, professional speech.*

Cite as: Li Chi. Native and Borrowed Names of Dishes in the Russian Language. *Prepodavatel XXI vek. Russian Journal of Education*, 2021, No. 3, part 2, pp. 417–430. DOI: 10.31862/2073-9613-2021-3-417-430

Исследование гастрономического кода, под которым мы понимаем систему наименований «элементов питания», замечающую «социальное пространство узнаваемыми символами идентификации» [1, с. 204], предполагает многоаспектную характеристику корпуса лексем, служащих его репрезентантами. Важное место в этом процессе отводится тематической группе «Блюда национальной кухни».

Названия блюд разных народов отличаются своеобразием в силу того, что отражают национально-специфический взгляд на мир. Они аккумулируют в своей семантике традиции, обычаи, опыт этого народа, в силу чего обладают ярко выраженной этнокультурной спецификой. «В системе обыденных представлений человека о мире образ определенного этнического сообщества (народа или государства) неразрывно связан со сложившимися в родной культуре устойчивыми социокультурными стереотипами, в число которых входят традиционные продукты питания и блюда национальной кухни. Они выступают своеобразными «маркерами» национальной идентичности и самоидентичности, входя в систему образных средств языка» [2, с. 92]. К их числу относится внутренняя форма слова, то есть признак, положенный в основу наименования.

Названия блюд в основном мотивированы названиями ингредиентов, входящих в их состав (*рассольник, свекольник, луковник*), процессом приготовления (*жаркое, квашеная капуста*), именем их

создателя (*бефстроганов, салат оливье, гурьевская каша*). Произведя комплексный анализ названий блюд, можно сделать вывод об их национально-культурной специфике, а следовательно, об особенностях менталитета носителей языка. Однако эта закономерность действует не всегда: если названия блюд являются исконными, но возникли на ранних этапах развития языка. Кроме того, обнаружить внутреннюю форму сложно в тех случаях, когда названия блюд являются заимствованными. Так, например, без обращения к этимологическим источникам невозможно охарактеризовать национально-культурную специфику, закрепленную во внутренней форме слов *каша, блин, щи; бульон, суп, суфле*.

В данной работе мы проанализируем исконные и заимствованные названия блюд в русском языке для выявления в их семантике национально-культурного компонента. С этой целью мы используем методы компонентного, лексического, стилистического анализа и лингвокультурологического комментирования. Их использование необходимо для выявления исторической перспективы компонентов группы, а также для уточнения их принадлежности к литературному языку или внелитературным (профессиональным) пластам лексики. В качестве критериев статуса лексических единиц рассматриваемой группы в русском языке используются их полисемия, синтагматический показатель, деривационный потенциал, стилистическая маркированность.

Анализ словарных дефиниций, извлеченных из Словаря русского языка [3], Этимологического словаря русского языка [4], Краткого этимологического словаря русского языка [5], показал, что исконных названий русских блюд в современном русском языке сохранилось не очень много. Это связано с тем, что, с одной стороны, в Древней Руси национальная кухня была традиционной, и таких наименований изначально было небольшое количество, а с другой, — с тем, что с течением времени часть обозначений перешла в пассивный запас. С точки зрения происхождения исконные названия блюд делятся на три основные группы по времени их появления в русском языке:

1. Названия общеславянского происхождения. Это такие названия блюд, как *сало*, *окорок*, *каша*, *кисель*, *кутья*, *блин*, *калач*.

Слово *сало* известно в общеслав. яз. Оно образовано от основы *сад-* с помощью суф. *-dlo (-ло)* (см. садить, сесть). Первоначальное значение — то, что насажено (на мясо). В современном языке *сало* — жировой слой (обычно на свином мясе), а также пищевой продукт из жирового слоя. В современном русском языке лексема не изменила своего значения и активно используется в речи, о чем свидетельствует значительное число переносных значений и наличие дериватов (*салце*, *салить*, *салный*).

Окорок — слово известно в общеслав. яз. Оно образовано от *korĕ* (нога) с помощью приставки *о-*. В русской кухне *окорок* — бедро (обычное свиное) как часть туши. Иногда *окорока* солят, вымачивают и потом варят (*вареные окорока*), иногда их коптят (*копченые окорока*). В современном русском языке слово постепенно переходит в пассивный запас, но продолжает употребляться в профессиональной лексике и в составе

номенклатурных обозначений (*тамбовский*, *воронежский*, *копчено-запеченный окорок*).

Каша — общеславянское слово произошло из *kāsiā*, родственного лит. *kōšti* — «цезю». Первоначальное значение — вид крупяной похлёбки. В русской кухне *каша* — жидкое кушанье из крупы, сваренной на воде или молоке. Слово находится в активном запасе, о чем свидетельствует значительное число производных качественно-характеризующих значений (градусных, «способных выражать ту или иную степень (меру) проявления признака», по мнению С.М. Колесниковой [6, с. 5]), используемых в разговорном стиле, среди которых есть фразеологически связанные (*каша под ногами* (перен.) = меси-во, вязкая жижа; *каша в голове* (разг.) = отсутствие ясности, последовательности в мировоззрении, представлениях о чем-либо; беспорядочность, хаотичность мыслей). Значительное количество дериватов подтверждает этот вывод (ср.: *кашка*, *кашица*, *кашевар* и др.).

Кисель — общеслав., образовано с помощью суф. *-ель* от *кысати*, то есть «киснуть». Старое значение этого слова — похлебка из овсянки. Современное значение — студенистое жидкое блюдо, сваренное из молока, фруктового или ягодного сока и т. п. Лексема постепенно переходит в пассивный запас, что объясняется экстралингвистическими факторами: популярностью соков и сладких газированных напитков. В то же время в разговорном стиле используются устойчивые выражения *седьмая вода на киселе*, *за семь верст киселя хлебать*.

Блин — общеслав., образовано от того же корня, что и «молоть», но с гласным корня на нулевой ступени чередования (общеслав. *mlinъ* > *блинъ* в результате диссимиляции *м* на *б*). Блин буквально значит «приготовленный из молотого»,

т. е. из муки [4, с. 49]. Слово активно используется в современном языке, чему способствуют национально-культурные традиции: готовить блины на масленицу, на поминки. У слова развилось значительное число переносных значений и сформировался ряд дериватов (*блинчик, блинок, блинец*). До сих пор в речи используется выражение *первый блин комом*.

Калач — известно в общеслав. яз. Слово образовано от *коло* — «колесо» с помощью суф. *-ачь* (*калач < колачь*) в результате развития аканья и закрепления на письме. Название дано по своему внешнему признаку (хлеб круглой формы), а точнее, в виде замка с дужкой (ручкой). В современном русском языке слово перешло в пассивный запас, что, вероятно, обусловлено сложностью заводского приготовления (калач имеет «ручку», которую трудно воссоздать при поточном производстве). В то же время в речи до сих пор используется фразеологизм *свернуться калачиком*.

Щи — общеслав., первоначальная форма «*шти*» означает: «похлебка, суп из сушеной рыбы и крупы». В современном русском языке лексема изменила свое значение: так называется жидкое блюдо, в составе которого присутствует капуста. Если щи готовятся из щавеля, то это отражается в их названии (щавелевые щи). В настоящее время лексема относится к активному запасу, что подтверждается ее использованием в пословицах и поговорках: *Щи да каша — пища наша. Где щи — тут и нас ищи. Тех же щей, да пожизже влей*.

2. Слова восточнославянского (древнерусского) происхождения (приблизительно от VI в. до XIV–XV вв.) общие для белорусского, украинского и русского народов.

1) **Уха** — др.-русс., образовано от древнего индоевропейского корня *jus-*. Название блюда *уха* является одним из

древнейших. В русской кухне уха — жидкое блюдо, суп, приготовленный из свежельовленной рыбы, сейчас из рыбы вообще. Лексема принадлежит к активному запасу современного русского языка, в то же время встречается в профессиональной речи, о чем свидетельствуют номенклатурные обозначения *уха по-царски, по-домашнему, поморская, моряцкая* и др.

2) **Тавранчук** — др.-русс. тавранчук. Старинное блюдо русской кухни из рыбы и мяса, для тушения которых обычно используется квас. В современном русском языке название является устаревшим.

3) **Ветчина** — «др.-русс. *ветчины и свежины*, (грам. 1611 г.), часто также ветчина (Домостр. К.) наряду с ветшина (Домостр.), сальце ветшиное (там же). Принимая во внимание это старое написание и параллельное образование свежинá «свежее, несоленое мясо, особенно свиное» (от свежий), следует признать весьма вероятным объяснение от ветхий» [4, т. I, с. 307]. Положенная в основу наименования основа *ветх-* противопоставлялась в сознании носителей русского языка основе *свеж-*, ведь чтобы приготовить продукт, нужно было какое-то время. В современном русском языке слово принадлежит к активному запасу, о чем свидетельствует наличие дериватов (*ветчинный, ветчинка, ветчинница*).

4) **Пирог** — известно в восточнославянском языке. Слово образовано от *пирь* с помощью суф. *-огь* (см. *пир*). Первоначальное значение — праздничный хлеб. В настоящее время *пирог* — печеное изделие из сдобного теста с какой-л. начинкой. Лексема принадлежит к активному запасу современного русского языка, у нее есть большое количество родственных слов (*пирожок, пирожное, пирожный, пирожник*) и устойчивых выражений (*жирный пирог, именинный пирог,*

общий пирог, открытый пирог, свадебный пирог, пристроиться к пирогу). Номенклатурные обозначения свидетельствуют о том, что в профессиональной речи лексема используется как родовое обозначение (ср.: *осетинский, пастуший, сибирский, сладкий, тирольский пирог*).

5) Блюдо **рассольник** известно на Киевской Руси с XV века: суп из мяса или рыбы с солеными огурцами. Слово «рассольник» образовано от прилагательного «рассольный» с помощью суффикса *-ик*. Лексема обозначает один из видов супа и потому активно используется в профессиональной речи.

6) **Пряник** — известно в восточнославянском языке. Слово образовано от прилагательного *пряный* с помощью суф. *-ик*, зафиксировано с XVII века. В настоящее время *пряник* — мучное изделие; сладкое печенье на меду или сахаре в виде лепёшки или плоской фигурки с добавлением каких-л. пряностей. Пряники бывают *мятными, имбирными, медовыми*. Особой популярностью пользуются *тульские пряники* с начинкой из варенья, покрытые глазурью. Менее известны *богородские (расписные и печатные)* и *покровские* пряники.

7) **Студень** (холодец) — известно в восточнославянском языке с XVI века. Холодное блюдо из сгустившегося при охлаждении мясного (или рыбного) отвара с мелкими кусочками мяса (или рыбы). Сейчас студнем называют блюдо с волокнами мяса (свинины, говядины, курятины), в отличие от которого блюдо с добавлением рыбы называется *заливное*. Слово принадлежит к активному запасу современного русского языка, о чем свидетельствует расширение его синтагматики (ср.: *куриный студень, студень по-белорусски, по-домашнему*).

8) **Кулага** — известно в восточнославянских языках, кисло-сладкое блюдо

восточнославянских народов из ржаной или другой муки и солода. В современном русском языке слово не используется, поскольку перешло в пассивный запас.

9) **Каравай** — известно в восточнославянском языке. Вероятно, образовано от слова «корова». Название дано по своему внешнему виду (хлеб широкой круглой формы). Выпечное изделие первоначально применялось в восточнославянском свадебном обряде, в настоящее время является атрибутом национальных праздников вообще. Лексема принадлежит к пассивному запасу, в речи используется для решения различных стилистических задач.

3. **Слова собственно русского языка** (с XIV–XV вв. по настоящее время), которые образовались после разделения восточнославянского языка на 3 ветви. В это время в русский язык вошло много известных названий блюд, например, *солянка, окрошка, заливное, ботвинья, буженина, тюря, расстегай, голубцы* и т. д.

Ботвинья — традиционное холодное блюдо из вареной зелени (щавеля, свекольной ботвы, шпината, зелёного лука и т. п.), кваса и рыбы. Слово происходит от существительного *ботва* и является суффиксальным образованием. В отличие от лексем *щи, борщ*, лексема принадлежит к пассивному запасу лексики.

Буженина — праздничное блюдо русской кухни. Свинина (запеченная, соленая или обжаренная), приготовленная особым образом. Лексема принадлежит к активному запасу современного русского языка.

Тюря — собственно русское слово, происхождение не выяснено. В русской кухне *тюря* — это холодное жидкое блюдо из накрошенного в воду хлеба или кваса с луком. В современном русском языке слово перешло в пассивный запас.

Голубцы — собственно русское слово. Название дано в связи с тем, что форма

блюда напоминает неподвижного голубя. В настоящее время *голубцы* — блюдо, приготовленное из мясного фарша, который завертывается в капустные листья и тушится. Слово активно используется в современном русском языке.

Расстегай — собственно русское слово, образовано от *расстегать* с помощью суф -j- (*расстегивать*). Название блюда дано по внешнему виду. В русской кухне *расстегай* — печеный пирожок с открытой начинкой (обычно из рыбы или мяса). В настоящее время лексема находится в пассивном запасе.

Солянка — традиционное блюдо русской кухни, изначально густой суп из рыбы, мяса или грибов с острыми приправами; блюдо бывает трёх видов: рыбным, мясным и грибным. В настоящее время — это название одного из вторых блюд из тушеной капусты и мяса. Лексема относится к активному запасу.

Окрошка — традиционное холодное кушанье русской кухни, один из видов первых блюд, готовится из кваса с мелко нарезанными мясом и разной зеленью. Название происходит от глагола *накрошить* (мелко нарезать) и отражает способ приготовления. Лексема входит в активный запас русского языка.

Заливное — холодное блюдо русской национальной кухни, изначально готовилось из мяса или рыбы, залитых студенистым наваром. В настоящее время для приготовления этого кушанья можно использовать только рыбу. Лексема постепенно переходит в пассивный запас современного русского языка, о чем свидетельствует его использование в профессиональной речи, где допускаются выражения типа *заливное из курицы, заливное из говядины, заливной язык*. В разговорном стиле используется преимущественно представителями старшего поколения.

Все эти слова можно сгруппировать на основе мотивирующих сем, закрепленных за корневой морфемой:

1. Вкус.

В блюдах под названием **солянка, рас-солник** выделяется корень «соль». В слове **кисель**, которое первоначально обозначало не напиток, а блюдо, приготовленное из заквашенных отваров злаковых растений, содержится корень *кисл-*, обозначающий вкусовые ощущения. Слово **пряник** произведено от прилагательного «пряный» (из *пыль* «перец»), то есть приготовленный с приправами и в силу этого имеющий вкус, придаваемый приправами.

2. Способ приготовления.

Блины — круглая тонкая лепешка из жидкого теста, испеченная на сковороде. Древняя форма — *млинь*, которая произведена от основы *молоть*. Слово первоначально обозначало мучное изделие, приготовленное из молотой муки. «**Окрошка**» — от глагола *крошить* (мелко нарезать). «**Студень**» (холодец) — то, что остужено, а также студить, охлаждать. «**Заливное**» — кушанье, залитое студенистым наваром.

3. Насыщение.

Щи — русское национальное блюдо, горячий суп. Изначально *щами* назывались разные похлёбки, например: *шти борщовы, шти капустны*. Лексема произведена от основы *съто*, т. е. «пропитание».

4. Назначение.

У лексемы «**пирог**» первоначально выделялся корень *пир-*, который в настоящее время не вычленяется.

5. Форма и внешний признак.

Название «**калач**» дано по внешнему признаку круглой формы (от славянского «коло», то есть круг, ср. слово *колесо*). Название «**каравай**» дано по своему внешнему признаку (хлеб широкой круглой формы, вероятно, от слова *корова*).

Название «*расстегай*» дано с опорой на метафору: отверстие в верхней части пирога напоминает незастегнутую одежду. Название «*голубцы*» дано по форме, напоминающей неподвижного голубя.

В ряде рассмотренных слов мотивирующие семы носят неявный характер: *уха*, *тавранчук*, *ветчина*, *сало*, *окорок*, *каша*, *кутья*, *кулага*, *ботвинья*, *буженина*, *тюря*. Это обусловлено тем, что с течением времени названия блюд утратили связь с производящими основами, которые перешли в пассивный запас. Как следствие — в ряде случаев поменялись первоначальные значения слов, как, например, в лексемах *сало*, *каша*, *квас*, *кисель*, *пирог*, *студень*. Так, «*сало*» буквально — то, что насело (на мясо), новое значение — пищевой продукт из жирового слоя в теле животного. У слова «*каша*» исходное значение — очищенное зерно, затем — крупяная похлебка, сейчас — кушанье из варёной на воде или молоке крупы. Старое значение слова «*кисель*» — похлебка из овсянки, новое значение — студенистое жидкое блюдо, сваренное из молока, фруктового или ягодного сока и т. п. «*Пирог*» первоначально означал праздничный хлеб, затем — печеное изделие из теста с какой-л. начинкой. «*Студень*» — первоначально то, что остужено, также *студ*, *студить*. В настоящее время *студень* — то же, что и *холодец*.

Важно отметить, что исконные наименования блюд используются не только с целью номинации, но и для создания образности, что наблюдается в составе устойчивых выражений: «многие наименования блюд национальной кухни, послужившие источником образного именования и характеристики, являются безэквивалентными. Они не имеют семантических аналогов в других языках (блины, щи, уха)» [1, с. 92]. В этом случае фразеологизмы, пословицы, поговорки

являются тем контекстом, который актуализирует потенциальные (фоновые) семы наименований блюд (*печь как блины, каша в голове*).

Названия многих блюд проникли в русский язык посредством заимствования. Заимствование — один из важных источников развития языка, оно отражает не только язык, но и связь различных культур. Л.П. Крысин под заимствованием понимает «процесс перемещения различных элементов из одного языка в другой» [7, с. 18]. Этот процесс сопровождается адаптацией заимствованного элемента к системе языка — реципиента. Она может проявляться в изменении формы, семантики, стилистической окраски, появлении гнезда однокоренных слов.

К числу древних заимствований относится слово *кутья*, заимствованное в общеславянский язык из греческого языка (ср. *κόκκος*), где оно обозначало «зерно». В русской кухне — это кушанье, первоначально жидкое, из риса или другой крупы с добавлением сахара и меда, иногда с изюмом, орехами и др., которое едят на поминках и на похоронах. По данным словаря И.И. Срезневского [8, с. 1382], оно фиксируется письменными памятниками с начала XII века. Лексема *оладья* (фиксируется словарями с XV в.), пришедшая в древнерусский из греческого языка, где *eladion* — суф. производное от *elaion* — «масло». Оладья первоначально означало «блюдо, приготовленное на масле». Буква *О* появилась в начале слова в результате фонетического изменения из *е*, как *Олена*, *Овдотья*. Финал слова адаптировался к системе русского языка, в результате чего слово стало восприниматься как существительное первого склонения.

Начиная с XVI в. процесс заимствования заметно активизируется.

Например, *сарделька* (ласкательное *сардель*) заимствовано в начале XVIII в.

из польского языка, где *sardela* является переоформлением итал. *sardella*, восходящего к лат. *sardina* — сардинская (рыба).

Слово **борщ** заимствовано в XIX в. из украинского языка в значении «первое блюдо из свеклы и капусты».

По мнению И.Г. Добродомова, «заимствование — элемент чужого языка (слово, морфема, синтаксическая конструкция и т. п.), перенесенный из одного языка в другой в результате языковых контактов, а также сам процесс перехода элементов из одного языка в другой» [9, с. 158–159]. Иными словами, заимствоваться могут не только лексемы, но и устойчивые обороты. Это отразилось в структуре русского лексико-фразеологического поля «Блюда», куда входят названия блюд как объекты номинации на территории России в разные хронологические периоды.

Рассмотрим названия гастрономических блюд, заимствованных из западноевропейских языков. Иноязычные слова особенно активно стали проникать в русскую лексику, начиная с XVI–XVII вв., особенно в XVIII веке. Названия блюд в русском языке заимствованы из следующих групп языков: 1) романской группы (французского, итальянского, испанского); 2) германской группы (в том числе немецкого, английского); 3) тюркской группы; 4) других славянских групп (польского, украинского); 5) названия блюд заимствованы при участии языков-посредников

• **Названия блюд, заимствованные из романских языков** (в том числе из французского, итальянского и других романских языков):

а) наименования блюд, заимствованные из **французского языка**. В русском языке огромное количество слов заимствовано из французского языка особенно в XVIII – начале XIX века.

Бисквит (заимств. из французского в XVIII в., фр. *biscuit* означает «галета, бисквит») — легкое сдобное сладкое печенье, приготовленное из муки, яиц и сахара. В современном русском языке слово относится к активному запасу и используется в словосочетаниях *ванильный, масляный, шоколадный, морковный бисквит*, хотя чаще употребляется прилагательное *бисквитный (торт, корж)*.

Бульон (заимств. из французского в XVIII в., фр. *bouillon* образовано от глагола *bouillir* и означает «кипеть») — чистый мясной или рыбной отвар, используемый как основа для первых блюд. Слово принадлежит к активному запасу русского языка.

Винегрет (заимств. из французского языка в XVIII в., фр. *vinaigrette* означает «соус из уксуса и масла») — «холодное кушанье из мелко нарезанных овощей с уксусом, маслом и др. приправами» [3, т. I, с. 176]. Слово принадлежит к активному запасу и, хотя у него нет дериватов, используется в составе фразеологизма *винегрет в голове* (о смещении фактов и событий).

Желе (заимств. из французского в XVIII в., фр. *gelée* образовано от *geler* — «замораживать»): 1. Студенистое блюдо из фруктовых или ягодных соков, молока и т. п. с желатином (*молочное желе, клюквенное желе*). 2. Мясное или рыбное студенистое кушанье; заливное. Несмотря на несклоняемость, слово принадлежит к активному запасу современного русского языка и используется в словосочетаниях *фруктовое, апельсиновое, творожное желе*.

Котлета (заимств. из французского в XVIII в., фр. *côtelette* образовано от *côte* «ребро»). В первоначальном значении — кусок мяса, приготовленный на кости. В современном русском языке и русской кухне — блюдо из рубленого или молотого мяса или рыбы в виде овальной

лепешки. Лексема принадлежит к активному запасу, у нее есть дериваты (*котлетный, котлетка*). Она используется в ряде словосочетаний: *рубленая, киевская, картофельная котлета*.

Мусс (заимств. из французского в XIX в., фр. *mousse* «мусс» (пена) образовано от *mousser* «пениться») — сладкое блюдо, приготавливаемое из фруктового, ягодного сиропа, взбитого в пену с манной крупой или желатином. Слово не принадлежит к активному запасу, хотя словосочетания с ним можно встретить на сайтах, посвященных здоровому питанию (ср.: *яблочный, фруктовый мусс*).

Омлет (заимств. из французского в XIX в., фр. *omelette* означает «тонкая пластинка») — жаркое яичное блюдо из взболтанных яиц с мукой и молоком. Блюдо закрепилось в русской кухне и конкурирует с традиционной яичницей, вследствие чего лексема относится к активному запасу.

Сосиска (заимств. из французского в XX в., фр. *saucisse* означает «колбаса») — небольшая тонкая колбаска, употребляемая обычно в пищу в вареном виде. Лексема относится к активному запасу, о чем свидетельствует значительное число названий сортов продукта: *молочные, сливочные, докторские, венские сосиски*.

Суп (заимств. из французского в XVIII в., фр. *soupe*) — жидкое блюдо, представляющее собой отвар из рыбы, мяса, овощей, грибов, крупы и т. п. с приправой (*рыбный суп, грибной суп*). Слово настолько адаптировалось к системе русского языка, что почти не воспринимается как заимствованное: оно склоняется как в единственном, так и во множественном числе, обозначая разновидности блюда, у него есть однокоренные лексемы: *супчик, суповой*.

б) названия блюд, заимствованные из **итальянского языка**. Среди названий

блюд мы встретили итальянские слова, например:

вермишель (заимств. из итальянского в XVIII в., итал. *vermicelli* «вермишель» образовано от *vermicello* «червячок») — сорт лапши в виде коротких палочек фабричного производства. Лексема относится к активному запасу, о чем свидетельствует наличие дериватов (*вермишелевый, вермишельник: 1) суп, 2) мастер*), и используется в словосочетаниях *суп с вермишелью, с грибами, с мясом*.

Макаронны (заимств. из итальянского в XVIII в., итал. *macaroni*, как полагают из греч. *takarìa* «кушанье из ячменной муки или крупы») — пищевое изделие из пресного теста в виде высушенных трубочек разного диаметра и длины, а также кушанье из него. Используется в форме множественного числа, входит в состав устойчивого выражения *макаронны по-флотски* (т. е. с измельченным жареным мясом и луком) и имеет дериваты (*макаронный, макаронник*). Фразеологизм *взрыв на макаронной фабрике* используется для иронической характеристики прически. Слово принадлежит к активному запасу.

Паста (заимств. из итальянского в XIX в., итал. *pasta* — «вид мучной подливки») — общее название макаронных изделий, изготовленных по рецептам итальянской кухни в русской кухне. В современном русском языке постепенно переходит в активный запас, чему препятствует омоним, более привычный для носителей русского языка (ср.: *зубная паста*).

Пицца (заимств. из итальянского в XX в., итал. *pizza* тоже имеет такое значение) — вид итальянского быстро выпекаемого открытого пирога. Лексема вошла в активный запас, чему способствовало параллельное заимствование и распространение в постперестроечный период однокоренной лексемы *пиццерия*.

В профессиональной речи распространены номенклатурные обозначения, называющие сорта пиццы: «*Маргарита*», «*Четыре сезона*», «*Четыре сыра*», «*Неаполитано*». Все они заимствованы посредством калькирования или транслитерации.

в) названия блюд, заимствованные из **других романских языков**. Немало названий блюд заимствовано и из других романских языков, особенно из испанского и румынского. Все лексемы этой группы используются в текстах кулинарной тематики, где выполняют функцию терминов, а также в художественных произведениях, где играют роль экзотизмов, например:

Ахобланко (заимств. из испанского, где *ajoblanco* означает «белый чеснок») — холодное блюдо испанской кухни белого цвета из сырого миндаля.

Буррито (заимств. из испанского, где *burrito* означает «ослик») — популярное в Мексике блюдо, которое состоит из мягкой пшеничной лепёшки с разнообразной начинкой.

Мамалыга (заимств. из рум. яз., где *mămăligă* означает «каша из кукурузы») — румынское национальное блюдо, крутая каша из кукурузной муки.

• **Названия блюд, заимствованные из германских языков** (в том числе из немецкого и английского):

а) из **немецкого языка** (преимущественно VII–XVIII вв.).

Бутерброд (заимств. из немецкого в XIX в., нем. *butter* означает «масло», а *brot* — «хлеб») — ломтик хлеба с сыром, маслом, колбасой или с какой-н. закуской. Слово прочно вошло в русский язык, о чем свидетельствует склонение существительного и наличие дериватов (бутербродик, бутербродный, бутербродная).

Вафля (заимств. из немецкого в XVIII в., нем. *waffel* образовано от *wabe* — «пчелиные соты») — разновидность

тонкого сухого печенья с клетчатым оттиском на поверхности. Слово адаптировалось к грамматической системе русского языка и имеет дериваты (вафельный, вафельница).

Паштет (заимств. из немецкого в первой трети XVIII в., нем. *pastete* означает «паштет», «пирожок») — первоначально слово паштет означало «пирог с мясной начинкой», в настоящее время и в русской кухне — блюдо из мясных, рыбных продуктов, яиц, грибов и др., приготовленное особым образом.

Шницель (заимств. из немецкого в XX в., нем. *schnitzel* образовано от *schnitzen* «вырезать») — мясное блюдо, тонкая рубленая котлета. Лексема используется преимущественно в профессиональной речи в словосочетаниях с прилагательными *рубленный, куриный, венский*.

Штрудель (заимств. из немецкого, где *strudel* означает «скрученность, смерч, вихрь») — кондитерское изделие с различной начинкой (грушевой, яблочной, вишнёвой и т. п.) в виде рулета. Лексема используется в профессиональной речи в сочетании с прилагательными *яблочный, австрийский*. В речи российских немцев лексема изменила значение: так называется обеденное блюдо, о чем свидетельствуют словосочетания *штрудель с фаршем, штрудель с курицей и картошкой*.

б) названия блюд, заимствованные из **английского языка**. Английские слова стали проникать в русский язык, начиная с XVIII века. Среди них:

Бифштекс (заимств. из английского в XVIII в., англ. *beef-steaks* означает «кусочек говядины») — блюдо английской кухни из куса жареной говядины, приготовленное разными способами. Название блюда чаще используется в профессиональной речи, о чем свидетельствуют словосочетания *бифштекс рубленный, из фарша, из говядины, с яйцом*.

Кекс (заимств. из английского во второй половине XIX в., англ. *cakes* — форма мн. ч. от *sake* «сладкий пирог, торт») — сладкое кондитерское изделие из сдобного теста с изюмом, пряностями в виде хлебца или булочки. Лексема прочно вошла в русский язык, возможно, благодаря тому, что в советский период это выпеченное изделие производилось под названием «кекс майский» в качестве альтернативы пасхальным куличам.

Ливер (заимств. из английского в конце XVIII в., англ. *liver* — «печенка, потроха») — «употребляемые в пищу внутренности убойных животных (печень, сердце, легкие и т. п.). Пирог с ливером» [там же, т. II, с.182]. В современном русском языке относится к пассивному запасу, его дериват сохранился в названиях таких продуктов, как *ливерная колбаса*, *ливерный паштет*, *фарш*, *пирожок*.

Пудинг (заимств. из английского в конце XVIII в., англ. *pudding* образовано от исчезнувшего др.-герм. *rud* «вздуться, пухнуть») — традиционное блюдо из каши, творога, мяса, фруктов и т. п. с добавлением молока, яиц и разных пряностей. В русском языке используется для названия десерта. Лексема используется в сочетании с прилагательными *ванильный*, *творожный*, *шоколадный* и др.

Ростбиф (заимств. из английского в XIX в., англ. *roast-beef* — «запеченная говядина») — блюдо из говядины, зажаренной крупным куском. В русский язык из английского заимствовано название прибора (*ростер*), используемого для приготовления мяса таким способом. Лексема используется в профессиональной речи.

Сэндвич (заимств. из английского в XX в., англ. *sandwich* — «разновидность бутерброда») — «помещать что-то посередине, вставлять между. Английское и современное общеевропейское название бутербродов» [10, с. 346]. В настоящее

время лексема перешла в активный запас в связи с тем, что это блюдо часто продается в отделах кулинарии и магазинах быстрого питания. Об изменении статуса лексемы свидетельствует появление у нее деривата *сэндвичница* — прибора для приготовления сэндвичей.

• **Названия блюд, заимствованные из тюркских языков.** Например:

Шашлык (заимств. в XVIII в. из тюркск. яз., где *шишлик* — производное от *шиш* — «вертел») — блюдо из кусочков мяса (баранины, говядины, свинины), зажаренных на вертеле, шампуре над огнем. В современном русском языке лексема принадлежит к активному запасу, о чем свидетельствует появление деривата *шашлычная* и расширение синтагматики: *шашлык из курицы*, *индейки*, *осетрины*.

Колбаса (заимств. в XVIII в. из тюркск. яз., где *kulbastu* — «поджаренное мясо») — пищевой продукт, представляющий собой мясной фарш в оболочке из кишки или искусственной пленки. Лексема прочно вошла в русский язык, о чем свидетельствуют дериваты (колбасник, прост. наколбасить, жарг. колбаситься), устойчивые выражения (деловая колбаса, лучшая рыба — это колбаса), большое число номенклатурных обозначений: *колбаса языковая*, *сырокопченая*, *варено-копченая* и др.

Плов (заимств. в XVIII в. из тюркск. яз., где *pilav* означает «рис с бараниной») — восточное блюдо, приготовленное из риса с кусочками мясом и пряностями. Лексема обнаруживает расширение синтагматики, о чем свидетельствуют ранее невозможные словосочетания *куриный*, *постный*, *диетический*, *сладкий плов*.

• **Названия блюд, заимствованные из славянских языков.**

Зразы (заимств. в середине XIX в. из польск. яз., где *zrazy* «битки» — мн. ч. от *zraz* «кусочек», производного от *zrazić*

«отрезать») — кушанье из мясной котлеты с начинкой. *Зразы из телятины. Зразы с рисом.* Лексема используется преимущественно в профессиональной речи.

Сарделька (заимств. в начале XVIII в. из польск. яз., где *sardela* — «сардинская рыба») — толстая сосиска, мясное изделие. Лексема вошла в активный запас русского языка, о чем свидетельствуют данные Национального корпуса русского языка.

Борщ (заимств. в XIX в. из укр. яз., где *борщ* означает «разновидность супа») — суп на основе свеклы с капустой и другими приправами. Относительно русского языка слово воспринимается как исконное: у него есть дериваты, в том числе разговорной окраски (*борщок, переборщить*), а также используется в составе устойчивых выражений: *Борщ и капуста — в доме не будет пусто. Где свекла да борщи, там и нас ищи.*

• **Названия блюд, заимствованные через язык-посредник.**

Фрикадель — через нем. *frikadelle* или франц. *fricadelle*, из ит. *frittadella* «жареное на сковороде», *fritto* «жареный» [4, т. IV, с. 207]. В русской кухне — шарик из фарша, клецка в супе. В разговорной речи используется дериват *фрикаделька*, что свидетельствует о принадлежности лексем к активному запасу.

Салат (заимств. в XVIII в. через франц. *salade* из ит. яз., где *salata* означает «то, что засолено») — холодное кушанье из кусочков овощей, зелени, грибов и других растений с добавлением яиц, мяса или рыбы и приправ. Расширение синтагматики лексем свидетельствует о ее принадлежности к активному запасу, ср.: *фруктовый салат, сладкий салат, сырный салат*, как и наличие дериватов (*салатный, салатový, салатница*).

Клѐцки (через польск. *kluski* из нем. яз., где *kloß* обозначает «комочек») — мучные комочки, сваренные в кипящем

супе, бульоне и т. п. Лексема принадлежит к пассивному запасу, о чем свидетельствует отсутствие дериватов и узкая синтагматика.

Гуляш (заимств. в XIX в. через нем. или франц. из венг. яз., где *gulyás* — «пастушье») — блюдо из мелких кусочков в соусе. Лексема употребляется в основном в профессиональной лексике.

Галушки — (заимств. через польск. из укр. яз., впервые отмечается с XVII в.) — традиционное блюдо украинской кухни из кусочков теста, сваренных в супе, молоке и т. п. В современной русской речи практически не встречается, поскольку слово, будучи в статусе экзотизма, перешло в пассивный запас.

Карбонад (заимств. в конце XVIII в. через франц. из итал. яз.) — свиное филе, приготовленное особым образом (запеченное или жареное) с чесноком, мускатным орехом. Лексема активно используется в качестве обозначения одного из видов мясной продукции. Встречается в номенклатурных обозначениях *карбонад свиной, запеченный, домашний, сырокопченый*. Лексема используется преимущественно в профессиональной речи, где обозначает разновидность мясных блюд.

В результате произведенного анализа мы пришли к следующим выводам:

• в состав компонентов лексико-семантического поля «Блюда» входят не только исконные слова, но и слова, заимствованные из славянских и западноевропейских языков. Путем сплошной выборки из словаря А.П. Евгеньевой (МАС), мы встретили всего 63 единицы, в том числе 24 — исконно-русских, 39 — заимствованных. Мы увидели, что исконных названий блюд немного. По времени их появления в русском языке они делятся на 3 основные группы: 1) общеславянские; 2) восточнославянские; 3) собственно русские.

• На основе мотивирующих сем, закрепленных за корневой морфемой, названия блюд можно разделить на пять групп: 1) вкус; 2) способ приготовления; 3) насыщение; 4) назначение; 5) форма и внешний признак.

• Мы встретили 39 заимствованных слов, в том числе 9 французских, 6 английских, 6 заимствованных через язык-посредник, 5 немецких, 4 итальянских, 3 тюркских, 3 других славянских (2 из польских, 1 из украинского), 3 других романских языков (2 испанских, 1 из румынского). Больше всего заимствований из французского языка, внутренняя форма которых в русском языке оказывается затемненной.

• С течением времени значения названий блюд могут меняться, в результате чего первичная семантика архаизируется, вытесняется более современной. Это

приводит к тому, что лексема меняет свой статус в словарной системе: переходит из лексико-семантического поля «Блюда» в ЛСП «Напитки» или из поля «Процесс приготовления» в ЛСП «Название блюда (напитка)» и т. п. Например, лексема *кисель*, ранее называвшая блюдо, с течением времени стала обозначать напиток, что привело к ее переходу из поля «Блюда» в поле «Напитки». Эта закономерность характерна не только для исконных, но и для заимствованных лексем. Первоначальное значение часто сохраняется в поговорах и поговорках.

• С течением времени как исконные, так и заимствованные названия блюд могут переходить в пассивный запас или оставаться в активном. По нашим наблюдениям, 39 названий рассмотренных блюд принадлежат к активному запасу, а 24 — к пассивному.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Юрина, Е.А. Лексико-фразеологическое поле кулинарных образов в русском и итальянском языках // Язык и культура. 2008. № 3. С. 83–93.
2. Дормидонтова, О.А. Коды культуры и их участие в создании языковой картины мира (на примере гастрономического кода в русской и французской лингвокультурах) // Вестник ТГУ. 2009. № 9. С. 201–205.
3. Словарь русского языка: В 4-х т. / Под ред. А.П. Евгеньевой. 4-е изд., стер. М.: Рус. яз.; Полиграфресурсы, 1999.
4. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка: В 4-х т. М.: Прогресс, 1964–1973.
5. Шанский, Н.М., Иванов, В.В., Шанская, Т.В. Краткий этимологический словарь русского языка. 3-е изд., испр. и доп. М.: Просвещение, 1975. 543 с.
6. Колесникова, С.М. Градуальность: связи и отношения в системе русского языка: монография. М.: Флинта, 2016. 231 с.
7. Крысин, Л.П. Иноязычные слова в современном русском языке. М.: Наука, 1968. 208 с.
8. Срезневский, И.И. Материалы для словаря древнерусского языка по письменным памятникам. СПб.: Отд-ние рус. яз. и словесн. Имп. АН, 1893–1912.
9. Добродомов, И.Г. Заимствование // Лингвистический энциклопедический словарь. М.: Сов. энциклопедия, 1990. С. 158–159.
10. Похлёбкин, В.В. Кулинарный словарь. М.: Издательство «Э», 2015. 456 с.
11. Бобринский, Д.И. Поварская книга известного кулинара. Харьков: «Просвещение», 1913. 152 с.
12. Шмелев, Д.Н. Проблемы семантического анализа лексики. М.: Наука, 1973. 280 с.

REFERENCES

1. Yurina E.A. *Leksiko-frazeologicheskoe pole kulinarynykh obrazov v russkom i italyanskom yazykakh* [Lexico-Phraseological Field of Culinary Images in Russian and Italian Languages]. *Yazyk i kultura = Language and Culture*, 2008, No. 3, pp. 83–93. (in Russ.)
2. Dormidontova O.A. *Kody kultury i ikh uchastie v sozdanii yazykovoi kartiny mira (na primere gastronomicheskogo koda v russkoi i frantsuzskoi lingvokulturakh)* [Culture Codes and Their Participation in the Creation of a Linguistic Picture of the World (on the Example of the Gastronomic Code in Russian and French Linguocultures)]. *Vestnik TGU = Bulletin of Tomsk State University Bulletin*, 2009, No. 9, pp. 201–205. (in Russ.)
3. *Slovar russkogo yazyka* [Dictionary of the Russian Language]. Moscow, Rus. yaz., Poligrafresursy, 1999. (in Russ.)
4. Fasmer M. *Etimologicheskii slovar russkogo yazyka* [Etymological Dictionary of the Russian Language]. Moscow, Progress, 1964–1973. (in Russ.)
5. Shanskii N.M., Ivanov, V.V., Shanskaya, T.V. *Kratkii etimologicheskii slovar russkogo yazyka* [Brief Etymological Dictionary of the Russian Language]. Moscow, Prosveshchenie, 1975, 543 p. (in Russ.)
6. Kolesnikova S.M. *Gradualnost: svyazi i otnosheniya v sisteme russkogo yazyka: monografiya* [Graduality: Connections and Relations in the System of the Russian Language]. Moscow, Flinta, 2016, 231 p. (in Russ.)
7. Krysin L.P. *Inoyazychnye slova v sovremennom russkom yazyke* [Foreign Words in Modern Russian]. Moscow, Nauka, 1968, 208 p. (in Russ.)
8. Sreznevskii I.I. *Materialy dlya slovyara drevnerusskogo yazyka po pismennym pamyatnikam* [Materials for the Dictionary of the Old Russian Language Based on Written Monuments]. St. Petersburg, Otdelenie rus. yaz. i slovesn. Imp. AN, 1893–1912. (in Russ.)
9. Dobrodomov, I.G. *Zaimstvovanie* [Borrowing]. In: *Lingvisticheskii entsiklopedicheskii slovar* [Linguistic Encyclopedic Dictionary]. Moscow, Sov. entsiklopediya, 1990, pp. 158–159. (in Russ.)
10. Pokhlebkina V.V. *Kulinaryni slovar* [Culinary Vocabulary]. Moscow, Izdatelstvo “E”, 2015, 456 p. (in Russ.)
11. Bobrinskii D.I. *Povarskaya kniga izvestnogo kulinara* [The Cookbook of a Famous Culinary Specialist]. Kharkiv, Tip. “Prosveshchenie”, 1913, 152 p. (in Russ.)
12. Shmelev D.N. *Problemy semanticheskogo analiza leksiki* [Problems of Semantic Vocabulary Analysis]. Moscow, Nauka, 1973, 280 p. (in Russ.)

Ли Чи, аспирантка, кафедра русского языка, Московский педагогический государственный университет, lich8023@mail.ru

Li Chi, Graduate Student, Russian Language Department, Moscow Pedagogical State University, lich8023@mail.ru

Статья поступила в редакцию 31.03.2021. Принята к публикации 04.05.2021

The paper was submitted 31.03.2021. Accepted for publication 04.05.2021