

МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени М.В. ЛОМОНОСОВА  
ФИЛОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

*На правах рукописи*

**Ни Цзиншэн**

**Заимствованная гастрономическая лексика  
в современном русском языке**

5.9.5 – Русский язык. Языки народов России

**ДИССЕРТАЦИЯ**

на соискание ученой степени

кандидата филологических наук

Научный руководитель  
кандидат филологических наук  
доцент кафедры русского языка  
О.Н. Григорьева

Москва – 2024

## Содержание

Введение.....	4
Глава 1. Основные проблемы заимствования иноязычной лексики в русском языке.....	10
1.1. Определение термина «заимствование» в лингвистике.....	11
1.2. Причины возникновения заимствований в русском языке.....	16
1.3. Классификация заимствований в русском языке.....	20
1.4. Ассимиляция заимствований в русском языке .....	27
1.5. Выводы .....	39
Глава 2. Заимствованная гастрономическая лексика в русском языке (диахронический и синхронический аспекты).....	41
2.1. Из истории заимствования гастрономической лексики в русском языке	41
2.2. Определение терминов <i>гастрономия</i> и <i>гастрономическая лексика</i> .....	46
2.3. Принципы классификации гастрономической лексики.....	53
2.4. Распределение заимствованной гастрономической лексики по тематическим группам.....	57
2.4.1. Пищевые продукты .....	59
2.4.1.1. Сырье .....	59
2.4.1.2. Пищевые изделия и полуфабрикаты .....	88
2.4.1.3. Блюда.....	131
2.4.2. Напитки .....	154
2.4.3. Кулинарные действия, приемы приготовления пищи.....	172
2.4.4. Кухонная утварь .....	175
2.4.4.1. Посуда и устройства для приготовления и приема пищи.....	175
2.4.4.2. Посуда и устройства для приготовления и приема напитков .....	178
2.4.4.3. Столовые приборы .....	182
2.4.5. Заведения общественного питания .....	183
2.4.6. Наименования человека, относящиеся к гастрономии .....	192

2.4.7. Организация питания.....	196
2.5. Особенности адаптации заимствованной гастрономической лексики в русском языке .....	199
2.5.1. Фонетическая вариантность и орфографическая дифференциация ...	199
2.5.2. Особенности морфологической и словообразовательной адаптации заимствованных гастрономизмов.....	202
2.5.3. Особенности семантического освоения. Способы наименования иноязычных гастрономических реалий .....	210
2.6. Распределение заимствованной гастрономической лексики по языкам	218
2.7. Выводы .....	221
Глава 3. Употребление заимствованной гастрономической лексики в разных функциональных разновидностях русского языка .....	223
3.1. Употребление гастрономических заимствований в разговорной речи ..	223
3.2. Заимствованные гастрономизмы в языке рекламы .....	229
3.3. Метафорическое употребление гастрономических заимствований в публицистических текстах .....	235
3.4. Гастрономические заимствования как средство создания образа еды в художественных текстах .....	240
3.5. Выводы .....	255
Заключение .....	256
Библиография .....	259
Приложение .....	281

## Введение

Гастрономия является важной частью национальной культуры, она отражает не только вкусовые предпочтения людей, но и их религиозные и философские воззрения. Как писал автор знаменитого трактата о еде «Физиология вкуса» (1825), французский гурман Ж.А. Брилья-Саварен: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, что ты такое».<sup>1</sup> Благодаря его исследованиям гастрономию стали рассматривать как науку, которая изучает питание человека в его связи с разными естественными и гуманитарными областями знания.<sup>2</sup> Одним из наиболее важных аспектов изучения является вопрос об отражении гастрономических реалий в языке.

В русском языке культура еды находит яркое воплощение. Словарный состав, связанный с гастрономической темой, основанный на исконной лексике, с течением времени пополнялся, в том числе за счет заимствованных слов. Об этом свидетельствует посвященный кулинарному искусству «Словарь поваренный» В.А. Лёвшина (1795-1797), включающий новые для того времени иноязычные наименования блюд европейской кухни. В более современных изданиях, которые посвящены терминам различных национальных кухонь, – словаре В.В. Похлёбкина «О кулинарии от А до Я» (1988) и «Кулинарном словаре» (2015) – состав заимствованных гастрономизмов значительно расширился. Изучение этих слов представляет большой интерес, так как они имеют богатую историю, связанную с культурой разных стран, особенностями национального мировоззрения, и в то же время отражают связи России с этими странами.

Настоящая диссертация посвящена исследованию заимствованной гастрономической лексики в современном русском языке. Предполагается

---

<sup>1</sup> Брилья-Саварен, Ж.А. Физиология вкуса / пер. с фр. Л. Ефимова. – М.: КоЛибри, 2021. – С. 13.

<sup>2</sup> Там же. С. 66-67.

описать её в диахроническом и синхроническом плане, а также показать особенности употребления единиц данной группы в разных функциональных стилях, выявить степень освоения новых номинаций русской лингвокультурой.

Гастрономическая лексика была предметом лингвистических исследований таких ученых, как А. А. Григорьева (2000), А. С. Бойчук (2003), А. И. Леонова (2003), П. П. Буркова (2004), А. В. Олянич (2004, 2015), И. В. Киреева (2005), С. И. Бахтина (2008), Б. Х. Х. Алхайдари (2013), О. В. Григоренко (2016, 2017), Н. А. Николина (2021), С. А. Буренкова (2023), Е. Ю. Комарова (2023) и др. Однако работ о заимствованиях среди них немного: это диссертация С. И. Бахтиной (2008), посвященная заимствованиям тематической группы «пища и напитки» в историко-функциональном плане; тезисы доклада на конференции О. В. Григоренко (2016) – о неоминациях в иноязычной гастрономической лексике; статья Т.В. Морозкиной, Д.А. Голубевой и Я. Русиняковой (2021) – о этимологических характеристиках заимствований в гастрономическом дискурсе; работа Е.В. Флянтиковой (2023), посвященная использованию новых англицизмов для номинации еды и напитков, и статья Е. Ю. Комаровой и С. А. Буренковой (2023) – об иноязычных терминах в профессиональной лексике пищевой промышленности.

**Актуальность** диссертационной работы обусловлена необходимостью дальнейшей разработки системного и комплексного описания отдельных групп заимствованной лексики с учетом постоянного изменения её состава, уточнения источника заимствования отдельных единиц, определения соотношения исконных и иноязычных слов в русском языке.

**Объектом** настоящего исследования являются заимствованные гастрономизмы как часть лексической системы русского языка.

**Предметом** исследования служат 742 лексические единицы гастрономической тематики иноязычного происхождения в современном русском языке.

**Цель** данной работы заключается в выявлении и систематизации заимствованной гастрономической лексики в современном русском языке. Для достижения поставленной цели требуется решить следующие **задачи**:

1. Обобщить результаты теоретических исследований, посвященных заимствованиям в русском языке.

2. Описать заимствованную гастрономическую лексику в русском языке в диахроническом и синхроническом плане:

а) Проследить историю заимствования гастрономической лексики в русском языке;

б) Уточнить определения терминов *гастрономия* и *гастрономическая лексика*;

в) Установить принципы классификации гастрономической лексики;

г) Распределить лексические единицы по тематическим группам, выявить их этимологию, проанализировать семантику слов в каждой группе на основе их толкования в словарях и кулинарных справочниках;

д) Выявить особенности адаптации заимствованной гастрономической лексики на разных языковых уровнях;

е) Распределить заимствованную гастрономическую лексику по языкам-источникам.

3. Определить особенности стилистического функционирования гастрономических наименований в русском языке на примере их употребления в разговорной речи, в языке рекламы, в публицистических и художественных текстах.

**Теоретической и методологической базой** диссертации послужили научные исследования в области лексикологии, этимологии и теории заимствования таких ученых, как Аристова В. М., Баш Л. М.,

Бодуэн де Куртенэ И.А., Брейтер М.А., Гринев-Гриневи́ч С.В., Крысин Л. П., Лотте Д.С., Маслов Ю.С., Сорокин Ю.С., Фомина М.И., Шухардт Г., Щерба Л.В. и др.

В диссертационной работе применяются следующие **методы** исследования: прием сплошной выборки материала, системная классификация, лингвистическое наблюдение и описание, историко-этимологический и стилистический анализ, обобщение полученных результатов. Заимствованные гастрономические единицы были отобраны и систематизированы на основе их толкования в словарях.

**Материалом** для исследования послужили толковые и этимологические словари русского языка, словари иностранных слов, кулинарные энциклопедии и справочники, примеры из Национального корпуса русского языка, а также художественные и публицистические тексты. Одним из важных источников явились меню кафе и ресторанов, представленные на онлайн-сайтах. Общий объем проанализированного лексического материала составил 742 лексические единицы.

**Научная новизна** работы состоит в том, что в ней впервые дано системное описание заимствованной гастрономической лексики, включая новейшие номинации, проведена её классификация в соответствии с тематикой и частеречной принадлежностью, выявлены особенности её функционирования в разных стилях русского языка. Также уточнены значения терминов *гастрономия* и *гастрономическая лексика*.

**Теоретическую значимость** исследования определяет то, что оно вносит определенный вклад в систематизацию лексики русского языка и помогает уточнить некоторые вопросы этимологии и лексикографии. Проведенное исследование также дает возможность показать особенности адаптации иноязычных слов в языке-рецепторе.

**Практическое значение** диссертации заключается в том, что полученные результаты могут найти применение при составлении новейших

словарей, могут быть использованы в качестве материала для лекций и семинаров по лексикологии, стилистике русского языка, а также для иллюстрации межкультурных связей русского языка с другими языками мира на занятиях с иностранными студентами.

**Основные положения, выносимые на защиту:**

1. Заимствованные названия гастрономических реалий являются значительной частью словаря русского языка и служат одним из факторов его развития.

2. Тематическая группа заимствованных гастрономизмов в русском языке представлена различными по объему подгруппами: «Пищевые продукты»; «Напитки»; «Кулинарные действия, приемы приготовления пищи»; «Кухонная утварь»; «Заведения общественного питания»; «Наименования человека, относящиеся к гастрономии»; «Организация питания». Тематическая принадлежность лексических единиц варьируется в зависимости от наличия у них лексико-семантических вариантов.

3. После вхождения в русский язык заимствованная гастрономическая лексика ассимилируется на разных уровнях: фонетическом, орфографическом, морфологическом и семантическом. Новые лексические единицы постепенно утрачивают свою экзотичность, включаются в систему родовидовых и синонимических отношений.

4. Заимствованная гастрономическая лексика приобретает переносные значения, что расширяет её функциональные возможности. Заимствованные гастрономизмы приобретают эмоционально-экспрессивную окраску в разговорной речи, являются средством создания публицистической фразеологии, приобретают символический смысл в языке художественной литературы на основе своей метафоричности.

5. Широкий диапазон применения заимствованной гастрономической лексики отражает интернациональные свойства русской языковой культуры.



**Апробация работы.** Содержание и результаты исследования изложены в докладах, прочитанных на XXVII Международной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Ломоносов-2020» (Москва, МГУ имени М.В. Ломоносова, филологический факультет, 20 ноября 2020 г.), на XXX Международной научной конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Ломоносов-2023» (Москва, МГУ имени М.В. Ломоносова, филологический факультет, 18 апреля 2023 г.). По теме диссертации опубликованы 4 статьи в изданиях, рекомендованных для защиты в диссертационном совете МГУ имени М.В. Ломоносова.

**Структура работы.** Диссертация состоит из введения, трех глав, заключения, библиографии и приложения.

## Глава 1.

### Основные проблемы заимствования иноязычной лексики в русском языке

Заимствованная лексика на протяжении многих веков пополняла лексический фонд русского языка, этот процесс продолжается и в наше время. Заимствования употребляются во многих сферах жизни. Одни из них давно вошли в речевой обиход, произошла их ассимиляция на разных уровнях языка, и многие из них уже воспринимаются носителями языка как исконные слова. Другие пришли в русский язык недавно, их употребление стало распространенным в силу актуальности реалий, которые они обозначают, и отражает изменения, происходящие в жизни российского общества.

Изучая заимствования, мы узнаем не только о том, как развивается и обогащается язык, но и о том, как изменяется мир в процессе глобализации и интеграции. Например, после распада СССР значительно изменились экономические и политические институты государства, произошла смена названий руководящих должностей, появились слова *мэр*, *бургомистр*, *сити-менеджер* и т.п. При активизации экономических и культурных связей с другими странами новые реалии и их обозначения вошли также в гастрономическую область и постепенно укоренились в России и в русском языке: например, *фастфуд*, *йогурт*, *фреш*, *суши* и др. Лингвисты всегда проявляли интерес к исследованию заимствований. Среди них такие ученые, как В. М. Аристова, Л. М. Баш, И. А. Бодуэн де Куртенэ, М. А. Брейтер, С. В. Гринев-Гриневич, Л. П. Крысин, Д. С. Лотте, Е. В. Маринова, Ю. С. Маслов, Ю. С. Сорокин, М. И. Фомина, Г. А. Хабургаев, Г. Шухардт, Л. В. Щерба и др. Изучение работ этих авторов поможет составить представление о роли заимствованной лексики в русском языке.

## 1.1. Определение термина «заимствование» в лингвистике

Наверно, нет языка, который не испытал бы влияния других языков. В свое время было введено терминологическое понятие *скрещивание языков* (*смешение языков*), которое в настоящее время уже не употребляется в лингвистике. Этот термин представляет явление так называемой конвергенции – создания новых языковых единиц благодаря взаимному влиянию друг на друга нескольких неродственных языков.<sup>3</sup> Изучением скрещивания языков занимались такие лингвисты, как Г. Шухардт,<sup>4</sup> И. А. Бодуэн де Куртенэ,<sup>5</sup> Л. В. Щерба и другие. Было предложено заменить термин *смешение языков* более нейтральным термином *взаимное влияние языков*, так как *смешение* означает, что оба языка, взаимодействуя, могут в одинаковой степени принимать участие в создании нового языка.<sup>6</sup> Хотя такое понятие, как *скрещивание языков*, уже не применяется в современном языкознании, мы видим, что взаимодействие языков все так же привлекает внимание лингвистов. В настоящее время по отношению к этому явлению используются термины *заимствование* и *заимствованное слово*. При изучении процесса заимствования надо, прежде всего, рассмотреть вопрос о том, как понимать данный термин.

О.С. Ахманова определяет *заимствование* как обращение к лексическому фонду других языков для наименования новых понятий и предметов, которые неизвестны носителям данного языка, или для уточнения

---

<sup>3</sup> Жеребило, Т.В. Словарь лингвистических терминов. – Назрань: ООО «Пилигрим», 2010. – С. 331.

<sup>4</sup> Шухардт, Г. К вопросу о языковом смешении // Избранные статьи по языкознанию. – М.: УРСС, 2003. – С. 174-184.

<sup>5</sup> Бодуэн де Куртенэ, И.А. О смешении характере всех языков // Избранные труды по общему языкознанию. Т. 1. – М.: Издательство академии наук СССР, 1963. – С. 366-372.

<sup>6</sup> Щерба, Л.В. О понятии смешения языков // Избранные работы по языкознанию и фонетике. Т. 1. – Л.: Издательство Ленинградского университета, 1958. – С. 42.

уже существующих в языке понятий. Это также сами слова, элементы слова или сочетания слов, которые входят в язык в результате заимствования.<sup>7</sup>

Л.П. Крысин отмечает, что под *элементами* понимаются языковые единицы разных уровней, такие как фонемы, морфемы, лексемы и т.п. Но термин *заимствование* должен быть ограничен, когда говорят о перемещении элементов, принадлежащих одному уровню, например, *лексическое заимствование*.<sup>8</sup>

В «Большом энциклопедическом словаре» термин *заимствование* также определяется как действие – переход элементов одного языка в другой при контактах языков, а также как сам этот элемент.<sup>9</sup> Подобное определение есть и в других словарях.<sup>10</sup>

Как указывает Ю.С. Маслов, заимствование представляет собой активный процесс, т.е. иноязычные элементы не механически входят в лексическую систему языка-рецептора, а подвергаются изменению в соответствии с закономерностями его системы.<sup>11</sup> Здесь речь идет уже об усвоении заимствований. Так же определяется термин *заимствование* в «Словаре лингвистических терминов»<sup>12</sup> и в словаре-справочнике «Основные понятия лексикологии в терминах».<sup>13</sup>

---

<sup>7</sup> Ахманова, О.С. Словарь лингвистических терминов. – М.: Советская энциклопедия, 1964. – С. 146.

<sup>8</sup> Крысин, Л.П. Русское слово, свое и чужое: Исследования по современному русскому языку и социолингвистике. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – С. 24.

<sup>9</sup> Ярцева, В.Н. Большой энциклопедический словарь. Языкознание/ В.Н. Ярцева, Н.Д. Арутюнова, В.А. Виноградов и др. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1998. – С. 158.

<sup>10</sup> Нечаев, Г.А. Краткий лингвистический словарь. – Ростов н/Д: Издательство Ростовского университета, 1976. – С.52; Куликова, И.С. Обучающий словарь лингвистических терминов / И.С. Куликова, Д.В. Салмина. – СПб.; М.: Наука и др., 2004. – С.91; Матвеева, Т.В. Полный словарь лингвистических терминов. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – С. 107.

<sup>11</sup> Маслов, Ю.С. Введение в языкознание. – СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Академия, 2005. – С.221.

<sup>12</sup> Марузо, Ж. Словарь лингвистических терминов. – М.: Изд-во иностранной литературы, 1960. – С. 104.

<sup>13</sup> Немченко, В.Н. Основные понятия лексикологии в терминах: учебный словарь-справочник. – Н. Новгород: Изд-во Нижегородского университета, 1995. – С. 43.

Таким образом, под термином *заимствование* понимается как сам процесс, так и заимствованные элементы (в большинстве случаев заимствованные слова). Однако существует один противоречивый момент в понимании термина *заимствованное слово* – это его соотношение с термином *иноязычное слово*.

Когда мы обращаемся к «Словарю лингвистических терминов», мы видим, что в нем практически не различаются термины *заимствованное слово* и *иноязычное слово*, и определения недостаточно ясны для выявления отношений между ними и их разграничения.<sup>14</sup> Кроме того, толкование данных терминов различается в терминологических словарях. Например, под иноязычными словами понимаются заимствования, которые не до конца освоены и которые носители языка-рецептора отличают от исконных слов по каким-то признакам.<sup>15</sup> В данном случае они называются *иностранными словами*<sup>16</sup> или *чужими словами*.<sup>17</sup> Существуют случаи, когда слова из другого языка, употребляются окказионально в языке-рецепторе.<sup>18</sup> Недостаточно освоенные заимствованные слова признаются *иноязычными вкраплениями* и *варваризмами*, которые сохраняют «свой иноязычный облик».<sup>19</sup>

Н.М. Шанский считает, что заимствования включают в себя все слова, которые пришли из другого языка. Некоторые из них могут ничем не

---

<sup>14</sup> Ахманова, О.С. Словарь лингвистических терминов. – М.: Советская энциклопедия, 1964. – С. 146, 173, 511.

<sup>15</sup> Куликова, И.С. Обучающий словарь лингвистических терминов / И.С. Куликова, Д.В. Салмина. – СПб.; М.: САГА, ФОРУМ, 2009. – С. 93.

<sup>16</sup> Ярцева, В.Н. Языкознание. Большой энциклопедический словарь / В.Н. Ярцева, Н.Д. Арутюнова, В.А. Виноградов и др. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1998. – С. 158.

<sup>17</sup> Ахманова, О.С. Словарь лингвистических терминов. – М.: Советская энциклопедия, 1964. – С. 511.

<sup>18</sup> Там же. С. 173.

<sup>19</sup> Матвеева, Т.В. Полный словарь лингвистических терминов. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. – С. 49, 128.

отличаться от слов языка-рецептора по морфемному составу. Это происходит, если слово заимствовано из какого-либо славянского языка.<sup>20</sup>

По мнению Д.С. Лотте, к заимствованным словам чаще всего относятся и те, которые входят в систему языка-рецептора без изменения, и те, которые сильно изменились и по форме приближаются к словам принимающего языка.<sup>21</sup> Ученый отмечает, что решение о принятии слов в словари иностранных слов связано с субъективной оценкой и зависит лишь от наличия ощущения такого слова как иностранного.<sup>22</sup> Д.С. Лотте предлагает следующие критерии определения отличий «своих» слов от «иностранных», «чужих»: 1. В какой степени согласовываются звуки слова с точки зрения фонетики данного языка. 2. В какой степени по формальным морфологическим признакам слово совпадает с особенностями данного языка. 3. Существуют ли производные от данного слова лексемы или оно употребляется только отдельно.<sup>23</sup>

О проблеме определения термина *заимствованное слово* пишет Л.П. Крысин. Она заключается в том, что признаки, по которым определяется *заимствованное слово*, часто выявляются в двух аспектах: диахроническом и синхроническом.<sup>24</sup> Здесь следует обратить внимание и на работу Г. А. Хабургаева, где изложена суть изучения заимствований в этих аспектах. По словам автора, проблема заимствований, с одной стороны, является проблемой происхождения языковых единиц, входящих в язык в разные периоды его функционирования из других языков. Это мнение формируется под влиянием традиционной этимологии, сторонники которой рассматривают этимологию слова как его историю. С другой стороны,

---

<sup>20</sup> Шанский, Н.М. Лексикология современного русского языка. – М.: URSS, 2009. – С. 97.

<sup>21</sup> Лотте, Д.С. Вопросы заимствования и упорядочения иноязычных терминов и терминологических элементов. – М.: Наука, 1982. – С. 9.

<sup>22</sup> Там же. С. 9.

<sup>23</sup> Там же. С. 10.

<sup>24</sup> Крысин, Л.П. Русское слово, свое и чужое: Исследования по современному русскому языку и социолингвистике. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – С. 36.

придерживаясь позиции В.Н. Топорова, который признавал важность синхронического подхода к этимологии, Хабургаев считает, что заимствования – это проблема истории языка, касающаяся исторической фонетики, исторической грамматики, исторической лексикологии, а не его отдельных единиц.<sup>25</sup>

Л.П. Крысин тоже упоминает диахронический и синхронический подходы к заимствованиям, только в другом плане. Он рассматривает освоение слов в языке как диахроническую проблему: поскольку заимствованные слова усваиваются с течением времени, при их выделении необходимо учитывать этимологические и исторические факторы. Однако когда изучается регулярность употребления этих слов в речи, их функционирование в современном языке, связи с другими словами того же семантического поля, эти слова находятся в одном синхронном срезе, и не обязательно обращаться к их истории, иноязычному происхождению и т.д. При этом люди из разных социальных групп, не всегда учитывая исторические факторы, могут по-разному относиться к иноязычным словам: одни оценивают такие слова как чуждые, а другие – как родные.<sup>26</sup> Таким образом, смешение разных аспектов при изучении заимствований может вызвать путаницу. Чтобы избежать такой путаницы, Л.М. Баш предложила некую систему координат, в которой можно «адекватно и однозначно терминологически определить ту или иную заимствованную или кажущуюся заимствованной лексему» и зримо охарактеризовать местонахождение каждого данного слова в лексической системе языка.<sup>27</sup>

---

<sup>25</sup> Хабургаев, Г.А. Заимствование как проблема лексикографии и исторической лексикологии русского языка. // Вестник Московского университета. Сер. 9. Филология, 1989. – № 4. – С. 3.

<sup>26</sup> Крысин, Л.П. Русское слово, свое и чужое: Исследования по современному русскому языку и социолингвистике. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – С. 36.

<sup>27</sup> Баш, Л.М. Дифференциация термина «заимствование»: хронологический и этимологический аспекты // Вестник Московского университета. Серия 9. Филология, 1989. – № 4. – С. 22–34.

Другой трудностью является то, что грамматические и фонетические признаки слова недостаточны для суждения о принадлежности данного слова к системе языка-рецептора, а установить его точные лексические черты очень сложно.<sup>28</sup> Несмотря на эти трудности, преодолеть их возможно. По мнению Л.П. Крысина, надо выбрать признаки слов, необходимые для создания неоспоримых критериев того, что слово освоено. По таким критериям можно будет считать слово заимствованным.<sup>29</sup>

Далее автор перечисляет те признаки, по которым можно считать то или иное иноязычное слово «заимствованным»: 1. Слово обретает фонетическое и графическое оформление языка-рецептора. 2. Оно относится к грамматическим классам и категориям, свойственным языку-рецептору. 3. Слово не имеет абсолютных синонимов в языке-рецепторе. 4. Слово литературного языка употребляется в нескольких речевых жанрах, а термин употребляется только в определённой сфере.<sup>30</sup>

При всей неоднозначности определения мы присоединяемся к точке зрения, согласно которой заимствованные слова – это те слова, которые полностью входят в систему русского языка из других языков или частично освоены русским языком, включая и те слова, которые сохраняют свой иноязычный облик.

## **1.2. Причины возникновения заимствований в русском языке**

Процесс заимствования связан с разносторонними, взаимодействующими друг с другом факторами. Изучением причин заимствования занимались многие лингвисты. Ю.С. Сорокин считает, что

---

<sup>28</sup> Крысин, Л.П. Русское слово, свое и чужое: Исследования по современному русскому языку и социолингвистике. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – С. 36.

<sup>29</sup> Там же. С. 36-37.

<sup>30</sup> Там же. С. 50-51.



появление заимствованных слов, прежде всего, связано с необходимостью наименования новых понятий.<sup>31</sup>

Выделяются неязыковые и языковые причины заимствования. К тем причинам, которые находятся вне языка, относятся политические, экономические и культурные связи между народами.<sup>32</sup> Л.П. Крысин в книге «Русское слово, свое и чужое» указывает на то, что тесные и частые контакты между народами или странами могут вызвать активизацию перехода слов из одного языка в другой. Ослабление этих контактов необязательно приводит к прекращению процесса лексического заимствования. В то же время при хорошо налаженных контактах может и не происходить интенсивного перемещения лексики из одного языка в другой. Так, вследствие культурных взаимосвязей между Россией и другими славянскими странами из русского языка в другие славянские языки вошло гораздо больше слов, чем в обратном направлении.<sup>33</sup> Даже во время холодной войны, когда отношения между СССР и США были напряженными, в русский язык вошли многие американизмы. Например, слово *маркетинг* (англ. *marketing*) стало употребляться в сфере экономики ещё до распада Советского Союза, приблизительно в 1970-е годы. Интенсивность проникновения другого языка связана с такими факторами, как политический статус страны, роль языка в мире, потребность в наименовании новых и актуальных явлений и т.п.<sup>34</sup> Л.П. Крысин подчеркивает необходимость учитывать социально-психологический фактор. Он отмечает, что некоторые люди воспринимают иноязычные слова как более престижные и красиво

---

<sup>31</sup> Сорокин, Ю.С. Развитие словарного состава русского литературного языка. 30-90-е годы XIX века. – Л.: Наука, 1965. – С. 56.

<sup>32</sup> Фомина, М.И. Современный русский литературный язык. Лексикология. – М.: Высшая школа, 1990. – С.182.

<sup>33</sup> Крысин, Л.П. Русское слово, свое и чужое: Исследования по современному русскому языку и социолингвистике. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – С. 26-27.

<sup>34</sup> Там же. С. 27.

звучащие, чем исконные.<sup>35</sup> Этот фактор был отмечен автором и в статье «Лексическое заимствование и калькирование в русском языке последних десятилетий», где перечисляется ряд внешних причин вхождения иноязычных слов в русский язык в 80–90-е годы XX века, в том числе принятие их большинством жителей России как свидетельства принадлежности цивилизованному миру.<sup>36</sup> Поэтому носители языка психологически легко принимают иноязычные слова. Существует ещё один социально-психологический фактор: часть населения России, как отмечает М.А. Брейтер, считает, что технологии и качество западных товаров лучше, чем в России, поэтому в торговой рекламе предпочитают употребление заимствований, особенно англицизмов, для стимулирования потребителей.<sup>37</sup>

Кроме неязыковых причин появления заимствований М.И. Фомина выделяет ряд собственно языковых:<sup>38</sup>

а) потребность пополнить и расширить представление о данном предмете, детализировать понятие при помощи разграничения оттенков смысла и особенностей функционирования;

б) стремление заменить наименование, выраженное словосочетанием, одним словом.

М.А. Брейтер на примере англицизмов в современном русском языке определяет следующие причины заимствования:<sup>39</sup>

а) необходимость назвать понятие, неизвестное носителям языка;

б) потребность уточнить существующее наименование;

в) желание создать стилистический эффект;

---

<sup>35</sup> Там же. С. 191.

<sup>36</sup> Крысин, Л.П. Лексическое заимствование и калькирование в русском языке последних десятилетий // Вопросы языкознания. – 2002. – №6. – С. 27-34.

<sup>37</sup> Брейтер, М.А. Англицизмы в русском языке: история и перспективы. – Владивосток: Диалог МГУ, 1997. – С. 134.

<sup>38</sup> Фомина, М.И. Современный русский литературный язык. Лексикология. – М.: Высшая школа, 1990. – С.181-182.

<sup>39</sup> Брейтер, М.А. Англицизмы в русском языке: история и перспективы. – Владивосток: Диалог МГУ, 1997. – С. 132.

г) стремление выразить позитивные или негативные оттенки значения, которых нет в эквивалентном слове в родном языке.

Как уже упоминалось, в сознании человека формируется представление о высоком качестве иностранных товаров, поэтому заимствованные наименования широко применяются в рекламе или в названиях фирм, и таким образом значения заимствованных слов приобретают положительные коннотации.

А.И. Дьяков считает, что «внешние (неязыковые) причины заимствования стыкуются с внутренними (языковыми)». <sup>40</sup> То есть вхождение иноязычных слов в русский язык происходит под влиянием взаимосвязанных факторов. Тем более, что активность употребления таких слов в большей степени зависит от их коммуникативной актуальности.

Л.П. Крысин указывает на следующие общие причины заимствования иноязычных слов: <sup>41</sup>

а) необходимость наименования новых предметов, новых понятий и т.п. Это слова такого типа, как *компьютер, смартфон, ноутбук* и др.;

б) стремление к различению близких похожих по содержанию, но в то же время различных понятий. Такие заимствованные слова часто имеют значения, близкие к значениям исконных слов, но не полностью совпадают с ними: *магазин, бутик* (магазин с модными дорогими товарами), *супермаркет* (большой магазин самообслуживания или универсам);

в) требование специализации определенных понятий в определенной области. В данном случае исконные слова и соответствующие заимствованные слова употребляются с разными целями. Например, в области медицины для смягчения выражений вместо исконных слов могут

---

<sup>40</sup> Дьяков, А.И. Причины интенсивного заимствования англицизмов в современном русском языке // Язык и культура. – 2003. – №4. – С. 35-43.

<sup>41</sup> Крысин, Л.П. Русское слово, свое и чужое: Исследования по современному русскому языку и социолингвистике. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – С. 188-189.

использоваться заимствованные: например, *гениталии* вместо *половые органы*;

г) стремление к замене двучленных названий одночленными. Если наименование одного целого понятия или одной целой вещи в родном языке представляет собой словосочетание, можно заменить его одним иноязычным словом: например, *сейф* (несгораемый шкаф);

д) социально-психологические факторы.

### 1.3. Классификация заимствований в русском языке

Заимствованные слова в русском языке могут быть классифицированы по разным критериям. В большинстве случаев эти критерии формируются на основе морфологических признаков и лексических особенностей заимствования.

Иноязычные слова могут разделяться по языку-источнику. М.И. Фомина пишет о двух типах таких заимствований: заимствования из славянских (родственных) и неславянских языков.<sup>42</sup> К заимствованиям из славянских языков относятся слова, пришедшие из старославянского языка и из разных славянских языков (например, польского, чешского, болгарского и др.). К заимствованиям из неславянских языков относятся англицизмы, арабизмы, германизмы, латинизмы и т.п.<sup>43</sup> Д.С. Лотте также разделяет заимствования по их источнику, но в другом аспекте. Он смотрит на заимствованное слово не как на целую единицу, а как на сочетание разных элементов. В соответствии с этим выделяются: 1) заимствования, которые образуются при помощи элементов одного языка; 2) заимствования, которые образуются из элементов разного происхождения, т.е. гибриды (например,

---

<sup>42</sup> Фомина, М.И. Современный русский литературный язык. Лексикология. – М.: Высшая школа, 1990. – С.167.

<sup>43</sup> Там же. С. 167.

*гиперурбанизация* от греч. *hyper* сверх и лат. *urbanus* городской).<sup>44</sup> Д.С. Лотте особо выделяет такой критерий, как принадлежность элементов заимствованного слова к мертвым (древнегреческому и латинскому) или к живым языкам, чтобы выявить, употребляются ли эти элементы только в терминологии или в обычных словах тоже.<sup>45</sup>

По времени появления в русском языке выделяют следующие типы заимствований: древние (ранние) заимствования, которые вошли в язык в период общеславянского и восточнославянского языкового единства, пополняя древнерусский язык; старые заимствования, вошедшие примерно до 90-х годов XX в., и новые заимствования (с 90-х XX в.). Последние два типа заимствований пополняют собственно русскую лексику.<sup>46</sup>

Заимствования также подразделяются по наличию эквивалента. Как упоминалось выше, одной из причин заимствования является наименование новых вещей и понятий, в данном случае в языке-рецепторе отсутствуют синонимы заимствований или соответствующие им выражения. Однако появляется ряд заимствований, обозначающих предметы или понятия, для которых уже существуют наименования в языке-рецепторе, и можно найти им эквиваленты. Они различаются только стилистической окраской, употребляются в разных сферах и для различных коммуникативных потребностей. Таким образом, можно разделить заимствования на эквивалентные и безэквивалентные. Такие типы заимствований отмечены Д.С. Лотте,<sup>47</sup> Е.В. Мариновой<sup>48</sup> и другими авторами.

---

<sup>44</sup> Лотте, Д.С. Вопросы заимствования и упорядочения иноязычных терминов и терминологических элементов. – М.: Наука, 1982. – С. 37.

<sup>45</sup> Там же. С. 37.

<sup>46</sup> Маринова, Е.В. Иноязычная лексика современного русского языка. – М.: Флинта: Наука, 2012. – С. 41.

<sup>47</sup> Лотте, Д.С. Вопросы заимствования и упорядочения иноязычных терминов и терминологических элементов. – М.: Наука, 1982. – С. 31-32.

<sup>48</sup> Маринова, Е.В. Иноязычная лексика современного русского языка. – М.: Флинта: Наука, 2012. – С. 45-47.

Л.П. Крысин подразделяет заимствованные слова на три типа по морфологической структуре: 1) слова, которые совпадают с иноязычными словами-первообразами по структуре (например, *сити* <англ. *city*, *гетто* < ит. *ghetto*, *порт* <фр. *port*); 2) слова, которые приобретают морфологическое оформление языка-рецептора (например, *чипс-ы* < англ. *chips*, *рул-и-ть* < фр. *rouler*); 3) слова с заменой части морфологических элементов, которые обычно представляют собой аффиксы или вторую часть сложного слова (например, *урбаниз-аци-я* < англ. *urbaniz-a-tion*).<sup>49</sup>

Если рассматривать процесс заимствования на разных уровнях языка, можно представить его как «морфемное (заимствование морфем), грамматическое (заимствование моделей словосочетаний и предложений) и фонемное (заимствование фонем, редкий вид заимствования)». <sup>50</sup> По характеру заимствуемого материала, как пишет С. В. Гринев-Гриневич, можно разделить способы заимствования на материальное заимствование, калькирование и смешанное заимствование.<sup>51</sup>

К материальному заимствованию принадлежат лексическое, формальное и морфологическое заимствование. Когда говорят о лексическом заимствовании, имеется в виду заимствование материальной формы слова и его значения в языке-источнике, например *спагетти* (ит. *spaghetti*) – вид макаронного изделия, *ресторан* (фр. *restaurant*) – заведение общепита, *бармен* (англ. *barman*) – работник бара. При формальном заимствовании словам присваивается лишь его материальная форма, которая в языке-рецепторе приобретает новые значения: *клецки* «комки из теста для варки в бульоне или молоке» от польского *kloski* «кубики»; *уксус* «жидкость с резким, кислым вкусом» от греческого *oxos*, *oxus* «кислый». Когда происходит

---

<sup>49</sup> Крысин, Л.П. Русское слово, свое и чужое: Исследования по современному русскому языку и социолингвистике. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – С. 57-59.

<sup>50</sup> Куликова, И.С. Обучающий словарь лингвистических терминов / И.С. Куликова, Д.В. Салмина. – СПб.; М.: САГА, ФОРУМ, 2009. – С. 92.

<sup>51</sup> Гринев-Гриневич, С.В. Терминоведение. – М.: Академия, 2008. – С. 154-155.

морфологическое заимствование, берутся иноязычные морфемы (корень или аффиксы) для образования новых слов в языке-рецепторе: *фудология* «наука о пищевом довольствии человечества» от английского *food* «еда» и греческого *logos* «слово, учение»; *гастрономизм* от галлицизма *гастрономия* и суффикса от латинского *-isma*.<sup>52</sup>

Калькирование служит способом заимствования, при котором средствами родного языка переводятся морфемы или значения слов языка-источника,<sup>53</sup> т.е. заимствуются не материальные формы слов языка-источника, а способ их построения или буквальное значения. В результате калькирования получаются кальки, в том числе лексические, семантические, синтаксические и фразеологические кальки.<sup>54</sup>

Существует два вида смешанного заимствования: гибридное заимствование и полузаимствование. В первом случае часть элементов слова материально заимствуется, а часть калькируется. В результате этого в русском языке появляются так называемые полукальки. В случае полузаимствования только одна часть заимствуется, другая же остается неизменной.<sup>55</sup>

Достаточно распространенной является классификация заимствований по степени усвоения. Под усвоенным заимствованием понимается слово, которое полностью приспособилось к новому языку, и его происхождение можно определить только при помощи анализа с точки зрения этимологии.<sup>56</sup> К неусвоенным или не усвоенным до конца заимствованным словам относятся так называемые *варваризмы* и *экзотизмы*. *Варваризм* представляет

---

<sup>52</sup> Там же. С. 154-155.

<sup>53</sup> Куликова, И.С. Обучающий словарь лингвистических терминов / И.С. Куликова, Д.В. Салмина. – СПб.; М.: САГА, ФОРУМ, 2009. – С. 91.

<sup>54</sup> Розенталь, Д.Э. Словарь-справочник лингвистических терминов / Д.Э. Розенталь, М.А. Теленкова. – М.: Просвещение, 1985. – С. 94.

<sup>55</sup> Гринев-Гриневиц, С.В. Терминоведение. – М.: Академия, 2008. – С. 155.

<sup>56</sup> Куликова, И.С. Обучающий словарь лингвистических терминов / И.С. Куликова, Д.В. Салмина. – СПб.; М.: САГА, ФОРУМ, 2009. – С. 93.

собой заимствованное слово, которое не было освоено до конца и сохранило свою графику и произношение. *Экзотизм* – заимствованное слово, которое выражает несуществующее в другой культуре понятие.<sup>57</sup> Если мы посмотрим на заимствованные слова в диахроническом аспекте, можно считать, что варваризмы, экзотизмы и частично или полностью освоенные заимствования находятся на разных этапах ассимиляции. Об этом будет подробно сказано ниже.

Наиболее подробную классификацию заимствованной лексики предлагает Л.М. Баш, объединяя в ней хронологический и этимологический аспекты. Чтобы провести историко-диахронный анализ заимствований в русском языке, автор предлагает следующую периодизацию русского языка:<sup>58</sup>

1. *Общеславянский (праславянский) период* (до VII в. н. э.). Период, когда существовал единый славянский праязык, который обладал определенной этнической общностью.

2. *Восточнославянский период* (VII-XIV вв.). Период, когда распалась единая этническая общность, произошло обособление и затем консолидация славянских диалектов. По мнению автора, можно подразделить этот период на два подпериода: *собственно восточнославянский* (VII-IX вв.) и *собственно древнерусский* (IX-XIV вв.).

3. *Старорусский период* (XV-XVII вв.). Период, когда распалась восточнославянская языковая общность и возникло три национальных языка: русский, украинский и белорусский. Этот период считается первым периодом собственно русского языка (т.е. русского языка в узком смысле).

---

<sup>57</sup> Там же. С. 93.

<sup>58</sup> Баш, Л.М. Дифференциация термина «заимствование»: хронологический и этимологический аспекты // Вестник Московского университета. Серия 9. Филология, 1989. – № 4. – С.23-24.



4. *Русский язык XVIII в.*, или *русский язык среднего периода*. Данный период сыграл переходную роль в превращении русского языка XV-XVII вв. в развитый и в совершенный русский литературный язык XIX в.

5. *Русский язык XIX в.*, или *русский язык нового периода*. Период, когда русский литературный язык развился благодаря расцвету великой русской литературы XIX в.

6. *Русский язык XX в.*, или *русский язык новейшего периода*. Это новый этап в развитии русского языка.

На основе этой периодизации русского языка Л.М. Баш разделяет заимствованную лексику, пришедшую в русский язык в каждый из этих периодов, на шесть типов:<sup>59</sup> заимствования, попавшие в русский язык в общеславянский период, автор называет *древнейшими вхождениями*. Те, что пришли в восточнославянский период, – *древними вхождениями*; в старорусский период – *ранними вхождениями*; в средний период – *медиальными вхождениями*; в новый период – *новыми вхождениями*; в новейший период – *новейшими вхождениями*.

Кроме деления заимствований по времени вхождения в русский язык с целью описания их характера с качественной и этимологической точки зрения, автор также разделяет их на *собственно заимствования* и *квазизаимствования* (от лат. *quasi* словно):<sup>60</sup>

1. *Собственно заимствования*:

а. *Варваризмы*. Под ними понимаются иноязычные слова (или выражения), в которых при употреблении в русском языке соблюдается графика и орфография языка-источника (также см. *варваризмы* на с. 23-24), например *city* (англ.), *bonjour* (франц.) и т.п.

б. *Транслитерация*. Это побуквенный перевод, т.е. перенос слова из графической системы языка-источника в систему графики языка-рецептора,

---

<sup>59</sup> Там же. С.25.

<sup>60</sup> Там же. С.27-30.

например слово *гидальго* (итал. *hidalgo*). Хотя буква *h* не звучит в итальянском слове *hidalgo*, она передается как буква *г* в русском слове *гидальго*. В дальнейшем, при освоении, это слово также стали писать в форме *идальго*. В качестве примера можно привести ещё слово *маркетинг* (англ. *marketing*).

в. *Собственно заимствования в узком смысле*. Под ними понимаются слова, которые входят из других языков и передаются графическими средствами языка-рецептора, но не претерпевают существенного переоформления на почве языка-рецептора (ср. ниже *собственно переоформления*), например слова *слайд*, *лидер*, *бэйби* и т.п.

г. *Интернационализмы*. Это слова, которые занимают промежуточное место между *собственно заимствованиями* и *квазизаимствованиями*. Можно разделить их на два типа:

i. *Слова-космополиты*. Слова (или выражения), относящиеся к фонду ряда языков, которые имеют общий этимологический источник или сходное, как правило, греческое или латинское, происхождение. Можно привести такие примеры, как *культура*, *философия* и т.д.

ii. *Международные слова*. Это слова, пришедшие во многие языки мира из языка-источника, носители которого создали и ввели обозначаемые предметы в общее употребление. Например, англ. *sputnik*, нем. *Sputnik* < рус. *спутник*.

2. *Квазизаимствования*. К ним относятся слова следующих групп:

а. *Собственно переоформления*. Заимствованные слова, которые претерпевают существенное переоформление на почве языка-рецептора (т.е. обработку в языке-рецепторе). Например, слова, морфологически оформленные при помощи средств языка-рецептора: *тоталь-н-ый* (франц. *total*), *бутс-ы* (англ. *boots*).

б. *Слова-гибриды*. Это собственно русские слова, которые создаются на основе заимствований, но уже на почве языка-рецептора. Например,

*шоссейный* (производное от заимствования *шоссе*), *райончик* (от заимствования *район*), *светофор* (от рус. *свет* + греч. *foros*).

в. *Слова-миксты*. Слова, для которых нельзя определить, к какой группе они относятся: к группе *собственно переоформлений* или к группе *слов-гибридов*. Количество слов этого типа достаточно велико из-за того, что происхождение заимствований не всегда является ясным. Например, если прилагательное *мажорный* вошло в русский язык из французского языка – прилагательное *major*, то слово относится к группе *переоформления*; а если оно происходит от заимствованного существительного *мажор*, то слово относится к группе *слов-гибридов*. Однако оба слова могли появиться в языке одновременно, поэтому введена группа *слова-миксты*.

Таким образом, при помощи классификации заимствованной лексики в хронологическом и этимологическом аспектах можно выявить скрытые взаимосвязи между временной и этимологической характеристикой заимствований. Это позволяет учёным охарактеризовать место каждого заимствованного слова в системе русского языка и помогает в лексикографической практике.

#### **1.4. Ассимиляция заимствований в русском языке**

Термин «ассимиляция» функционирует в разных областях науки (в лингвистике, биологии, социологии, этнографии, психологии и т.д.) в общем значении процесса уравнивания, уподобления кому-либо или чему-либо. В лингвистике этот термин обычно воспринимается как синоним таких слов как *уподобление*, *адаптация*, *освоение*, *усвоение*. Под *ассимиляцией заимствований* понимается адаптация слов иноязычного происхождения к особенностям принимающего их языка на всех уровнях, в том числе изменение фонетического облика и приобретение грамматических признаков

русского языка.<sup>61</sup> Когда речь идет об усвоении фразеологических единиц языком-рецептором, С.В. Мухин предполагает использовать термин *натурализация* вместо *ассимиляции*, чтобы этот процесс был более точно описан, так как натурализация заимствований включает в себя не только ассимиляцию в ограниченных аспектах, но и другие языковые процессы, например фразеологизацию.<sup>62</sup>

При ассимиляции заимствованных слов происходит частичное или полное подчинение фонетическим, орфографическим, грамматическим и семантическим нормам заимствующего языка устным или письменным путем.<sup>63</sup> В трактовке С.В. Гринева-Гриневича подробно объясняются разные способы ассимиляции заимствования:

1. При фонетической ассимиляции происходит замена звуков языка-источника соответствующими звуками языка-рецептора. Отмечены три вида такой замены: а) разные звуки в языке-источнике заменяются на один и то же звук в языке-рецепторе (звуковая конвергенция). Например, английский дифтонг [əʊ] и монофтонг [ɒ] заменяются одним русским монофтонгом [о]: [rəʊst bi:f] (*roastbeef*) – [р'о́стб'ьф] (*ростби́ф*), [grɒŋ] (*grog*) – [грок] (*гроз*); долгие и краткие гласные в языках-источниках регулярно заменяются одним гласным в русском языке, где длительность гласных не является дифференциальным признаком; б) один звук в языке-источнике заменяется на два звука в языке-рецепторе (звуковая дивергенция). Например, английский согласный [h] заменяется русскими [х] и [г]: ['hɒt dɒg] (*hot dog*) – [хо́до́к] (*хот-дог*), ['hæmbɜ:rgɜ:] (*hamburger*) – [га́мбург'ьр] (*гамбургер*); в) один звук в языке-источнике постоянно заменяется на соответствующий

---

<sup>61</sup> Матвеева, Т.В. Полный словарь лингвистических терминов. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. – С.107.

<sup>62</sup> Мухин, С.В. Соотношение понятий ассимиляции и натурализации заимствований // Теория и практика лексикологических исследований: Вестник МГЛУ. – 2007. – Вып. 532. – С. 140-148. [Электронный ресурс]. URL: <https://mgimo.ru/library/publications/150256/>

<sup>63</sup> Арнольд, И.В. Лексикология современного английского языка: учеб. пособие. – М.: Флинта: Наука, 2012. – С. 247.

ему звук в языке-рецепторе (звуковая субституция). Например, твердый английский согласный [d] обычно заменяется мягким русским [д']: ['puɔdɪŋ] (*pudding*) – [пуд'ьнк] (*пудинг*).<sup>64</sup>

Фонетическая ассимиляция – это, по сути, воспроизведение иноязычных слов при помощи фонетических средств принимающего языка. Лингвисты отмечают, что в последние годы существует тенденция к более точному звуковому воспроизведению заимствованных слов благодаря тому, что повышается уровень образования носителей русского языка и развиваются современные средства коммуникации.<sup>65</sup>

2. При графической ассимиляции слова передаются средствами графической системы языка-рецептора. Отмечено, что в процессе заимствования слов из языка-источника с другой системой графики нужно учитывать и фонетические правила того же языка. Так что графическая ассимиляция письменным путем намного сложнее, чем фонетическая ассимиляция устным путем.<sup>66</sup>

3. При грамматической ассимиляции утрачиваются грамматические категории, свойственные языку-рецептору, или приобретаются отсутствующие в нем категории. Ассимиляция заимствований грамматической системой русского языка обычно сопровождается включением этих слов в систему рода, числа и падежа.<sup>67</sup>

Установление рода заимствованного слова в русском языке чаще всего

---

<sup>64</sup> Гринев-Гриневиц С.В. Терминоведение. – М.: Академия, 2008. – С. 156.

<sup>65</sup> Валгина, Н.С. Активные процессы в современном русском языке: учебное пособие. – М.: Логос, 2003. – С. 57-58; Васильева, Л.В. Обогащение современного немецкого языка иноязычными заимствованиями: Экспериментально-типологическое исследование на материале англицизмов: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04 / Васильева Лариса Викторовна. – Ставрополь, 2004. – С. 56; Гибало, Е.Н. Англо-американские семантические кальки в современном немецком языке (на материале прессы ФРГ и ГДР): дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04 / Гибало Ефим Никифорович. – М., 1979. – С. 20; Левина, Т.В. Эволюционные процессы в орфоэпической норме слова современного английского языка: учебное пособие. – Владимир: ВГПУ, 2003. – С. 59-62.

<sup>66</sup> Гринев-Гриневиц С.В. Терминоведение. – М.: Академия, 2008. – С. 156.

<sup>67</sup> Там же. С. 156.

связано с двумя факторами – его значением (по аналогии с родовым или синонимичным словом) и формой (обычно окончанием). При этом часто наблюдается вариативность родовой принадлежности заимствований. По мнению А.А. Степихова, заимствованные слова с родовой вариативностью можно разделить на четыре типа:<sup>68</sup>

1) Оказиональные заимствования. Например, в русском языке когда-то употреблялось слово из французского языка *синема* (фр. *cinéma* кино), которое в словарях русского языка определялось как существительное женского рода по соотношению «форма – род» (ССРЛЯ, Епишкин), но иногда оно функционировало в мужском или среднем роде (отсутствуют контексты, которые позволяют более точно определить родовую принадлежность слова): *Со мной едет одна испанка, восходящая звезда испанского синема* (Б. К. Зайцев. «Вячеслав Иванов. Мои современники», 1963)<sup>69</sup>; *Я недавно интервьюировала приехавшего из России представителя Советского синема...* (Н. К. Рерих. «Листы дневника», 1943)<sup>70</sup>; *И нет сил не верить, сомневаться, счастливо отчаиваться, табаком дыша, успокоиться в дневном синема* (Б. Ю. Поплавский. «Домой с небес», 1935)<sup>71</sup>.

2) Родовые дублеты, имеющие разную форму и отличающиеся по лексическому значению. Например, из французского языка вошли в русский язык два слова *pension* с разной родовой принадлежностью и разным значением: *пенсион* (м.) – денежное содержание, назначаемое кем-либо кому-либо: *пожизненный пенсион* и *пенсия* (ж.) – денежное обеспечение от государства: *пенсия за выслугу лет* (Кузнецов).

---

<sup>68</sup> Степихов, А.А. О грамматическом освоении иноязычной лексики в русском языке в аспекте категории рода // Acta Linguistica Petropolitana. Труды института лингвистических исследований. – 2015. – Т. 11. – № 1. – С. 297-318.

<sup>69</sup> Зайцев, Б.К. Собрание сочинений: в 5 т. Т.6. Мои современники: Воспоминания. Портреты. Мемураные повести. – М.: Русская Книга, 1999. – С. 193.

<sup>70</sup> Рерих, Н.К. Радостно // Листы дневника: в 3 т. Т. 3. – М.: Международный Центр Рерихов: МАСТЕР-БАНК, 1996. – С. 87.

<sup>71</sup> Поплавский, Б.Ю. Собрание сочинений: в 3 т. Т. 2: Аполлон Безобразов. Домой с небес: Романы / Коммент. А.Богословского, Е.Менегальдо. – М.: Согласие, 2000. – С. 402.

3) Слова с основой на мягкий согласный и нулевой флексией. Например, в современном русском языке заимствованное слово *миндаль* закрепилось в мужском роде, но было время, когда его употребляли как в мужском, так и в женском роде: *И облаком цвета дымился миндаль, / И плющ колыхал, как узорная шаль...* (С. Я. Надсон. «Лазурное утро я встретил в горах...», 1885)<sup>72</sup>; *И вот миндаль мгновенно зацвела, / И белизна всю зелень облила.* (Ф. И. Тютчев. «Итальянская весна», 1873)<sup>73</sup>.

4) Несклоняемые заимствования с основой на гласный. Например, родовая принадлежность слова *виски* трактуется по-разному в толковых словарях русского языка: мужской и средний род (Ушаков, Ефремова, БАС XXI в.), средний род (Ожегов, Кузнецов, МАС), женский и средний род (иногда мужской род) (ССРЛЯ).

Чтобы включить заимствования в систему числа и падежа принимающего языка, к словам могут добавляться соответствующие окончания. Нужно отметить, что некоторые заимствования изменяют категорию числа после вхождения в русский язык. Например, слово *кекс* относится к единственному числу, оно восходит к форме множественного числа английского слова *cakes*, в русском языке к нему добавляется окончание множественного числа *-ы*: *кексы*.

4. Лексико-семантическая ассимиляция играет важную роль в фиксации заимствованных слов в лексической системе принимающего языка. По мнению В.П. Секирина, лексико-семантическая ассимиляция иноязычной лексики в первую очередь развивает словообразовательную продуктивность заимствования, дает возможность сочетать его с исконными словами и включать в состав фразеологизмов. При такой ассимиляции

---

<sup>72</sup> Надсон, С.Я. Полное собрание стихотворений / Вступ. ст. Г.А. Бялого, Подгот. текста и примеч. Ф.И. Шушковой. – СПб.: Академический проект, 2000. – С. 283.

<sup>73</sup> Тютчев, Ф.И. Полное собрание сочинений. Письма: в 6 т. Т. 2. / Сост. В.Н. Касаткина. – М.: Классика, 2003. – С. 252.

заимствованная лексика изменяет свою семантику и становится общеупотребительной.<sup>74</sup> Вопрос об определении решающего фактора лексико-семантической адаптации вызывает споры при исследовании заимствований. А.А. Белецкий считает одним из важнейших критериев лексической ассимиляции заимствования его продуктивность, а именно – способность сочетаться с морфемами и словами языка-рецептора.<sup>75</sup> По словам С.В. Гринева-Гриневича, лексической ассимиляции присущи несколько признаков: а) семантический признак проявляется в наименованиях «своих» реалий, образовании синонимических и тематических отношений, уточнении значений слов, известных носителям языка; б) заимствованное слово употребляется регулярно; в) образуются словосочетания с исконными словами.<sup>76</sup> Л.П. Крысин также выявляет особенности освоения иноязычного слова на семантическом уровне: определенность значения, различие значений и нюансов значения исконных и заимствованных слов.<sup>77</sup>

Г.И. Каданцева относит фонетическую, орфографическую и грамматическую (морфологическую) ассимиляцию к формальной ассимиляции и акцентирует внимание на постоянном взаимодействии этих трех типов ассимиляции, обусловленном системностью словарного состава. В силу тесной связи между фонетической и орфографической ассимиляцией можно говорить о фонографических особенностях освоения.<sup>78</sup> Как отмечает Е.И. Кожевникова, ассимиляция заимствованных слов на формальном уровне

---

<sup>74</sup> Секирин, В.П. Заимствования в английском языке. – Киев: Изд-во Киевск.ун-та, 1964. – С. 80-81.

<sup>75</sup> Белецкий, А.А. Лексическая ассимиляция как один из законов развития языка // Тезисы докл. на научн. конф. КГУ. – Киев, 1953. – С.3-5.

<sup>76</sup> Гринев-Гриневиц С.В. Терминоведение. – М.: Академия, 2008. – С. 156-157.

<sup>77</sup> Крысин, Л.П. Русское слово, свое и чужое: Исследования по современному русскому языку и социолингвистике. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – С. 44.

<sup>78</sup> Каданцева, Г.И. Ассимиляция заимствованных фразеологических англицизмов в современном немецком языке: автореф. ... дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Каданцева Галина Ивановна. – Пятигорск, 2007. – С. 5.



происходит быстрее, чем на семантическом уровне; в процессе ассимиляции фонографемный уровень представляет собой наиболее подверженный иноязычному влиянию языковой уровень.<sup>79</sup>

Многие ученые, изучая процесс ассимиляции заимствованных слов, выделяют различные этапы этого процесса. Как считает В.М. Аристова, в русском языке существуют три этапа заимствования слов: проникновение, заимствование и укоренение.

Первым этапом является «проникновение», которое определяется следующими критериями: 1. Слова имеют прямую связь с языком-источником, т.е. сохраняют свое произношение и написание, варьируются в плане словообразования и грамматической оформленности. 2. Слова обозначают предметы и понятия, не имеющие обозначения в языке-рецепторе. 3. Слова имеют ограниченную сферу употребления. 4. Слова являются непродуктивными.<sup>80</sup>

Особенности второй этапа – «заимствования» – заключаются в следующем: 1. Слова имеют внутреннюю связь с языком-источником, т.е. изменяют свое произношение и написание в соответствии с нормами языка-рецептора. 2. Формы слов становятся устойчивыми по грамматике и словообразовательной структуре. 3. Слова обозначают предметы или понятия, известные носителям и языка-источника и принимающего языка; при семантическом заимствовании эти слова пополняют значение соответствующих исконных слов. 4. Слова употребляется регулярно. 5. Слова становятся продуктивными.<sup>81</sup>

---

<sup>79</sup> Кожевникова, Е.И. Ассимиляция новейших англицизмов во французском узусе и галлицизмов – в английском: экспериментально-типологическое исследование: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Кожевникова Евгения Игоревна. – Пятигорск, 2011. – С. 21-22.

<sup>80</sup> Аристова, В.М. К истории английских слов в русском языке: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Аристова Валентина Михайловна. – Самарканд, 1968. – С. 14-15.

<sup>81</sup> Там же. С. 15.

Для третьего этапа – «укоренения» – характерны следующие особенности: 1. Слова уже не принадлежат к системе языка-источника. 2. Слова приобретают самостоятельные значения, способность к образованию устойчивых словосочетаний, новые переносные значения. 3. Слова играют главную роль в разграничении значений слов языка-рецептора. 4. Слова получают широкое распространение. 5. Слова способны производить новые слова.<sup>82</sup>

По мнению М.А. Брейтер, не все слова должны проходить три этапа при вхождении в язык-рецептор, они могут пропускать некоторые из них. Возможно, есть слова, которые осваиваются одновременно с их заимствованием на всех уровнях.<sup>83</sup>

Л.П. Ефремов различает две стадии включения заимствованного элемента в систему принимающего языка: *усвоение* – моментальный процесс впитывания элемента иноязычного происхождения в язык-рецептор и *освоение* – дальнейший процесс после усвоения, достаточно длительный и протекающий постепенно, с течением времени.<sup>84</sup>

Подобной позиции придерживается А.П. Майоров, который делит процесс ассимиляции на быстрое усвоение и продолжительное освоение. Он рассматривает *заимствование* и *освоение* как различные, но неразрывные процессы: *заимствование* – вхождение лексических или фразеологических единиц в речь, а *освоение* – их вхождение в систему языка. По словам А. П. Майорова, лексико-семантическая ассимиляция имеет две стадии:

1. Включение слова или фразеологизма иноязычного происхождения в систему принимающего языка. На данной стадии иноязычный элемент

---

<sup>82</sup> Там же. С. 15.

<sup>83</sup> Брейтер, М.А. Англицизмы в русском языке: история и перспективы. – М.: Диалог МГУ, 1997. – С.86.

<sup>84</sup> Ефремов, Л.П. Сущность лексического заимствования и основные признаки освоения заимствованных слов: дис. ... канд. филол. наук. – Алма-Ата, 1958. – С. 171.

должен иметь самостоятельную семантику, употребляться регулярно и быть распространенным.

2. Дальнейшее развитие заимствованного слова в языке-рецепторе. Для заимствований этого этапа характерны словообразовательная продуктивность и способность семантического развития.<sup>85</sup>

Л.П. Крысин предлагает разделить процесс ассимиляции иноязычного слова на пять этапов:<sup>86</sup>

1) Начальный этап – употребление иноязычного слова в письменном тексте или устной речи в исконной форме (фонетической, орфографической, грамматической) языка-источника.

2) Приспособление слова к системе языка-рецептора, в том числе переоформление слова фонетическими и графическими средствами заимствующего языка, приобретение новых грамматических категорий, подчинение синтаксическим нормам того же языка.

3) Утрата экзотического колорита: носители языка перестают ощущать непривычность иноязычного слова и воспринимают его как родное.

4) Утрата жанрово-стилистических, ситуативных и социальных особенностей иноязычного слова.

5) Завершающий этап – фиксация иноязычного слова в толковом словаре заимствующего языка.

Э.М. Дубенец отмечает, что новая лексическая единица (неологизм) обычно проходит несколько стадий социализации: принятие её в обществе и лексикализацию – укоренение в языке.<sup>87</sup>

---

<sup>85</sup> Майоров, А.П. Заимствование в лексико-семантической системе языка (на материале англо-американизмов в современном немецком языке в ФРГ и ГДР): дис. ... канд. филол. наук: 10.00.00 / Майоров Анатолий Петрович. – М., 1967. – С. 73-74.

<sup>86</sup> Крысин, Л.П. Этапы освоения иноязычного слова // Русский язык в школе, 1991. – №2. – С. 74-78.

<sup>87</sup> Дубенец, Э.М. Неологизмы в английском языке // Иностранные языки в школе, 1991. – №5. – С. 90.

Рассматривая слова иноязычного происхождения на разных этапах адаптации, можно классифицировать их по степени ассимиляции. Лингвисты вводят термины, характеризующие заимствования по степени их ассимиляции в языке: «усвоенные и освоенные», «усвоенные, но не освоенные»<sup>88</sup>, «иноязычные вкрапления», «варваризмы», «экзотизмы» и т.д. По степени ассимиляции заимствованные слова делятся на три типа: полностью ассимилированные, частично ассимилированные и неассимилированные.<sup>89</sup>

Полностью ассимилированные заимствования, которые подчиняются всем нормам (фонетическим, орфографическим, грамматическим, синтаксическим и др.) принимающего языка, имеют словообразовательную продуктивность и воспринимаются носителями языка-рецептора как исконные слова. В русском языке это многие заимствования, которые трудно отличить от родных слов, если не проводится изучение их этимологии, такие как *бумага* (ит.), *солдат* (нем.), *свекла* (греч.), *кровать* (греч.). Одним из ярких свидетельств того, что иноязычное слово полностью ассимилировалось и прочно закрепилось в системе русского языка, служат *гибриды*, имеющие происхождение из разных языков. Их появлением объясняется способность заимствованного элемента образовывать новые русские слова: например, русский глагол *лайкать* от английского глагола *like*, русский суффикс *-а-* и окончание *-ть*.

К частично ассимилированным заимствованиям относятся слова, не ассимилированные фонетически, которые не подвергаются фонетическим изменениям в соответствии с произносительными правилами языка-

---

<sup>88</sup> Реформатский, А.А. Введение в языковедение: учебник для вузов. – М.: Аспект Пресс, 2001. – С. 139.

<sup>89</sup> Кабанова, И.Н. Основы лексикологии английского языка для студентов V курса заочного отделения. – Нижний Новгород: ФГБОУ ВПО «НГЛУ», 2013. – С. 7-8.

рецептора. Например, в русском языке не ассимилированы фонетически слова *коктейль*, *латте* [э].

Слова, не ассимилированные графически, полностью или частично сохраняют свое графическое своеобразие, например: *И под пробкой смоляной / St Пере* (*St* – сокращение фр. *Saint* святой) *бутылке длинной*. (А.С. Пушкин. «Послание к Л. Пушкину», 1824)<sup>90</sup>.

Слова, не ассимилированные грамматически, сохраняют грамматическую форму языка-источника и являются непривычными для грамматики языка-рецептора. Например, необычные для русской грамматики слова *кешью*, *киви* и т.п. своими конечными *-ю*, *-и*, которые не подходят к привычным моделям русских существительных и не склоняются, так что считается, что эти слова остаются грамматически неосвоенными или не освоенными до конца (хотя они ассимилировались на фонетическом и графическом уровнях).

Словами, не ассимилированными семантически, являются, например, *экзотизмы*, которые обозначают предмет или понятие, не свойственное жизни носителей языка. Например, в русском языке встречаются наименования, обозначающие географические реалии других стран: район *Голливуд* (англ.), река *Темза* (англ.), гора *Фудзи* (яп.) и др.

Существуют заимствования, которые усвоились на формальном уровне, т.е. имеют графический и грамматический облик принимающего языка, но не всегда занимают место в основной словарной базе этого языка, так как являются специальными по своей тематике и употребляются только в определенной сфере. Тогда они тоже считаются не до конца освоенными. Например, в русском слове существуют такие медицинские термины, как *лизис* (греч. распад клеток), *ирит* (нем. заболевание глаза) и др.

---

<sup>90</sup> Пушкин, А.С. Незавершенное, отрывки, наброски // Собрание сочинений в 10 томах. Т.2. – М.: ГИХЛ, 1959. – С. 505.

Неассимилированные слова, которые полностью сохраняют свои произносительные и графические особенности в языке-источнике, не включаются в словарный состав принимающего языка и остаются чужими. Многие примеры встречаются в произведениях А.С. Пушкина: *Пред ним roast-beef окровавленный, / И трюфли, роскошь юных лет...* («Евгений Онегин», 1823-1824)<sup>91</sup>; *Затем, что не всегда же мог / Beef-steaks и страсбургский пирог / Шампанской обливать бутылкой / И сыпать острые слова...*<sup>92</sup>.

Неассимилированные слова употребляются по мере необходимости, особенно в художественных и публицистических текстах, для того, чтобы придать им национальный колорит. Эти слова часто функционируют в качестве иноязычного вкрапления. Под термином *иноязычные вкрапления* понимаются вставные иноязычные элементы внутри смешанной речи или отдельные слова из языка-источника, которые не ассимилировались в языке-рецепторе. Они находятся на начальном этапе заимствования.<sup>93</sup> Термин впервые был введен А.А. Леонтьевым, который рассматривал обозначаемое им явление как сосуществование двух текстов и предлагал разделить 16 типов иноязычных вставок на основе аналитической дистрибутивной модели с четырьмя самостоятельными уровнями: лексемным, морфемным, фонемным и уровнем звукотипов.<sup>94</sup> Позже этот термин развивает Л.П. Крысин, который считает, что надо отделить *вкрапления* от *заимствований* и *экзотизмов*, потому что эти три лексических класса

---

<sup>91</sup> Там же. Т.4, 1960. – С.17.

<sup>92</sup> Там же. Т.4, 1960. – С. 25.

<sup>93</sup> Панькин, В.М. Языковые контакты: краткий словарь / В.М. Панькин, А.В. Филиппов. – М.: Флинта: Наука, 2011. – 156 с.

<sup>94</sup> Леонтьев, А.А. Иноязычные вкрапления в русской речи // Вопросы культуры речи. – М., 1966. – Вып. 7. – С. 60-67.

отражают разные отношения с системой употребляющего их языка, между ними существуют структурные и функциональные различия.<sup>95</sup>

### 1.5. Выводы

В данной главе были рассмотрены проблемы изучения заимствований в лингвистической литературе. Это такие вопросы, как определение понятия «заимствование», причины вхождения заимствованных слов в язык, основания для их классификации и условия ассимиляции. На основании этих исследований мы видим, что заимствованные слова пополняют словарный состав русского языка и способствуют культурному обмену с другими народами.

Чтобы описать такое явление, как вхождение слова в русский язык, лингвистами был введен термин *заимствование*, который обозначает как передачу слов одного языка в другой, так и результат такой передачи (т.е. заимствованное слово).

Причины появления заимствований разделяются учеными на языковые и неязыковые, основной из которых является потребность наименования новых предметов и явлений, которые не соотносятся с русскими реалиями. Не менее важны и социальные факторы.

Заимствования классифицируются по разным критериям: по источнику, времени появления, наличию эквивалента, морфологической структуре, характеру заимствуемого материала и т.п. Заимствованные слова разделяют также по хронологическому и этимологическому принципу.

Каждое заимствование подвергается разнообразной ассимиляции: фонетической, графической, грамматической, словообразовательной,

---

<sup>95</sup> Крысин, Л.П. Иноязычные слова в современном русском языке. – М.: Наука, 1968. – С. 47–49.

семантической, оно постоянно изменяет свой внешний облик, грамматические категории и семантику.

Рассмотрение указанных выше проблем предоставляет возможность продолжать исследование заимствованной лексики.



## **Глава 2.**

### **Заимствованная гастрономическая лексика в русском языке (диахронический и синхронический аспекты)**

Заимствованная гастрономическая лексика представляет собой неотъемлемую часть русской лексики, сюда входят кулинарные понятия и предметы, которые мы наблюдаем и используем ежедневно. Изучение гастрономических лексических единиц иноязычного происхождения возможно в синхроническом и диахроническом плане. Те заимствования, которые исследуются в данной работе, подчиняются нескольким требованиям. Они должны:

- 1) обозначать гастрономические реалии и быть отмеченными в словарях русского языка как заимствованные;
- 2) вводиться в употребление в настоящее время и неоднократно встречаться в текстах;
- 3) иметь русский графический облик.

#### **2.1. Из истории заимствования гастрономической лексики в русском языке**

Для заимствованной лексики каждого периода истории России характерны свои особенности, в том числе это касается слов, которые относятся к гастрономической области. Исторический аспект принятия иностранных слов в состав русского языка и их адаптации представлен в работах Бахтиной С.И., Баш Л.М., Крысина Л.П., Поляковой Н.Н. и ряда

других исследователей.<sup>96</sup>

В X–XI веках в русском языке появились гастрономизмы из скандинавских языков (норвежского, исландского и др.), многие из которых связаны с морским промыслом: *акула* (др.-исл. *hakall*), *сельдь* (др.-исл. *slid*).<sup>97</sup> Некоторые из них со временем стали устаревшими: *рошкерка* (норв. *rotskær*) – треска, сушеная по-норвежски (Фасмер), *жур* (норв. *kjöre* или *køyr*) – традиционная у славянских народов похлебка из овсяной муки, овсяный кисель (Фасмер, Зданович).

В это же время из прибалтийско-финских языков в диалекты северо-западного региона, где обитали финно-угорские племена, были заимствованы некоторые названия рыб. В статье А.С. Герда приведены такие названия, как *торна* – озерная форель, *авен* – окунь, *хавги* – щука, *лахна* – лещ, *куха* – судак, и т.д.<sup>98</sup>

Когда Русь была под монголо-татарском игом, в словарный состав русского языка вошло много тюркских гастрономизмов. К ним относятся названия напитков – *брага*, *буза*, *кумыс*, фруктов и овощей – *арбуз*, *ревень*, посуды – *стакан*.

Под влиянием культуры Византии на Киевскую Русь в русский язык начали проникать греческие слова. В древнерусском языке появлялись гастрономические грецизмы, которые употребляются до сих пор: *лимон*,

---

<sup>96</sup> Бахтина, С.И. Заимствованная лексика в составе тематической группы «пища и напитки» XVIII – начала XXI вв.: историко-функциональное исследование: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Бахтина Светлана Ивановна. – Казань, 2008; Баш, Л.М. Дифференциация термина «заимствование»: хронологический и этимологический аспекты // Вестник Московского университета. Серия 9. Филология, 1989. – № 4. – С. 22–34; Крысин, Л.П. Заимствование иноязычной лексики русским языком XX века // Русское слово, свое и чужое: Исследования по современному русскому языку и социолингвистике. – М.: Языки славянской культуры, 2004. – С. 72–226; Полякова, Н.Н. История наименований напитков в русском языке XI - XVII вв.: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Полякова Наталья Николаевна. – М., 1982.

<sup>97</sup> Герд, А.С. Прибалтийско-финские названия рыб в свете вопросов этнолингвистики // Прибалтийско-финское языкознание: Вопросы лексикологии и грамматики. – Петрозаводск: Карельский научный центр РАН, 1988. – С. 4–22.

<sup>98</sup> Там же.

*оладья, свекла, уксус* и т.д. После принятия Русью христианства на русский язык были переведены греческие богослужебные тексты, и, естественно, пришли слова из греческого языка, связанные с церковью и религиозными обрядами: *трапеза* – общий стол для приема пищи в монастыре, а также прием пищи за таким столом; *кутья* – ритуальная постная каша, подаваемая в Рождественский или Крещенский сочельник; *кулич* – пасхальный хлеб из пшеничной муки.

В XVIII веке, благодаря деятельности Петра I, который «прорубил окно в Европу» и способствовал установлению контактов с западноевропейским миром, активизируется процесс заимствования иноязычной лексики в разных сферах, в том числе и в области гастрономии. В этот период происходит активный приток гастрономизмов из французского языка: названия продуктов и блюд – *карбонад, рагу, филе, винегрет, суп, бульон, консоме, десерт, бисквит, желе, крем, шарлотка*; названия приправ – *жюс, соус*; названия алкогольных напитков – *бордо, ликер, мускат, пуни, шампанское* и т.д. Это объясняется стремлением русского дворянства к подражанию стилю жизни французской аристократии. Всё французское становится модным и популярным, в том числе и французский язык, который практически стал языком повседневной жизни дворян, в том числе языком обучения их детей. В русский язык попало большое количество французских слов: названий предметов быта, одежды и разнообразных кулинарных изделий.

Кроме галлицизмов, в этот период в русском языке появились также слова из английского (*бифштекс, виски, пикули, пудинг*), немецкого (*вафля, картофель, паштет, фрикадели, шпинат*), голландского (*апельсин, абрикос, лабардан*) и других языков.

Нужно отметить, что многие из гастрономизмов западноевропейского происхождения восходят к латинскому или греческому языку и представляют собой интернационализмы, например *бульон* (фр. *bouillon* < лат. *bullire* кипеть), *торт* (нем. *Torte* < ит. *torta* < лат. *tortus* крученный), *макароны* (фр.

*macaroni* < ит. *macaroni* < греч. *makaria*).

В XIX веке русская кухня продолжает находиться под влиянием западноевропейской кулинарной культуры. Словари иностранных слов и этимологические словари<sup>99</sup> позволяют определить ряд слов, заимствованных в XIX веке, таких как *безе*, *майонез*, *мусс*, *омлет*, *пюре*, *сироп*, *шнапс* и т.д. Наблюдается небольшой процент слов тюркского и грузинского происхождения, например *баклажан* (тюрк. *patıngân*), урюк (тюрк. *orpek*), *нарзан* (груз. *nartsan*) и т.д. Заимствованию гастрономизмов в этот период, по мнению С.И. Бахтиной, способствовало издание разнообразных словарей и кулинарных книг, что позволило неизвестным ранее заимствованным гастрономизмам получить распространение не только в профессиональной, но и в бытовой сфере.<sup>100</sup>

В советское время благодаря дружеским отношениям между республиками Советского Союза русская кухня вбирает в себя много национальных блюд. В русском меню появляются такие названия, как *хачапури* (груз. *xaçapuri*) – лепешки с начинкой из сыра и яйца, *чурчхела* (груз.) – сладость из орехов и уваренного виноградного сока с мукой, *харчо* (груз. *harço*) – национальный грузинский суп из говядины, *хаши* (арм. *xaş*) – суп из говяжьих ножек.

В начале XX века процветало ресторанное дело. Рестораны, кафе и трактиры представляли собой неотъемлемую часть повседневной жизни носителей русского языка. Однако из-за разрушения экономики по всей стране во время русско-японской войны (1904-1905) и Первой мировой

---

<sup>99</sup> Современный словарь иностранных слов: толкование, словоупотребление, словообразование, этимология / Л.М. Баш, А.В. Боброва и др. – М.: ЦИТАДЕЛЬ-ТРЕЙД, 2006; Семёнов, А.В. Этимологический словарь русского языка. – М.: ЮНВЕС, 2003; Шанский Н.М. Школьный этимологический словарь русского языка. Происхождение слов / Н.М. Шанский, Т.А. Боброва. – М.: Дрофа, 2004.

<sup>100</sup> Бахтина, С.И. Заимствованная лексика в составе тематической группы «пища и напитки» XVIII – начала XXI вв.: историко-функциональное исследование: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Бахтина Светлана Ивановна. – Казань, 2008. – С. 76-77.

войны (1914-1918) сильно пострадал ресторанный бизнес, закрылись многие рестораны, и только с 1950-х годов снова стало распространяться общественное питание.<sup>101</sup> Тогда начали использоваться слова иноязычного происхождения, обозначающие разновидности мест общественного питания, такие, как *бистро, буфет, кафе, ресторан, бар*. Однако потеряли свое привычное употребление названия типа *кабак, трактир*, которые были заимствованы давно и воспринимались уже как русские. В 90-е годы XX века в России появились предприятия быстрого питания, в том числе известные по всему миру американские сети ресторанов фастфуда *Макдоналдс, Пицца Хат* и т.п., меню которых включало наименования блюд и напитков американского происхождения: *гамбургер, чизбургер, чикенбургер, кока-кола (кола), пепси-кола (пепси), спрайт* и т.д. Хотя сегодня многие из этих товаров ушли с российского рынка, соответствующие названия остаются в разговорном языке для обозначения видоизмененных реалий. Например, слово *кола* является сокращенным названием газированного безалкогольного напитка *кока-кола*, производимого американской компанией The Coca-Cola Company. С уходом этого бренда из России название *кола* продолжает использоваться для обозначения русской замены такого напитка: *Добрый Кола, Кола Черноголовка, Калинов Кола*.

Сегодня в России продолжает пользоваться большой популярностью восточноазиатская кухня, что способствует вхождению в русский язык наименований блюд из восточноазиатских языков, в том числе из китайского – *вок, димсам, хо-го, цзяоцзы*; корейского – *кимчи, соджу, сунде*; японского – *васаби, дайкон, рамэн, саке, суши*. В связи с жесткой конкуренцией каждый ресторан создает свои фирменные блюда и напитки по личным рецептам шеф-поваров со своеобразными и неповторимыми названиями для

---

<sup>101</sup> Николаева, Т.И. Организация общественного питания: резервы и оценка эффективности: учеб. пособие / Т.И. Николаева, З.О. Фадеева. – Екатеринбург: Урал. гос. экон. ун-та, 2008. – С. 22 – 23.

привлечения внимания потребителей. Так что возникает ряд наименований блюд и напитков с иноязычными компонентами, которые не имеют значения вне ресторанов. Например, существуют такие классические названия коктейлей по уже установленным рецептам, как *гимлет*, *кир*, *негрони* и др., в то же время встречаются новые названия по оригинальным рецептам ресторанов: *Пэшин сауэр* (англ. *Passion Sour*), *Черри леди* (англ. *Cherry lady*) и т.п., которые имеют значение только в ограниченных текстах, например, в меню ресторана, который создает эти авторские напитки. Самые удачные из таких названий, возможно, получают широкое распространение и займут свое место в русском языке.

## 2.2. Определение терминов *гастрономия* и *гастрономическая лексика*

Термин *гастрономия* является заимствованием из французского языка, где слово *gastronomie* имеет греческое происхождение и дословно переводится как «закон управления желудком, правила питания»: *gastēr* в значении «желудок» и *nomos* – «закон» (Фасмер, Крысин). Этот термин стал употребляться в начале XIX века, его значение непосредственно связано со словом *кухня* (польск. *kuchnia* < лат. *coquina* поваренное искусство) – подбор кушаний, характер пищи, питания (БАС). Французский писатель Жан-Франсуа Ревель в своей книге «Кухня и культура: литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней» (1995), изданной в России в 2004 году, объясняет отношения между *пищей*, *кухней* и *гастрономией*: «Кухня – это улучшение *пищи*. *Гастрономия* – это усовершенствование самой *кухни*»<sup>102</sup>. Автор считает, что *кухня* представляет собой коллективное дело, однако с появления *гастрономии* она

---

<sup>102</sup> Ревель, Жан-Франсуа. Кухня и культура: литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней / пер. с фр. А. Луцанов. – Екатеринбург: У-Фактория, 2004. – С. 44.

превращается в дело более личное, персонализированное в связи с тем, что каждый придерживается своего собственного мнения и стремится внести свой вклад в обновление кулинарной традиции<sup>103</sup>.

Часто смешиваются значения слов *гастрономия* и *кулинария* (лат. *culīnārius* кухонный, поваренный). В разнотипных словарях русского языка зафиксированы три значения слова *гастрономия*: 1. Совокупность пищевых продуктов высококачественного приготовления, преимущественно закусочных (Крысин, Ожегов, МАС, БАС, БЭС, Зданович); 2. Отдел в магазине, торгующий такими продуктами (Крысин); 3. (устар.) Знание и понимание тонкостей поварского искусства, изощренный вкус в еде (МАС, БЭС, БАС). Слово *кулинария* толкуется следующим образом: 1. Искусство приготовления пищи (Крысин, Ожегов, БАС); 2. (разг.) Магазин или специальный отдел при ресторане, столовой, торгующий полуфабрикатами и готовыми кушаньями (Крысин, Ожегов, БАС); 3. (разг.) Вкусно приготовленная пища (БАС). Заметим, что эти два слова служат синонимами, когда они либо являются общим названием вкусной и качественной еды: *гастрономия*<sub>1</sub> и *кулинария*<sub>3</sub>, либо обозначают место для продажи такой пищи: *гастрономия*<sub>2</sub> и *кулинария*<sub>2</sub>. Однако, когда *гастрономия* относится к знанию некоей дисциплины (*гастрономия*<sub>3</sub>), её область более широкая, чем у *кулинарии*, которая является только небольшой частью этой дисциплины (*кулинария*<sub>1</sub>). *Кулинария* описывает искусство приготовления пищи, включая выбор ингредиентов, способы и технику приготовления, а также оформление и подачу блюд. А *гастрономия*, как коллекция знаний и практики, описывает не только процесс приготовления и потребления еды (или, точнее, процесс создания и наслаждения вкусной и качественной едой), но и исследует все аспекты пищевой культуры (происхождение и качество еды, социологию, экономику, экологию и т.д.).

---

<sup>103</sup> Там же. С. 178.

*Гастрономия* впервые рассматривается как наука в известном трактате французского гастронома Ж.А. Брилья-Саварена «Физиология вкуса» (1825). По словам автора, *гастрономия* – это научное знание о питании человека, которое имеет отношение к естественной истории, физике, химии, поварскому ремеслу, торговле и политической экономии. Цель *гастрономии* – забота о поддержании человека через хорошую пищу.<sup>104</sup> В понимании автора, *гастрономия* не просто заботится о разнообразных аспектах питания, но рассматривает влияние пищи на душевное состояние человека, и именно в этом заключается её моральное значение. В один ряд с *гастрономией* как наукой автор ставит *гурманство*, считая его проявлением эрудиции и эстетических способностей. Он относит *гурманство* к стратегии получения удовольствия, связывая его с освобождением от излишеств и пристрастия к лакомствам.<sup>105</sup> *Гурманство* отделяется от чревоугодия и обжорства, в чем проявляется его эстетическая значимость. Как полагает С.А. Рассадина, «гастрономический вкус противостоит примитивному насыщению или неоправданным излишествам так же, как эстетический вкус – варварству или напыщенной роскоши».<sup>106</sup>

Являясь наукой, *гастрономия* в то же время считается искусством: она включает в себя приготовление блюд, их представление, визуальное оформление, описание и т.д. При создании оригинальных и изысканных блюд и сочетаний различных ингредиентов и техник приготовления достигается гармония вкусов и эстетическая привлекательность. В процессе оформления блюд надо учитывать не только саму еду, но и стиль посуды, атмосферу и сервис, что требует полноценного художественного опыта. *Гастрономия*, как уникальная форма искусства, отражается в

---

<sup>104</sup> Брилья-Саварен, Ж.А. Физиология вкуса / пер. с фр. Л. Ефимова. – М.: КоЛибри, 2021. – С. 66-67.

<sup>105</sup> Там же. С. 168-169.

<sup>106</sup> Рассадина, С.А. Апология гастрономии: риторика и эстетика удовольствия // Записки Горного института, 2011. – Т. 193. – С. 286.



гастрономических книгах, фильмах и телепередачах, которые раскрывают творческую сторону кулинарного мира. В русском языке появились неологизмы, обозначающие разные виды творческой деятельности, связанной с *гастрономией*, такие как *фуд-фотография* (англ. *food photography*) – жанр фотографии, рассчитанный на создание привлекательного и аппетитного образа еды в коммерческих и рекламных целях; *фуд-блогинг* (англ. *food blogging*) – ведение блога о еде на основе личных предпочтений или коммерческой выгоды; *фудпейринг* (англ. *food pairing*) – сочетание вкусов различных продуктов для создания блюд или напитков. Фудпейринг появился как соединение науки и кулинарии в 2007 году благодаря бельгийскому химику Бернару Лауссу.<sup>107</sup>

*Гастрономия* как искусство имеет свои стили и техники, которые развиваются на протяжении веков и являются отдельным направлением культуры. Как полагает В.А. Ермолаев, гастрономическая культура включает нескольких аспектов, таких как принятие пищи, кулинарные приемы и рефлексивное отношение к питанию, что отражает определенные ценности, принципы и нормы, присущие конкретной этнической группе или сообществу. Это проявляется в разнообразии гастрономии у разных народов, каждый из которых имеет свои пищевые традиции – от повседневных до имеющих философское значение.<sup>108</sup> В.С. Елистратов ввел термин *фагология*, восходящий к греческим корням *фаго* «пожираю, ем» и *логос*, для описания «раздела культурологии, занимающейся изучением всех тех культурных феноменов, которые так или иначе связаны с человеческой пищей (включая пить), формами (ритуалами) её употребления, представлениями людей о пище (от чисто кулинарных технологий до стереотипов и мифов, связанных с

---

<sup>107</sup> Левицкая, Е.С. Идеальная пара. Изысканные сочетания закусок и вин для волшебного вечера / Е.С. Левицкая, С.А. Попов. – М.: Эксмо, 2021. – С.8.

<sup>108</sup> Ермолаев, В.А. Гастрономия как объект культурологического анализа // Вестник Кемеровского государственного университета культуры и искусств, 2022. – № 59. – С. 40.

пищей)». <sup>109</sup> Автор осмысляет русскую культуру еды через философские понятия: «Еда в русской ментальности – это прежде всего магическая субстанция... Это выход в целостное Бытие через синтез материального и идеального». <sup>110</sup> Русский фагоменталитет скорее «тематичен» (т.е. не имеет фиксированных жанров и сюжетов), причем принципиально «импровизационно-тематичен». Например, у каждого русского есть свой рецепт и ритуал приготовления шашлыка, к тому же все варьируется в зависимости от ситуации и даже «бытийного антуража». И подбор одного или другого способа приготовления «имеет в конечном счете целью нащупать целостность Бытия, приобщиться к этой целостности. Это и есть *фагомагия*». <sup>111</sup>

Таким образом, мы видим, что *гастрономия* изучает взаимосвязь между едой и культурой, включающей искусство приготовления изысканной пищи и представление о хорошей еде, она связана и с другими аспектами: социологическим, историческим, экономическим и др. Благодаря сложности и разносторонности понятия, гастрономия интересует ученых разных областей науки, включая лингвистов. Изучение гастрономической темы в лингвистике предполагает проведение анализа лексических единиц с семантическим компонентом 'еда' в различных языках; исследование текстов разных жанров и стилей, связанных с *гастрономией*.

Чтобы определить состав *гастрономической лексики*, надо начать с уточнения значения самого термина.

---

<sup>109</sup> Елистратов, В.С. Наука о том, кто, где и как ест: проблемы терминологии // Материалы I Международного симпозиума «Традиционная культура в современном мире: История еды и традиции питания народов мира», 30 октября – 1 ноября 2014. Том 1. – М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. – С. 94, 100; Елистратов, В.С. О региональной фагологии // Еда и культура. – М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. – С. 44.

<sup>110</sup> Елистратов, В.С. Философия русской кухни, или что такое фагология // Русское культурное пространство. Сборник материалов XVII Международной научно-практической конференции. ИРЯиК МГУ, 21 апреля 2016 г. – М.: Перо, 2016. – С. 17.

<sup>111</sup> Там же. С. 18.

В последние десятилетия лингвисты уделяют особое внимание гастрономической лексике, ряд исследований направлены на изучение отдельных лексико-тематических групп номинаций еды и питания. Это работы А.А. Григорьевой (2000), И.В. Киреевой (2005), А.И. Леоновой (2003). Диссертации О.В. Авраменко (2023), Алхайдари Басим Хасана Хребита (2013), А.С. Бойчука (2003) и Е.В. Капелюшник (2012), посвящены гастрономической метафоре. С.И. Бахтина (2008) и О.В. Григоренко (2016, 2017) обращают внимание на наименования иноязычного характера (в том числе неологизмы) в составе лексики пищевой сферы. Особое место занимает анализ различных гастрономических текстов, которые служат основной областью употребления гастрономической лексики. Данной проблемой занимаются П.П. Буркова (2004) и А.В. Олянич (2004, 2015).

Хотя немало работ посвящены лексическим единицам, касающимся гастрономии, отсутствует точное определение самого понятия «гастрономическая лексика», не установлены критерии отбора таких номинаций. Причем для собственных исследовательских целей ученые либо по-своему трактуют термин *гастрономическая лексика*, либо употребляют и вводят аналогичные по смыслу обозначения, такие как *лексика в составе тематической группы «пища и напитки»* (Бахтина 2008 и др.), *кулинарная* или *кулинарная-гастрономическая лексика* (Григорьева 2000, Алхайдари Басим Хасан Хребит 2013), *кулинаронимы* (Леонова 2003), *глуттонимы* (Олянич 2004). Одни исследователи понимают под *гастрономической лексикой* группу денотативной сферы «еда, пища», а другие считают, что эта лексика построена на основе метафоризации и представляет собой группу языковых единиц, образующих лексико-семантическое поле.<sup>112</sup> А.И. Леонова предлагает термин *кулинаронимы* для обозначения наименований блюд и мучных кондитерских изделий типа *печенье, пороги, торты, пирожные,*

---

<sup>112</sup> Бойчук, А.С. Гастрономическая метафора в современном русском языке // Известия Волгоградского государственного педагогического университета, 2011. № 5. – С. 75-79.

которые являются одной из лексико-тематических групп гастрономической лексики.<sup>113</sup> А.В. Олянич ввел термин *глуттонический* для описания лингвокультурного и этнокультурного аспектов номинаций, связанных с приготовлением пищи. От этого термина образуется слово *глуттонимы* как название пищи и её компонентов, которые можно разделить по разным признакам.<sup>114</sup> Заметим, что названные группы лексики не всегда являются одинаковыми по составу, иногда они частично пересекаются, а в некоторых случаях полностью совпадают, включаются одна в другую.

Опираясь на определения *гастрономии*, под термином *гастрономическая лексика* мы понимаем совокупность слов, тематически связанных с питанием и пищевой культурой. Эта лексика включает в себя слова различных частей речи, используемые для обозначения ингредиентов, блюд, кулинарных приемов и техник приготовления, для описания вкусовых качеств, характеристик еды, а также для наименования персонала или мест, характерных для соответствующей сферы. Такие слова в первую очередь употребляются в гастрономическом дискурсе – в кулинарных книгах, меню или рецептах, в ресторанных разговорах и в других ситуациях, затрагивающих гастрономическую тему.

Нужно отметить, что слова, относящиеся к *гастрономической лексике*, составляют сущностно-понятийное ядро лексики «пища, еда», и в этом отношении существенных смысловых различий употребления таких обозначений, как *гастрономическая лексика*, *кулинарная лексика*, *лексика в тематической группе «пища/еда»*, не существует. Хотя с учетом различия соответствующих им слов (*пища/еда*, *кулинария* – о приготовлении пищи, *гастрономия* – о приготовлении высококачественной пищи) объем

---

<sup>113</sup> Леонова, А.И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19 / Леонова Алла Ивановна. – Тверь, 2003. – 214 с.

<sup>114</sup> Олянич, А.В. Презентационная теория дискурса: монография. – Волгоград: Парадигма, 2004. – 507 с. – С. 401-403.

*гастрономической лексики* должен быть более ограниченным. Кроме того, в исследовательской практике единицы, составляющие гастрономическую лексику, часто определены и классифицированы по разным принципам.

### 2.3. Принципы классификации гастрономической лексики

Гастрономическая лексика может быть классифицирована по понятийному (семасиологическому) принципу. Например, Алхайдари разделяет субстантивную кулинарно-гастрономическую лексику на такие группы:

1. Наименования сырья – названия натуральных пищевых компонентов, полученных человеком из природы через сельское хозяйство, собирательство, охоту, рыболовство и другие методы. Некоторые из этих компонентов еще не подвергались кулинарной обработке, например, мясо домашних животных (*курица, баранина, говядина*), другие могут употребляться в сыром виде (*яблоки, виноград, огурцы, помидоры*).

2. Наименования продуктов, полученных из сырья в результате кулинарной обработки с целью обеспечения долгосрочного сохранения, такие как *варенье, компот, консервы*.

3. Наименования блюд, приготовленных из разнообразного сырья и продуктов, а также их комбинаций, созданных с использованием свободного творчества в рамках определенной кулинарной традиции, например *салат, суп, плов*.<sup>115</sup>

Более подробная и точная классификация по семасиологическому принципу дается в работе А.А. Григорьевой на материале древнеримской кулинарной лексики: в раздел «названия сырья» входят два подраздела –

---

<sup>115</sup> Алхайдари, Басим Хасан Хребит. Кулинарно-гастрономическая субстантивная лексика в образном употреблении: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 /Алхайдари Басим Хасан Хребит. – Воронеж, 2013. – С. 11-12.

сырье растительное и животное, есть также необычный подраздел – вода и снег. При упоминании *воды* автор имеет в виду именно воду без дополнительных признаков (ср. *дождевая вода*), имеющую повседневное значение, а слово *снег* учтено в рецептах древнеримского блюда *sala cattabia*, которое представляет собой некий холодный салат-месиво из всякой всячины.<sup>116</sup> Нужно отметить, что в разделе «названия блюд» автором выделяется подгруппа названий напитков, что представляется спорным для нас. В Большом академическом словаре русского языка слово *блюдо* толкуется как отдельное кушанье из числа составляющих завтрак, обед и ужин (БАС); а слово *напиток* – специально приготовленная жидкость для питья (БАС). С этой точки зрения, слово *блюдо* не является родовым названием в отношении слова *напиток*, и тогда можно поставить названия напитков и блюд в один ряд. Однако, учитывая последовательность подачи блюд в общественных заведениях, при которой напиток, как правило, служит третьим блюдом, названия напитков можно включить в категорию «названия блюд».

Таким образом, мы видим, что разделить гастрономическую лексику строго по внутренним семантическим связям между составляющими словами не всегда представляется возможным, в таком случае её классификация должна проводиться в когнитивном плане, на эмпирическом уровне. Более того, классификация гастрономической лексики, как правило, имеет условный характер, поскольку одно и то же название может относиться сразу к нескольким подгруппам (например, слово *пельмени* является названием и продукта, и блюда), поэтому представленная классификация также требует уточнений.

Классифицировать гастрономическую лексику можно на основе

---

<sup>116</sup> Григорьева, А.А. Древнеримская кулинарная лексика: Проблема терминологии. На материале текстов Апициевского корпуса: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.14 / Григорьева Александра Александровна. – М., 2000. – С. 28-37.

наличия/отсутствия специального, терминологического употребления слов и степени их распространенности в языке. Гастрономическая лексика, как любая тематическая группа, по мнению В.И. Кодухова, охватывает и переносное употребление слов. В этом заключается её отличие от терминологических групп, которые отражают систему знаний определенной науки.<sup>117</sup> Основным специфическим признаком гастрономической лексики является широкое использование и общепринятых слов, и узкоспециальных терминов, значение которых принадлежит только к сфере гастрономии. По данному признаку П. П. Буркова разделяет лексические единицы из области кулинарного дела (в основном из текстов кулинарных рецептов) на три группы: общеупотребительную, общенаучную и узкоспециальную.<sup>118</sup>

Первая группа включает общий лексический пласт, который в смысловом отношении тесно связан с лексикой общенародного языка: ср. *повар, кашевар* – повар в воинской части или в рабочей артели, *кок* – повар на судне, *шеф* – старший повар в ресторане. Значение слова *повар* в принципе понятно любому носителю русского языка, а значение остальных слов ограничено сферой употребления. Ко второй группе относится лексика, используемая в различных науках с разной степенью терминологизации. Например, слово *вода* является термином в химии, биологии, геологии и др., но в кулинарной сфере используется в обыденном, нетерминологическом значении. К третьей группе относятся термины, значения которых строго прикреплены к кулинарной области знания. Многие слова из данной группы представляют собой заимствования, такие как *пассерование* (фр. *passer*) – обжаривание на умеренном огне в масле, *фламбирование* (фр. *flamber* опаливать) – поджигание блюда после поливания крепким алкоголем.

---

<sup>117</sup> Кодухов, В.И. Введение в языкознание: Учеб. для студентов пед. ин-тов. – М.: Просвещение, 1987. – С. 179.

<sup>118</sup> Буркова, П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19, 10.02.01 / Буркова Полина Павловна. – Ставрополь, 2004. – С. 71-72.

Кулинарные термины, как важная часть в составе гастрономической лексики, с точки зрения В.В. Похлёбкина могут быть разделены на три типа:

1. Термины кулинарного профессионального языка. Такие термины обычно являются международными, восходящими к разным языкам: греческому, латинскому, французскому и др. Их появление связано с развитием кулинарного искусства в разные исторические эпохи. Некоторые из этих слов употребляются в современном русском языке и в профессиональной, и в бытовой сфере, например, *frappe* (фр. *frappé* охлажденный в колотом льду) – общее название напитков с мелким колотым льдом.

2. Термины, обозначающие фундаментальные кулинарные понятия. Эти термины также являются международными, но имеют национальные эквиваленты во всех языках, используются как в профессиональной, так и в повседневной речи. В качестве примеров можно привести такие термины, как *варить, тушить, запечь, жарить*.

3. Термины, используемые только в национальных кухнях. Эти слова обозначают кулинарные реалии, характерные лишь для определенной национальной кухни без аналогов в других языках. Примером могут служить заимствования, которые пришли в русскую кулинарию из кухонь Европы и Азии, а также республик бывшего СССР: испанская *паэлья*, японские *суши*, грузинские *хачапури, харчо, чурчхела*.<sup>119</sup>

Помимо приведенных выше подходов, гастрономическая лексика классифицируется учеными с другими целями: для выявления ее особенностей в историко-функциональном и лингвокультурном аспектах и описания её в диахроническом плане (Бахтина 2008, Киреева 2005); чтобы определить лингвистическую ценность лексики этой группы, описать её по степени интегрированности в языковую систему каждого из составляющих

---

<sup>119</sup> Похлёбкин, В.В. О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник. – Мн.: Польша, 1988. – С. 6-7.



слов, что зависит от таких признаков, как длительность пребывания слова в языке, его словообразовательная активность, способность к семантической деривации, вхождение в словосочетания и фразеологизмы (Леонова 2003). В нашей работе мы разделяем заимствованную гастрономическую лексику на тематические группы как различные по объему подсистемы русской гастрономической лексики. Это необходимо, чтобы выявить семантические связи между словами, определить тенденции использования слов внутри и вне гастрономической области и сделать выводы об особенностях лексики данной группы и о влиянии русской культуры на значение слов, вошедших в русский язык.

#### **2.4. Распределение заимствованной гастрономической лексики по тематическим группам**

Термин *тематическая группа* рассматривается такими учеными, как Н. Ф. Алефиренко (2004), Т.И. Вендина (2001), Ф.П. Филин (1982) и др. Хотя этот термин трактуется по-разному, в основном под ним понимается совокупность слов различных частей речи, которые связаны между собой одной темой.

Ученые считают внеязыковую общность членов тематической группы её принципиальным отличием от лексико-сематической группы. Как полагает Т.И. Вендина, члены лексико-сематической группы связаны между собой определенными семантико-парадигматическими отношениями, такими как синонимия, антонимия, включения, уточнения, дифференциация, обобщения близких и/или смежных значений. А тематическая группа выделяется на основе классификации самих предметов и явлений внешнего мира, объединенных по определенному признаку и выраженных различными

словами, отражающими «отрезки действительности».<sup>120</sup> Таким образом, разделение гастрономической лексики по тематическим группам лежит в основе экстралингвистической общности обозначаемых ими предметов или понятий.

Н.Ф. Алефиренко считает, что между членами тематической группы часто устанавливаются отношения включения или пересечения, такие как «род-вид» или «часть-целое».<sup>121</sup> Например, в качестве фрагментов тематической группы «Виды мяса» выступают слова *говядина, баранина, свинина, оленина*, а группы «Части мяса» – *ребро, грудинка, филе* и др. В составе тематической группы можно выделить лексико-сематические группы, которые представляют собой классы слов, объединенных общим семантическим признаком.

Различие между тематической группой и лексико-сематической группой, как полагает Ф.П. Филин, определяется тем, что лексико-сематическая группа служит результатом законов и закономерностей развития лексической семантики языка, тогда как единицы тематической группы, «само их наличие или отсутствие в каком-либо языке, их состав зависят только от уровня знаний того или другого народа, от способности классифицировать явления действительности, получившие свои словарные обозначения».<sup>122</sup> Иными словами, разделение слов на тематические группы является более субъективным и эмпирическим. Например, когда носители разных языков и люди разных времен выделяют тематическую группу «Мясо» из гастрономической лексики, безусловно, получаются неоднозначные результаты, поскольку у населения разных регионов и

---

<sup>120</sup> Вендина, Т.И. Введение в языкознание: Учеб. пособия для педагогических вузов. – М.: Высшая школа, 2001. – С. 152 -153.

<sup>121</sup> Алефиренко, Н.Ф. Теория языка. Вводный курс: Учеб. пособие для студ. филол. спец. высш. учеб. заведений. – М.: Академия, 2004. – С. 231-232.

<sup>122</sup> Филин, Ф.П. Очерки по теории языкознания / под ред. Г.А. Богатова. – М.: Бослен, 2008. – С. 228.

культур свои пищевые привычки и традиции употребления мяса. Одни употребляют в пищу мясо оленей, а другие, как бы это ни было странно, едят мясо крыс, зебр или змей. Причем некоторые морские млекопитающие, такие как киты, дельфины и тюлени, употреблялись в пищу когда-то в истории, а сейчас это происходит в меньшей степени. И все эти факторы могут повлиять на результаты классификации гастрономической лексики по тематике.

В диссертации заимствованную гастрономическую лексику в русском языке мы разделяем на следующие тематические группы: пищевые продукты; напитки; кулинарные действия, приемы приготовления пищи; кухонная утварь; заведения общественного питания; наименования человека, относящиеся к гастрономии; организация питания.

#### **2.4.1. Пищевые продукты (514 слов)**

Само слово *продукты* (обычно в множественном числе) обозначает предметы питания съестные припасы. Оно вошло в русский язык при Петре I либо напрямую из латинского языка, где *productus* означает «произведенный, созданный» (Кузнецов), либо через немецкое посредство *Produkt* (Фасмер, Крысин). Для называния изысканного и дорогого продукта питания используется галлицизм *деликатес*. Во французском языке слово *delicatesse* «нежность, тонкость, изящество» происходит от прилагательного *délicat*, которое восходит к латинскому *delicatus* «приятный, тонкий, нежный» от *deliciae* «отрада, наслаждение» (Викисловарь).

По степени готовности и по назначению пищевые продукты делятся на три группы: сырье, пищевые полуфабрикаты и изделия, блюда.

##### **2.4.1.1. Сырье (162 слова)**

Сырье – это продукты, не приготовленные или не обработанные, употребляющиеся для производства пищевых изделий или приготовления

блюд. В зависимости от их свойств различают сырые продукты растительного и животного происхождения.

**1. Сырье растительного происхождения** (120 слов). В эту группу включены названия овощей, грибов и фруктов. Следует отметить, что данная классификация проводится не строго по ботаническим определениям, а скорее, с кулинарной и бытовой точки зрения. Например, хотя томат с ботанической точки зрения определяется как ягода,<sup>123</sup> в русской кулинарной традиции он считается овощем, так что в нашей работе слово *томат* относится к тематической группе «Овощи», а не «Фрукты».

**1) Овощи** (48 слов). Овощи – один из основных компонентов русской пищевой культуры, употребляемый с древних времен. В XV – XVII веках в России начали появляться новые для того времени овощи, а вместе с ними в русский язык пришли их названия из различных языков, такие как *картофель, перец, помидор, фасоль* и другие, эти овощи стали любимыми и широко распространенными на территории страны. В последние годы растущая популярность вегетарианства и веганства приводит к расширению выбора овощей, используемых в русской кухне, и включению в нее овощей с экзотическими наименованиями, такими как *бамия, дайкон* и т.д. В зависимости от съедобной части растения заимствованные названия овощей условно разделяются на следующие подгруппы:

**1а) Листья, цветы, ростки и стебли** (25 слов). Овощи, принадлежащие к этой подгруппе, часто употребляются для приготовления салатов или в качестве гарниров:

*Артишок* (нем. *Artischoke* < ит. *articiocco*) – огородное растение семейства сложноцветных, съедобной частью которого является его мясистая цветочная головка (МАС). Это название вошло в русский язык через немецкий (Крысин, НСИС).

---

<sup>123</sup> Большая советская энциклопедия: в 65 т. / гл. ред. О.Ю. Шмидт. Т. 54. – М.: Советская энциклопедия, 1946. – С. 484.

*Брокколи* (ит. *broccolo*) – разновидность цветной капусты с мясистыми побегами, соцветия которых употребляют в пищу (НСИС).

*Мангольд* (нем. *Mangold*) – зеленый листовый овощ, который также называется *листовая свекла* (Крысин, НСИС). В «Русском орфографическом словаре» РАН даются фонетические варианты этого слова – *мангольд* и *мангольд*.

*Ревень* (перс. *ravend* или тур. *ravent* < перс.) – трава со съедобным стеблем, который обладает приятной кислинкой (Похлёбкин 2015). Происхождение названия по-разному определяется в словарях, более убедительным представляется, что название заимствовано либо напрямую из персидского языка (БАС, МАС), либо через тюркские языки и, скорее всего, через турецкое слово, которое имеет то же значение (Крылов, Ожегов). Слово *ревень* впервые появилось в русском языке в 1489 году (Фасмер).

*Салат*<sub>1</sub> (фр. *salade* < ит. *salata* то, что засолено < *sale* соль) – это многозначное слово, которое в данной подгруппе обозначает травянистое овощное растение, листья которого употребляются в пищу в сыром виде (Крысин). Слово *салат* стало употребляться в русском языке во второй половине XVII века (Баш, Фасмер). Некоторые разновидности салата, такие как *айсберг*, *кресс-салат*, *латук*, *фризе*, также имеют заимствованные названия. *Латук* (польск. *lactuca* < лат. *lactuca*) обычно обозначает латук посевной, который имеет съедобные листья (Крысин). Сорт салата-латука – *айсберг* (англ. *iceberg*). Само слово *айсберг* впервые пришло в русский язык в XX веке из немецкого *Eisberg* от скандинавского *isberg* в значении «ледяная гора» (Шанский 2004). А название салата *айсберг*\* было заимствовано русским языком из английского языка, где этот овощ получил свое наименование из-за внешнего сходства кочанов салата, засыпанных льдом

при перевозке, с реальными айсбергами.<sup>124</sup> Слово *кресс-салат* происходит от немецкого *Kresse*, которое восходит к древненемецкому *chresan* «витьяся» и *Salat* «салат» (Крысин). *Фризе\** (фр. *frisé* курчавый) – салат, который получил название из-за своих курчавых листьев.

*Спаржа* (фр. *asperge* < лат. *asparagus* < греч. *asparagos*) – травянистое растение, съедобной частью которого являются толстые белые ростки, выросшие под землей (Крысин).

*Шпинат* (нем. *Spinat*) – огородное травянистое растение с узкими съедобными листьями (Крысин). Название было заимствовано в XVIII веке (Шанский 2004).

*Бок-чой\** или *пак-чой\** (кит. диал. *baaksoi* белый овощ)<sup>125</sup> – сорт китайской капусты, не имеющей кочанов. В русском языке этот овощ также называется *черешковой капустой* (КЭ). В масс-медиа встречаются орфографические варианты слова: *А еще – мясо на углях: корейка ягненка с бок-чой...* [Коммерсантъ, 14.06.2023]; *На мастер-классах по микрозелени гости смогут посадить... необычную китайскую капусту пак-чой и горошек-мадрас* [Газета.Ру, 18.08.2022].

В эту подгруппу также входят названия различных пряных трав, таких как *базилик<sub>1</sub>*, *кориандр*, *кинза*, *майоран*, *пастернак*, *петрушка*, *руккола*, *сельдерей*, *цикорий*, *эстрагон*, *тархун*, *шалот*, *порей*. Следует отметить, что эти слова часто выступают в роли наименований вкусовых добавок, поэтому они могут принадлежать и к тематической группе «Пищевые изделия».

*Базилик<sub>1</sub>* (фр. *basilic*) – южное полукустарниковое и кустарниковое растение семейства губоцветных, некоторые виды которого используются как пряность (Кузнецов).

---

<sup>124</sup> Айсберг // Гастрономъ [Электронный ресурс]. URL: <https://www.gastronom.ru/product/ajsberg-507>

<sup>125</sup> Слова, отмеченные звездочкой в данной работе, означают, что они пока не зафиксированы в словарях русского языка, но уже обнаружены в русскоязычных контекстах.

*Кориандр*<sub>1</sub> (лат. *coriandrum*) – однолетнее растение, молодые побеги которого употребляются как пряность при выпечке хлеба, для маринадов, ароматизации уксуса (НСИС, КС). В бытовой речи чаще всего употребляется его синоним *кинза* (груз. *kindzi* < арм. *gindz* круглый) – зонтичное растение со специфическим запахом. В русском языке была форма написания слова, теперь устаревшая, – *киндза* (НСРЯ 50-80 гг.), сегодня зафиксированы два варианта ударения – *кинза́* и *кíнза* (Академос).

*Майоран* представляет собой душистое травянистое растение семейства губоцветных, с красными и белыми цветками, оно используется в кулинарии как пряность (Кузнецов). Существуют разные версии происхождения этого слова в русском языке. Одна из них гласит, что это заимствование из итальянского языка – от слова *maiorana* (Кузнецов, МАС, НСИС). Другая заключается в том, что оно происходит от новонемецкого *Majoran* из среднелатинского *maiorana*, восходящего к латинскому *amaracus* от греческого языка (Фасмер).

*Пастернак* (польск. *pasternak* < нем. *Pasternak* < лат. *pastināca*) – пряность, которая представляет собой корень пряного растения, внешним видом напоминающего петрушку, но с более слабым ароматом (Фасмер, Похлёбкин 2015). Слово *петрушка* в значении «огородное растение» вошло в русский язык через польское *pietruszka* из латинского *petroselinum*, которое восходит к греческому *petroselinon* «горный сельдерей» (Шанский 2004).

Слово *сельдерей* обозначает огородное растение, чьи корни и листья используются как пряная приправа. Лингвисты по-разному определяют источник заимствования этого названия. Одни относят его к заимствованию из французского – *celeri* (Кузнецов, НСИС), а другие считают, что оно происходит из немецкого (Крылов) или голландского языка (Крысин). Согласно М. Фасмеру, слово в форме *сельдерей* было заимствовано из голландского – *selderij*, а его устаревший вариант *сел(л)ерей*, возможно,

восходит к немецкому *Sellerie* от французского *céleri*, пришедшего из латинского и греческого языков (Фасмер).

*Рукола* (ит. *rucola*) – травянистое растение семейства капустных (Викисловарь). До 2012 года в русском языке нормативным написанием было *руккола*, а сейчас правильным считается писать его с одной буквой *к* (Академос).

Словом *цикорий* (нем. *Zichorie*) называют траву семейства сложноцветных. Это название пришло в русский язык в XVIII веке через немецкое посредство из латинского *cichorea*, которое восходит к греческому *kichōrē* (Шанский 2004).

Названия ароматной приправы *эстрагон* и *тархун* восходят к одному арабскому источнику. Однако слово *эстрагон* пришло в русский язык из французского, где *estragon* от *targon*, которое восходит через среднелатинское *tarcon* к арабскому *at-tarhûn* «эстрагон»; а его синоним *тархун* был введен в русский язык через турецкое *targun* из арабского языка (Фасмер, Крысин)

Словом *шалот* (или *лук-шалот*) называется многолетнее травянистое растение рода *лук* семейства лилейных, молодые листья которого используют в пищу (Епишкин). В некоторых словарях также обнаружена его устаревшая форма *эшалот* (Епишкин, Чудинов). Существуют разные мнения о происхождении этого слова: через немецкое *Schalotte* из французского – *échalotte* (Епишкин); через нововерхненемецкое или непосредственно из французского, где *échalotte* от старофранцузского *escaloigne*, латинского *ascalonia* «лук из Аскалона в Палестине» (Фасмер). К луковым растениям также относится *порей*, или *лук-порей*, название которого происходит от немецкого, в котором *Porrei* восходит к французскому *porrée* или южнофранцузскому *porrada* от латинского *porrum* (Фасмер).

**1b) Клубни и корни** (8 слов). К этой подгруппе в первую очередь относится название *картофель*, которое пришло в русский язык во второй



половине XVIII века из немецкого: слово *Kartoffel* восходит к итальянскому *tartufolo* в значении «трюфель» ввиду сходства клубней картофелей с клубнями трюфелей. С середины XIX века в русском языке отмечается употребление слова *картошка*, восходящего к просторечному названию картофеля в народных говорах – *картоха* от *картовь* (Шанский 2004). В современном русском языке слова *картофель* и *картошка* обозначают один и тот же овощ, только первое является научным названием этого овоща, а второе больше принято в быту.

В этой подгруппе также интересно отметить два слова – *редька* и *редис*. Несмотря на сходство названий, они обозначают разные овощи и имеют разное происхождение:

*Редька* (др.-в.-нем. *redik* < лат. *radix* корень) – крупный мясистый корнеплод круглой или продолговатой формы (БАС).

*Редис* (фр. *radis* редиска < лат. *radix* корень) – вид редьки, представляющий собой небольшой округлый или продолговатый корень, покрытым тонкой красной, розовой или белой кожицей (Крылов, Крысин). От этого названия в русском языке происходит слово *редиска*, обозначающее то же, что *редис*, в разговорной речи, или отдельный корешок редиса (Крысин, БАС).

Редис прибыл в Россию через французских поваров только в XVIII – XIX веках, когда русский народ считал этот овощ боярским. А редька, наоборот, выращивалась в России издавна и употреблялась для приготовления любимого народного разносола еще в XVI веке. Её название, как предполагается, пришло в русский язык на столетие раньше – не через французский, а через древненемецкий язык. Однако оба названия: *редис* и *редька* – восходят к одному латинскому корню (Успенский).

Достаточно давно в русский язык вошло слово *свекла* – толстый, красный корнеплод растения семейства маревых (Кузнецов). Оно было заимствовано в древнерусский период из греческого языка, где *seukla*

является формой множественного числа от *seuklon* «свекла» (Шанский 2004). Это слово впервые отмечается в форме *сеукль* в «Изборнике» в 1073 году, а форма *свекла* стала появляться с XVI – XVII веков в книге «Домострой» (Семёнов, Фасмер). По гипотезе Л.В. Успенского, это слово пришло в русский язык устным путем. Если бы оно было введено письменным путем, его основа должна была бы совпадать с формой единственного числа прототипа, например, *свеклун*, а не с формой множественного числа *свекла* (Успенский).

В эту подгруппу еще входят названия *батат*, *брюква*, *дайкон*, *маниока* (*маниок*). Сладкий картофель называется *бататом* (исп. *batata*) (НСИС). *Дайкон* (яп. *daikon* большой корень) – разновидность редьки с умеренным ароматом (Шагалова 2009). *Брюква* (польск. *brukiew*) представляет собой корнеплод с крупным шарообразным сладковатым корнем светло-желтого цвета (Ожегов). Слово вошло в русский язык из польского – *brukiew*, которое является переоформлением немецкого *Bruke*, восходящего к латинскому *brassica erusa* – «вид капусты» (Крылов). *Маниока*<sub>1</sub> или *маниок*<sub>1</sub> (исп. *manioca*) – тропическое растение, чьи клубневидные корни содержат крахмал (КС) (также см. *маниока*<sub>2</sub> на с. 124).

**1с) Плоды** (15 слов). По ботаническим характеристикам названия плодовых овощей можно разделить на несколько категорий: томатные, тыквенные, бобовые и прочие.

К наименованиям томатных овощей относятся *помидор*, *томат*<sub>1</sub>, *баклажан*, *перец*, *паприка*.

Слово *помидор* пришло в русский язык из итальянского: *poti d'oro* – форма множественного числа от *poti d'oro* «золотое яблоко» (Фасмер). Его синоним – слово *томат*<sub>1</sub>, которое стало употребляться в русском языке в XIX веке, оно происходит от французского *tomate*, которое, в свою очередь, от испанского *tomate*, восходящего к языкам мексиканских аборигенов – *tomatl* (Шанский 2004).

*Баклажан* обозначает продолговатый плод фиолетового цвета. Название вошло в русский язык из турецкого, где *patlydžan* от персидского *badinjān* (Шипова).

*Перец<sub>1</sub>* – плод пряного растения с острым вкусом. Слово заимствовано в древнерусский период, оно является общеславянским заимствованием *пльрь* из латинского языка, где *pipet* от греческого *peperi*, восходящего к древнеиндийскому языку (Шанский 2004, Крылов). Название разновидности перца *паприка* имеет венгерский источник – *paprika* (Крысин, Кузнецов, НСИС, МАС).

Номинации тыквенных овощей включают названия разных родов огурцов – *корнишон*, *чайот* и названия разновидностей тыквы – *патиссон*, *кабак<sub>1</sub>*. *Корнишон* (фр. *cornichon* маленький рог) – огурец небольшого размера для маринования (Крысин). *Чайот* (исп. *chayote*) обозначает мексиканский огурец (Зданович). *Патиссон* (фр. *patisson* < *pâté* пирог) представляет собой род тыквы сплюсненной формы с оттянутым зубчатым краем. Овощ назван по сходству формы плода с пирогом (МАС, Епишкин). Слово *кабак<sub>1</sub>* для обозначения вида тыквы заимствовано русским языком из тюркских языков (тур., тат., чагат. *kabak*) (Фасмер). Обычно его употребляют в уменьшительной форме – *кабачок*.

К названиям бобовых относятся следующие слова: *люпин*, *нут*, *soя*, *фасоль*, *адзуки*.

*Люпин* (лат. *lupinus* < *lupus* волк) – травянистое растение семейства бобовых, которое также известно как *волчий боб* (Крысин). Изначально люпин применялся в качестве корма для животных, но со временем его стали использовать и в пищевых целях. В последние годы мука из зерна люпина и белковые изоляты нашли применение в хлебобулочной, макаронной, кондитерской и мясоперерабатывающей промышленности, а также в

производстве диетических и лечебно-профилактических продуктов <sup>126</sup> . Однако стоит отметить, что употребление люпина в пищу не так распространено в русской кухне, так что в русском языке его название употребляется реже, чем слова типа *горох*, *фасоль* и т.д.

*Нут* (тат. *нохут*) – бобы, которые также называются *бараньим горохом* из-за сходства его формы с бараньими головами. Нут выращивается в Закавказье и Средней Азии и применяется в национальных кухнях народов этих регионов (Кузнецов, НСИС, Похлёбкин 2015).

*Соя* (англ. *soy*) представляет собой бобовое растение, семена которого используются в пищевой промышленности. В разговорной речи слово означает острый соус из семян этого растения и пряностей, он служит приправой к мясу и рыбе. Название этих бобов появилось в русском языке через английское посредство из японского *shoy*, которое восходит к китайскому *shī-yu – shī* «сорт фасоли» и *yu* «масло» (Крысин, МАС).

*Фасоль* (польск. *fasola*) – однолетнее растение семейства бобовых с длинными стручками и продолговатыми зернами, которое употребляется в пищу. Слово пришло в русский язык в середине XIX века из польского языка, в котором оно имеет латино-греческое происхождение. Слово имело форму *фасуль* в русском языке в период с XIV до XIX века (Семёнов).

*Адзуки\** (яп. *azuki*) – красная мелкая фасоль, которая является популярной бобовой культурой в восточной Азии, она широко употребляется в китайской, корейской, японской кухне. Для русского населения адзуки остается экзотикой, и название этих бобов пока не зафиксировано в русских словарях, но стало употребляться в русских социальных сетях и СМИ: *А для приготовления пасты бобы адзуки нужно 5,5 ч варить в воде с тростниковым сахаром* [Ведомости, 22.08.2019].

---

<sup>126</sup> Такунов, И.П. Инновационный опыт производства кормового люпина / И.П. Такунов, Т.Н. Слесарева, М.И. Лукашевич и др. – М.: ФГБНУ «Росинформагротех», 2012. – С. 4.

В эту подгруппу входит еще одно название из турецкого языка – *бамия*, обозначающее экзотическое стручковое растение, которое не принадлежит ни к томатным, ни к тыквенным, ни к бобовым овощам. Бамия имеет мягкую мякоть без жесткой кожуры и семян внутри, она обладает нейтральным вкусом и применяется в закавказской и балканской кухнях (Похлёбкин 2015). Это название восходит к турецкому *batya*, которое имеет арабское происхождение (Викисловарь).

**2) Грибы** (6 слов). Грибы занимают важное место в русской кухне. В русском языке существует множество исконных наименований грибов, таких как *вешенка*, *волнушка*, *груздь*, *лисичка*, *масленок*, *опенок*, *рыжик*, *сыроежка* и другие. Однако есть несколько заимствованных названий грибов, два из которых известны всем – *шампиньон* и *трюфель*, тогда как другие четыре менее употребительны: *шиитаке*, *эринги*, *шимеджи*, *эноки*.

*Шампиньон* (фр. *champignon* полевой гриб) – съедобный шляпочный гриб, широко используемый в русской кухне. Эти грибы были распространены на Руси и долгое время назывались *печерицами*, или *печурками*, по аналогии с формой печи, которая тогда представляла собой полукруглую постройку и напоминала шляпку гриба. Однако в XVIII веке было заимствовано новое название из французского языка, и оно постепенно вытеснило старое, которое продолжало употребляться до начала XIX века: в книге «Русская поварня», изданной в 1816 году, упоминаются рецепты с использованием грибов под названием *печерицы*, например *маринование печериц* и *печеричный сок*;<sup>127</sup> а в книге «Альманах гастрономов» (1852-1855) уже употребляется слово *шампиньон* для обозначения этого вида грибов,<sup>128</sup> как и сегодня.

---

<sup>127</sup> Лёвшин, В.А. Русская поварня, или наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении впрок разных припасов. – М.: Типография С. Селивановского, 1816. – С. 194.

<sup>128</sup> Радецкий, И.М. Альманах гастрономов: в 3 т. – СПб: Тип. Штаба Отд. корпуса вн. стражи, 1855.

*Трюфель*<sub>1</sub> (нем. *Trüffel*) – подземный гриб округлой формы, который употребляется как приправа к некоторым изысканным блюдам. Слово вошло в русский язык в начале XIX века из немецкого, где *Trüffel* от французского *truffe*, которое восходит через итальянское посредство к латинскому *tuber* «трюфель, клубень». Гриб назван по своей клубневидной форме (Шанский 2004). Уже во времена Пушкина трюфели считались деликатесом в России. Вот как говорит об этом поэт в романе «Евгений Онегин»: *Трюфли, роскошь юных лет*. В современной русской кухне трюфели находят применение преимущественно в высококлассных ресторанах и в изысканных блюдах.

В российских супермаркетах сегодня доступны и некоторые азиатские грибы с японскими названиями, хотя большинство из них еще не зафиксировано в словарях русского языка:

*Шиитаке* (яп. *shītake*) – японский древесный гриб (КС, Викисловарь).

*Эринги*\* (яп.) – гриб с маленькой шляпкой, который является родственником вешенки, но более мясистый и толстоногий: *Основным блюдом стал стейк из гриба эринги с трюфелем и пюре из сельдерея* [РБК, 14.02.2022].

*Шимеджи*\* (яп.) – грибы с небольшими шляпками и длинными тонкими ножками, которые часто используются в восточноазиатской кухне для приготовления салатов, супов и закусок: *Сопровождают основные блюда легкие закуски: ... шимеджи, эноки и шиитаке с юдзу* [РБК, 31.07.2020].

*Эноки*\* (яп.) – грибы с пучком тонких ножек и бледных шляпок для приготовления супов или закусок. Встречаются в масс-медиа варианты написания слова – *эноки* и *еноки*: ... *Продукты премиального качества, которые доставляются сюда напрямую из Японии: <...>, грибы ЭНОКИ, <...> и многое другое* [Ведомости, 12.09.2023]; *Поэтому гурманы часто заказывают японские грибы шитаки и еноки, а также морепродукты* [Ведомости, 14.01.2000].

**3) Фрукты (58 слов).** Фрукты играют важную роль в русской пищевой культуре. Их используют как в свежем, так и в сушеном виде. Из фруктов готовят разнообразные варенья, джемы и напитки, их также добавляют в десерты, гарниры, закуски и другие блюда для украшения или придания вкуса. Само название *фрукт* является заимствованием из польского языка, его корень восходит к латинскому слову *fructus*, что означает «плод». Слово *фрукт* стало употребляться в русском языке начиная с эпохи Петра I, в 1705 году (Фасмер), до этого съедобные плоды растений не разделялись на овощи и фрукты. Сегодня среди самых популярных названий фруктов в русском языке можно выделить *яблоки, бананы, груши, лимоны, апельсины, мандарины*. Среди них многие слова имеют иноязычное происхождение.

Опираясь на классификацию фруктов в учебнике по товароведению, составленной Н.С. Казанцевой, заимствованные названия фруктов можно разделить на следующие категории в зависимости от их строения и зоны выращивания:<sup>129</sup>

**3а) Семечковые (2 слова).** В эту категорию включено два названия – *айва* и *анис*. *Айва* (тур. *ajva*) – фрукт, который мало едят в сыром виде из-за его неприятного вяжущего вкуса. В русском языке название *айва* стало известным с XVII века (Шипова). *Анис<sub>1</sub>* – сорт осенних душистых кисло-сладких яблок (Ожегов, НСИС). Слово *анис* сначала вошло в русский язык в значении «вид пряности» из немецкого – *Anis* или французского – *anis*, которые происходят от латинского *anisum*, восходящему к греческому *anison* (Фасмер) (см. *анис<sub>2</sub>* на с. 115). Потом *анисом* стали называть сорт яблок из-за характерного анисового аромата (БСЭ).

**3б) Косточковые (7 слов).** К ним относятся слова *персик* и *абрикос*, которые были заимствованы русским языком в XVIII веке. Слово *персик* пришло из латинского языка, где *persicus* – от выражения *persicum malum* в

---

<sup>129</sup> Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник. – М.: Дашков и К°, 2007. – С. 123-136.

значении «персидское яблоко» (Шанский 2004); а название *абрикос* – из голландского языка, где *abrikoos* от французского *abricot*, которое имеет латинский источник – *apricus* «согретый солнцем». Так что слово *абрикос* буквально означает «солнечный плод» (Шанский 2004). Персики и абрикосы употребляются как в свежем, так и в сушеном виде, последние приобретают в русском языке различные названия восточного происхождения: *курага*, *урюк*, *шентала*.

*Курага* (тюрк.) – разрезанные пополам сушеные абрикосы без косточек (Крысин). Название *курага* имеет тюркское происхождение: возможно, оно восходит к кумыкскому *kurägä* (Крысин, Фасмер) или узбекскому *курага* «сушеный», происходящему от глагола *куру* «сохнуть» (Крылов).

*Урюк* (тюрк. *örük* абрикос) – мелкие сушеные абрикосы с косточками (Крысин). Это слово было заимствовано в XIX веке (Шанский 2004).

*Шентала́* (тюрк.) – сушеные на солнце целые абрикосы или персики (Крысин). Слово *шентала* восходит к персидскому *šäftälū* «персик» через тюркского посредство (Ожегов, МАС, Фасмер)

В русском языке гладкокожая разновидность персика называется *нектарином* (фр. *nectarine*) (Епишкин). Это название было заимствовано из французского языка, в котором оно восходит к названию напитка богов в древнегреческой мифологии – *нектар* (НСИС).

Название рода сливы грузинского происхождения – *ткемали*<sub>1</sub> (груз. *tkemali*), ранняя весенняя разновидность зеленой сливы очень кислого вкуса, используемая для различных приправ (МАС, НСИС).

**3с) Субтропические и тропические** (40 слов). Эти фрукты выделяются в отдельную категорию из-за требований к определенным климатическим условиям для их выращивания. Такая классификация больше соответствует когнитивным привычкам носителей русского языка и позволяет точнее описать особенности заимствованных названий фруктов.



К субтропическим и тропическим фруктам в первую очередь относятся цитрусовые фрукты. Слово *цитрус* в русском языке заимствовано из латинского языка. Наиболее известными заимствованными названиями цитрусовых фруктов являются *апельсин*, *мандарин*, *лимон*, *лайм*, *помело*, *грейпфрут*, тогда как другие, менее известные, уже обнаружены в современных русских словарях и кулинарных справочниках, например *бигарадия*, *локва*, *кумкват*, *мушмула*, *померанец*, *помпельмус*, *танжерин*, *танжело*.

*Апельсином* именуется цитрусовый плод с мягкой кожурой оранжевого цвета. Его название вошло в русский язык в XVIII веке из голландского – *appelsien*, которое служит словообразовательной калькой французского *pomme de Chine* «яблоко из Китая» (Шанский 2004, Семёнов). Апельсин с горьким вкусом – *бигарадия* (фр. *bigaradier*), или *померанец* (нем. *Pomeranze* < ит. *pomo* яблоко + *arancia* апельсин). (Крысин). Похожий на апельсин цитрусовый фрукт родом из центрального Китая – *кумкват* (кит. диал. *gam-gwat*). Это слово происходит из кантонского диалекта китайского языка, буквально оно означает «золотой апельсин» (Шагалова 2009, Викисловарь).

Слово *мандарин*, называющее сорт цитрусовых фруктов, заимствовано из французского языка – *mandarine* (Шанский 2004). Принято считать, что появление слова *мандарин* как названия фрукта связано с его первоначальным значением «высокий китайский государственный чиновник». Как полагает Р.А. Будагов, существуют две гипотезы о способе развития ботанического значения слова. Первая состоит в том, что плод мандарина напоминал золотисто-желтый цвет одежды китайского чиновника; а другая гласит, что это плод подавался на стол важному чиновнику – мандарину, и так получил свое название *мандарин*.<sup>130</sup> *Танжерин* (англ.

---

<sup>130</sup> Будагов, Р.А. История слова «мандарин» и этическая дилемма Бальзака // Русский язык в школе, 1968. – № 2. – С. 79-80.

*tangerine*) – название подвида мандарина со свободно прилегающей кожурой, сладкими, сочными, легко отделяемыми дольками (КС).

*Мушмула* (тур. *muştula*) – съедобные плоды дерева или кустарника семейства розоцветных (Крысин). *Локва* (кит. диал. *lo-kwat* мушмула) – разновидность мушмулы, иначе называется *японская мушмула* (Крысин).

Цитрусовый плод с желтой кожурой и кислой мякотью называется *лимоном*. Это название встречается в русском языке уже в 1490 году, оно пришло через итальянское *limone* из греческого языка (Фасмер). Мелкий кислый плод, напоминающий лимон, именуется *лаймом* (англ. *lime*) (НСИЗ 90-х гг.).

*Помélo* (англ. *pomelo*) – плод азиатского цитрусового растения с толстой цедрой желто-зеленого цвета. В словаре встречается другой вариант написания слова – *помэло* (Шагалова 2009).

Слово *грейпфрут* (англ. *grape-fruit* < *grape* виноград + *fruit* фрукт) стало употребляться в русском языке в первой половине XX века, оно обозначает сорт плода субтропического цитрусового дерева. Встречаются фонетические варианты – *грéйпфрут* и *грейпфру́т* (Баш). *Помпельмус* (голл. *potpelmoes*) – то же, что *грейпфрут* (Крысин). *Танжело* (англ. *tangelo*) представляет собой цитрусовый фрукт, выведенный путем скрещивания грейпфрута с мандарином (КС).

Кроме названий разновидных цитрусов, в этой подгруппе присутствует ряд иноязычных слов для обозначения других экзотических фруктов.

Отмечены названия фруктов, которые через посредство европейских языков заимствованы из малайского языка – *джекфрут*, *манго*, *мангостан*, *карамбола*. *Джекфрут* (англ. *jackfruit* < малайск. *chakka*) – крупный съедобный плод тропического дерева семейства тутовых (Шагалова 2009). *Манго* представляет собой тропический плод оранжево-желтого цвета. Слово впервые вошло в русский язык в конце XVIII века в форме *манга* из французского языка, где *tango* и *tanque* восходят к малайскому *tanga*. Его

современная форма *манго* стала употребляться с середины XIX века (Баш). *Мангостан* (фр. *mangoustan* < малайск.) обозначает ароматный съедобный плод тропического дерева семейства клузиевых (НСИС). Встречается в словаре вариант написания этого слова – *мангостин*, который, вероятно, происходит от английского *mangosteen* (Шагалова 2020). *Карамбола* (фр. *carambole*, исп. *carambola* < малайск. *karambil*) – плод тропического дерева с желтой мякотью кислого или сладкого вкуса, в поперечном разрезе имеющий форму звезды (Шагалова 2009, Епишкин).

*Рамбутан* – тропический фрукт с ярко-красной колючей кожурой и белой мякотью. Слово через английское *rambutan* восходит к индонезийскому языку, где *rambut* означает «волос» (Шагалова 2020).

Встречаются многие наименования из испанского языка: *авокадо*, *банан*, *ананас*, *гуайява*, *кокос*, *маракуйя*, *фейхоа*.

*Авокадо* (исп. *avocado*) – крупный съедобный плод тропического дерева семейства лавровых. Это название пришло в русский язык во второй половине XX века (Баш). Слово *банан* как название сладкого мучнистого плода пальмообразного тропического растения восходит к испанскому *bananas* от французского *banane*, которое в свою очередь восходит к слову *banate* языка баконго – народа, населяющего низовья реки Конго (Крысин). Однако существует другое мнение о том, что слово напрямую заимствовано из французского языка (Шанский 2004, Фасмер, Семёнов). Название *банан* стало широко использоваться в русском языке уже в XVIII веке (Шанский 2004, Семёнов). Слово *ананас*, обозначающее сочный толстокожий плод крупной овальной формы, восходит к испанскому *ananas*, идущему от языков тупи-гуарани, которые распространены в восточной части Южной Америки (Крысин, НСИС). Такой же способ заимствования касается слова *гуайява* (исп. *guayaba* < яз. тупи-гуарани) – сочный ароматный плод тропического дерева семейства миртовых (Крысин). *Фейхоа* обозначает плод растения семейства миртовых с сильным запахом, напоминающим землянику и ананас.

Это название вошло в русский язык в первой половине XX века из испанского, где *feijoa* – от имени испанского натуралиста XIX века. Встречаются в словарях фонетические варианты – *фейхо́а* и *фейхоá* (Баш). Сочный плод кокосовой пальмы с твердой скорлупой называется словом *кокос*, которое восходит к испанскому *socos* – форме множественного числа от *soso* «кокосовая пальма» (МАС, НСИС, Ожегов). Однако существует другое мнение о его происхождении, которое гласит, что оно заимствовано в конце XVIII века из немецкого – *Kokos* от португальского *socos*, которое является формой множественного числа от *soso* «кокосовая пальма», восходящего к латинскому *sossit* «косточка» (Шанский 2004, Фасмер). *Маракуйя* (исп. *marakuja*) – овальный плод желто-оранжевого или темно-фиолетового цвета со сладкими желтовато-зелеными семенами внутри (Шагалова 2020).

*Питахайя* – плод лианообразного кактуса с красной или желтой кожурой и белой сладкой мякотью. Это название происходит от испанского или английского слов – *pitaya*, *pitahaya*. (Шагалова 2020). Встречается другая форма написания слова – *питайя*. Покажем это на примерах: *В столице Вьетнама продают не только традиционные для праздника деревья, но и питайю* [Ведомости, 05.02.2016]. В текстах масс-медиа также употребляется английское название этого фрукта – *драгонфрут* или *драконий фрукт* (англ. *dragon fruit*): *Так, каждому четвертому респонденту не хватает драгонфрутов (питахайя)...* [Lenta.ru, 27.06.2021]; *В каждый прием пищи были различные фрукты: папайя, питахайя (драконий фрукт), бананы, дыня, арбуз или мандарины* [Lenta.ru, 25.02.2023].

Из английского языка вошли в русский язык названия *дуриан*, *киви*, *папайя*.

*Дуриан* (англ. *durian*) – крупный плод со специфическим запахом родом из Юго-Восточной Азии и юга Индии (Шагалова 2009). *Киви* (англ. *kiwi*) – плод растения семейства актинидиевых, крупных древовидных лиан. Это

название пришло в русский язык в конце XX века. Фрукт получил свое название по внешнему его сходству с формой и цветом туловища птицы *киви* (Баш). *Папайя* (англ. *papaya*) обозначает плод папайи, или дынного дерева, название которого восходит через посредство английского к языку Юго-Восточной Азии (Крысин). «Растение это замечательно тем, что представляет единственное дерево, разводившееся туземцами с древнейших времен. <...> Плоды употребляются в пищу сырыми и в разных приготовлениях; млечный сок в короткое время смягчает самое жесткое мясо. <...> Можно смягчать мясо даже завертывая его в листья» (Брокгауз и Ефрон). Встречаются другие версии происхождения слова *папайя*: оно либо вошло в русский язык в начале XIX века из научно-латинского языка, где *papaya* восходит к карибскому *papaya* (Баш), либо непосредственно происходит от испанского *papaya* (Кузнецов, Комлев). Слова *личи* и *лонган* имеют китайское происхождение, оба они вошли в русский язык через английское посредство. *Личи* (англ. *litchi* < кит. *li-zhi*) – плод с плотной толстой кожей и белой сладкой мякотью, китайская слива (Шагалова 2020). *Лонган* (англ. *longan* < кит. диал. *lung-ngaap* глаза драгона) – мелкий желтый плод тропического растения с косточкой внутри, имеющий сладкий вкус (Шагалова 2020).

*Олива* – съедобный плод южного дерева, содержащий большой процент масла (Кузнецов). Это слово заимствовано в XVIII веке из французского, где *olive* от латинского *oliva*, которое восходит к греческому *elaia* «масло» (Шанский 2004). Активно бытующий сейчас вариант слова *олива* – *оливка*.

*Гранат* (нем. *Granat* < лат. *grānātus* зернистый) – округлый темно-красный плод южного дерева с кисло-сладким вкусом (Крысин, Ожегов).

Названия *хурма* и *инжир* – заимствования из тюркских языков. *Хурма* (тур. *hurma* < перс. *surmā* финик) – оранжево-красный сладкий плод южного дерева семейства эбеновых (Крысин). Это название вошло в русский язык в XIX веке. *Инжир* (тюрк. *anžir, inžir*) – сочный сладкий плод дерева семейства тутовых, смоковница (Крысин). По мнению Н.К. Дмитриева, такой плод в

русском языке был назван *винной ягодой*, и название *инжир*, которое получило свое распространение в основном после революции, возможно, восходит к узбекскому языку.<sup>131</sup> Синонимом *инжира* служит слово *фига*, заимствованное в XVIII веке из польского *figa* от древненемецкого *figa*, восходящего к латинскому *ficus* (Шанский 2004).

Следует отметить, что некоторые слова из этой категории могут быть включены в одну из трех вышеупомянутых категорий. Например, слова *авокадо*, *личи* и *лонган* являются названиями косточковых фруктов, которые выращиваются в субтропическом и тропическом климате; слово *папайя*, как название сорта древесной дыни, относится к ягодам.

**3d) Ягоды** (8 слов). В эту подгруппу включены названия из греческого языка – *физалис* и *финик*. *Физалис* (греч. *physalis* пузырь) – съедобные плоды растения семейства пасленовых, близкого к томатам (МАС, НСИС). Название дано по форме чашечки, окружающей плод. *Финик* (греч. *phoinix*) – съедобный плод финиковой пальмы (МАС, НСИС). Это слово является заимствованием из греческого языка, где греческое *финик* восходит к разным источникам: растение получило свое название либо из-за цвета сушеных плодов (греч. *foinis* «рыжий»), либо из-за их формы (слово из греческого диалекта со схожим звучанием имеет значение «палец») (Семёнов).

Отмечены также названия разных сортов винограда – *мускат<sub>1</sub>*, *кишмиш*, в их числе названия винограда в сушеном виде – *изюм*, *сабза*. *Мускат<sub>1</sub>* (фр. *muscat* < лат. *muscus* мускус) – сорт винограда с мускусным ароматом ягоды (Крысин). *Кишмиш* обозначает сорт винограда с мелкими ягодами без семян в свежем или в сушеном виде (Крысин). Это название появилось в русском языке в первой половине XVII века из тюркских языков, где слово *кишмиш* «виноград без косточек, изюм» производит от *киш* «давить, сжимать» (Шанский 2004). Сушеные ягоды винограда называются словом *изюм*,

---

<sup>131</sup> Дмитриев, Н.К. О тюркских элементах русского словаря // Лексикографический сборник. Вып. 3. – М.: ГИС, 1958. – С. 8, 24.

которое вошло в русский язык в XVI веке из тюркских языков, где слово *jūzūm* «виноград» при его заимствовании приобрело значение «сушеный виноград», поскольку продукт поступал в Россию только в сушеном виде (Шанский 2004). *Сабза* (перс. *sābz* зеленый), как разновидность кишмиша, представляет собой сушеный белый виноград без семян (Крысин).

С ботанической точки зрения к категории «ягоды» относятся названия *арбуз* и *канталупа*. Слово *арбуз* было заимствовано в XVI веке через татарское *арбуз* (*карбуз*) из персидского *харбуза*, что буквально означает «осел-огурец», т.е. «огурец величиной с осла, огурчища» (Шанский 2004, Успенский). *Канталупа* (фр. *cantaloupe*) обозначает сорт дыни с оранжевой мякотью. Слово вошло в русский язык из итальянского, где *Cantaluppi* название местности в Италии, через посредство французского языка (Крысин, МАС).

**4) Орехи** (8 слов). Орехи являются традиционным продуктом в русской пищевой культуре. В соответствии со «Словарем пищевой метафоры» под редакцией Е.А. Юриной орех считается символом плодородия и жизни, часто ассоциируемым со счастьем новобрачных. Например, славяне осыпают орехами молодоженов, желая, чтобы у них было много детей.<sup>132</sup>

Среди орехов, пользующихся наибольшей популярностью в русской кухне, стоит отметить *арахис*, *грецкие орехи*, *миндаль*, *фисташки*, *фундук* и другие. Многие из этих названий имеют иноязычное происхождение и заимствовались в русский язык с древнейших времен до наших дней:

*Миндаль* – орех овальной формы, растущий на юге. Название *миндаль* вошло в русский язык из польского языка, где *migdal* было заимствовано из греческого языка – в переводе «миндальное дерево» (Крысин, Крылов).

*Фисташка* – съедобный орешек, название которого происходит от французского *pistache* с добавлением суффикса *-к-* и окончания (Шанский

---

<sup>132</sup> Словарь русской пищевой метафоры: в 3 т. / под ред. Е.А. Юриной. Т. 1. – Томск: Томский университет, 2015. – С. 211.

2004). Интересно отметить, что начальный звук [п] во французском слове *pistache* превратился в [ф] под влиянием турецкого слова *fıstık*, так как в период с XVIII по XIX век Турция являлась основным поставщиком орехов в Россию. Название *фисташка* в русском языке появилось в XVIII веке (Семёнов).

*Фундук* – съедобный плод орешника, растущего на Кавказе и в Крыму. Название было заимствовано не позднее первой половины XIX века из тюркских языков (Крысин, Шанский 2004).

*Арахис* (греч. *arachis*) – съедобный плод травянистого бобового масличного растения, который также называется *земляным орехом*. Название *арахис* пришло из греческого языка и вошло в состав русского языка в XX веке (Крысин, Крылов).

*Кешью* (порт. < яз. тупи-гуарани) и *акажу* (фр. *acajou* < яз. тупи-гуарани *acaju*) – синонимичные названия съедобного ореховидного плода тропического дерева, из которого получают масло. Слово *кешью* получило широкое распространение в русском языке в 70-х годах XX века, тогда были орфографические варианты – *кешью* и *кэшью* (НСИЗ 70-х гг.). Сейчас более принят вариант *кешью* (Крысин).

В новое время, приблизительно к началу XXI века, в русском языке постепенно укрепляются заимствованные названия орехов, которые нередко употребляются в современной русской кухне. Это слова *пекан* и *чуфа*.

*Пекан* (англ. *pecan*) – орех с высоким содержанием жира, который распространен в Северной Америке и культивируется в Крыму и на Кавказе (Крысин).

*Чуфа* (исп. *chufa*) – также называется *земляным миндалем*. Из этого ореха добывают невысыхающее масло, которое применяется в пищу. (Крысин).

**2. Сырье животного происхождения (42 слова).** К ним относятся заимствованные названия мяса и животных морепродуктов.



**1) Мясо** (6 слов). Мясом называется часть убитого животного, употребляемая в пищу. В разных странах и культурах готовят разные виды мяса, что связано с кулинарными привычками, религиозными убеждениями и другими причинами. Традиционными видами мяса за русским столом являются свинина, говядина и баранина – как в старые времена, так и сегодня. Эта традиция может восходить еще к периоду Древней Руси, когда христианство четко разграничило мясо на чистое и нечистое, а к последним относились конина, медвежатина, зайчатина. При этом есть мясо бобра, белки, кошек, собак, тетеревов считалось грехом, и было запрещено употребление в пищу мяса животных и птиц, не убитых непосредственно человеком.<sup>133</sup> Строгие правила потребления мяса привели к ограниченному выбору мяса у русских, и это, возможно, в некоторой степени объясняет небольшое количество заимствованных названий мяса в русском языке.

В данную подгруппу входит совсем мало слов, которые в целом являются названиями из французского и английского языков, обозначающими разные части мяса.

*Антрекот*<sub>1</sub> (фр. *entrecote* < *entre* между + *cote* ребро) – межреберная часть говядины (МАС, НСИС). Это слово вошло в русский язык в конце XIX века (Баш).

*Карбонад*<sub>1</sub> (фр. *carbonnade*) – кусок свинины спинно-поясничного отруба.

*Филе*<sub>1</sub>, (фр. *filet*) – мясо высшего сорта из средней части хребта туши (МАС, Зданович). Это название заимствовано в XVIII веке из французского *filet* от *fil* «волокно». *Филе* буквально означает «волокно животной ткани, мясо» (Шанский 2004). Слово с этим значением также появляется в словарях в форме *филей* (Фасмер, Ушаков).

---

<sup>133</sup> Там же. С. 250.

*Стейк<sub>1</sub>* (англ. *steak* кусок) – толстый кусок говядины, получаемый из лучших частей туши бычков (Кузнецов).

Следует отметить, что слова *антрекот* и *карбонад* чаще используются как названия блюд, приготовленных из одноименной части мяса (см. *антрекот<sub>2</sub>* на с. 139, *карбонад<sub>2</sub>* на с. 132).

В русском языке встречается интересное слово *корейка*, которое обозначает часть свинины или говядины, расположенной вдоль обеих сторон позвоночного столба (БАС). Этимология этого слова пока не установлена в словарях, но предполагают, что оно восходит к французскому *carré* (по звучанию как [карэ] на русском языке), означающему одну и ту же часть мяса<sup>134</sup>.

К данной подгруппе может относиться только одно название вида мяса: *вагю\** (яп.) – японская мраморная говядина. Хотя такое мясо не характерно для русской кухни и его название пока не включено в русские словари, оно уже стало употребляться в текстах масс-медиа: *Гостям подавали таралетки с авокадо, говядину вагю и черную треску* [Газета.Ру, 23.08.2022].

**2) Животные морепродукты** (36 слов). К этой подгруппе относятся заимствованные названия рыб и нерыбных продуктов, последние включают в себя названия съедобных морских моллюсков, ракообразных и иглокожих.

**2а) Рыба** (25 слов). Рыба – один из самых традиционных продуктов в русской кулинарии. Традиция употребления рыбы в пищу русского народа имеет много причин. Во-первых, рыба добывается относительно легко благодаря огромному побережью страны и её обширной территории, граничащей с морями и океанами. Во-вторых, после крещения Руси в X веке были введены церковные посты, во время которых запрещалось

---

<sup>134</sup> Гайнуллина, А. Всегда актуальный способ готовить мясо: о свиной корейке-гриль // Коммерсантъ, 08.04.2011 [Электронный ресурс]. URL: <https://www.kommersant.ru/doc/1618829?ysclid=loob9rlkcd672460189>

употребление мяса, и рыба стала лучшей альтернативой мяса в дни поста. В.А. Лёвшин в своей книге «Русская поварня» (1816) составил отдельный раздел, посвященный постному столу, и перечислил в нем ряд рецептов с разной рыбой (это, например, *щука, семга, судак, окунь, стерлядь*), сохранившихся в народе еще с допетровских времен.<sup>135</sup> В XVIII – XIX веках в русской кухне начали появляться новые виды рыбы и новые рецепты приготовления рыбных блюд в результате контактов с Западом, и, естественно, в поварских книгах этого периода можно обнаружить заимствованные названия рыбы, такие как *камбала, карп, сельдь, судак* и др.

В современном русском языке встречаются названия рыбы разного иноязычного происхождения.

Из французского языка пришли названия *альбакор, дорада, карп*. *Альбакор* (фр. *albacor*) – разновидность тунца, отличается белым мясом и большим содержанием жира (Епишкин, Зданович). Название пресноводной костистой рыбы *карп* (фр. *carpe*) вытеснило существовавшее ранее в русском языке *коронь* «карп», заимствованное из древненемецкого (Крылов, БАС). *Дорада* (фр. *dorade* < *dorer* золотить) – золотистый морской карп (Чудинов).

*Минога, шпроты* и *форель* – названия рыбы, напрямую или опосредованно заимствованные из немецкого языка. *Минога* (польск. *minog* < нем. *Neunauge* девятиглазка) – рыба змеевидной формы из отряда круглоротых (НСИС). Рыба так названа из-за того, что кроме глаз у неё есть семь похожих на глаза жаберных отверстий. Её название вошло в русский язык в XVII веке (Шанский 2004). *Шпрóты<sub>1</sub>* (нем. *Sprotten*) – род мелких морских рыб из отряда сельдевых. Это слово обычно употребляется в множественном числе. У него две формы единственного числа – *шпрóта* и *шпрот* (МАС). Название *шпроты* пришло в русский язык в XIX веке из

---

<sup>135</sup> Лёвшин, В.А. Русская поварня, или наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении впрок разных припасов. – М.: Типография С. Селивановского, 1816. – С. 43-51, 59-63.

немецкого: *Sprotten*, имеет то же корень, что и *Sproß* «потомок, отпрыск» от *sprießen* «расти» (Шанский 2004). *Форель* (нем. *Forelle*) – небольшая промысловая рыба семейства лососей (Кузнецов).

Названия из финского языка – *камбала* и *салака*. *Камбала* (финск. *kampala*) – промысловая морская рыба с глазами на одной стороне (МАС). Отмечены варианты ударения этого слова – *ка́мбала* и *камбалá* (Академос). *Салака* (финск. *solakka*) представляет собой мелкую морскую промысловую рыбу, разновидность сельди (МАС). Слово *сельдь* пришло в русский язык из древнеисландского *slid*. Оно отмечается в памятниках уже с XV века (Шанский 2004, Крылов). Из языков саами вошли два названия – *навага* и *палтус*. Слово *навага*, обозначающее род рыбы семейства тресковых, впервые употреблялось в русском языке в 1724 году (Фасмер). *Палтус* – северная морская рыба, родственная камбале. Это название восходит к саамским языкам, где *pāldes* происходит от *pāltazi* «вид камбалы» (Ожегов, Фасмер).

Отмечены названия рыб из греческого языка, такие как *кефаль*, *скумбрия*, *ставрида*, *хамса*. *Кефаль* (греч. *kephale* голова) – семейство рыб, распространенное в тропических и теплых морях (НСИС). Это название возникло в древнерусскую эпоху (Шанский 2004). *Ставрида* представляет собой небольшую морскую промысловую рыбу отряда окунеобразных. Это слово происходит от греческого *stauros*, что значит «кол» и *eidōs* – «вид», поэтому слово ставрида буквально означает «рыба, похожая на кол» (Ожегов, МАС). *Хамса* (греч. *chapsi*) – то же, что *анчоус* (Ожегов). В орфографическом словаре обнаружены варианты написания слова – *хамса* и *камса* (Академос). *Скумбрия* (греч. *skumbri*) – небольшая морская промысловая рыба с веретеновидным телом (МАС, Крысин). Ту же рыбу также называют словом *макрель*, заимствованным из голландского языка – *takreel* (Фасмер, МАС, НСИС).

Слова *севрюга*, *муксун* и *сазан* имеют тюркское происхождение. *Севрюга* представляет собой ценную рыбу семейства осетровых (МАС). Это название заимствовано русским языком в XVI веке из тюркских языков, где оно происходит от слова со значением «острая (рыба)». Рыба названа по острой форме головы (Шанский 2004). *Муксун* – пресноводная рыба семейства лососевых, напоминающая внешним видом и строением сига (МАС). Возможно, слово восходит к якутскому *muksun* (Ожегов, Шипова). Вид карпа именуется *сазаном* (тюрк. *sazan*) (МАС, Шипова). Принято называть *сазаном* дикого карпа в реках, в противоположность карпу, искусственно выращенному в прудах.

Выделяется уникальное название рыбы из вьетнамского языка – *минтай*, которое обозначает род рыбы семейства тресковых (МАС).

Существует ряд заимствованных названий рыб, происхождение которых по-разному определено в словарях:

*Анчоус* (мелкая морская промысловая рыба отряда сельдеобразных) – от голландского *ansjovis* или немецкого *Anschowis*, восходящего к французского *anchois* (Ожегов, Крысин, Фасмер); от испанского *anchoa* (МАС); от английского *anchovies* (НСИС).

*Судак* (ценная промысловая рыба семейства окуневых) – из германских языков (Крылов, Шанский 2004); из немецкого языка через польский или из тюркских языков (Фасмер).

*Тунец* (морская промысловая рыба семейства скумбриевых) – от немецкого *Thunfisch*, восходящего через латинский *thunnus* к греческому *thynnos* (Ожегов); через немецкое *Thunfisch* или непосредственно из итальянского *tonno* (Фасмер).

*Сардина*<sub>1</sub> (небольшая морская промысловая рыбка семейства сельдевых) – от латинского *sardina* через итальянское *sardina* (Кузнецов, МАС, БАС, Чудинов) или французское *sardine* (Крылов, Ожегов). Эта рыба была названа по названию острова Сардиния. К той же латинской основе

восходит и слово *сарделька*<sub>1</sub>, которое попало в русский язык через польское посредство (Шанский 2004, Крылов) или восходит к итальянскому *sardella* (БАС). В русских кулинарных книгах XVIII–XIX веков *сардельками* называли *сардины*, позже по аналогии с формой этих рыбок словом *сардельки* стали называть толстые сырые колбаски (см. *сарделька*<sub>2</sub> на с. 90). *Сардинаелла* (ит. *sardella*) – разновидность сардины (БАС).

Следует отметить, что заимствованные названия рыб в основном выполняют функцию дифференциации сходных понятий: ср. *макрель* и *скумбрия*, *камбала* и *палтус* – похожие внешне и по вкусу, но другого вида (хотя эти названия обычно не строго различаются носителями русского языка в бытовой речи). Подобным примером служат исконное русское *окунь* и заимствованное *судак*, обозначающее рыбу, которая является близким родственником *окуня*.

**2b) Нерыбные морепродукты** (11 слов). Нерыбные морепродукты присутствуют в русской кулинарии уже более двухсот лет. В Петровскую эпоху открылись новые возможности для ингредиентов и блюд, которые стали известны в России благодаря контактам с Западом. Нерыбные морепродукты с иноязычными названиями, такие как *краб*, *устрица* и *омар*, стали деликатесами, доступными для русских аристократов и богатых людей. В многотомный «Словарь поваренный» В.А. Лёвшина, издаваемый с 1795 года, были включены рецепты приготовления крабов, лангустов и устриц<sup>136</sup>; в книге «Альманахе гастрономов» (1852-1855), составленном известным русским кулинаром Игнатием Радецким, можно найти разнообразные рецепты с устрицами и рецепт для приготовления необычного блюда – майонеза из омаров.<sup>137</sup> Под термином *майонез* тогда понимали и соус, и

---

<sup>136</sup> Лёвшин, В.А. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистилляторский. Ч. 4: П. Окончание поварни берлинской, поварни мещанской и новой. – М.: Унив. тип., у Хр. Ридигера и Хр. Клаудия, 1796. – С. 436-439.

<sup>137</sup> Радецкий, И.М. Альманах гастрономов: в 3 т. Т.3 – СПб: Тип. Штаба Отд. корпуса вн. стражи, 1855. – С. 121-122.

готовое блюдо с ним. В XX веке с развитием технологии транспортировки и хранения свежих продуктов нерыбные морепродукты оказались доступными для широких слоев населения. Они стали важной частью русской кухни: например, креветки употребляются как популярный ингредиент в салате оливье; кальмары и осьминоги часто используются в маринадах и гриле. Кроме того, в результате влияния азиатских кулинарных традиций в современную русскую кухню постепенно внедряется трепанг, который может быть использован для создания разнообразных блюд, включая салаты, супы и жареные блюда. Однако употребление трепанга в русской кухне остается относительно ограниченным и сосредоточено в определенных регионах, особенно на Дальнем Востоке, где трепанг является более распространенным и может использоваться в традиционных местных рецептах.

В эту подгруппу включены 11 заимствований, в их числе названия съедобных морских моллюсков, имеющих двустворчатую раковину – *мидия*, *устрица*; головоногих моллюсков – *кальмар*, *осьминог*; ракообразных – *краб*, *креветка*, *криль*, *омар*, *лобстер*, *лангуст*; иглокожих – *трепанг*.

*Мидия* (греч. *mytēs* моллюск) – двустворчатый морской моллюск, который употребляется в пищу (Чудинов, МАС). *Устрица* также представляет собой род съедобного морского моллюска, имеющего двустворчатую раковину (Крысин, МАС). Это название вошло в русский язык в Петровскую эпоху из голландского языка, где *oester(s)* – от латинского *ostreum*, которое восходит к греческому *ostreion* «раковина» (Шанский 2004). Сначала слово было известно в формах *устерс*, *устерса* (с начала XVIII века), а его современная форма стала употребляться с середины XVIII века (Баш).

*Кальмар* (фр. *calmar*) – морской съедобный головоногий моллюск (МАС, НСИС). Это слово было заимствовано из французского языка, в котором *calmar* восходит к латинскому *calamārius* «относящийся к перу, перьям» от *calamus* «перо». Щупальца кальмара были уподоблены перьям

(Крысин). Слово *осьминог*, обозначающее крупное головоногое животное с восемью большими щупальцами, является калькой с греческого *οκταπους* (*oktapados*) «восьминогий», где *okt* значит «восемь», а *pus* (*podos*) – «нога» (Ожегов).

*Краб* (голл. *krab*) – морской рак с коротким брюшком из отряда десятиногих ракообразных (МАС). Как голландское *krab*, откуда пришло русское *краб*, так и немецкое *Krabbe* или английское *crab* являются результатом сближения с немецким *krabbeln* «барахтаться, копошиться» (Фасмер). *Креветкой* (фр. *crevette* < *chevrette* козочка) называют небольшого съедобного морского рака из отряда десятиногих ракообразных (Крысин, МАС). *Криль* (голл. *kriel* малыш, мелочь) – планктонный морской рачок, употребляемый в пищу (Крысин). Крупного морского рака называют словом *омар* (фр. *homard*), заимствованным в XVIII веке из французского языка, где *homard* от немецкого *Hummer*, которое восходит к греческому *kamarus* «морской рак» и латинскому *samarus* «кривой, согнутый». Этот рак получил свое название по кривым клешням (МАС, Шанский 2004). В «Альманахе гастрономов» (1855) обнаружена старая форма написания слова – *гомар*.<sup>138</sup> Синонимическое название омара – *лобстер* (англ. *lobster*) (КС), а *лангуст* (фр. *langouste*) – название разновидности омара без клешней (МАС, НСИС).

*Трепанг* (малайск. *tripang*) – морское беспозвоночное животное типа иглокожих, употребляемое в пищу (МАС). Оно также называется *морской огурец*.

#### **2.4.1.2. Пищевые изделия и полуфабрикаты (219 слов)**

Пищевые изделия и полуфабрикаты – это продукты, полученные путем кулинарной обработки сырья и предназначенные для хранения или последующего приготовления блюд. По составу и назначению они делятся на

---

<sup>138</sup> Там же. С. 121.



следующие подгруппы: мясные изделия, рыбные изделия, молочные изделия, изделия из сала, мучные изделия, вкусовые добавки, мучнистое вещество, сладости и снеки. В соответствии с этой классификацией можно выделить группы заимствованных наименований.

**1. Мясные изделия** (21 слово). Мясными изделиями, в первую очередь, являются различные виды колбас. Происхождение названия *колбаса* имеет несколько версий. По одной из версий, это слово является исконно русским, родственным со словом *колобок* с учетом круглого сечения колбасного батона (Крылов). С другой стороны, М. Фасмер, оценивая фонетические варианты этого слова в славянских языках, предполагает возможность заимствования (Фасмер). Менее вероятное объяснение заключается в том, что слово *колбаса* имеет связь с древнееврейским словом *kolbasar* «живое существо, мясо» (Фасмер, Крылов), больше принято его определение как общеславянского заимствования из тюркского *kulbasti*, что означает «жареное мясо, жареные котлеты» (Фасмер, Шанский 2004). Существуют разные иноязычные названия колбасы в русском языке, такие как *батон*<sub>1</sub>, *зельц*, *мортаделла*, *пеперони*<sub>1</sub>, *прошутто*, *сальчичон*, *салями*, *сарделька*<sub>2</sub>, *сервелат*, *сосиска*, *суджук*.

*Батон*<sub>1</sub> (фр. *bâton* посох, палка) – колбасное изделие продолговатой формы. Это слово появилось в русском языке с конца XVIII века и обозначало только кондитерские изделия в форме палочки, например палочки из слоеного теста с фаршированной говядиной или узкие и длинные пряники. И только в начале XIX века оно получило свое современное значение «род белого хлеба удлиненной формы» (Семёнов). Однако в современном русском языке *батон* может применяться не только по отношению к хлебу, но и для обозначения других пищевых продуктов вытянутой и округлой формы, включая колбасу: *батон вареной колбасы* (Кузнецов, Крысин). В XX веке из французского языка было заимствовано русским языком еще одно слово – *сосиска*, которое обозначает небольшую

тонкую колбаску, употребляемую в вареном виде. Это название восходит к французскому *saucisse* «колбаса» от среднелатинского *salsicia*, образованного от *salsus* «соленый» (Крысин, Шанский 2004).

Слово *зельц* вошло в русский язык в первой половине XX века, обозначая колбасное изделие, изготовляемое из варёной говядины и говяжьего шпика, языков, печени и др. Это название происходит от немецкого *Sulze* «мясной или рыбный студень», которое имеет тот же корень, что и *Salz* «соль» (Баш).

*Салями* (ит. *salame* < *salare* солить < лат. *salire* солить < *sāl* соль) называют сорт твердой копченой колбасы. Это название вошло в русский язык в середине XX века (Баш). Разновидность острой салями – *пеперони*<sub>1</sub>, которая имеет итало-американское происхождение. Название *пеперони* восходит к итальянскому слову *peperoni*, которое является формой множественного числа от *peperone*, что первоначально обозначало острый болгарский перец (Википедия). В русских словарях тоже зафиксировано значение слова *пеперони* как «сорт маринованного перца» (см. *пеперони*<sub>2</sub> на с. 133). Однако в настоящее время это слово имеет и другое значение – острая колбаса с перцем и тип пиццы с острой колбасой (см. *пеперони*<sub>3</sub> на с. 149). Написание этого слова варьируется в разных словарных источниках – *пеперони* (Академос) и *пепперони* (НСИЗ 90-х гг.), а также в текстах масс-медиа: *Самой популярной была перловая каша с голубым сыром и пепперони* [Ведомости, 20.11.2019]; *Там бизнесмен, ...через несколько минут вытаскивает большую пиццу с перцем и пеперони* [Ведомости, 15.11.2011]. Возможно, форма *пепперони* в русском языке происходит от английского *pepperoni*, которое является искажением его итальянского прототипа. Из итальянского языка пришли еще следующие названия колбасных изделий: *сарделька*<sub>2</sub> – толстая и короткая сосиска (см. *сарделька*<sub>1</sub> на с. 86); *мортаделла* (ит. *mortadella* болонская колбаса < лат. *myrtatum* колбаса с приправой из мирта) – сырокопченая колбаса из рубленого телячьего и свиного мяса

(Комлев); *прошутто* (ит. *prosciutto* ветчина) – итальянская сыровяленая ветчина, сделанная из окорока, натертого солью. Это название появилось в русском языке в конце XX века (Шагалова 2009).

*Сервелатом* (нем. *Zervelatwurst* < *Wurst* колбаса) называется копченая свиная колбаса с мелкими кусочками жира (НСИС). Это слово было заимствовано русским языком через немецкий язык из итальянского *cervellata* от латинского *cerebellum* «мозжечок», уменьшительной формы от *cerebrum* «головной мозг; ум» (Викисловарь). Подробный анализ этимологии данного названия проведен и в статье Э. Гербеццы, где оно рассматривается как заимствование из немецкого *Zervelat-* или *Servelatwurst*, которое представляет собой сложное слово, состоящее из иноязычной части *Zervelat-*, *Servelat-* и немецкого слова *Wurst*; а *Zervelat-*, *Servelat-* восходит к итальянскому языку (точнее, к миланскому диалекту: ит. *cervellata*).<sup>139</sup>

Испанская сырокопченая или сыровяленая колбаса называется словом *сальчичон\** (исп. *Salchichón*) (Википедия). Слово встречается в современных СМИ: *Для растерявшихся есть рекомендации шеф-повара: например, испанская колбаса сальчичон из индейки с релишем* [Ведомости, 18.08.2022].

Слово *суджук* обозначает плоскую колбасу из сухого, подвяленного мяса говядины и свинины, распространенную среди немусульманского населения стран Ближнего Востока и юга Балкан (Похлёбкин 2015). Турецкое название *суджук* (тур. *sucuk*) и азербайджанское название *суджуг* (азерб. *suciq*), как отмечает историк Эльшад Алили, обозначают вид колбасы или колбасообразной сладости, начиненной орехами у тюркских народов, причем

---

<sup>139</sup> Гербецца, Э. Опосредованные итальянизмы в русском языке. Проблемы и перспективы исследования // Славянская историческая лексикология и лексикография: сб. научных трудов. Вып. 1 / Институт лингвистических исследований РАН / ред. Е.В. Генералова, В.Н. Калиновская, И.А. Малышева, М.Н. Приемышева. – СПб.: Институт лингвистических исследований РАН, 2018. – С. 39.

больше употребляется первое значение.<sup>140</sup> Многие лингвисты, такие как М. Фасмер, Н.К. Дмитриев, В.В. Радлов, также считают русское слово *сычуг* «кушанье из фаршированного желудка» заимствованием из тюркского – *суджук*.<sup>141</sup>

В современном русском языке встречаются три названия колбасных изделий, заимствованных из чешского языка: *шпекачка*, *утопенцы*, *заградни*. *Шпекачка* (чеш. *špekáček* сарделька < *špek* жир, сало) – короткая сарделька с вкраплениями шпика (НСИС, Крысин). Слово происходит от чешского слова *špekáček* «сарделька» от *špek* «жир, сало», которое восходит к немецкому *Speck* «сало, шпик» от прагерманской формы *spikka* «окорок, сало» (Викисловарь). Его орфографический вариант – *шпикачка* обнаруживается в «Большом толковом словаре русского языка» под редакцией С.А. Кузнецова, где по-другому определен источник заимствования этого слова (от польск. *szpik* шпик). Обе формы слова встречаются в текстах масс-медиа: *По собственным данным, компания производит сосиски, сардельки, шпикачки, колбасу, полуфабрикаты* [Коммерсантъ, 14.08.2023]; ... *огромные сочные шпекачки истекают соком, дымится тушеная капуста ...* [Известия, 22.11.2002]. Маринованные шпикачки называются *утопенцами*\* (чеш. *utorenci* маринованные сосиски или шпикачки).<sup>142</sup> Это название переводится как «утопленники», оно произошло от способа приготовления этой закуски, так как колбаски как бы «топят» в маринаде.<sup>143</sup> Слово употребляется в текстах масс-медиа: *Туристам предлагается запеченная рулька, кнедлики и утопенцы (маринованные сосиски)...* [Известия, 15.09.2018].

---

<sup>140</sup> Алили, Э. «Суджуг» – этимология названия // Гусейнов, Р.А. Информационно-аналитический сборник [Электронный ресурс]. URL: [https://www.rizvanhuseynov.com/2015/05/blog-post\\_21.html](https://www.rizvanhuseynov.com/2015/05/blog-post_21.html)

<sup>141</sup> Шипова, Е.Н. Словарь тюркизмов в русском языке. – Алма-Ата: Наука, 1976. – С. 297.

<sup>142</sup> Чешская кухня // Википедия [Электронный ресурс]. URL: <https://ru.wikipedia.org/>

<sup>143</sup> Чешские утопенцы: легенда появления и настоящие чешские рецепты // Записки путешественника [Электронный ресурс]. URL: <https://www.interesting-planet.ru/cheshskie-utopency-legend-a-poyavleniya-i-nastoyashhie-cheshskie-recepty/>

Кроме названий колбасы в русском языке также много заимствованных названий, обозначающих другие мясные изделия.

*Брезаола\** (ит. *bresaola*) – так называют вяленую говядину в итальянской кухне (Викисловарь). Название *брезаола* в итальянском языке восходит к латинскому *brasaula*, обозначающему «жареное соленое мясо», поскольку начальные этапы сушки проводились в отапливаемых огнем помещениях.<sup>144</sup>

*Бастурма* (тюрк. *basturma* сжатое, сдавленное) обозначает пикантную вяленую, слегка острую говядину, изготовленную на специях с армянской приправой – *чаманом*, а также блюдо из крупно нарезанных кусков такого мяса (Викисловарь, Крысин).

Слова *рулет<sub>1</sub>*, *филе<sub>2</sub>*, *фарш* являются названиями полуфабрикатов из мяса, иногда также из рыбы, дичи и даже овощей: *рулет<sub>1</sub>* (фр. *roulette* < *rouler* свертывать) – освобожденный от кости окорок удлиненной и округлой формы (Крысин): *мясной/куриный рулет*; *филе<sub>2</sub>* (фр. *filet*) – кусок мяса, птицы или рыбы, очищенный от костей (МАС): *свиное/тресковое филе*; *фарш* (фр. *farce* < лат. *farcire* начинять) – мясная или рыбная измельченная мякоть; мясная или иная рубленая начинка для разных блюд (НСИС, Крысин): *свиной фарш, пирог с грибным фаршем, фарш для пельменей*.

**2. Рыбные изделия, икра** (4 слова). В эту подгруппу включены названия рыбных изделий – *балык*, *сардина<sub>2</sub>*, *шпроты<sub>2</sub>* и одно название икры – *ястык*.

*Балык* (тюрк.) – соленая и провяленная хребтовая часть красной рыбы: *осетровый балык* (Ушаков). В «Словаре тюркизмов в русском языке» (1976), со ссылкой на Н.К. Дмитриева определяется, что слово *балык* вошло в русский язык из татарского языка, где оно обозначает просто рыбу, однако

---

<sup>144</sup> Брезаола – сыровяленая говядина из Италии // Italy4.me [Электронный ресурс]. URL: <https://italy4.me/cucina-italiana/myaso/bresaola.html>

при заимствовании в русский язык его значение сузилось до значения «консервированная рыба».<sup>145</sup>

*Сардина*<sub>2</sub> (ит. *sardina*, фр. *sardine*) – консервы из рыбы *сардины*<sub>1</sub> (Кузнецов).

*Шпроты*<sub>2</sub> (нем. *Sprotten*) – консервы из *шпрот*<sub>1</sub>. Слово как наименование консервированного изделия употребляется только во множественном числе (МАС, Кузнецов).

*Ястык* (тюрк.) – икра осетровых и частиковых рыб в пленке, вынутая из рыбы, а также сама такая пленка (НСИС): ...*закупочные цены на замороженный ястык в Японии, Корее, Китае достигали 35-37\$ за кг икры горбуши* [Ведомости, 22.11.2021]. Слово *ястык* встречается в ряде тюркских языков, таких, как турецкий, татарский и др., где *jastyk* обозначает подушку (Фасмер, Шипова). Возможно, образ ястыка напоминает о мешочке или «подушке», заполненной рыбной икрой.

**3. Молочные изделия** (31 слово). В эту подгруппу включаются названия разнообразных сыров и мороженого, а также слова *йогурт* и *каймак*, представляющие отдельные категории.

**1) Сыры** (23 слова). В русском языке отмечены иноязычные названия сыра, большинство из которых являются итальянизмами и галлицизмами. Эти названия в основном образуются от топонимов и указывают на место их происхождения.

Из итальянского языка пришли названия сыра родом из Италии, такие как *азиаго*, *буррата*, *горгонзола*, *маскарпоне*, *моцарелла*, *рикотта*, *страгателла*, *таледжо*.

*Азиаго* (ит. *Asiago*) – вид сыра родом из итальянского города Азиаго, который готовится из коровьего молока (Блау). *Горгонзола* (ит. *Gorgonzola*) – итальянский сыр, история которого связана с крупным

---

<sup>145</sup> Шипова, Е.Н. Словарь тюркизов в русском языке. – Алма-Ата: Наука, 1976. – С. 59.

рогатым скотом. Во время миграции животные отдыхали у деревни Горгонзола около итальянского города Бергамо, потом молоко этих коров стали употреблять для производства сыра *Stracchino di Gorgonzola* (в переводе с ломбардского диалекта означает «скот деревни Горгонзолы») (КС). Мягкий итальянский сливочный сыр из сливок коров или буйволиц именуется словом *маскарпоне*, которое было заимствовано русским языком в 1990-е годы из итальянского языка, где *mascarpone* – «сливочный сырок» (НСИЗ 90-х гг.).

*Рикотта* (ит. *ricotta*) – итальянский сыр, приготавливаемый из сыворотки, а не из молока. Слово стало употребляться в русском языке в конце XX – начале XXI века (Шагалова 2009). В то же время пришло в русский язык слово *моцарелла* (ит. *mozzarella*) – сорт сыра, который продается в виде белых шариков, замоченных в рассоле (Шагалова 2009). Это название происходит от глагола *mozzare* «отрубить», который указывает на определенные движения рук: когда делают этот сыр вручную, отрывают от сырной массы шарики нужного размера. К сырам типа моцареллы с добавлением сливок относят буррату и страчателлу. *Буррата* (ит. *burrata* масляный) внешне напоминает моцареллу, но внутри обладает мягкой сливочной консистенцией (Википедия). Одна из версий происхождения названия этого сыра утверждает, что оно связано со словом *burro*, которое переводится с итальянского как «масло», это название отражает масляный вкус нежной сердцевины этого сыра.<sup>146</sup> *Страчателла<sub>1</sub>* (ит. *stracciatella*) – одна из разновидностей моцареллы, мягкий сыр, состоящий из мелких лоскутков, его название восходит к итальянскому *stracciatella*, которое является уменьшительным от *straccia* «тряпка, лоскуток» от глагола *stracciare* «рвать» (КЭ, Википедия) (см. *страчателла<sub>2</sub>* на с. 138).

---

<sup>146</sup> Буррата // Гастрономъ [Электронный ресурс]. URL: <https://www.gastronom.ru/product/burrata-1057>

*Таледжо*\* (*таледжио*) (ит. *Taleggio*) – полумягкий итальянский сыр с кожурой, названный в честь местности Таледжо, где впервые начали производить этот сыр (Википедия). В социальных сетях встречаются две формы слова – *таледжо* и *таледжио*: ... В разделе «Для худеющих» – куриная грудка со спаржей и сыром **таледжио** [Ведомости, 20.04.2023]; ...Пиццу *Tartufata*, в которой благодаря терпкому сыру **таледжо** почувствуются необычные фруктовые нотки [Коммерсантъ, 25.10.2022].

Из французского языка пришли такие названия сыра, как *бри*, *камамбер*, *мюнстер*, *пармазон*, *пор-салью*, *рокфор*, *эпуасс*.

Давно вошло в русский язык название *пармезан*, которое впервые употребляется в 1724 году в написании *пармазон*. Слово было заимствовано через французское *parmesan* «сыр пармезан» от итальянского *parmigiano* «пармский» (Фасмер). Пармезан как сорт твердого сыра получил свое оригинальное название *Parmigiano Reggiano* в итальянском языке по наименованию провинций Пармы и Реджо-нель-Эмилии, где этот сыр производят.<sup>147</sup> *Бри* (фр. *Brie*) – это приготовляемый из коровьего молока мягкий сыр по названию французской провинции (расположена в центральном регионе Иль-де-Франс недалеко от Парижа), где его впервые стали делать (КС). Золотистый полумягкий сыр с маленькими глазками называют словом *пор-салью* (КС). Этот сыр стал производиться в Вестфалии, где во времена Наполеона Бонапарта монахи из аббатства Нотр-Дам-дю-Пор-дю-Салью, эмигрировавшие из-за Французской революции 1789 года, нашли

---

<sup>147</sup> При подготовке данной главы использованы статьи, выполненные автором, в которых, согласно Положению о присуждении ученых степеней в МГУ, отражены основные результаты, положения и выводы исследования: Ни Цзиншэн. Заимствованные названия гастрономических реалий в русском языке, производных от имен собственных // Мир науки, культуры, образования, 2022. – № 3(94). – С. 299-301; Ни Цзиншэн. Гастрономические китаизмы в современном русском языке // Современная наука: актуальные проблемы теории и практики. Серия: Гуманитарные науки, 2023. – № 1(1). – С. 170-174.



убежище и начали производство сыра. Так и получилось название сыра, которое происходит от французского *Port Salut* в значении «Врата Спасения» (Википедия). *Камамбер* (фр. *Camembert*) – сорт закусочного сыра, названного по имени деревни в Нормандии на северо-западе Франции (Крысин, Чудинов). *Рокфор* (фр. *roquefort*) представляет собой сорт французского сыра, относящегося к голубым сырам, который назван в честь одноименного поселка в южной Франции – *Roquefort*. В 1411 году Карл VI наделил жителей деревни правами на производство этого сыра (Крылов, КС). *Эпуас* (фр. *époisses*) – название сорта мягкого сыра из коровьего молока, который изобрели монахи-цистерцианцы (Википедия). В словаре встречается орфографический вариант с двумя буквами *c*: *бургундский эпюассе* (Епишкин). *Мюнстер* (фр. *Munster*) – название французского сыра (Епишкин), который является одним из древнейших в Европе и производился еще в VII веке (Похлёбкин 2015). Этот сыр был создан прибывшими из Италии монахами-бенедиктинцами в монастыре на территории современной провинции Вогец во Франции. Вокруг монастыря выросла небольшая деревня под названием *Munster* от латинского *monasterium* «монастырь, которая и дала сыру название» (французы произносят его скорее как [монстер], а не [мюнстер]).<sup>148</sup>

Слова *чеддер* и *честер* являются англицизмами, обозначающими разные английские сыры: *Чеддер* (англ. *Cheddar*) – сорт сыра, названного по месту первоначального производства – деревне Чеддер в графстве Сомерсет в Англии (Крысин). *Честер\** (англ. *Chester*) – сорт английского сыра, названного так по имени города (того же названия), который стал известен благодаря этому сыру: *Мать выложила в неё четыре яйца, ...кусочек сыра в полфунта весом – «честер»* (С. Бабаян. «Господа офицеры», 1994).

---

<sup>148</sup> Мюнстер // Гастрономъ [Электронный ресурс]. URL: <https://www.gastronom.ru/product/myunster-1199>

Для обозначения разновидных сыров голландского происхождения употребляются слова из голландского (*гауда, маасдам*), а также немецкого (*бакштейн*) языков:

*Бакштейн* (нем. *Backstein* букв. кирпич) – это сорт голландского сыра с высоким содержанием жира. Название этого сыра происходит из немецкого языка и обусловлено его формой, которая напоминает кирпич (Крысин).

*Гауда* (голл. *Gouda*) представляет собой сорт голландского твердого желтого сыра, изготавливаемого из коровьего молока. Это сыр назван в честь одноименного города *Gouda* (Викисловарь): ...*А также твердые сыры – чеддер (лежит до года в камере созревания), гауда, швейцарский* [Ведомости, 07.07.2022]. Из голландского языка вошло еще название *маасдам\** (голл. *Maasdam*), которое обозначает сорт сыра натурального вызревания по названию маленького городка Маасдам в Голландии (Википедия): *Например, «Дикси» нашла в Израиле замену сыру маасдам* [Ведомости, 20.10.2014].

В русском языке отмечено название сыра из армянского языка: *чечил\** (арм.) – армянский фигурный волокнистый рассольный вытяжной сыр (Википедия). Хотя это слово не закреплено в словарях русского языка, оно было обнаружено в современных текстах СМИ: *Фаворит россиян – сыр чечил, а на втором месте оказался мягкий адыгейский сыр* [Коммерсантъ, 25.09.2023].

Встречается и слово грузинского происхождения *сулугуни* – сорт соленого сыра типа брынзы (Кузнецов). *Брынза* (рум. *brinza*) – сыр из чистого овечьего молока или смешанного с козьим (Кузнецов).

**2) Мороженое** (6 слов). В эту группу можно отнести названия мороженого, такие как *крем-брюле, пломбир, эскимо, шербет<sub>1</sub> (сорбет<sub>1</sub>), гранита, джелато*.

*Крем-брюле* (фр. *crème brûlée*) – мороженое с добавлением жженого сахара (Ефремова, Епишкин). В переводе с французского *crème* – крем или сливки, а *brûlée* – подгоревший или сожженный.

*Пломбир* (фр. *plombières* по названию курорта Plombières во Франции) обозначает род сливочного мороженого с добавлением шоколада, орехов, цукатов и т.п. (Крысин).

Словом *эскимо* называется мороженое в шоколаде (Крысин). Это название появилось в русском языке в начале 1930-х годов, оно пришло из французского языка, в котором *esquimaui* означает «сорт (одетого) мороженого», что произошло от значения «детская одежда» или «комбинезон для малышей, похожий на эскимосский костюм». Название *эскимо* было дано этому продукту из-за его сходства с комбинезоном (Шанский 2004).

*Шербет<sub>1</sub>* (*сорбет<sub>1</sub>*) (тюрк. *serbet*) – разновидность фруктово-ягодного мороженого с молочным продуктом. Шербет получал название в зависимости от входящей в его состав смеси фруктово-ягодного мороженого<sup>149</sup> (также см. *шербет<sub>2</sub>* на с. 128 и *шербет<sub>3</sub>* на с. 171). Существуют другие версии происхождения названия этого мороженого. Как отмечает И.Б. Дягилева, ссылаясь на французского этимолога А. Доза, словоформа *сорбет* попала в русский язык из итальянского языка – *sorbetto* – через французское посредство – *sorbet*.<sup>150</sup> Значение мороженого у слова *шербет* (*сорбет*) не включено в другие словари русского языка, за исключением словаря иностранных слов Чудинова (1910): «В Италии – фруктовое мороженое» (следует отметить, что в этом же словаре слово *шербет* (*сорбет*) определяется как заимствование из арабского языка). Употребление слова в этом значении, по мнению Дягилевой, подтверждается его итальянскими формами *сорбетто* и *сорбетти*, обнаруженными в русских художественных тестах.<sup>151</sup> Одной из разновидностей шербета итальянского происхождения, имеющего более плотную структуру, является *гранита* –

---

<sup>149</sup> Мороженное (Часть 1) // Товарный словарь [Электронный ресурс]. URL: <http://www.mintorgmuseum.ru/vocabulary/>

<sup>150</sup> Дягилева, И.Б. Сорбет и шербет // Русский язык в школе и дома. 2010. – № 3. – С. 10.

<sup>151</sup> Там же. – С. 11.

сицилийский холодный десерт из колотого фруктового льда с сахаром и сгущенным молоком. Это название восходит к итальянскому *granita*, которое буквально означает «мороженое, сироп со льдом» (Викисловарь).

Из итальянского языка заимствовано слово *джелато*\* (ит. *gelato* мороженое < лат. *gelātus* замороженный), которое обозначает итальянский замороженный десерт из свежего коровьего молока и сахара с добавлением ягод, орехов, шоколада и свежих фруктов (Википедия): *На десерт шарлотка с соленой карамелью, кремом и мороженым джелато на яичных желтках* [Ведомости, 22.10.2021]

**3) Сливки** (2 слова). К названиям сливок относится слово *каймак*. Название *каймак*, которые восходит к тюркскому *kaimak* – «густая вареная сметана» и обозначает сливки, снятые с кипяченого молока (Крысин, Фасмер).

Интересно слово *пахта* (или *пахтанье*) – название сорта обезжиренных сливок, получаемых как побочный продукт при сбивании сливочного масла (БЭС). Оно является производным от русского слово *пахтать*, которое, по одной из версий, заимствовано из финского – *pyöhtää* «пахтать, сбивать масло» или олонецкого (одного из прибалтийско-финских языков или диалектов) – *püöhtä*; а по другой происходит от финского *pahtaa* «сгущать, застыть» (Фасмер).

**4) Йогурт** (1 слово). Слово *йогурт* обозначает слабокислый молочный продукт из коровьего молока, заквашенного с добавлением специальных бактерий и фруктовых эссенций (Крысин). Слово появилось в русском языке в середине XX века, оно имеет фонетические варианты – *йóгурт* и *йогурт* (Баш). Существуют разные версии происхождения названия *йогурт*. Одна из них гласит, что слово заимствовано из английского слова *yoghurt* от турецкого *yogurt* (Крысин), другая состоит в том, что оно вошло из турецкого языка, где *yogurt* – «кислое молоко, простокваша», через посредничество

южнославянских языков, например, через сербский *jogurt* «йогурт» или болгарский *югурт* (Баш).

Следует отметить, что йогурт, который обладает различными вкусами и текстурой, часто употребляется как пища, а не напиток. Однако существует также текучий йогурт, который можно пить, и он может классифицироваться как напиток. В этом случае слово *йогурт* может принадлежать и к тематической группе «Напитки».

**4. Изделия из сала** (1 слово). В эту группу включено исключительно одно название – *шпик*.

Словом *шпик* называется подкожное свиное сало в кусках, обычно просоленное (МАС). Это название было заимствовано не позднее XVIII века из польского *szpik*, которое происходит от немецкого *Speck* «жир» (Шанский 2004, Успенский).

**5. Мучные изделия и полуфабрикаты** (67 слов) – продукты, полученные из муки и воды, которые могут содержать другие ингредиенты, такие как яйца, сахар, масло и т.д. Их названия можно разделить на следующие подгруппы: «Пельменные», «Макаронные», «Хлебобулочные», «Мучные кондитерские». Следует отметить, что часть слов из данной группы могут относиться и к тематической группе «Блюда». Например, слова типа *торт*, *вафля* относятся как к наименованиям мучных кондитерских изделий, так и к названиям десертных блюд. При этом для некоторых слов, когда они принадлежат к разным тематическим категориям, обозначающие ими реалии чуть различаются, но на самом деле имеют одну и ту же суть. Например, *паста* в этой группе обычно представляет собой заготовку продукта, не доведенного до состояния готовности; а *паста* как блюдо – уже в готовом виде. Поэтому такие слова повторно не представлены в группе «Блюда» в данной работе.

**1) Пельменные изделия** (9 слов). Пельмени – кулинарное изделие в виде маленьких пирожков из пресного теста с начинкой; также кушанье из

таких отваренных пирожков. Согласно М. Фасмеру, слово *пельмень* было заимствовано из языка народа коми (Фасмер). Сегодня в текстах масс-медиа встречается его синоним английского происхождения – *дамплинг* (англ. *dumpling*), который представляет собой общее название изделия в виде кусочка теста (обычно с начинкой) (Викисловарь): *Из горячих закусок – дамплинги (пельмени) из необычного заварного теста с крабом в бульоне кимчи...* [Коммерсантъ, 14.11.2022]. Отмечаются заимствованные наименования мучных изделий, имеющих аналогичную пельменям форму, такие как *гедза, клецки, кнедлики, манты, равиоли, хинкали, цзяоцы*.

*Клецки* – кусочки теста для варки в бульоне, молоке. Это название вошло в русский язык через польский *kloski* «кубики» из новонемецкого *Kloß* «ком» (Крысин). Род клецек из чешской и словацкой кухни называется *кнедликами* (чеш. *knedlík*), они готовятся из мучного или картофельного теста в форме шариков либо батона (НСИЗ 80-х гг., Викисловарь). Кнедлики можно готовить на пару или в воде, с начинкой или без начинки. Иногда они подаются как отдельное блюдо. Традиционные рецепты кнедличков чешской и словацкой кухни основываются на венских рецептах XIX века, и само название этого изделия вошло в чешский язык из немецкого – слово *Knödel* – в начале XIX века. Существуют кнедлики из теста (чеш. *houskové knedlíky*), из картофеля (чеш. *bramborové knedlíky*), и также с фруктами (чеш. *ovocné knedlíky*) (Википедия).

*Равиоли* (ит. *ravioli*) – итальянское пельменеобразное изделие из полусдобного пресного теста (Похлёбкин 2015). Слово *равиоли* пришло из итальянского языка, где *ravioli* «равиоли» от *raviolo*, которое означает одну штуку ravioli (Викисловарь).

*Хинкали* (груз. *xinkali*) – популярные на всем Кавказе и в Закавказье пельмени в виде круглых открытых пирожков из пресного теста с начинкой из баранины, обычно приготовляемые на пару (Викисловарь, Зданович).

Словом *манты* называют род крупных пельменей. Это название имеет тюркское происхождение (Шипова).

Название *цзяоцзы*\* (кит. *jiaozi*) обозначает китайские пельмени. Его можно встретить в текстах СМИ: ...в том числе знаменитые пельмени *цзяоцзы*, что в переводе означает «спите вместе и рожайте сыновей», – по мнению китайцев, приносящие не только сыновей, но и богатство [Ведомости, 12.01.2007]. Японское название китайских жареных пельменей *цзяоцзы* – *гедза* (яп. *gyōza*) (Викисловарь): *Гедза* трех видов: из утки, баранины и трески, завернутых по-разному (треугольник, прямоугольник, квадрат)... [Коммерсантъ, 09.01.2024].

**2) Макаaronные изделия (9 слов).** Название *макароны* впервые появилось в русском языке в первой половине XVIII века в форме *макарони* и *макарон*, его современная форма употребляется с конца XVIII века (Баш). Лингвисты считают, что это слово пришло в русский язык из французского, где *macaroni* от итальянского *maccarone* (*maccheroni* – форма множественного числа), первоначально обозначающего «пирог с сыром», которое восходит к греческому *makaria* «варено из ячменной муки» (Баш, Крысин). Не стоит путать в русском языке термины *макаaronные изделия*, *макароны* и *паста*, хотя иногда в бытовой жизни они не так строго различаются.

Слово *паста* вошло в русский язык в XIX веке из итальянского языка, где *pasta* от среднелатинского *pasta*, которое восходит к греческому *pastē* «вид мучной подливки» – от *passein* «посыпать» (Шанский 2004). Следует отметить, что в итальянском языке как общее название макаaronных изделий обычно употребляется слово *pasta*, а во многих других языках – слово *maccheroni*. На самом деле, именно итальянцы применяли название *macaroni* к любым видам пасты с XII до начала XIX века. «Выработав у всех терминологическую привычку к общему понятию «макароны», а заодно и к общему понятию «спагетти» не только в Италии, но и во всем мире,

итальянцы вдруг резко переменили употребление слова». <sup>152</sup> Последние 200 лет слово *pasta* используется в общем значении, а *maccheroni* – в значении более узком и территориальном. В современном русском языке под термином *паста* понимается общее название всех макаронных изделий, а также название любого блюда из таких изделий, изготовленных по рецептам итальянской кухни. Причем в узусе принято, что *макаронные изделия* – «сухая, сырая» паста. А слово *макароны* имеет более узкое значение – один из видов макаронных изделий, имеющих форму трубок (Похлёбкин 2015). Как мы видим, слово *макароны* вошло в русский язык раньше, чем *паста*, причем последнее слово развило более широкое и обобщенное значение, чем первое. Полагаем, что понятие «паста» в русской культуре было представлено именно в образе макарон.

В современном русском языке есть много названий разных видов макаронных изделий из итальянского языка. Одни из них представляют хорошо знакомые слова и включены в словари русского языка. Это *вермишель, спагетти, фарфалле*.

Слово *спагетти* обозначает длинные тонкие (без отверстия внутри) макаронные изделия. Это название происходит от итальянского *spaghetti*, которое является уменьшительным от *spago* «веревочка» (Крысин).

*Вермишель* (ит. *vermicelli* червячки) – неаполитанское название спагетти, которое было занесено в Россию в конце XIX – начале XX вв. (Крысин, Похлёбкин 2015).

*Фарфалле* (ит. *farfalle* бабочки) – макаронные изделия в форме бабочек, отсюда продукт получил свое название (Викисловарь).

Другие названия макаронных изделий, например *букатини, капелини, тальятелле, фетуччини*, являются менее известными, но их можно встретить

---

<sup>152</sup> Костюкович, Е.А. Еда: итальянское счастье. – М.: ОГИ, 2020. – С. 281.



в некоторых русскоязычных текстах и, скорее всего, в названиях блюд из соответствующих изделий.

*Букатини\** (ит. *bucatini*) – толстые итальянские спагетти с отверстием, проходящим по центру изделия (Википедия): *Среди самых хулиганских и оригинальных авторских версий пасты, вошедших в меню, – ...букатини чили кон карне со сметаной...* [Коммерсантъ, 22.09.2023].

*Капеллини\** (ит. *Capellini* < *capello* тонкий волос) – вид спагетти, название которого родом с севера Центральной Италии, переводится с итальянского как «волосики», «тонкие волосы» (Википедия): *Всего через час Шоу съедает полкилограмма говядины и макароны капеллини с томатным соусом* [Lenta.ru, 23.10.2018].

*Тальятелле\** (ит. *tagliatelle* < *tagliare* резать) – классические итальянские макаронные изделия из региона Эмилия-Романья (Википедия): *Есть в меню и несколько блюд итальянской кухни: ... тальятелле с белыми грибами и говядиной, ...* [Коммерсантъ, 14.08.2023].

*Фетучини\** (ит. *fettuccine* < *fettuccia* ленточка) – разновидность итальянских макаронных изделий, представляющих собой длинные тонкие полоски яичного теста, популярные в Риме (Википедия). В масс-медиа встречаются орфографические варианты слова – *фетуччини* и *фетучини*: *Москвичи любят наматывать на вилку спагетти, тальятелли, фетуччини, ставшие образом повседневности ...* [Известия, 30.10.2023]; *...в гастрономической фестивальной программе фетучини с белыми грибами...* [Коммерсантъ, 02.10.2023].

**3) Хлебобулочные изделия** (18 слов). В эту подгруппу включены слова *багет, батон, бейгл, брецель\**, *бриошь, брускетта, булка, гриссини\**, *кайзерка, крендель, круассан, маца, облатка, пампушка, сайка, тост, чабатта*.

*Булка* – название всякого белого хлеба (в отличие от черного, называемого просто *хлеб*), получившее распространение с середины XIX века

в связи с тем, что черный хлеб пекся русскими пекарями, а белый – булки – немецкими булочниками (КС). Существуют споры о происхождении слова *булка* в русском языке, однако более принято считать, что оно было заимствовано из итальянского языка – *bulla* или французского – *boule* «шар, булочка» через польское слово *bulka*, которое является уменьшительным от *bula* «большой круглый хлеб» (Фасмер, Крылов).

*Багетом* (фр. *baguette* букв. палочка) называется французский хлеб в виде длинных буханок с хрустящей корочкой и мягким тестом внутри (КС). Хлеб получил свое название из-за формы.

*Батон<sub>2</sub>* (фр. *bâton* посох, палка) – белый хлеб продолговатой формы (Крысин) (см. *батон<sub>1</sub>* на с. 89).

*Бриошь* (фр. *brioche*) представляет собой сдобную булочку особой формы (Крысин).

*Брускетта* (ит. *bruschetta*) – поджаренный хлеб с оливковым маслом, солью, перцем и чесноком. Слово стало употребляться в русском языке в конце XX – начале XXI века (Шагалова 2009).

*Гриссини\** (ит. *grissini*) – итальянские хлебные палочки, длинные, тонкие и хрустящие (КС). Отмечено в современных СМИ: *Встречают тут не хлебом, а палочками-гриссини и нежной сырной булочкой* [Ведомости, 11.08.2023].

Булочка в форме рогалика называется *круассан*. Это название пришло в русский язык в конце XX века из французского, где *croissant* «рогалик (булочка)» от *croître* «расти, увеличиваться», которое восходит от латинскому *crescere* «вырастать» (Баш).

*Чиабатта* (ит. *ciabatta* тапочка) – итальянский белый пшеничный хлеб, выпекаемый с использованием закваски, дрожжей и оливкового масла (Викисловарь). Например: «...*Намажьте на поджаренные ломтики багета или чиабатты – и готово*», – советует шеф [Газета.Ru, 28.12. 2021].

*Крендель* представляет собой витуую сдобную булку в форме буквы *V* или цифры 8 (Викисловарь). Это название было заимствовано в начале XVIII века из немецкого языка, где *Krengel* является уменьшительно-ласкательным от *Kreng* «круг, кольцо». Крендель получил свое название по круглой форме (Шанский 2004). Разновидность *кренделя* – *брецель*\* (нем. *Brezel*): ... Широкой популярностью пользуются так называемые **брецели** – сдобные *кренделя*, которые придумали в Германии ... [Газета.Ru, 23.04.2017].

*Кайзерка*\* (нем. *Kaisersemmel, Kaiserbrötchen*) – маленькая круглая булка с характерными пятью бороздками сверху (Википедия). Существуют разные версии происхождения данного названия. По одной версии, булка называется по имени императора Фридриха III, с чьим изображением она была изготовлена в 1487 году; а по другой – она получила свое название в честь создателя рецепта Кейзера из Вены, который приготовил эту булочку приблизительно в 1730 году. Есть еще одно предположение, что булка была названа по имени австрийского кайзера – императора Франца Иосифа I, который принял меры для снижения цен на выпечку. Также считается, что во время его правления словом *кайзер* было принято обозначить «лучшее в своем роде» в отношении пищевых продуктов, поэтому так была названа булочка (Википедия).

*Бублик* – толстая мягкая булочка в виде кольца, выпеченная из заварного теста (Ушаков, Кузнецов). Слово было заимствовано в XIX веке из украинского языка, где *бублик* являлся уменьшительно-ласкательной формой от *бубль* «пузырь», производного от того же корня, что и *бубен* (Шанский 1975). В украинском языке *бублик*, собственно, означает «пузырек, волдырик», и этим же словом называется баранка (Успенский). Несладкий бублик с различными наполнителями именуется словом *бейгл* (англ. *bagel* рогалик, бублик) (Ефремова, Викисловарь).

Из украинского языка было заимствовано слово *пампушка*, путь его попадания в русский язык показан в словаре Фасмера: слово происходит от

украинского слова, производного от *пампуха*, которое восходит через польское *patrych* к немецкому *Pfannkuchen* «блин, оладья», образованному от *Pfanne* «сковорода» и *Kuchen* «пирог» (Фасмер). Пампушка представляет собой сдобную круглую булочку, а в словарях это слово часто объясняется как *пышка* и *оладья*, иногда дается с пометой «разг.», т.е. употребляется в разговорной речи (Ожегов, МАС, Ефремова). Главное отличие пампушек от пышек, по мнению В.В. Похлёбкина, заключается в способе приготовления: пампушки не жарятся, а чаще выпекаются. Похлёбкин также указывает на другое название пампушек, которое использовалось в русских кулинарных книгах XIX века, – *пезы* (фр. *pesard* вздыбленный, или ит. *pezzo* кусок) (Похлёбкин 2015).

*Маца* – пресный хлеб в виде тонких лепешек, выпекаемых к Пасхе из пшеничной муки у верующих евреев (Крысин). Это название восходит непосредственно к древнееврейскому слову *massā* «пресная лепешка» (Комлев, Кузнецов, НСИС, МАС) или через идиш – *maze* (Крысин, Ожегов, Фасмер). По церковному обряду готовится *обл́атка* – небольшая круглая лепешка из пресного теста, которая употребляется во время причастия католиками и протестантами (Кузнецов). Это название восходит через немецкое *Oblate* (Ожегов, Фасмер) к латинскому *oblata* «приношение» (Кузнецов, МАС).

*Сайка* – продолговатая или круглая булка из пшеничной муки. Это название происходит от эстонского *sai* – форма родительного падежа *saia* «белый хлеб» (Крысин), с добавлением суффикса *-к-*.

*Тост* – название поджаренного или подсушенного тонкого ломтика хлеба, которое происходит от английского *toast* «поджаренный кусок хлеба», восходящего к латинскому *tostum* «поджаренное» от глагола *torrēre* «поджаривать» (Крысин, Баш). Слово *тост* в значении «хлеб» было введено в русский язык в первой половине XX века (Баш), а его омоним *тост* как «короткая застольная речь» был заимствован на столетие раньше –

в первой половине XIX века из того же английского источника (*toast*), потому что в Англии есть обычай ставить перед оратором стакан воды и поджаренный кусок хлеба (Баш, Шанский 2004).

**4) Мучные кондитерские изделия** (31 слово). В этой подгруппе отмечены названия разнообразных печений: *бисквит*, *бискотти*, *галета*, *крекер*, *курабье*, *мадлен*, *макарон*, *птифур*, *тирамису* (как особый вид бисквита).

*Бисквит* (фр. *biscuit*) – легкое сладкое сдобное печенье (Ушаков). Это название было заимствовано в XVIII веке из французского языка, где *biscuit* «галета, бисквит» от латинского *biscoctus*, которое является сращением *bis* «дважды» и *coctus* «печеный» (Шанский 2004). Уникальный вид бисквита, пропитанного кофе и вином, с прослойкой из сыра маскарпоне называется *тирамису* (ит. *Tiramisù* вознеси меня < *tira* тяни + *mi* меня + *su* вверх) (Викисловарь). Вид бисквитного печенья в форме ракушки, посыпанного сахарной пудрой, называется словом *мадлен* (фр. *madeleine*) (Епишкин, КС). По одной из версий, печенье было названо в честь служанки Мадлен, которая придумала его рецепт в XVII веке для королевского стола (КЭ).

*Бискотти*\* (ит. *biscotti*) – итальянское кондитерское изделие, которое представляет собой сухое печенье с характерной длиной изогнутой формой. Это название переводится с итальянского как «дважды запеченное» или «приготовленное дважды» (ср. *бисквит*) (Википедия). Встречаем это слово в СМИ: *Задачи <...> хрупкие девушки расщелкивают легко, как орехи для бискотти* [Известия, 27.07.2009].

*Галета*<sub>1</sub> (фр. *galette*) – печенье, сохраняющее пищевые качества длительное время; сухое печенье. Сухие галеты называются *крекером*. (Комлев). *Крекер* (англ. *cracker* < *to crack* ломаться, крошиться) представляет собой пористое, хрупкое, обычно несладкое печенье, приготовленное из пшеничной муки и жира на дрожжах (Крысин).

*Макарон\** (фр. *macaron*) – французское кондитерское изделие из яичных белков, сахара и молотого миндаля, которое обычно делается в форме круглого печенья (Википедия). Пример из современного текста: *Кроме того, выпечку украшают безе, ... живыми и кремовыми цветами, пряниками, печеньем макарон, изомальтом* [Lenta.ru, 12.04.2023].

*Птифур* (фр. *petit four*) – маленькое пирожное, печенье (НСИС). Это название вошло в русский язык из французского языка, где *petit* означает «маленький» и *four* – «печь» (Ожегов). Птифуры традиционно выпекались в небольшой печи.

Словом *курабье* называется вид сладкого песочного печенья. Словари по-разному описывают его происхождение: слово является галлицизмом (фр. *courabiet*) (Кузнецов, НСИС) или тюркизмом (Шипова). Его восточное происхождение также указано в других источниках, хотя не всегда однозначно: в кулинарном справочнике *курабье* объясняется как «азербайджанское рассыпчатое печенье» (Зданович); Викисловарь определяет *курабье* как заимствование из турецкого – *kurabiye*. Подробное описание находим в Википедии, где *курабье* относят не только к турецкому, но и к арабскому источнику: слово *guraybat* в арабском языке означает «мучные сладости, выпеченные в духовке», оно происходит от прилагательного *garīb* «странный, экзотический». Печенье было названо так из-за того, что оно воспринималось как нечто новое, чужеродное (Викисловарь, Википедия).

В эту же подгруппу включаются названия выпечки типа пирожного. Это такие слова, как *брауни, вафля, капкейк, кекс, маффин, паител, тарталетка, эклер*.

Из английского языка пришли слова *брауни, капкейк, кекс, маффин*. *Брауни* (англ. *brownie* < *brown* коричневый) – шоколадные пирожные характерного коричневого цвета, а также прямоугольные либо квадратные куски нарезанного шоколадного пирога (Викисловарь). *Кексом* называется

кондитерское изделие, выпекаемое из масляного бисквитного или дрожжевого теста (Википедия). Слово *кекс* было заимствовано во второй половине XIX века из английского языка, где *sakes* является формой множественного числа от *cake* «пирожное» (Крысин, Шанский 2004). *Капкейк* (англ. *cupcake* торт в чашке) – пирожное из бисквитного теста в небольшом бумажном стаканчике, украшенное сверху кремом. В английской кухне капкейк также называется *fairy cake*, т.е. торт для феи (Викисловарь). *Маффин* (англ. *muffin* пышка) – маленькая круглая или овальная выпечка, преимущественно сладкая, в состав которой входят разнообразные начинки, в том числе фрукты (Викисловарь).

Отмечены три французских заимствования – *тарталетка*, *профитроли*, *эклер*. *Тарталетка* (фр. *tartelette* маленький торт) – маленький открытый пирог или небольшая корзинка из пресного теста, используемая для оформления различных закусок (Викисловарь). *Профитроли* (фр. *profiterole*) – небольшое пирожное шарообразной формы из заварного теста с различной начинкой (чаще ванильным кремом) (Шагалова 2009). *Эклер* (фр. *eclair* блеск, намек на блестящую поверхность пирожных, покрытых глазурью) – пирожное из заварного теста, начинённое кремом (Викисловарь).

Кроме англицизмов и галлицизмов, в русский язык входят заимствованные названия из других языков, такие как *вафля* и *паштел*.

*Вафлей* называется тонкое сухое кондитерское изделие с рельефными клеточками по поверхности. Это слово было заимствовано в XVIII века из немецкого языка, в котором *Waffel* от *Wabe* «пчелиные соты». Это изделие получило свое название по сходству их клетчатой поверхности с пчелиными сотами (Шанский 2004).

*Паштел-де-ната\** (порт. *Pastel de nata*), или *паштел*, представляет собой пирожное в виде чашечек из слоеного теста с заварным кремом (Википедия): *Да какая, собственно, разница, когда .., где сейчас тепло, есть зеленое вино и паштел-де-ната?* [Lenta.ru, 05.03.2020]. Следует

отметить, что в повседневной речи это название употребляется в сокращенном виде – *паштел*.

Встречаются названия выпечки в виде пирога или пирожка (открытого и закрытого), которые подаются в качестве десертов в русской кухне<sup>153</sup>. Это такие слова, как *клафутти*, *пай*, *рулет*<sub>2</sub>, *шарлотка*, *штрудель*, *тарт*, *торт*, *флан*, *эпл-пай*.

Аналогом открытого пирога является торт, который представляет собой кондитерское изделие из сдобного теста с кремом, фруктами и т.п. (Крысин). Название *торт* было введено в русский язык в начале XVIII века из немецкого, где *Torte* – от итальянского *torta*, восходящего к латинскому *tortus* «закрученный». Слово *торт* буквально означает «закрученное изделие из теста» (Шанский 2004).

*Шарлотка* (фр. *charlotte*) – сладкий пирог из яблок, запеченных в тесте, названный в XVIII веке в честь жены короля Великобритании Георга III Шарлотты, которой принадлежит рецепт пирога (Блау). Это название пришло в русский язык в XIX веке (Шанский 2004). Американский яблочный пирог называется *эпл-пай* (англ. *apple pie* яблочный пирог). Такой пирог обычно имеет круглую форму и часто подается с мороженым (Комлев). *Пай* (англ. *pie*) представляет собой выпечку из теста с начинкой и хрустящей корочкой сверху. В Северной Америке *паем* называют также изделие из теста с открытой начинкой, а в Англии для него есть свое название – *тарт* (КС). В русском языке название *тарт* происходит от французского *tarte*, оно обозначает типичный для французской кухни открытый пирог из особого песочного теста (Викисловарь).

*Клафутти* (фр. *clafoutis*) – пирог из сладкого жидкого яичного теста с фруктами (Викисловарь): *Среди двадцати блюд, его составляющих, были ...*

---

<sup>153</sup> Некоторые наименования пирога или пирожка, которые обычно подаются как закуска или второе блюдо, условно включены в группу «Мучные блюда». См. с. 148-151.



пирог *клафутти* с клубникой, тирамису из манго, ягодный суп и другие деликатесы [Газета.Ru. 02.07.2008].

Словом *рулет<sub>2</sub>* (фр. *roulette* < *rouler* свертывать) называется кондитерское изделие в виде скрученной рулоном пластины теста с начинкой (Крысин). В виде рулета изготавливается также *штрудель* (нем. *Strudel* смерч, скрученность, воронкообразный вихрь) – скрученная трубка листового теста с различной начинкой (Крысин, Викисловарь).

*Флан* (фр. *flan*) – плоский открытый пирог: *фланы с абрикосами* (фр. *flans d'abricots*), *фланы с вишнями* (фр. *flans de cerises*) (Епишкин).

К этой подгруппе относятся также названия небольших толстых блинов – *оладьи* и *панкейк*. Слово *оладья*, чаще во множественном числе – *оладьи*, было заимствовано в древнерусскую эпоху из греческого, где *eladion* от *elaion* «масло». Слово *оладья* буквально означает «на масле» (Шанский 2004). *Панкейк* (англ. *pancake*) обозначает блин из пресного теста на яйцах (Викисловарь). Название буквально переводится с английского языка как «выпечка на сковороде».

В данную подгруппу включены слова *пончик* и его синонимы.

*Пончик* (польск. *paczek* пышка) – круглый или кольцеобразный, жаренный в масле, обычно сладкий пирожок; пышка (Кузнецов, МАС). Синоним слова, заимствованный из английского языка, – *донат\** (англ. *donut*): *Крошечные панкейки, как и «хлопья» из донатов, складывали в миску и заливали молоком* [Газета.Ru, 16.12.2020]; а синоним из немецкого языка – *берлинер\** (нем. *Berliner*): *Во всем мире очень популярен пончик берлинер с заварным кремом внутри, посыпанный сахарной пудрой* [Аргументы и факты, 09.06.2021].

Испанские пончики-палочки обозначаются словом *чуррос* (исп. *churros* < ед.ч. *churro*) – сладкая выпечка из заварного теста, выпеченного или обжаренного во фритюре (Викисловарь). В масс-медиа отмечены две формы слова – *чуррос* и *чурро*: ***Чуррос с шоколадом – это самый популярный десерт***

испанцев, заявила Бердова [Lenta.ru, 16.01.2023]; Тогда он работал экспедитором и торговал **чурро** (традиционная испанская выпечка – крендельки, которые жарятся в масле) [Газета.Ру, 29.01.2013].

**6. Вкусовые добавки** (57 слов). Вкусовые добавки можно разделить на сухие, жидкие и пастообразные приправы, сиропы и варенья.

**1) Сухие приправы, специи и пряности** (28 слов). К этой подгруппе в первую очередь относится само название *сахар* и названия его разновидностей – *рафинад* и *карамель*<sub>1</sub>. Давно вошло в русский язык слово *сахар*, обозначающее пищевой продукт в виде белого кристаллического вещества сладкого вкуса (Крысин). Это название является древнерусским заимствованием из греческого *sakcharon*, которое происходит от палийского (пали был языком, который использовал Будда в своих учениях – Н.Ц.) *sakkhara* «(сахарный) песок» (Шанский 2004). Из сахарного песка изготавливается *рафинад* (фр. *raffinade* < *raffiner* очищать), который представляет собой очищенный сахар в кусках. Это слово было введено в русский язык в конце XVIII – начале XIX века (Баш, Крысин). Жженный сахар именуется *карамелью*<sub>1</sub> (фр. *caramel* < исп. *caramelo* < позднелат. *canna mellis* сахарный тростник), название вошло в русский язык в первой половине XIX века (Баш, НСИС).

В этой подгруппе также отмечены многие названия специй и пряностей из разных языков, такие как *анис*<sub>2</sub>, *бадьян*, *барбарис*, *ваниль*, *зира*, *имбирь*, *каперс*, *кардамон*, *карри*, *кориандр*<sub>2</sub>, *кумин*, *кунжут*, *куркума*, *лавр*, *маття*, *мирт*, *перец*<sub>2</sub>, *тамаринд*, *тимьян*, *тмин*, *хмели-сумели*, *цедра*, *шафран*, *чаман*.

*Кориандр*<sub>2</sub> (лат. *coriandrum*) – семена травянистого растения (см. *кориандр*<sub>1</sub> на с. 63), употребляемые как пряность.

Из греческого языка вошло два названия – *тимьян* и *мирт*. *Тимьян* (греч. *thymia* благовонные вещества) – это пряность из ароматной травы в сухом, протертом виде для приготовления салатов (КС). Сходное применение тимьяна в русской кулинарии имеет пряность с русским названием *чабер*,

или *чабрец*. *Mirt* (греч. *mirto*) представляет собой приправу из плодов рода южных вечнозеленых деревьев и кустарников с белыми душистыми цветками (Крысин, НСИС).

Отмечено одно слово из персидского языка – *кунжут* (перс. *kingud*). Оно обозначает специю из семян рода южного масличного растения, которая имеет ореховый вкус (МАС, КС). Его синоним – *сезам* (греч. *sēsamon* кунжут < араб. *simsim*) (Крысин).

Из разных западноевропейских языков вошли следующие слова:

*Анис*<sub>2</sub> (нем. *Anis* или фр. *anis* < греч.) – пахучие семена сладковато-пряного вкуса из одноименного растения (МАС) (также см. *анис*<sub>1</sub> на с. 71).

*Базилик*<sub>2</sub> (фр. *basilic*) – свежие или сушеные листья и семена ароматной травы (см. *базилик*<sub>1</sub> на с. 62), употребляемые как пряность.

*Барбарис* – мелкие сушеные ягоды одноименного колючего кустарника с кислым вкусом. В словаре Крысина описывается процесс вхождения данного названия в русский язык: из французского *berbérís* от новолатинского *berberis* от арабского *barbāris* (Крысин). Слово *барбарис* было заимствовано в XVII веке, в арабском языке оно означает «род раковины», и растение получило свое имя именно по сходству его плода с раковиной (Шанский 2004).

*Ваниль* – пряность из сушеных ароматных плодов одноименного растения. Это название пришло в русский язык в XVIII веке из французского, где *vanille* от испанского *vainilla* «стручочек», которое является уменьшительным от *vaina* «стручок». Оказалось, что растение было названо ошибочно по его плоду, который является не стручком, а коробочкой (Шанский 2004).

*Шафран* (нем. *Safran* < араб. *za'farân*) – пряность или красящее вещество из рыльцев цветков одноименного растения, высушенных и измельченных в порошок (Крысин). Слово стало употребляться в русском языке с 1489 года (Фасмер).

Слово *цедра* обозначает пряность, сделанную из верхнего слоя лимонной корки. Это название было заимствовано в Советскую эпоху из итальянского языка, в котором *cedro* «лимон» от латинского *citrus* «лимон» (Шанский 2004).

*Каперс* (голл. *kappers* < греч. *kapparis*) – острая приправа к супам или к мясным блюдам из почек средиземноморского растения, обычно употребляемая после специального маринования (Похлёбкин 2015). Слово *каперс* впервые появилось в русском языке в форме *каперсы* в 1724 году (Фасмер).

*Перец<sub>2</sub>* – приправа в виде высушенных и размолотых плодов перца (см. *перец<sub>1</sub>* на с. 67).

Происхождение некоторых слов неоднозначно определено в словарях.

*Бадьян*, или *анис звёздчатый*, – одна из специй китайской кулинарии, которая представляет собой восьмиконечные плоды маленького вечнозеленого дерева родом из юго-запада Китая и севера Вьетнама (КС). Слово *бадьян* происходит от французского *badiane* (Крысин, НСИС, Кузнецов). Спорным представляется его заимствование из татарского *badjan*, *madijan* «анис» (Фасмер).

*Имбирь* – высушенное корневище травянистого тропического растения, употребляемое как пряность (Крысин). Это слово заимствованно прямо или через посредство польского языка из немецкого *Imber*, *Ingwer* от средневерхненемецкого *ingewer*, *ingeber*, которое восходит через романские языки и среднегреческий язык к древнеиндийскому *ṛṅgavēram* (Фасмер).

*Кардамон* обозначает пряность из молотых высушенных семян одноименного тропического растения семейства имбирных. Одни словари утверждают, что это название происходит от немецкого *Kardamon*, восходящего к латинскому *cardamomum* от греческого *kardamomon* (Крысин, Ожегов). Другие описывают слово как заимствование непосредственно из

греческого языка (по Фасмеру, в древнерусский период) (НСИС, МАС, Кузнецов). Обе точки зрения представлены в словаре Фасмера (Фасмер).

Словом *лавр* называется пряность из душистых листьев одноименного южного вечнозеленого дерева. Это название в разных источниках определяется как заимствование из латыни (Кузнецов, НСИС, МАС, Ожегов, Фасмер и др.), исключение находим только в словаре Крысина, где оно рассматривается как польское заимствование (польск. *laur*), имеющее латинское происхождение (лат. *laurus*) (Крысин).

Встречаются названия специй восточного и кавказского происхождения, которые характерны для разных национальных кухонь.

*Карри* – острая индийская приправа (иногда и соус) из смеси пряностей. Это название происходит от тамильского (один из языков Индии – Н.Ц.) слова *kari* (Шагалова 2009, Википедия). Важной составной частью приправы карри является *куркума* (лат. *curcuma*), которая представляет собой порошкообразную пряность желтого цвета, широко употребляемую на всем Востоке как приправа к пище (КС).

*Тамаринд* представляет собой индийскую острую приправу из мякоти плодов дерева семейства бобовых, как правило, в высушенном и прессованном виде (КС, Крысин). Слово пришло в русский язык из немецкого, где *Tamarinde* от арабского *tamr hindī* «индийский финик» (Крысин).

Название пряности *тмин* заимствовано из польского языка, где *kmin* из древненемецкого *kumîn*, которое восходит к латинскому *cuminum* из греческого языка (Фасмер, Ожегов). Другая версия его происхождения состоит в том, что оно восходит непосредственно к греческому языку, куда *kuminon* «тмин» пришло из семитских языков (Фасмер, Крылов). Горная разновидность тмина называется словом *зира* (НСИЗ 80-х гг.), происхождение которого определяется по-разному. По одной версии оно происходит от арабского слова, которое переводится на русский как «семя»;

по другой – восходит к латинскому *сит̄нит*, которое означает именно зиру (Википедия). В «Историческом словаре галлицизмов русского языка» (2010) обнаружено слово *кумин* (фр. *сит̄н*) с толкованием «римский тмин» (Епишкин). Сегодня в русском языке это название может употребляться как синоним слова *зира*: *Для приготовления шаурмы от Басема Заина потребуются куриное филе, ... зира (кумин) и петрушка* [Газета.Ру, 27.11.2021].

*Хмели-сунели*\* – известная и популярная в России грузинская приправа, которая представляет собой смесь пряных трав. Это название переводится с грузинского как «ароматные сушеные травы»: *хмели* – «аромат» и *сунели* – «приправа». <sup>154</sup>

Словом *чаман*\* (арм. *ճափ*) называется популярная в армянской кухне приправа из смеси кориандра, молотых семян голубого пажитника и сладкого красного перца. *Чаман* в армянском языке означает «зира, тмин, пажитник» (Викисловарь).

Встречается уникальное слово, пришедшее из японского языка, – *маття*\*, которое обозначает японский порошковый зеленый чай, широко используемый как пищевая добавка к десертам, мороженому или напиткам (Википедия). В русском языке встречаются две формы слова – *маття* и *матча*. Первый вариант – транскрипция японского оригинала, буквальное значение которого в японском языке – «растертый чай»; второй – заимствование из английского *matcha*. Обе формы слова прижились в русском языке. Например: *Матча, или маття, – это японский порошковый чай, который традиционно используется в классической японской чайной церемонии* [Коммерсантъ, 04.05.2023].

---

<sup>154</sup> Что означает название грузинской приправы – «хмели-сунели»? // Аргументы и Факты, 09.07.2020 [Электронный ресурс]. URL: [https://aif.ru/food/world/ chto\\_oznachaet\\_nazvanie\\_gruzinskoj\\_pripravy\\_hmeli-suneli](https://aif.ru/food/world/ chto_oznachaet_nazvanie_gruzinskoj_pripravy_hmeli-suneli)

**2) Жидкие и пастообразные приправы (23 слова).** В эту подгруппу включены названия приправ, вошедших в русский язык в разные исторические периоды:

В древнерусский период из греческого языка пришло заимствование *уксус* (греч. *охос*, *охус* кислый), которое обозначает жидкость с резким кислым вкусом, употребляемую как острая приправа к пище и для консервирования (Шанский 2004, НСИС).

*Маринад* (фр. *marinade* < *mariner* солить в рассоле) – соус из уксуса, пряностей и др. *Маслины в маринаде* (Крысин). Это слово вошло в русский язык в XVIII веке (Шанский 2004).

*Пюре* – приправа к кушанью из протертых овощей, а также вообще протертая масса из фруктов, ягод или овощей (КС). Это название пришло в русский язык в середине XIX века из французского, где *purée* от *purere* «очищать», которое восходит к латинскому *purare* от *purus* «чистый» (Шанский 2004). Следует отметить, что в большинстве словарей русского языка слово *пюре* толкуется как «кушанье или приправа к кушанью» (БАС, НСИС, Епишкин, Кузнецов, Ушаков и др.), но в повседневной жизни пюре часто подают в качестве гарнира (см. *гарнир* на с. 153-154), соответствующее толкование есть лишь в некоторых словарях (например, у Крысина).

В этой подгруппе отмечено большое количество заимствованных слов, обозначающих разновидности соуса. Само слово *соус* было заимствовано русским языком в XVIII века из французского языка, где *sause* от лат. *salsāre* «солить» обозначает жидкую приправу, подливку к кушанью (Шанский 2004, Крысин). Из французского языка пришли в русский язык и такие названия соуса, как *банья кауда*, *бешамель*, *дюксель*, *майонез*, *томат*<sub>2</sub>, *жюс*.

*Банья кауда*\* (ит. *bagna cauda* горячая баня) – чесночно-анчоусный соус, который подают горячим к сырым овощам. Этот соус впервые появился в Пьемонте (Италия) и связан со сбором винограда, ритуалами и праздниками, которые сопровождают процесс изготовления вина (КС).

Употребляется в современных масс-медиа: ... (*мясо в красном вине*) и *теплый соус банья кауда* на основе анчоусов, чеснока и оливкового ... [Газета.Ru, 24.11.2017].

*Бешамель* (фр. *béchamel*) представляет собой один из основных соусов французской и европейской кухни, который получил название по имени своего изобретателя – маркиза де Бешамель, гофмейстера Людовика XIV (Похлёбкин 2015, Фасмер).

*Майонез* (фр. *mayonnaise*) – соус из растительного масла, яичного желтка с уксусом, горчицей и других составляющих. Слово *майонез* было заимствовано из французского языка в середине XIX века. Согласно одной из версий, соус получил свое название по имени города Маон на Балеарских островах (Семёнов). В книгу знаменитого российского кулинара Игнатия Радецкого «Альманах гастрономов» (1855) включен рецепт *майонеза из морского рака*.<sup>155</sup> Тогда майонезом назывался не только соус, но и готовое блюдо с ним. Существовал также майонез из дичи или из телянка.

*Жюс* (фр. *jus* сок) – в старину название какого-либо сока, соуса как приправы к кушаньям (Чудинов). Слово было обнаружено в «Словаре поваренном» (1796) В.А. Лёвшина: *жюс эшалотный* (соус из рода луковицы).<sup>156</sup> Сегодня это слово употребляется редко, оно встречается только в профессиональной сфере, обозначая различные подливки французской кухни ко вторым блюдам (Похлёбкин 2015).

*Дюксель\** (фр. *duxelles*) – соус или паста из мелко нарезанной смеси грибов или грибных ножек, лука обычного или шалота и трав, зажаренных в масле и выпаренных до состояния пасты (Википедия). Приведем пример его

---

<sup>155</sup> Радецкий, И.М. Альманах гастрономов: в 3 т. – СПб: тип. Штаба Отд. корпуса вн. стражи, 1855. Т. 3. – С. 121-122.

<sup>156</sup> Лёвшин, В.А. Словарь поваренный, приспешничий, кондиторский и дистилляторский, содержащий по азбучному порядку. Ч.4 – М.: Унив. тип., у Хр. Ридигера и Хр. Клаудия, 1796. – С. 26.



употребления: ... *Подается на кукурузном креме с дюкселем из шампиньонов и трюфелем* [Коммерсантъ, 31.10.2022].

*Томат*<sub>2</sub> (фр. *tomate* < исп. *tomate* < мексик. *tomatl*) – это пюре из помидоров (см. *томат*<sub>1</sub> на с. 66). Острый томатный соус называется *кетчупом* (НСРЯ 50-80 гг.). Слово вошло в русский язык из английского, где *ketchup* от малайского *kêchup* «соус», которое восходит к китайскому диалекту – южноминьскому *kê-chiap* «рыбный соус»: *kê* в значении «маринованная рыба» и *chiap* «соус». Поэтому в английском языке с XVII века слово *ketchup* обозначало соус на основе морепродуктов, а современное значение оно приобрело только с XIX века (Викисловарь). *Пассата* (ит. *Passata*) – густой концентрированный томатный соус (КС).

Кроме слова *пассата* для обозначения соуса употребляются еще итальянизмы *болоньезе* и *песто*. *Песто* (ит. *Pesto* < *pestare* молотить, размельчать) – популярный соус итальянской кухни на основе оливкового масла, базилика и сыра (Викисловарь). *Болоньезе* (ит. *bolognese* болонский < *Bologna* название города в Италии) – мясной соус для итальянской пасты (Викисловарь). Приведем пример из СМИ: ... *А также заблаговременно приготовленные песто, томатную пассату и десять килограммов соуса болоньезе* [Ведомости, 17.05.2013].

*Барбекю*<sub>1</sub> (фр. *barbecue*, англ. *barbecue*) – соус, используемый в качестве маринада или приправы для приготовления мяса в стиле барбекю (см. *барбекю*<sub>2</sub> на с. 174).

*Дип*\* (англ. *dip* макать, погружать), или *соус-дип*\*, называется соус для обмакивания в нём еды, например чипсов, роллов, картофеля фри. Главным отличием от других соусов является способ применения: еда погружается в соус вместо того, чтобы поливать им её. Некоторые соусы могут использоваться как в качестве дипов, так и в обычном порядке, что зависит от блюда; у других есть лишь один основной вариант использования. Следовательно, термин *дип* может относиться как к типу соуса, так и к типу

его подачи (Википедия). Слово *dip*, или *соус-дип*, употребляется в текстах масс-медиа: ... *олений окорок с брусничным дипом* ... [Известия, 22.10.2022]; ... *honey-кебаб (1900 руб.) из баранины в хрустящем слоеном тесте на густом соусе-дипе из сливочного сыра* ... [Коммерсантъ, 24.11.2023].

Некоторые названия соусов, такие как *сацебели*, *ткемали<sub>2</sub>*, *сациви*, заимствованы из грузинского языка.

*Сацебели* представляет собой соус из фруктов, овощей, орехов и пряностей; подливку к блюдам из мяса и птицы (Викисловарь, КС). Слово происходит от грузинского слова, обозначающего «соус» (Викисловарь). Орфографические варианты слова *сацибели* и *сацебели* встречаются в масс-медиа: ... *Потрясающей закуски из акации джонджоли, фирменных приправ ткемали и сацибели* [Известия, 20.10.2006]; «Базроба» продает ... *соусы ткемали и сацебели, сванскую соль* [Ведомости, 04.07.2019].

*Ткемали<sub>2</sub>* (груз. *tkemali*) – соус из плодов одноименного дерева – подвида алычи, рода сливы (Энциклопедический словарь).

*Сациви* (груз. *sacivi* холодное блюдо) – холодной соус грузинской кухни, который подается к блюдам из дичи или рыбы. Словом *сациви* также называется холодное блюдо из отварной дичи под данным соусом (Викисловарь, Похлёбкин 2015).

В конце XX века в русский язык вошли названия соусов восточноазиатского происхождения: *васаби*, *мисо*, *терияки<sub>1</sub>*, *хойсин*.

*Васаби* (яп. *wasabi*) – острая зеленая паста из японского хрена, используемая в японской кухне как приправа к суши и другим блюдам (НСИЗ 90-х гг.).

*Мисо* (яп. *miso*) – продукт традиционной японской кухни, чаще всего в виде густой пасты (Шагалова 2009).

*Терияки<sub>1</sub>* (яп. *teri* блеск + *уаки* жареное) – соус, приготовленный из сои, рисового вина, сахара и специй (Викисловарь, КС).

*Хойсин* (кит. диал. *hoi-sin*) – китайский соус (для кантонской кухни), имеющий сладковато-пряный вкус (Викисловарь). Это название было заимствовано из кантонского китайского диалекта, где *hoi-sin* буквально означает «морепродукты», из которых готовится этот соус. Сегодня в месс-медиа нередко встречается это слово: *Выложите ризотто на тарелку, украсьте соусом хойсин, обжаренным кальмаром и мелконарезанной зеленью* [Газета.Ру, 16.10.2021].

**3) Варенье и сиропы** (6 слов). К названиям варенья относятся слова *джем, конфитюр* и *повидло*. *Джем* (англ. *jam*) – варенье из фруктов или ягод в виде густой однородной массы (НСИС). Слово вошло в русский язык в первой половине XX века из английского языка, где *jam* «варенье» образовано от *jam* «сжимать, сдавливать» (Баш). Разновидность джема – *конфитюр*, одним из обязательных компонентов которого является вещество, образующее желе. Название *конфитюр* было заимствовано во второй половине XX века из французского языка, в котором *confiture* от *confire* «варить в сахаре», этот глагол восходит к латинскому *conficere* «изготавливать» от *facere* «делать» (Баш). *Повидло* (польск. *powidla*) – название одной из разновидностей варенья, которая представляет собой сладкую густую массу из протертых плодов, сваренных с сахаром или патокой (Кузнецов, Крылов). Это слово вошло в русский язык в XX веке (Шанский 2004).

*Сиропом* называется концентрированный раствор сахара или такой раствор с добавлением фруктовых или ягодных соков. Это название вошло в русский язык в XIX веке из французского языка. Французское *sirop* восходит к итальянскому *siroppo* от арабского *šarab* «напиток» (Крысин, Шанский 2004). *Гренадин* (англ. *grenadine*) – густой сладкий сироп красного цвета с добавлением гранатового сока (Викисловарь, НСИЗ 60-х гг.). *Глазурь* (нем. *Glasure*) – густой сахарный сироп, в котором варят фрукты и которым покрывают мучные изделия: *торт с глазурью* (Крысин).

**7. Мучнистые вещества** (4 слова). К этой подгруппе принадлежат слова *аррорут*, *крахмал*, *маниока*<sub>2</sub> (*маниок*<sub>2</sub>), *тапиока*.

*Крахмалом* называется мучнистый белый порошок – запасной углеводов большинства растений, извлекаемый из них и употребляемый в пищевой промышленности (МАС). Это слово появилось в русском языке в первой половине XVIII века. Оно пришло из польского языка, где *krochmal* – от немецкого *Kraftmehl*, которое образуется от *Kraft* «сила» и *Mehl* «мука». Род крахмала – *аррорут*, название которого происходит от английского *arrowroot*, где *arrow* означает «стрела», а *root* – «корень» (Крысин). Этот термин, как правило, употребляется в профессиональной сфере, обозначая крахмальную муку, получаемую из некоторых тропических растений, например, из маниоки. *Маниокой*<sub>1</sub> или *маниоком*<sub>1</sub> (исп. *maníoca*) называется род вечнозеленого тропического кустарника, крупные клубневидные корни которого идут в пищу. Мука из корней этого растения также называется *маниокой*<sub>2</sub> (*маниоком*<sub>2</sub>) (МАС). Однако для обозначения такой муки чаще всего употребляется слово португальского происхождения – *тапиока* (порт. *taríoca*): *тапиока* из *маниока/маниоки* (Крысин).

**8. Сладости** (28 слов). К этой группе относятся многие названия западноевропейского происхождения, 14 названий из которых являются галлицизмами. Это такие слова, как *безе*, *бланманже*, *грильяж*, *желе*, *зефир*, *карамель*<sub>2</sub>, *крем*, *мармелад*, *монпансье*, *мусс*, *нуга*, *пraliне*, *пат*, *суфле*.

*Безе* – легкое воздушное пирожное из яичных белков (Ушаков). Название *безе* вошло в русский язык в XIX веке из французского языка, где *baiser* «поцелуй» от *baiser* «целовать». Этот продукт назван так из-за своей легкости (Шанский 2004). Из яичных белков также готовятся суфле, пастила и зефир. *Суфле* (фр. *soufflé* букв. пышный) – кондитерское изделие, в состав которого входят взбитые яичные белки (Крысин). Слово *пастила* обозначает кондитерское изделие из фруктовой массы и сахара, обычно с добавлением яичного белка (Крысин). Лингвисты по-разному определяют происхождение

слова *пастила*. Одни считают, что оно пришло из итальянского, где *pastello* «лепешка сухого фруктового сока» от латинского *pāstillus* «шарик, лепешка» (Крысин, Ожегов), а другие относят его к заимствованию, пришедшему в XIX веке из испанского языка, – *pastilla*, которое является уменьшительным от *pasta* «пат» (Шанский 2004). Род пастилы – *зефир* (фр. *zéphyr* < греч.). Следует отметить, что слово *зефир* в русском языке, обозначающее «легкий ветер», восходит к французскому *zéphyr* от греческого *zephyros*, что означает «западный ветер». А название *зефир* по отношению к кондитерскому изделию возникло путем переосмысления его значения «легкий ветер» на «легкий воздушный продукт» (Крылов, Семёнов).

В конце XVIII века появился галлицизм *крем* (фр. *crème*), обозначающий сладкое густое кушанье из взбитых сливок, масла с шоколадом, фруктовым соком и т.п., которое либо употребляется как самостоятельное блюдо, либо добавляется к кондитерским изделиям (Баш, Крысин). Заимствованное из французского языка слово *крем* (*crème* «крем, сливки, мазь») восходит к латинскому *chrisma* «помазание» от греческого *chrisma* «мазь», производному от *chriō* «умащивать, смазывать» (Баш, Крысин, Шанский 2004). Подобное крему изделие *мусс*<sub>1</sub> (фр. *mousse* пена < *mousser* пениться) представляет собой сладкое кушанье из взбитой в пену фруктовой, ягодной, шоколадной массы с добавлением манной крупы или желатина. Название *мусс* появилось в русском языке во второй половине XIX века (Баш).

Слово *желе*<sub>1</sub> (фр. *gelée* < *gel* мороз) обозначает сладкое студенистое кушанье, приготовляемое из фруктово-ягодных соков, сахара, вина, сливок и других продуктов с добавлением желатина (Крысин). Это название впервые вошло в русский язык в форме *желея* в начале XVIII века, а с середины XVIII века стала употребляться форма *желей* и современная форма *желе* (Баш). Желе из сливок или миндального молока обозначается словом *бланманже*,

название которого восходит к французскому *blanc-manger*, где *blanc* означает «белый» и *manger* – «есть, кушать» (Крысин).

*Нуга* (фр. *nougat*) представляет собой кондитерское изделие из сладкой вязкой массы с орехом. Это название пришло в русский язык в конце XIX – начале XX века из французского языка, где *nougat* «нуга» от латинского *nux* «орех» (Баш).

Из французского языка заимствованы многие слова для обозначения разновидностей конфет, однако само слово *конфета* является итальянизмом. Словом *конфета* (ит. *confetto*) называют сладкое кондитерское изделие в виде небольшого кусочка, плитки и т.п. (Крысин). В русском языке это слово впервые появилось при Петре I в форме *конфекты* из немецкого *Konfekt*; его современная форма *конфета* была заимствована из латинского *confectum* «приготовленное снадобье» через итальянское *confetto*, которое буквально означает «приготовленное (в сахаре)» (Фасмер, Шанский 2004).

Конфеты из фруктово-ягодного пюре с сахаром называются *мармеладом* (фр. *marmelade*). Это слово вошло в русский язык в конце XVIII века в двух формах – *мармелад* и *мармелада*. Оно является заимствованием из французского языка, где *marmelade* «мармелад» происходит от португальского *marmelada* «повидло из айвы», которое восходит к греческому *melimêlon* «густой сироп из айвы с медом» через латинское *melimelum* «медовое яблоко» (Баш). *Пат* (фр. *pâte* тесто) – сорт мармелада (Крысин).

*Монпансье* (фр. *montpensier*) – сорт фруктовых разноцветных леденцов с выраженным ароматом. Название происходит от имени герцогини Монпансье, известной по романам Дюма как Великая Мадемуазель, и появляется в русском языке в середине XIX века (Баш).

*Карамель<sub>2</sub>* (фр. *caramel*) – сорт жестких конфет, обычно с начинкой, приготовленных из сахара и патоки с прибавлением ароматических и красящих веществ (Кузнецов, Баш) (см. *карфель<sub>1</sub>* на с. 114).

*Пралине* (фр. *praliné* обжаренный в сахаре) – род шоколадной конфеты, смесь из обжаренных и измельченных ядер орехов, семян какао, сахарной пудры, молока и др. Этот продукт получил свое название по имени кондитера дю Плесси-Пралена, французского посла в Бельгии, который создал его в 1671 году (Комлев, Кузнецов, Блау). Подобные конфеты из обжаренных засахаренных орехов называются *грильяж* (фр. *grillage* жаренье < *griller* жарить). В начале XX это слово имело только значение «поджаренные обсахаренные орехи», а значение «конфеты» приобрело в середине XX века (Баш). *Марципан* (нем. *Marzipan* < ит. *marzapane* < араб.) – кондитерское изделие из тестообразной смеси тертого миндаля, орехов и сахарного сиропа (Крысин).

*Ирисом* называют сорт конфет в виде вязких кубиков шоколадного цвета (Кузнецов). Следует отметить, что слово *ирис* вошло русский язык в середине XIX века из английского *iris* от французского *iris*, восходящего к греческому *iris* «радуга». Тогда оно обозначало растение, названное по его многокрасочности (Шанский 2004). А название *ирис* для конфеты, как предполагают, было предложено французским кондитером, который работал в Петербурге в начале XX века и обратил внимание на сходство рельефа этих конфет с лепестками цветка ириса, что послужило источником названия (Википедия). *Фадж\** (англ. *fudge*) – английское название ириса, которое тоже встречается в русскоязычных текстах СМИ сегодня: ... *туристов в Барселоне, палатки зеленичников и производителей фаджа в Мюнхене, лотки с газетами и картами города ...* [Газета.Ru, 06.06.2016].

Из немецкого языка вошли названия сладостей *шоколад<sub>1</sub>* и *трюфель<sub>2</sub>*. *Шоколад<sub>1</sub>* (нем. *Schokolade*) – кондитерское изделие в виде однородной массы, получаемой из какао с добавлением сахара, молока и др. (Крысин). Согласно М. Фасмеру, слово *шоколад* появилось в русском языке при Петре I в форме *чоколад* от итальянского *cioccolata*, а его современная форма – *шоколад* – от немецкого *Schokolade*, которое восходит к испанскому *chocolate*

из языка мексиканцев нахуатль – *chocolatl* (Фасмер). *Трюфель*<sub>2</sub> (нем. *Trüffel*) обозначает шоколадную конфету, имитирующую по внешнему виду такой гриб (Чудинов, Крысин) (см. *трюфель*<sub>1</sub> на с. 70).

Отмечены еще два названия лакомств англоязычного происхождения – *пудинг* и *чизкейк*. *Пудинг* (англ. *pudding*) – запеканка из крупы с добавлением яичных белков, изюма, фруктов, цукатов (Ушаков). Это название было заимствовано в конце XVIII века. Английское *pudding*, как полагают, восходит к древнегерманскому *rud* «вздуться, пухнуть» (Шанский 2004). *Чизкейк* (англ. *cheese* сыр + *cake* торт – сырный пирог) – торт европейской и американской кухни, представляющий собой сырсодержащий десерт – от творожной запеканки до суфле (Википедия).

В русском языке есть ряд слов, обозначающих разные восточные сладости: *пахлава*, *рахат-лукум*, *халва*, *чурчхела*, *шербет*<sub>2</sub>, *чак-чак*.

*Рахат-лукум* – кондитерское изделие из сахара, муки и крахмала с орехами, с миндалем. Это название появилось в русском языке в XX веке, оно восходит к турецкому *rahat lokum* от арабского *rāhat* «освежение, подкрепление» и *hulkīm* «горло» (Шанский 2004, Крысин).

*Чурчхела* (груз.) – сладкое грузинское кушанье в виде тонкой колбаски, начиненной грецкими орехами, нанизанными на нитку и сваренными в виноградном соке (Ефремова). Происхождение слова *чурчхела* в грузинском языке остается неясным, однако по одной из версий оно может происходить от слов *чхур* «холодно» и *чхер* «горячо», что отражает технологию изготовления этого лакомства: орехи сначала погружают в горячую массу с соком, а затем охлаждают.<sup>157</sup>

---

<sup>157</sup> Чунихина, М. Как чурчхела появилась в России и правда ли, что она влияет на долголетие? // Аргументы и Факты, 10.08.2021 [Электронный ресурс]. URL: <https://aif.ru/food/world/>



*Пахлава* (азерб. *paqlava*) – кондитерское изделие из слоеного теста с орехами в сиропе, широко распространенное в кухнях восточных народов (БАС).

Слово *халва* вошло в русский язык в XIX веке из тюркского *halva* от араб. *halva* «сладости». Оно обозначает восточное кондитерское изделие из растертых орехов и семян, смешанных с карамельной массой (Крысин).

*Шербет<sub>2</sub>* (тюрк. *serbet*) – кондитерские изделия, представляющие собой молочные и фруктовые помадки, смешанные с орехами и спрессованные в брикет-батонны. Название сладости, по предположению В.В. Похлёбкина, произошло от наименования напитка (Похлёбкин 2015, также см. *шербет<sub>3</sub>* на с. 169). В русском языке встречается также слово в этом значении с начальным *щ* – *щербет*.

*Чак-чак* (тюрк.) – род восточной сладости из теста с медом, относящейся к кухне тюркских народов (Викисловарь). Слово пришло в русский язык из тюркских языков, где оно образовано от звукоподражания *чак-чак* (*тук-тук*) – стуку ножа при нарезании теста на кусочки (Шипова). Есть и другая версия: свое название блюдо *чак-чак* получило от имени жены духа Мардукана – духа женского пола Чакчак. Её имя обычно переводят как «росинка», но иногда, отталкиваясь от татарского слова *чәчәк*, – как «цветок».<sup>158</sup>

Также интересно упомянуть слово *помадка* – название сорта мягких конфет из сливочной или фруктовой массы, которое образовано в русском языке от заимствования *помада*. Слово *помада* вошло в русский язык в XVII (Семёнов, Фасмер) или XVIII веке (Шанский 2004, Крылов) из французского языка (напрямую или через немецкое посредство), где *rommade* происходит от итальянского *rommata*, восходящего к латинскому *romit* «яблоко»

---

<sup>158</sup> Мухамедиев, Ш.А. Мучное кондитерское изделие чак-чак: уникальность истории, символики и рецептуры / Ш.А. Мухамедиев, В.А. Васькина, Н.А. Львович // Кондитерское производство, 2012. – № 3. – С. 18.

(Семёнов, Фасмер, Шанский 2004). Пока это слово не попало в русский язык, оно обозначало мазь из яблок для лечения, и потом, ближе к XIX веку, получило свое современное значение как косметическое средство (Семёнов). Именно из его устаревшего значения развивается значение производного от него слова в русском языке – *помадка* как тип пастилы (только не лечебной, а кулинарной, и не обязательно яблочной) (Успенский).

**9. Снеки** (6 слов). Слово *сnek* или *снэк* (англ. *snack* легкая закуска) обозначает сухую закуску из разряда быстрой еды, например чипсы, попкорн и т.п. (НСИЗ 90-х гг.). К ним относят такие иноязычные названия, как *гранола*, *мюсли*, *поп-корн*, *чипсы*, *нори*. Многие из них являются англицизмами.

*Гранола\** (англ. *granola*) – традиционный американский снек, который представляет собой смесь, состоящую из плющенной овсяной крупы, орехов и меда и запеченную до хрустящего состояния (Википедия): *Кроме того, гранола – это овсяные хлопья, запеченные с ... прибавляет калории», – объяснил Дюран [Lenta.ru, 24.03.2023].* Подобный продукт также называется словом *мюсли* (нем. *Muesli* < *Mus* каша, пюре < фр. *musse* мусс) – это смесь овсяных хлопьев с измельченными орехами, сухофруктами, семечками подсолнечника, сахаром, используемая в пищу непосредственно или в виде каши (Комлев). Слово было заимствовано в конце XX века (Баш).

*Попкорн* (англ. *popcorn* < *poppered corn* выстрелившая кукуруза) – особым образом приготовленные кукурузные зерна, которые также называются *воздушной кукурузой* (Википедия). В русском языке встречаются две формы написания слова: через дефис – *поп-корн* и без него – *попкорн*. Приведем примеры употребления этого слова: *...чипсы, мороженое, конфеты, поп-корн, прохладительные напитки, крекеры ... [Коммерсантъ, 18.02.2023]; Будет интересно посмотреть с попкорном в руках и вкусными напитками, ... [Газета.Ру, 09.09.2023].*

*Чипсы* (англ. *chips* < *chip* жареный картофель) – картофель, зажаренный в масле, в виде хрустящих ломтиков (Крысин). Слово было заимствовано в середине XX века (Баш).

*Нори* (яп.) – сухой прессованный лист из рода водорослей, употребляемый как закуска (также называется *чипсы нори*) или для изготовления блюд японской и корейской кухни (Шагалова 2020).

### 2.4.1.3. Блюда (133 слова)

Блюда – это готовые к употреблению комбинации продуктов, приготовленные из различных пищевых изделий или сырья. Блюда можно классифицировать по порядку подачи: салаты и закуски, супы, вторые блюда (мясные, рыбные, яичные, овощные, зерновые и крупяные, мучные, смешанные), десерты.

**1. Салаты и закуски (40 слов).** К этой подгруппе относятся названия разновидностей салатов, закусок, бутербродов.

**1) Салаты (5 слов).** Само слово *салат*<sub>2</sub> (фр. *salade* < ит. *salata* то, что засолено < *sale* соль) обозначает холодное блюдо из нарезанных кусочками овощей, яиц, мяса или рыбы и т.п. с какой-нибудь приправой (Крысин). Встречаются заимствованные названия разновидностей салата, такие, как *винегрет*, *нисуаз*, *оливье*, *цезарь*. *Цезарь* (ит. *Caesar*) – салат, названный по имени повара Цезаря Кардини, который в 1924 году создал новый рецепт и стал подавать его в своем ресторане (КС). *Оливье* (фр. *Olivier*) – салат, названный по имени создателя рецепта Люсьена Оливье, повара французского происхождения, державшего в Москве в начале 1860-х годов ресторан «Эрмитаж» (Блау). *Винегрет* (фр. *vinaigrette*) – холодное блюдо из мелко нарезанных овощей, заправленных уксусом и маслом (Кузнецов). Слово пришло в русский язык в XVIII веке из французского. где *vinaigrette* «соус из уксуса и масла» от *vinaigre* «уксус», *vin* означает «вино» и *aigre* – «кислый»

(Шанский 2004). Салат *нисуаз*\* (фр. *niçoise*), или салат с анчоусами, – знаменитый кулинарный рецепт французского города Ниццы из свежих овощей, вареных яиц, анчоусов и оливкового масла (Википедия). Пример из СМИ: *Классический французский салат нисуаз с крабом, а не с тунцом, ...* [Коммерсантъ, 31.07.2023].

2) **Закуски** (24 слова). *Антипасто*\* (ит. *antipasto* < ед. ч. *antipasti* закуска) – итальянская холодная или горячая закуска из разных ингредиентов (Википедия). Итальянское название *антипасто* происходит от слова *pasto* «еда» с латинской приставкой *anti* «до». Поэтому оно буквально означает «перед пастой» (КС). Название одной из разновидностей *антипасты* – *капрезе*\* (ит. *caprese*), это легкая закуска из помидоров, моцареллы, оливкового масла и базилика. Происходит от названия острова Капри в Италии (Википедия). Пример из современных масс-медиа: *В классическом варианте антипасто состоит из шести-семи частей: это могут быть капрезе (моцарелла с базиликом и томатами); ...* [Газета.Ру, 04.06.2017].

Во французской кухне отмечены разные закуски из мяса или дичи: *карбонад*<sub>2</sub> (фр. *carbonnade* мясо, жареное на углях < ит. *carbonata* < лат. *carbo* уголь) является жареным или запеченным куском свинины без костей из филейной части туши с тонким слоем сала (Крысин, Похлёбкин 2015). Слово вошло в русский язык в конце XVIII века (Баш). *Желе*<sub>2</sub> (фр. *gelée* < *gel* мороз) – студень из мяса, дичи и др., заливное (Крысин) (см. *желе*<sub>1</sub> на с. 125). *Мусс*<sub>2</sub> (фр. *mousse* пена) – кушанье из протертого мяса или дичи с желатином (Баш) (см. *мусс*<sub>1</sub> на с. 125). В отличие от мусса, более плотную и густую консистенцию имеет *паштет* – кушанье в виде пасты, фарша из мясных, рыбных или иных продуктов (Кузнецов). Слово *паштет* первоначально означало «пирог с мясной начинкой», оно пришло в русский язык в первой трети XVIII века из польского, где *pasztet* от немецкого *Pastete*, которое восходит к латинскому *pasta* «тесто» (Шанский 2004). Паштет из гусиной печени, который считается французским деликатесом, называется *фуа-гра*

(фр. *foie gras* жирная печень), (КС, Шагалова 2009). Это слово обычно пишется через дефис, но в некоторых словарях наблюдается и слитное написание *фуагра* (Епишкин). То же встречаем и в текстах масс-медиа: *Любители мяса, рыбы и морепродуктов ... рыбу, камчатского краба, осьминога и фуагра* [Lenta.ru, 09.11.2022].

Из итальянского языка заимствовано слова *карпаччо* (ит. *Carpaccio*) – название мясной закуски, которая представляет собой сырое маринованное мясо (как правило, говядину) (Шагалова 2009). Это блюдо изобрел в 1950 году Джузеппе Чиприани, владелец «Бара у Гарри» в Венеции. В тот год проходила выставка художника XVI века Витторе Карпаччо. В его картинах было много красных оттенков, и новое блюдо было названо в его честь (Википедия).

Блюдо американской кухни, имеющее название *наггетсы* (англ. *nuggets*), представляет собой закуску в виде филе куриной грудки в хрустящей панировке, обжаренной в масле. Название этого блюда было заимствовано из английского языка от формы множественного числа слова *nugget* «самородок; кусочек» (Викисловарь).

Встречаются два названия рыбных закусок – *рольмонс*, *форшмак* и *сашими*. *Рольмонс* (нем. *Rollmops*) – блюдо северогерманской кухни, которое представляет собой отваренную в подкисленной уксусом воде свежую сельдь (Похлёбкин 2015). *Форшмак* – название еврейской холодной закуски, которая представляет собой паштет из селедочного фарша (Похлёбкин 2015). Это слово происходит от немецкого *Vorschmack* «закуска», где *vor* означает «перед», и *schmecken* – «пробовать на вкус» (Крысин). *Сашими*, или *сушими* (яп. *sashimi*), – японское блюдо из нарезанных определенным образом кусочков сырых или ошпаренных морепродуктов с различными специями (НСИЗ 90-х гг.).

Овощи всегда пользовались популярностью на обеденном столе русского народа в связи с богатым содержанием в них витаминов. В

настоящее время в России появляется много *вегетарианцев* (англ. *vegetarian* < *vegetable* овощ) – людей, питающихся главным образом растительной пищей и отвергающих мясную (Ушаков). Существуют заимствованные названия для обозначения вегетарианских закусок из европейской кухни:

*Крудите*, или *крудите* (фр. *crudités* сырые вещи), – закуска из сырых овощей, очищенных и нарезанных полосками (Епишкин, Википедия)

*Пеперони*<sub>2</sub> (ит. *peperoni*) – вареный в уксусе с сахаром испанский перец (Чудинов) (см. *пеперони*<sub>1</sub> на с. 90).

*Пикули* (англ. *pickles*) – закуска, которая представляет собой мелко нарезанные маринованные овощи с прибавлением пряностей. Это название происходит от английского *pickles*, которое является формой множественного числа от слова *pickle* «соленье, маринад» (Крысин).

*Лечо* (венг. *lecsó*) – овощное блюдо из свежего сладкого перца, помидоров и лука; также консервы из такого блюда (НСИЗ 70-х гг.). Во многом похожее на *венгерское лечо* блюдо *рататуй*<sub>1</sub> (фр. *ratatouille* < *rata* еда в просторечии + *touiller* мешать) – овощное рагу из перца, баклажанов и кабачков (Епишкин, Википедия).

Отмечены наименования овощных закусок восточного и кавказского происхождения:

*Пхали* (груз.) – грузинское блюдо в виде овощной или травяной основы, заправленной пряным соусом (Викисловарь).

*Фалафель*\* (араб.) – арабское блюдо, представляющее собой жареные во фритюре шарики из измельчённых бобовых (обычно нута), приправленные пряностями. Например: ... *Во всем здании воцарилась тишина, закрылись кафе с фалафелем, разбежались уборщицы из Киргизии...* [Ведомости, 25.05.2020]. *Фалафель* – форма множественного числа арабского слова *филфиль* в значении «перец» (Википедия).

*Хумус* – закуска из нутового пюре (Викисловарь). Слово *хумус* имеет арабское происхождение, в арабском языке *хумус* обозначает как растение *нут бараний*, так и саму закуску (Википедия).

*Кимчи* (кор. *kimchi* < сино-кор. *chimchae* замоченные овощи) – корейское блюдо, представляющее собой остро приправленные квашенные овощи (в первую очередь – пекинскую капусту) (Викисловарь). В текстах масс-медиа написание слова варьируется от *кимчи* до *кимчи*: ... *Она посоветовала употреблять в пищу ферментированные продукты, такие как кимчи, чайный гриб или кефир* [Lenta.ru, 13.09.2023]; ...*С огромным интересом экспериментирует с ферментацией на базе всевозможных кимчи* ... [Коммерсантъ, 23.12.2022].

Встречаются другие виды закусок с иноязычными названиями из разных национальных кухонь:

*Тако* (исп. *taco*) – мексиканская закуска, которая представляет собой сложенную пополам пшеничную или кукурузную лепешку с сытной начинкой (Викисловарь): ...*Оказались хрустящие кукурузные лепешки тако с разными начинками – свиным ребром* ... [Коммерсантъ, 01.07.2023].

*Патэ* (фр. *pâté*) – тарталетка с несладкой начинкой из мяса, дичи, рыбы или овощей, она запекается в духовке, а подается холодной или горячей (КС). Согласно М. Фасмеру, французское *pâté*, откуда происходит русское *патэ*, и немецкое *Pastete*, от которого появилось русское *паштет*, восходят к одному источнику из среднелатинского языка – *pastāta* «кушанье из мяса, завернутое в тесто» (Фасмер).

*Димсам\** (кит. диал. *dim-sam*) – легкие блюда в виде небольшой порции десерта, фруктов, овощей или морепродуктов, употребляемое на завтрак в китайской традиции чаепития (Викисловарь). Это название было заимствовано из кантонского диалекта, и в русском языке наблюдаются варианты написания *дим-сам* или *димсам*: *Не обошлось без классических и любимых не только китайцами блюд – карпа в кисло-сладком соусе и*

тончайших **дим-самов** ... [Ведомости, 13.07.2023]; ... и **димсамы** премиального деликатесного уровня: **димсам** с крабом (1600 руб.) ... [Коммерсантъ, 16.12.2022].

**3) Бутерброды** (11 слов). В русский язык пришли многие названия закусок, относящихся к *стритфудам* (англ. *street food* уличная еда < *street* «улица» + *food* «еда») – готовая к употреблению еда, продаваемая на улице (Викисловарь). Само слово *бутерброд* (нем. *Butterbrot* хлеб с маслом) – ломтик хлеба с маслом, сыром, колбасой и т.п. (Крысин). Значение слова *бутерброд* в русском языке шире, чем у его прототипа в немецком, где *Butterbrot* обозначает только хлеб с маслом; а русский бутерброд может быть куском хлеба с сырым или икрой без масла (Успенский). По-немецки такой бутерброд называется *Sandwich*. Заимствованные названия видов бутерброда в современном русском языке следующие: *бургер*, *гамбургер*, *чизбургер*, *фишбургер*, *чickenбургер*, *сэндвич*, *тартинка*, *канапе*, *хот-дог*, *шаурма*.

*Гамбургер* (англ. *hamburger*) – горячая котлета в разрезанной пополам круглой булочке (Баш). Это традиционное американское блюдо, название которого изобрели германские эмигранты из Гамбурга, оно было распространено и пользовалось большую популярность в США и даже по всему миру (КС). Слово вошло в русский язык во второй половине XX века из английского *hamburger* от *Hamburg* – название немецкого города Гамбург в словосочетании *Hamburg steak* «бифштекс по-гамбургски» (Баш). Также называется *бургером* (англ. *burger*) (НСИЗ 90-х гг.). В конце XX века вошло также название вида гамбургера с обязательным добавлением сыра – *чизбургер*, которое происходит от английского *cheeseburger* по модели *Hamburger*: *cheese* «сыр» и *burger* «бургер» (Баш). Подобная словообразовательная модель есть у таких слов, как *фишбургер* (англ. *fishburger* < *fish* рыба + *burger*) – пшеничная булочка, разрезанная вдоль и начиненная рыбой или рыбопродуктами с приправами (Ефремова);



*чickenбургер* (англ. *chickenburger* < *chicken* курица + *burger*) – бургер с курицей (Словарь композитов).

*Тартинка* (фр. *tartine*) – тонкий ломтик хлеба, намазанный маслом, вареньем и т.п., маленький бутерброд (Крысин). Слово пришло в русский язык в XIX веке из французского, где *tartine* является уменьшительным от *tarte* «пирожное» (Шанский 2004).

*Сэндвич*, или *сандвич* (англ. *sandwich*), – два сложенных вместе ломтика хлеба с маслом и какой-нибудь закуской между ними. Эта разновидность бутерброда получила свое название по имени лорда Сэндвича (Sandwich), который создал это блюдо для того, чтобы можно было есть, не прерывая карточной игры (Крысин).

*Канане* (фр. *canapé* < лат. *conopium* полог, занавес) – небольшой ломтик поджаренного хлеба с какой-нибудь закуской (ветчиной, мясом, сыром и др.), иногда в несколько слоев (Крысин, Похлёбкин 2015). Слово впервые появилось в русском языке в 1764 года в значении «вид мягкой мебели» (Фасмер).

*Хот-дог* (англ. *hot dog* < *hot* горячий + *dog* собака) – горячая сосиска, которую подают в разрезанной булке с соусом и горчицей. Предполагается, что первые производители продукта считали, что сосиски похожи на таксу, и называли их «горячая собака такса» (Комлев).

*Шаурма*<sub>1</sub> (араб. < тур. *şevirme* < *şevirmek* вращать) – пресная горячая лепешка, в которую завернута начинка из курицы или иного мяса с кетчупом, острыми приправами и т.п. (Викисловарь, Ефремова). Встречаются варианты ударения и написания слова – *шаурма́*, *шавёрма* (Академос).

**2. Первые блюда**, то есть супы (14 слов). Слово *суп* вошло в русский язык в XVIII веке из французского *soupe*, которое, возможно, имеет предка в германских языках. *Суп* буквально означает «приправленный специями» (Шанский 2004). Для обозначения разновидностей супа в русском языке есть такие названия иноязычного происхождения, как *биск*, *борщ*, *буйабес*, *бульон*,

*гаспачо, консоме, минестроне, суп-пюре, рататуй<sub>2</sub>, харчо, хаш*. Большинство из этих названий являются галлицизмами.

*Суп-пюре* (фр. *soupe purée*) – тип супов, основой которых служит жидкий белый соус на бульоне из мяса птицы, рыбы, грибов или овощей (Епишкин).

*Биск* (фр. *bisque*) обозначает густой суп-пюре, обычно из моллюсков и ракообразных, его название этимологически связано с испанской провинцией Бискай (КС).

*Буйабес* (фр. *bouillabaisse*) представляет собой прованский рыбный суп, сваренный из нескольких видов морской рыбы, иногда с добавлением морепродуктов и овощей (Епишкин, Шагалова 2009).

*Бульон* (фр. *bouillon*) – отвар из мяса. Это название вошло в русский язык в XVIII веке из французского языка, где *bouillon* от *bouillir* «кипеть», восходящего к латинскому *bullire* «кипеть» (Фасмер, Шанский 2004, Крысин).

*Консо́ме* (фр. *consommé*) – крепкий бульон из мяса или дичи (Крысин).

*Рататуй<sub>2</sub>* (фр. *ratatouille* < *rata* еда в просторечии + *touiller* мешать) – тип похлебки, суп без мяса: *суп рататуй* (Епишкин, Викисловарь).

*Жюльен<sub>1</sub>* (фр. *julienne* овощной суп) – бульон с добавлением овощей (Кузнецов).

Встречаются также названия супов из испанского и итальянского языка. *Гаспачо* (исп. *gazpacho*) – холодный томатный суп, в международной кухне известный как *гаспачо по-андалузски*. Название вошло в употребление в русском языке недавно, примерно с конца XX века (Шагалова 2011). *Минестроне* (ит. *minestrone* густой суп) – итальянские густые овощные супы (Шагалова 2009). *Страчателла<sub>2</sub>* (ит. *stracciatella* < *stracciato*) – итальянский (римский) суп. Слово *stracciato*, производное от глагола *stracciare* «рвать», в итальянском языке переводится как «лохмотья», именно в них превращается сырое яйцо, опущенное в горячий бульон (КЭ).

*Борщ* – слово заимствовано в XIX веке из украинского языка, где *борщ* означает «суп из свеклы с капустой». Это значение восходит к первичному значению слова *борщ* как «борщевник (съедобное растение)» и «суп из борщевника», то есть его общепринятое сегодня значение появилось в результате переноса названия супа, который раньше варили из борщевника, на новое блюдо (Шанский 2004, Фасмер).

*Таратор\** – болгарский холодный суп на основе катыка (болгарского молока) и нарезанными огурцами и пряными травами (Похлёбкин 2015). Это название происходит от болгарского *таратор* или македонского *таратур* (Википедия).

*Том ям* (тайск. *dtôm-yam*) – кисло-острый суп на основе бульона из курицы с разными морепродуктами (Викисловарь)

Также известны названия супов кавказского происхождения. *Харчо* (груз. *harço*) – национальный грузинский суп из говядины (Похлёбкин 2015). Словом *хаши* называется жирный суп из говяжьих ножек, распространенный на Кавказе и в Закавказье. В современном русском языке встречаются орфографические варианты – *хаши* и *хашии*. Первый был заимствован русским языком из армянского *хаš* (Шагалова 2009, Викисловарь), а последний – из грузинского *хаši* (НСРЯ 50-80 гг.).

**3. Вторые блюда (79 слов).** По наличию основного ингредиента эти блюда разделяются на подгруппы «Мясные», «Рыбные», «Яичные», «Овощные и грибные», «Зерновые и крупяные», «Мучные» и «Смешанные».

**1) Мясные блюда (23 слова).** К этой подгруппе относятся наименования блюд, главным ингредиентом которых, как правило, является мясо, в том числе мясо дичи. Среди этих названий я много слов, пришедших из французского языка.

Из жареного мяса готовятся разные блюда французской кухни, такие как *антрекот*<sub>2</sub>, *карбонад*<sub>2</sub>, *конфи*<sub>1</sub>, *лангет*, *фрикасе* и *эскалоп*.

*Антрекот*<sub>2</sub>, – название блюда, которое обычно представляет собой хорошо прожаренный кусок из одноименной части мяса (см. *антрекот*<sub>1</sub> на с. 81). *Конфи*<sub>1</sub> (фр. *confit*) – французское блюдо, которое представляет собой куски тушки утки, гуся или свинины, жаренные в собственном соку (КС). *Лангет* (фр. *langquette* язычок) – продолговатый кусок жареной говядины (из вырезки) (Крысин). Это название является сокращением французского словосочетания *langquette de bœuf* «лангет де беф», которое означает «язычок из мяса». Слово *langquette* во французском языке происходит от *langue* «язык», восходящего к латинскому *lingua* (Шанский 2004). Словом *фрикасе* (фр. *fricassée* < *fricasser* жарить, тушить ломтики мяса) называют нарезанное мелкими кусочками жареное или вареное мясо с какой-нибудь приправой (Крысин, Похлёбкин 2015). Это название появилось в русском языке во второй половине XVIII века (Баш). *Эскалон* (фр. *escalope*) – поджаренный ломоть отбивного нежирного мяса (свинины, баранины, телятины) продолговатой формы. Название блюда вошло в русский язык во второй половине XX века из французского *escalope* «шелуха, скорлупа», которое, возможно, образуется от *écale* «шелуха» и суффикса неясного происхождения (Баш).

Интересно отметить слово *бефстроганов* – мясное блюдо из мелких кусочков скобленного или нарезанного мяса в соусе. Блюдо получило свое название в честь графа А.Г. Строганова, оно было образовано во второй половине XIX века путем соединения французского слова *boeuf* «говядины» и фамилии *Строганов* и буквально означает «говядина по-строгановски» (МАС, Викисловарь). Слово *бефстроганов* считается не заимствованием, а смешением русского слова с иноязычным элементом.

Отмечено еще одно мясное блюдо из французской кухни: *рулет*<sub>3</sub> (фр. *roulette* < *rouler* свертывать) – кушанье из рубленого мяса с начинкой, имеющее форму удлиненного, обычно округлого куска (Крысин).

Встречаются названия мясных блюд в виде котлеты или шарика, заимствованные не только из французского языка (*котлета<sub>1</sub>*, *фрикаделька*, *кнели*, *крокеты*), но и из немецкого (*иницель*, *тефтели*) и польского языка (*зразы*).

*Котлета<sub>1</sub>* (фр. *côtelette*) – жаренный кусок мяса с ребрышком (Крысин). Название вошло в русский язык в конце XVIII века из французского, где *côtelette* от *côte* «ребро». *Котлета* буквально означает «отбивное жареное мясо на ребрышке» (из вырезки) (Шанский 2004). Род котлеты называют словом *иницель* (нем. *Schnitzel* обрезок < *schnitzen* вырезать) – тонкая отбивная или рубленая котлета (обычно из свинины), это слово вошло в русский язык в начале XX века (НСИС, Баш). *Тефтели* (нем. *Tefteli*) – второе блюдо в виде небольших котлет из мясного фарша (Крысин). В словарях русского языка встречаются акцентологические варианты слова – *тефтели* и *тефтэли* (Крысин, Кузнецов, МАС). Слово, как правило, употребляется только во множественном числе, однако Л.П. Крысин указывает на две формы слова в единственном числе – *тефтель* (м. р.) и *тефтеля* (ж. р.) (Крысин). Мясные котлеты с начинкой называются *зразами*, название вошло в русский язык в середине XIX века из польского, где *zrazy* «битки» является формой множественного числа от *zraz* «кусочек», производного от *zrazić* «отрезать» (Крысин, Шанский 2004).

*Фрикадель* (фр. *fricadelle*) – шарик из мясного или рыбного фарша, сваренный в бульоне (Ефремова, Похлёбкин 2015). Согласно М. Фасмеру, слово *фрикадель* вошло в русский язык из немецкого – *Frikadelle* или, что более принято, из французского языка, в котором *fricadelle* от итальянского *frittatella* «жареное на сковороде» (Фасмер). В современном русском языке чаще всего употребляется производное от него слово *фрикаделька*, обозначающее ту же реалию. *Кнели*, ед. ч. *кнель* (фр. *quenelles*), – шарики из рубленого мяса или рыбы, подаваемые в качестве второго блюда с гарниром (Крысин). Слово, заимствованное в начале XIX века, восходит к

французскому, в котором *quenelle* «фрикаделька, клецка» от нем. *Knodel*, являющегося уменьшительно-ласкательным от *Knode* «узел». Поэтому *кнель* буквально означает «узелок» (Шанский 2004). *Крокеты* (фр. *croquette* < *croquer* хрустеть) – блюдо в виде шариков из молотого мяса, рыбы, картофеля и др. величиной с грецкий орех, панированных в муке и обжаренных в перекаленном масле (НСИС). Для обозначения блюда это слово употребляется только во множественном числе. Следует отметить, что в русском языке встречается слово *крокет*, обозначающее игру, которое не имеет формы множественного числа. Его название восходит через французское *croquet* к английскому *croquet* от *crook* «посох, крюк» (Крысин).

В английской кухне для обозначения разных видов жареного мяса (в т. ч. мяса дичи) отмечены такие наименования, как *бифштекс*, *ромштекс*, *ростбиф*, *стейк*<sub>2</sub>. *Бифштекс* (англ. мн. *beefsteaks* куски говядины) – вид жаркого, толстый кусок говяжьего филе, обжаренный на сковороде (Ушаков). Это слово вошло в русский язык в XVIII веке (Шанский 2004). Поджаренный в сухарях кусок говядины называется *ромштексом* (англ. *rump-steaks* куски вырезки < *rump* огузок + *steak* кусок мяса), это название впервые вошло в русский язык в середине XIX века в форме *ромстек*. Его современная форма стала употребляться с первой половины XX века (Баш). *Ростбиф* (англ. *roast-beef* жареное мясо) – кусок жареной говядины из хребтовой части туши или вырезки (Крысин). Слово появилось в русском языке в первой четверти XIX века из английского, где *roast-beef* от *roast* означает «жарить» и *beef* – «мясо» (Шанский 2004). Существует другое мнение о времени появления слова: считается, что оно пришло в русский язык уже во второй половине XVIII века (Баш). *Стейк*<sub>2</sub> (англ. *steak* кусок) обозначает не только толстый кусок обжаренного мяса из говядины, но и из свинины, птицы и т.д., например *говяжий стейк*, *стейк из лосося*, *индейки* (Кузнецов).

Из итальянского языка заимствовано название национального блюда *бризоль*, или *бризола* (ит. *braciola* ломоть мяса, зажаренный на углях),

которое представляет собой отбивное мясо из говядины или свинины, запанированное в белых молотых сухарях и обжаренное на масле (Шагалова 2009).

*Гуляш* – венгерское блюдо из кусочков мяса в соусе (Крысин). По одной версии, слово пришло в русский язык в XIX веке через немецкое или французское посредство из венгерского, в котором *gulyás* является сокращением слова *gulyáshús*, образованного от *gulyás* «пастушье» и *hús* «мясо» (Шанский 2004). По другой версии, слово было заимствовано напрямую из венгерского языка (Крылов, Крысин, НСИС). Из венгерского языка вошло также название блюда *паприкаш* (венг. *paprikás*), это блюдо готовят из тушеного мяса со стручковым перцем (НСИЗ 70-х гг., Зданович). В словарях встречаются акцентологические варианты – *паприкаш* (НСИЗ 70-х гг.) и *паприкаш* (Академос).

*Шашлык* и *кебаб* (*люля-кебаб*) – названия мясных блюд восточной кухни. *Шашлык* (тюрк. *şişlik* < *şiş* вертел) – блюдо из кусочков мяса, зажаренных над огнем (на вертеле, шампуре) (Крысин). Слово пришло в русский язык в XVIII веке (Шанский 2004). *Люля-кебаб*, или *кебаб*, – общее наименование популярных в странах Ближнего Востока, Закавказья и Центральной Азии блюд, представляющих собой бараний фарш в форме небольших вытянутых котлет или колбасок с острыми приправами и пряностями. Слово образовалось путем сложения турецких слов – *lülä* «трубка, труба» и *kabāb* «жареное мясо» (Кузнецов, Шагалова 2009).

*Каварма\** (иногда *кавурма\**) – название блюда балканской кухни, наиболее распространенного в Турции и Болгарии. В разных регионах свои рецепты приготовления кавармы. По одному из них, каварма представляет собой обжаренные кусочки мяса, запекающиеся в горшочке или кастрюле. Название *каварма* происходит от болгарского *кавърма* или турецкого *kavurma* (Википедия).

**2) Рыбные блюда** (2 слова). В эту подгруппу включено одно слово – *лабардан* (голл. *labberdaan*), которым называется просоленная и провяленная треска без хребтовой кости (Крысин). Слово впервые вошло в русский язык в 1724 году в форме *лабердан* (Фасмер). Лингвисты определяют способ заимствования этого слова в русском языке через голландское *labberdaan* от французского *laberdan*, восходящего к среднелатинскому *Lapurdum*, которое является древним названием города Байонна во Франции (Крысин, Фасмер). В комедии Гоголя «Ревизор» (1835) упоминается это блюдо в разговоре Хлестакова с Артемием Филипповичем: – *Я люблю поесть. Ведь на то живешь, чтобы срывать цветы удовольствия. Как называлась эта рыба? – Лабардан-с. – Очень вкусная.*<sup>159</sup>

*Унадон\** (яп.) – название блюда японской кухни, состоящее из пожаренных на гриле кусочков филе угря на пропаренном рисе (Википедия).

**3) Яичные блюда** (5 слов). В этой подгруппе отмечены два названия из французского языка – *омлет* и *пашот*.

*Омлет* (фр. *omelette*) обозначает яичницу из взболтанных с мукой и молоком яиц (Крысин). Слово вошло в русский язык в XIX веке из французского, где *omelette* восходит к *lamette* «тонкая пластинка» от *lame* «тонкая пластинка, лезвие, полоса» (Шанский 2004).

*Пашот* (фр. *pochette*) – яйца, сваренные в мешочек, т.е. приготовленные без скорлупы методом поширования (Епишкин, Зданович, КЭ).

Есть также название яичного блюда, производное от имени собственного – *яйца Бенедикт\** (англ. *eggs Benedict*), которые представляют собой классическое блюдо для завтрака, приготовленное из маффинов с яйцом-пашот, ветчиной или беконом и голландским соусом. Приведем пример употребления этого названия: *Участников научат готовить сырники,*

---

<sup>159</sup> Гоголь, Н.В. Мертвые души. Ревизор. Петербургские повести. – СПб.: СЗКЭО, 2018. – С. 503.



*омлет или яйцо бенедикт на булочке бриошь* [Коммерсантъ, 09.11.2023]. Существуют разные версии происхождения этого названия. Согласно одной из них, это блюдо получило свое название в 1942 году по имени брокера Лемюэля Бенедикта, который страдал от похмелья и заказывал на завтрак «тосты с маслом, вареным яйцом, беконом и голландским соусом» в нью-йоркском ресторане отеля «Waldorf Astoria». Потом этот рецепт был включен в постоянное меню ресторана. Другая версия гласит, что новое блюдо было названо создателем рецепта, шеф-поваром ресторана «Delmonico's» в Нью-Йорке по фамилии его частых посетителей Бенедикт (КЭ).

В СМИ сегодня становится модным называть яичницу-болтунью англицизмом *скрэмбл*, или *скрембл* (англ. *scramble*). Это блюдо из взбитых яиц, часто с овощами, сырами или другими ингредиентами (Шагалова 2020): *В качестве утренних блюд подают скрембл с томатом, свежей бриошью...* [Коммерсант, 15.08.2023]; *...ранними завтраками с 7.30 на любой вкус – от скрэмбла до шакиуки* [Коммерсант, 15.12.2023].

*Шакиука* – название блюда израильской кухни из яиц, жаренных в соусе томатов, острого перца, лука и приправ (Викисловарь). Отсутствует надежный источник для определения происхождения этого слова в русском языке. В Википедии оно определяется как заимствование из иврита или арабского языка.

**4) Овощные и грибные блюда (7 слов).** В эту подгруппу включены наименования овощных блюд восточного происхождения.

*Аджапсандали* (груз.) – грузинское овощное блюдо из стручковой фасоли, баклажанов, помидоров, репчатого лука и т.п. (Викисловарь, Зданович). В текстах СМИ встречаются орфографические варианты – *аджапсанда\** и *аджапсандали*: *А можно сделать вариант кавказского блюда аджапсандали: мясистые свежие помидоры нужно помыть...* [Lenta.ru, 03.06.2022]; *...Предлагаются грузинские блюда – хачапури, сациви, ассорти пхали, аджапсанда\** ... [Ведомости, 27.12.2018].

*Лобио* (груз. *lobio*) – грузинское название фасоли (как зеленой, стручковой, так и в зернах). Так называется и грузинское национальное блюдо – тушеная фасоль с острыми приправами (Зданович, Викисловарь).

*Тофу* представляет собой кушанье из бобов сои, напоминающее творог (Кузнецов). Появление слова в русском языке *тофу* объясняется по-разному. Оно пришло либо из английского (Шагалова 2011), либо из японского языка (Кузнецов). В японском оно происходит из китайского *dou-fu*, где *dou* означает «фасоль», а *fu* – «сгнивший, ферментированный» (Викисловарь).

*Бигос*\* – блюдо польской и белорусской кухни, горячая окрошка, основным компонентом которой является капуста (Похлёбкин). Название *бигос* может несколько различаться с учетом языков, откуда оно заимствовано: например, *бигос* (польск. *bigos*, лит. *bigos*), *бигус* (нем. *Beiguss*), *бигас* (белор. *бігас*). Существуют разные версии происхождения названия этого блюда. По одной из них, оно происходит от латинского *bigustus*, образованного от *bi* «два» и *gustus* «вкус», потому что это блюдо соединяет в себе два вкуса – кислый и сладкий. По другой версии название восходит к итальянскому *bigutta* «котел» или к немецкому *Beiguss* «подливка», так как при приготовлении блюда время от времени нужно подливать воду. Также предполагают, что это название происходит от польского слова *bigosować* «шинковать», что отсылает к способу приготовления блюда – шинковке капусты (Википедия).

*Имам баялды*\* (тур. *imambayildi*) – название турецкого блюда из фаршированных баклажанов. *Имам баялды* в турецком языке означает «обморок имама». Согласно одной из легенд, когда один имам попробовал приготовленные таким образом баклажаны, он упал в обморок от их аромата (КС). Так получило свое имя это блюдо.

*Цимес* (идиш) – название блюда еврейской кухни, сладкого овощного рагу (Викисловарь)

*Жюльен<sub>2</sub>* (фр. *julienne* овощной суп) – кушанье из тонко нарезанных грибов, запеченных в сметане (Кузнецов, Комлев).

**5) Зерновые и крупяные блюда (12 слов).** К этой подгруппе относятся заимствованные названия блюд, приготовленных из риса или крупы.

*Паэлья* (исп. *paella*) – традиционное испанское блюдо из риса с овощами, кусочками курицы, морепродуктами и пр. Название произошло от емкости, в которой изначально готовили паэлью. Родина этого блюда – испанский город Валенсия (КС, Викисловарь). Слово *paella* на валенсийском диалекте буквально означает «сковорода».<sup>160</sup>

*Ризотто* (ит. *risotto*) – итальянское блюдо из риса с различными компонентами (Шагалова 2009).

*Полента* (ит. *polenta* < лат. *polenta* ячная крупа) – название кукурузной каши в итальянской кухне (Викисловарь, Чудинов).

Встречаются наименования тюркского и арабского происхождения:

Слово *булгур*, восходящее к турецкому *bulyur* «пшеничная крупа», обозначает мелко толченную на крупу пшеницу, а также кашу из этой крупы (Фасмер, Викисловарь).

*Плов* (тур. *pilav* крутая рисовая каша) – восточное кушанье из вареного риса с жиром, кусочками мяса и с пряностями (Крысин). *Пилав* – менее употребляемая в русском языке форма слова, обозначающего то же, что *плов*. Н.К. Дмитриев считает, что возникновение этих двух форм обусловлено разными способами заимствования, и в то же время он обращает внимание на различия в произношении этого слова в разных тюркских языках, например, в турецком – [пилав], а в азербайджанском – [плов].<sup>161</sup>

---

<sup>160</sup> Учебный испанско-русский лингвострановедческий словарь-справочник / Г.И. Волкова, А.В. Дементьев. – М.: Высш. шк., 2006. – С. 433.

<sup>161</sup> Дмитриев, Н.К. О тюркских элементах русского словаря // Лексикографический сборник. Вып. 3. – М.: ГИС, 1958. – С. 8, 29.

*Кус-кус* (араб.) – крупа магрибского или берберского происхождения, обычно на основе манной крупы из твердой пшеницы; также блюдо на основе этой крупы (Шагалова 2011). В русском языке встречается слитное написание этого слова – *кускус* (Чудинов). Другая точка зрения на его происхождение состоит в том, что оно происходит из арабского языка не напрямую, а через посредство французского *couscous* (Епишкин, Похлёбкин 2015).

Из восточноазиатских кухонь заимствованы названия рисовых блюд – изделий небольшого размера: *суши, суши-роллы, нигири, онигири, цзунцы*.

*Суши*, или *суси*, (яп. *sushi*) – японское национальное блюдо, которое представляет собой комки из холодного вареного риса с сырой рыбой или морепродуктами (НСИЗ 90-х гг.). *Суши-роллы, суши роллс* или *суси-роллс* – названия японского блюда из риса и сырой рыбы с добавлением авокадо или огурца, завернутых в водоросли. Название пришло в русский язык из английского *sushi rolls* (НСИЗ 90-х гг.). *Нигири* (яп. *nigiri* горсть) – разновидность суши, слепленный руками кусочек риса с любым сортом рыбного филе, лежащего на нем (КС, Викисловарь). Суши в виде треугольника или шара называются словом *онигири* (яп. *onigiri* < *o* почтительный префикс + *nigiri* схватить, горсть) (Викисловарь).

*Цзунцзы\** (кит. *zongzi*) – китайское праздничное блюдо, которое представляет собой клейкий рис с начинкой, завернутый в тростниковый или любой другой плоский лист, приготовленный на пару. Пример из СМИ: *С тех пор цзунцзы – рис с начинкой, завернутый в листья лотоса или тростника в форме треугольника – являются традиционным угощением праздника Драконьих лодок* [РИА Новости, 16.06.2010].

В этой подгруппе выделяется исключительное название блюда азиатских кухонь из рисовой муки в виде стеклянной лапши – *фунчоза*. Слово часто употребляется в современном русском языке: *Это можно заметить по изменению кухни гостиниц – у многих появляется рис, фунчоза,*

*морская капуста* [Lenta.ru, 13.02.2019]. В толковых словарях русского языка (кроме Викисловаря) пока нет ни описания этого слова, ни надежного определения его происхождения. По одной из гипотез слово пришло в русский язык из дунганского языка, где слово произносится как [фынтёзы] (Викисловарь).

**б) Мучные блюда** (19 слов). К этой подгруппе относятся иноязычные названия мучных блюд с разнообразными лепешками, пирогами, лапшой и т.д. В этой группе представлено несколько блюд европейской кухни: французской, итальянской и т.д.

*Галета*<sub>2</sub> (фр. *galette*) – плоская сушеная лепешка, заготовленная для питания во время морских плаваний, военных походов и т.п. (Крысин). Термин *галета* в этом значении принят во всех странах, кроме Франции, где *галетами* называют только блинчики из гречневой муки (Похлёбкин 2015).

*Комлета*<sub>2</sub> (фр. *côtelette* < *côte* ребро) – овальная лепешка из мясного или рыбного фарша, а также такая лепешка из рубленых, измельченных овощей, из крупы и т.п. (Крысин).

*Киш* (фр. *quiche*) – открытый пирог с заварным кремом и различной начинкой (Епишкин).

*Пицца* (ит. *pizza*) – открытый плоский пирог или лепешка из дрожжевого теста с разнообразной начинкой (сыром, грибами, помидорами, ветчиной и т.п.) (НСИЗ 80-х гг., НСИС). *Пеперони*<sub>3</sub> (*пепперони*<sub>3</sub>) (ит. *peperoni*) – название пиццы с острой колбасой (Википедия).

*Кальцоне* (ит. *calzone*) – итальянский закрытый пирог с начинкой (Викисловарь). Например: ... *стоит попробовать тальятелле с сельдереем и дайконом, ... и кальцоне с овощами* ... [Коммерсантъ, 28.03.2019].

*Фокачча*\* (ит. *focaccia*) – итальянская пшеничная лепешка, которую готовят из дрожжевого или пресного сдобного теста (Википедия). Слово отмечено в современных СМИ: *Тори и Локита работают на драгдилера,*

*повара в итальянском ресторане, так что детям перепадает то пицца, то фокачча* [Коммерсантъ, 11.11.2022].

*Галушка* – блюдо восточно-европейской кухни, которое готовят из комочков теста, сваренных в воде, молоке или бульоне (Викисловарь). Это слово заимствовано из украинского языка, где *галушка* восходит к польскому *galuszka*, производному от *gala* «шар». В памятниках оно впервые отмечается с XVII века. Это кушанье названо по форме сваренных кусков теста (Шанский 2004).

*Эмпанада\** (исп. *empanada* пирожок с начинкой) – мексиканский или испанский пирожок с начинкой из мяса и овощей, может быть с фруктами (Зданович). Встречается в СМИ: «*Эмпанада убила бургер*», – писало местное издание *Notimerica* [Коммерсантъ, 09.06.2022].

В эту подгруппу входят также наименования кавказских и восточных национальных мучных блюд.

*Лобиани* (груз. *lobiani* < *lobio* фасоль) – традиционные грузинские пироги с начинкой из вареной фасоли (Викисловарь).

*Мчади* (груз.) – грузинская лепешка из кукурузной муки (Зданович, Викисловарь). Например: *Я призываю тбилисцев: что у вас есть дома – мчади (кукурузная лепешка), сыр, хлеб ... Давиташвили к жителям столицы* [Lenta.ru, 03.11.2007].

*Хачапури* (груз. *хაჭაპური*) – национальное кавказское кушанье, представляющее собой пирог с начинкой из тертого рассольного сыра и яйца (НСРЯ 50-80 гг., Похлёбкин 2015)

*Чебурек* – восточное кушанье, которое представляет собой большой пирожок из тонко раскатанного пресного теста с начинкой из баранины и острых приправ (Крысин). Это название вошло в русский язык в советское время из тюркских языков, скорее всего из крымско-татарского языка, где оно является сложением: *çug* «мясо рубленое» и *böräk* «пирожок». Поэтому слово *чебурек* буквально значит «пирожок с мясом» (Шанский 2004, Крысин).

*Самса* (тюрк.) – пирожок с мясной начинкой, выпеченный в специальной печи (БАС, Шипова). *Самсой*, или *сумсой*, также называются всякие пирожки с любой начинкой, жаренные или печеные татароязычными народами в России (Похлёбкин 2015).

*Кутаб* (азерб. *qutab*) обозначает азербайджанское блюдо, тонкий пирожок в форме полумесяца из пресного теста с начинкой (Викисловарь).

*Пиде* (тур. *pide*) – название турецкого блюда в виде хлебной лепешки, на которую укладывается мясной фарш и овощи (Викисловарь).

Из узбекского языка вошло название *лагман* (узб. *lagman*) – лапша с приправой из мяса и овощей у народов среднеазиатской и южносибирской кухни (Крысин). По мнению В.В. Похлёбкина, это блюдо имеет китайское происхождение (кит. *lamian* тянутая лапша), от него происходят узбекская, таджикская, дунганская и тому подобные вариации (Похлёбкин 2015).

Выделяются два названия японских блюд с лапшой – *рамэн* и *удон*. *Рамэн* (яп. *rāmen*) – японское блюдо с пшеничной лапшой (Викисловарь). Встречаются орфографические варианты в текстах масс-медиа – *рамэн* и *ремен*: *В уцененное меню входят **рамэн** (блюдо из лапши), рис, салаты и некоторые другие позиции* [Lenta.ru, 20.03.2017]; *Самая известная японская лапша, **рамен**, появилась в стране совсем недавно, в 1950-е* [Газета.Ру, 03.01.2023]. *Удон* (яп.) – традиционная японская лапша из пшеничной муки, похожая на мягкие спагетти (Викисловарь, КС). Например: ... *Заказал готовый **удон** вместе с набором дополнительных ингредиентов* [Газета.Ру, 24.05.2023].

Из китайского языка вошло слово *баоцзы*\* (кит. *baozi*) – название китайского блюда в виде пирожков, которые готовятся на пару: *Подобные **баоцзы** делают из наполовину забродившего теста в форме цветов хризантемы* [Газета.Ру. 11.09.2018].

**7) Смешанные блюда** (9 слов). Существуют блюда, в которых смешиваются разные виды ингредиентов (мяса, рыба, овощи, мука и т.п.), и

трудно определить, какой из них основной. В качестве второго блюда всем известно блюдо французской кухни – *рагу* (фр. *ragoût*), которое представляет собой кушанье из мелких тушеных кусочков мяса, дичи, или рыбы с овощами и острой приправой. Это название вошло в русский язык в начале XVIII века из французского – *ragoût* «рагу; острая приправа» от *ragoûter* «вызвать аппетит» (Баш). Род рагу – *соме* (фр. *sauté*) – кушанье из кусочков мяса, птицы, рыбы и грибов под соусом: *соме из баранины* (Кузнецов, Похлёбкин 2015). Слово также употребляется как прилагательное, например *говядина соме* – говядина, приготовленная под соусом (Кузнецов).

Можно найти аналог рагу в грузинской кухне – *чахохбили* (груз.). Это грузинское национальное блюдо готовится из баранины или чаще из домашней птицы (индейки, курицы) с овощами (Похлёбкин 2015). Название блюда восходит к грузинскому слову, которое произносится как [хохоби] и означает «фазан», так как блюдо сначала готовилось из фазана (Викисловарь). Из грузинского языка заимствовано слово *оджахури*<sup>\*</sup>, обозначающее блюдо из жареного мяса с картофелем (Википедия). Приведем пример его употребления: *Картошку с мясом вам любой приготовит, а вот попробуйте сделать настоящий оджахури!* [Коммерсантъ, 15.08.2023]. Слово *оджахури* переводится с грузинского как «семейное», т.е. это блюдо обычно готовится для всей семьи.<sup>162</sup> *Долма* (тюрк. *dolmak*) – кушанье из мелко нарубленной баранины, завернутой в молодой виноградный лист (Шипова). В «Русском орфографическом словаре» дается единственный вариант написания слова – *долма* (Академос), а в некоторых словарях встречается другой – *далма* (Фасмер, Шипова).

*Мусака* (тур.) – турецкое блюдо из кусочков баранины, закладываемых между рядами овощей, с добавлением сметаны и пряностей (НСИС). Блюда под сходным названием имеются в греческой, болгарской и венгерской

---

<sup>162</sup> Грузинская кухня // Кухни народов мира: Т. 3. / гл. ред. А. Барагамьяна. – М.: Директ-Медиа, 2010. – С.50.



кухнях, испытавших тюркское влияние (Зданович). Существуют разные версии этимологии слова *мусака*. По одной из них это слово вошло в другие языки через греческое посредство из арабского языка, где *musaqqa* «охлажденный» происходит от глагола *saqqa* «охлаждать» (Википедия).

*Фондю* (фр. *fondue* расплавленный) – национальное блюдо швейцарской кухни из сыра, расплавленного в горячем белом вине с различными пряностями, в которое макают кусочки хлеба, оно готовится прямо на обеденном столе; в более широком смысле – блюдо из кусочков сырого мяса, которые макают в стоящее на столе кипящее растительное масло (НСИС). Китайское «фондю» называется *хо-го\** (*хо-го\**) (кит. *huo-guo* < *huo* огонь + *guo* кастрюля) – название блюд китайской кухни, которые состоят из разных наборов ингредиентов и употребляются параллельно с их приготовлением посредством окунания ненадолго части твердых тонко нарезанных ингредиентов в непрерывно подогревающийся бульон в специальном котелке. В русском языке это блюдо также называется *китайский самовар*. Это слово пока отсутствует в словарях, но встречается в русскоязычных текстах, где варьируются формы написания: *Причем некоторые блюда, например суп хо-го, предполагают, что их едят сразу несколько человек, ...* [Газета.Ру, 14.08.2020]; *Начать лучше всего с меню хо-го* [Коммерсантъ, 14.04.2023].

Блюда, которые обжариваются во фритюре (см. *фритюр* на с. 174), называются жаргонным ресторанным термином *фри* (фр. *frit* жареный) (Похлёбкин 2015). Например, *картофель фри*. Подобное блюдо в японской кухне называется словом *темпура* (яп. *tempura*) – мясо, овощи или рыбопродукты, обжаренные в *кляре*<sup>163</sup> (Шагалова 2009).

Из наименований блюд можно выделить еще две группы – «Десерты» и «Гарниры и соусы».

---

<sup>163</sup> *Кляр* (фр. *claire* жидкий) – полужидкая смесь муки с водой, применяемая для покрытия мяса или овощей при обжаривании (Кузнецов).

В конце обеда подается сладкое блюдо – *десерт*. Это слово вошло в русский язык в конце XVIII века из французского, где *dessert* производное от *desservir* «убирать со стола». *Десерт* буквально означает «блюдо, подаваемое перед тем, как убрать со стола» (Шанский 2004). В качестве десерта часто подаются кондитерские мучные изделия, различные конфеты, мороженое и т.д., тематическая принадлежность которых может определяться по-разному. В данной работе названия десертов описываются в тематической группе «Пищевые изделия».

*Гарнир* (фр. *garnir* снабжать, украшать) – добавка к мясным и рыбным блюдам (Крысин). Слово *гарнир* в значении части блюда стало известно со второй четверти XIX века и впервые встречается в художественной литературе в поэме Гоголя «Мертвые души» (1842) (Семёнов), где есть описание блюд, которые заказал помещик Петух: – *А в обкладку к осетру подпусти свеклу звездочкой, ...там чего-нибудь этакого, знаешь, того растого, чтобы гарниру, гарниру всякого побольше.*<sup>164</sup> Гарниром могут служить макароны, разнообразные овощи, крупы и т.п., названия которых, а также названия соусов в данной работе включены в разные тематические группы «Пищевых продуктов», поэтому не будем специально рассматривать их в этом разделе.

#### 2.4.2. Напитки (115 слов)

Названия напитков можно разделить на две группы: алкогольные (спиртные) и безалкогольные напитки (чай, кофе, молочные напитки и т.п.).

**1. Алкогольные напитки (77 слов).** К этой группе относятся общие названия алкоголя, названия разновидностей вин, водки, пива, коктейлей и других напитков.

---

<sup>164</sup> Гоголь, Н.В. Мертвые души. Ревизор. Петербургские повести. – СПб.: СЗКЭО, 2018. – С. 383.

В русском языке есть заимствованные слова, которые являются общими наименованиями вин с конкретным назначением или одинаковыми характеристиками, среди них такие названия, как *аперитив*, *дигестив*, *буммер*. Слово *аперитив* (фр. *apéritif* аперитив; вызывающий аппетит < лат. *aperire* открывать; предоставлять) вошло в русский язык в первой половине XX века, оно обозначает слабый спиртной напиток для возбуждения аппетита, который обычно подают перед едой (Баш). А *дигестив* (фр. *digestif* пищеварительный) представляет собой спиртной напиток, подаваемый после приема пищи для улучшения пищеварения (Энциклопедический словарь). *Буммером* (нем. *bitter* горький) называют крепкий алкогольный напиток, отличающийся горьким вкусом. К биттерам относят горькие настойки, а также некоторые виды вермутов и ликеров (Викисловарь).

Многие названия виноградных вин пришли в русский язык из западноевропейских языков. Это такие заимствования, как *аи*, *бордо*, *вермут*, *кьянти*, *лафит*, *мадера*, *мартини*, *мускат*, *мускатель*, *портвейн*, *рейнвейн*, *рислинг*, *сотерн*, *токайское*, *херес*, *чинзано*, *шабли*, *шампанское*, *шерри*. Почти половина из них являются галлицизмами.

*Бордо* (фр. *Bordeaux*) – сорт красного виноградного вина по названию города Бордо во Франции, где начали вырабатывать такое вино (Крысин). Следует сказать, что словом *бордо* с 1891 года стали называть цвет вина бордо, потом от него было произведено прилагательное *бордовый*, которое сначала употреблялось в просторечии и писалось как *бардовый* или *бурдовый*. С 1935 года слово *бордовый* закрепляется в его нынешнем виде. До середины XX века правильным в русском языке считается выражение *цвет бордо*, а не *бордовый*. В настоящее время оба варианта являются литературными. До XX века в русском языке этот цвет назывался *чермный* (Википедия). К знаменитым бордоским винам относятся *лафит* и *сотерн*. Название *лафит* (фр. *lafite*) происходит от наименования поместья в южной Франции – замка

Лафит (*Château Lafite*) (Кузнецов). *Комерн* (фр. *Sauterne*) – сорт виноградного белого вина от названия места производства – французской деревни *Комерн* (*Sauternes*) (Ушаков).

*Шабли* (фр. *chablis*) – сорт сухого белого виноградного вина по названию городка *Шабли* (*Chablis*) во Франции (северная Бургундия) (Крысин).

*Кьянти* (ит. *Chianti*) обозначает сухое красное вино из одноименного итальянского региона в центральной Тоскане (Викисловарь).

*Шампанское* – известное и популярное игристое вино по названию провинции *Шампань* (фр. *Champagne*), где оно производится (Крысин). Интересно отметить, что в повести А.С. Пушкина «Гробовщик» (1831) было обнаружено слово *полушампанское*, чье значение определяется В.В. Похлёбкиным как «дешевый продукт отечественного производства, шипучий, как шампанское, и изготовленный из яблочного сока, – нечто напоминающее сидр».<sup>165</sup> Слово *шампанское* вошло в русский язык в XVIII веке, оно является сокращением от словосочетания *шампанское вино*, фразеологической кальки французского *vin de Champagne* «вино из Шампани» (Шанский 2004). Тот же способ заимствования касается и слова *токайское*, которое является фразеологической калькой венгерского словосочетания в значении «токайское вино». Слово *токайское* обозначает сорт венгерского вина по названию местности *Токау*, где оно производится (Ушаков). *Токай* (венг. *Tokej*) – город на севере Венгрии.

*Au* (фр. *ai*) – название сорта шампанского по имени городка в Шампани (Ушаков). Прославление этого вина встречаем в русской поэзии. У Пушкина в романе «Евгений Онегин» читаем: *К Au я больше не способен; Au любовнице подобен / Блестящей, ветреной, живой, / И своенравной, и*

---

<sup>165</sup> Похлёбкин, В.В. Кулинарный антураж в прозаических произведениях А.С. Пушкина // Из истории русской кулинарной культуры: Кушать подано! – М.: Центрполиграф, 1998. – С. 141.

пустой.<sup>166</sup> У Блока: *Я послал тебе черную розу в бокале / Золотого, как небо, аи* [«В ресторане», 1910].

*Мускат*<sub>2</sub> (фр. *muscat* < лат. *muscus* мускус) – наименование сорта десертного вина, изготавливаемого из одноименных сортов винограда (Крысин). Похожее название имеет другое вино – *мускатель* (ит. *muscatello* < *moscato* мускат), которое представляет собой невысокий по качеству напиток, имитирующий вкусовые и ароматические качества настоящих мускатов (Крысин, Похлёбкин 2015).

*Вермут* (нем. *Wermut* < др.-в.-нем. *wermot* полынь – один из основных ингредиентов для приготовления этого вина) – название особого типа крепленого вина, включающего различные травяные настои (Крысин). Наиболее популярными считаются вермуты родом из Италии – мартини и чинзано. *Мартини*<sub>1</sub> (ит. *Martini*) назван по имени компании по его производству *Martini & Rossi* в Турине, основанной итальянцем Алессандро Мартини (Блау). Во второй половине XX века, когда слово *мартини* впервые вошло в русский язык, оно являлось наименованием определенного типа коктейля, включающего джин, сухой вермут, дольку лимона или оливку; его второе значение как сорта ликера появилось чуть позже, к концу XX века (Баш). *Чинзано* (ит. *Cinzano*) – название вермута, который производится с 1757 года и называется по фамилии семьи виноделов (Блау).

Слово *мадера* (фр. *madère* < исп. *madera* < порт. *madeira* букв. дерево) вошло в русский язык в конце XVIII века, оно обозначает сорт крепкого виноградного вина, которое получило свое имя по названию португальского острова Мадейра (порт. *Madeira*), который когда-то изобиловал лесом (Баш).

*Херес* (исп. *jerez*) – тип белого крепленого виноградного вина по названию испанского города Херес де ла Фронтера (Крысин). То же самое вино имеет название *шерри*<sub>1</sub>, английское по происхождению (*sherry*).

---

<sup>166</sup> Пушкин, А.С. Собрание сочинений в 10 томах. Т. 4. – М.: ГИХЛ, 1960. – С. 91.

*Портвейн* (нем. *Portwein* < англ. *portwine*) – крепленое виноградное вино, получившее свое название от португальского города Порту (Крысин). *Рейнвейн* (нем. *Rheinwein* рейнское вино) – сорт виноградного вина; вино такого сорта. Образовано от названия реки Рейн в Германии. Наименование этого вина впервые пришло в русский язык при Петре I. Слово *рейнвейн*, а также его обрусевший вариант *ренское* встречаются в письме Пушкина к жене от 28 апреля 1834 года: *Честь имею тебе заметить, что твой извозчик спрашивал не **рейнвейну**, а **ренского** (т. е. всякое белое кисленькое виноградное вино называется **ренским**), впрочем, твое замечание о просвещении русского народа очень справедливо и делает тебе честь...*<sup>167</sup> Поклонником этого вина был Осип Мандельштам: *Когда на площадях и в тишине келейной / Мы сходим медленно с ума, / Холодного и чистого **рейнвейна** / Предложит нам жестокая зима* («Когда на площадях и в тишине келейной...», 1917).<sup>168</sup>

*Рислинг* (нем. *Riesling*) – сорт сухого столового белого вина из одноименного винограда (Крысин, Ушаков, КС). У Бориса Пастернака есть строки: *В траве, на кислице, меж бус / Брильянты, хмурясь, висли, / По захладелости на вкус / Напоминая **рислинг*** («Имелось», 1917).<sup>169</sup>

Горячее вино, прокипяченное с сахаром и пряностями, называется *глинтвейном* (польск. *glintwajn* < стар.-нем. *glühend Wein*). Его название вошло в русский язык в XVIII веке (Фасмер, Крысин).

Кроме наименований виноградных вин существуют заимствованные названия многих других видов алкогольных напитков.

*Бальзам* (нем. *Balsam* < греч. *balsamon* ароматическая смола) – спиртной напиток, изготавливаемый на основе пряных настоев, различных

---

<sup>167</sup> Пушкин, А.С. Собрание сочинений в 10 томах. Т. 10. – М.: ГИХЛ, 1962. – С. 174.

<sup>168</sup> Мандельштам, О.Э. Собрание сочинений: в 4 т. / О.Э. Мандельштам, сост. П. Нерлер, А. Никитаев. Т. 1. Стихи и проза (1906-1921). – М.: Арт-Бизнес-Центр, 1999. – С. 131.

<sup>169</sup> Пастернак, Б.Л. Стихотворения и поэмы / Б.Л. Пастернак; вступит. статья, сост., подгот. текста и примеч. Л.А. Озерова – Л.: Советский писатель, 1977. – С. 177.

целебных трав и эфирных масел, обладающих сильным приятным ароматом (КС).

*Сидр* (фр. *cidre* < лат. *sīcera* <др.-евр. *chekar* пьянящий напиток) – некрепкое яблочное вино (Крысин, Похлёбкин 2015).

*Виски* (англ. *whisky, whiskey* < *usquebaugh* < ирл. *uige beatha* вода жизни) – крепкий спиртной напиток, который изготавливают из зерна (Крысин).

*Коньяк* (фр. *Cognac* название города) – название крепкого алкогольного напитка золотисто-желтого цвета с тонким ароматом, произведенного из белого винограда. Слово вошло в русский язык в первой половине XIX века (Баш). Английский коньяк именуется *бренди* (англ. *brandy*). В английском языке название восходит к голландскому *brandwijn* «виноградный спирт», где *brand* означает «огонь», и *wijn* – «вино» (Крысин). *Черри бренди* (англ. *cherry brandy* < *cherry* вишня + *brandy* коньяк) представляет собой вишневый бренди (Комлев), который в разговорной речи часто называют *шерри*<sub>2</sub> (англ. *Cherry*) (Кузнецов).

*Ликер* (фр. *liqueur* < лат. *liquor* жидкость < *liquere* делать жидким) – крепкий, пряный спиртной напиток со сладким вкусом из фруктово-ягодных соков, настоев трав или ароматических эссенций. Слово пришло в русский язык в середине XVIII века (Баш). Первые ликеры были произведены во Франции, в их числе *бенедиктин* (фр. *Bénédictine*) – ликер из трав, который был изобретен монахом Дон Бернардо Винцелли в 1510 году и изготавливался в монастыре св. Бенедикта в Нормандии, откуда пришло и название напитка (Блау). *Мараскин* (фр. *marasquin* < ит. *maraschino* < *marasca* род вишни) – сорт десертного ликера из кислых вишен (Епишкин). *Трипл-сек* (фр. *triple sec* тройной сухой) – бесцветный ликер с ароматом апельсина, рецепт которого изобретен в 1834 году Жан-Батистом Комбье (Шагалова 2020). Горький травяной ликер родом из Италии называется *амаро* (ит. *amaro* горький), один из его типов – *амаретто* (ит. *amaretto* горьковатый). Он производится на основе миндаля или абрикосовых

косточек (Зданович). Слово *кампару* (ит. *Campani*) обозначает красный ликер с горьким вкусом, который изготавливается из пряных трав или фруктов и назван по имени его изобретателя – миланского винодела Гаспара Кампари в XIX веке (Блау). *Пастис* (фр. *pastis*) – анисовый ликер или аперитив (Комлев, Епишкин). *Бехеровка*\* (чеш. *Becherovka*) – чешский травяной ликер, производящийся в Карловых Варах (Википедия). Бехеровка обязана своим названием создателю рецепта, карловарскому аптекарю Йозефу Бехеру. В 1841 году его сын Йоганн Бехер открыл производство напитка на промышленной основе. Позже была зарегистрирована торговая марка «Йоган Бехер», которая изменилась на «Бехеровку» после национализации фирмы в 1945 году (Википедия). Это слово встречается в текстах масс-медиа: *В его состав входят домашняя бехеровка, вермут, лимонад с миксом ягод, сироп тархуна и лимона* [Коммерсантъ, 16.02.2016]; *Земан известен большой любовью к сигаретам и бехеровке...* [Коммерсантъ, 14.01.2013]. *Кордиал*<sub>1</sub> – название сладкого ликера, полученного путем смешивания алкоголя с фруктами; также название типа коктейля с использованием ликера (Дьяков). Возможно, это название в русском языке восходит к французскому *cordial* (Епишкин) или английскому *cordial* (Дьяков), которые имеют общий латинский исток – слово *cordialis* в значении «сердечный; бодрящий». Первые упоминания слова *кордиал* относятся к XIV веку, потом этот термин стали использовать для обозначения настоек для поддержания здоровья сердца<sup>170</sup> – в словаре галлицизмов слово *кордиал* описывается как тип укрепляющего лекарства (Епишкин). К концу XIX века первый безалкогольный лаймовый кордиал был запатентован в Англии, где *кордиалами* сегодня называют безалкогольные концентрированные фруктовые, цветочные или пряные сиропы.<sup>171</sup>

---

<sup>170</sup> Что такое кордиалы? // Аргументы и Факты, 17.09.2019 [Электронный ресурс]. URL: [https://aif.ru/food/products/chto\\_takoe\\_kordialy](https://aif.ru/food/products/chto_takoe_kordialy)

<sup>171</sup> Там же.



*Ром* (англ. *rum*) – крепкий алкогольный напиток буро-желтого цвета, производимый из перебродившего сока или сахарно-тростниковой патоки. Слово вошло в русский язык в середине XVIII века, когда оно имело форму *рум*; в современном виде начало употребляться с конца XVIII века. *Бакарди* (исп. *Bacardí* компания, изготавливающая спиртные напитки) – название карибского светлого рома по имени Факундо Бакарди Массо, который разработал его рецепт и основал вместе с братом в 1862 году компанию по его производству (Блау).

Заемствованные названия водки разного происхождения представлены словами *арак*, *джин*, *кальвадос*, *гранпа*, *шнэпс*, *текила*, *чача*, *абсент*, *узо*, *ракия*, *байцзю*, *саке*, *соджу*. *Арак* (фр. *arack*) – водка из риса или сока кокосовой или финиковой пальмы, которая изготавливается в Южной Азии (Кузнецов). Немецкий крепкий алкогольный напиток, или водка, называется *шнэпсом*. Его название было заимствовано в XIX веке, оно происходит от немецкого слова *Schnapps* «глоток вина» – от *schnappen* «жадно глотать, есть» (Шанский 2004). *Кальвадос* (фр. *calvados*) – яблочная водка по названию области *Calvados* во Франции, где этот напиток впервые начал производиться (Крысин). В конце XVIII века в русский язык вошло название английской можжевелевой водки – *джин* (англ. *gin* < лат. *jūniperus* можжевельник) (Крысин, Баш). *Гранпа* (ит. *Grappa* виноград) – итальянская виноградная водка (Зданович).

*Абсент* (фр. *absinthe*) – водка, настоянная на полыни. Это название пришло в русский язык в первой половине XIX века из французского, где *absinthe* «полынная водка» – от латинского *absinthium* «полынное вино, полынь», которое в свою очередь восходит к греческому *apsinthion* «полынь» (Баш). *Ракия* – фруктовая (обычно сливовая) водка у сербов и болгар. (БАС, Ефремова). В словарях встречаются фонетические варианты слова – *ра́кия* (Ефремова, НСИС) и *раки́я* (БАС). Возможно, это объясняется тем, что *ра́кия* является заимствованием из сербского языка – *ра́кија*, а *раки́я* – из

болгарского – *ракия* (БАС). *Ўзо\** обозначает греческую водку с анисовой вытяжкой. Существуют разные версии происхождения слова *узо* в русском языке. Первая состоит в том, что слово восходит к турецкому *üzüm* – «виноградная гроздь» или «виноградная настойка»; другая гласит о том, что оно является заимствованием из греческого языка, где слово *узо* означает «анис» – важный ингредиент для изготовления этого напитка (Википедия). Хотя это название пока не включено в словари русского языка, оно уже было обнаружено в текстах масс-медиа: ... *Есть свежую рыбу и пить узо (напиток, напоминающий французский настис)* [Газета.Ру, 19.05.2015].

*Текила* – крепкая кактусовая водка, мексиканский национальный напиток, получаемый в результате перегонки сока и мякоти агавы (Зданович, Шагалова 2020). Слово *текила* происходит от испанского *tequila* – по названию города *Tequila* в Мексике (Шагалова 2020).

Ряд наименований обозначают водку родом из восточноазиатских и закавказских стран: *байцзю* (кит. *baijiu*) – традиционный китайский алкогольный напиток, наиболее близкий водке (Викисловарь); *саке* (*сакэ*) (яп.) – японская рисовая водка (Комлев, Шагалова 2009); *соджу* (кор. *soju*) – традиционная корейская водка (Шагалова 2009). *Чача* (груз. «мятый виноград») – грузинская виноградная водка домашней выработки; виноградный самогон (Кузнецов). Это напиток получил свое название в связи с материалом, из которого он перегоняется (Википедия).

Для обозначения пива разных видов в русский язык вошли такие заимствования, как *брага*, *буза*, *лагер*, *пильзнер*, *портер*, *эль*. Эль и портер – два вида английского пива. Слово *эль* (англ. *ale*) обозначает светлое пиво из ячменного солода, густое и крепкое (Крысин). Ранее в русском языке существовала форма *эле*, которая была вытеснена современной формой *эль* в XIX веке в связи с тем, что она больше соответствовала произношению его английского прототипа, распространенному в первой половине XIX века (Викисловарь). Слово *портер* – сорт крепкого темного пива из поджаренного

солода, оно восходит к английскому *porter* в значении «носильщик», потому что это пиво по своей крепости больше подходило для грузчиков (Шанский 2004). Пиво, приготовленное путем брожения при низких температурах, называют *лагером* (нем. *Lager* хранилище) (Викисловарь). Его разновидность – *пильзнер* (нем. *Pilsener*), которое представляет собой светлое пиво с низким содержанием алкоголя по названию города Пльзень в Чехии (Комлев). К названиям пива восточного происхождения принадлежат слова *брага* и *буза*. *Брага* – домашнее крестьянское пиво разной крепости. Это слово является заимствованием из тюркских языков в древнерусский период (Шипова). *Буза* – легкий хмельной напиток из проса, гречи, ячменя. Большинство лингвистов считает это слово заимствованием из тюркских языков, где *boza* обозначает напиток из квашеного проса или напиток из кислого молока (Фасмер, Шипова).

Слово *коктейль<sub>1</sub>* (англ. *cocktail* букв. петушиный хвост) вошло в русский язык в первой половине XX века, обозначая смесь из спиртных напитков с добавлением пряностей, пищевого льда и т.п. Позже, в середине XX века, слово получило второе значение как «безалкогольный напиток – смесь из фруктовых соков, молока и т.п. с добавлением фруктов, ягод» (Баш, НСИС). Существуют названия коктейлей разного происхождения, многие из которых образованы от имени создателей рецептов или в честь кого-либо.

*Лонг-дринг* (англ. *long* длинный + *drink* питье) – название алкогольного коктейля большого объема (более 120 мл). (Шагалова 2020). К лонг-дрингам относятся *коллинз<sub>1</sub>*, *скрюдрайвер*, *хайбол<sub>1</sub>*. *Коллинз<sub>1</sub>\** (англ. *collins*) – название коктейля из микса крепкого алкогольного напитка, лимонного сока, сиропа и других ингредиентов (КС). Этот напиток был назван по фамилии его создателя. *Скрюдрайвер* (англ. *screwdriver* отвертка) – напиток, состоящий из водки и апельсинового сока (Шагалова 2020). По одной из версий этот коктейль возник, когда американский инженер добавил водку в банку с апельсиновым соком и размешал напиток отверткой (КЭ). *Хайбол<sub>1</sub>* (англ.

*highball*) – название американского коктейля, представляющего собой виски или водку с содовой и со льдом, который традиционно подается в одноименным стакане (см. *хайбол*<sub>2</sub> на с. 179). В словаре зафиксированы фонетические варианты этого слова – *хайбол* и *хайбол* (Ефремова).

Следует обратить внимание на слово *шот*<sub>1</sub>\* (англ. *shot* выстрел) – название небольшой порции крепкого алкоголя в чистом виде, а также миниатюрных коктейлей (см. *шот*<sub>2</sub> на с. 180). Правильное название такого напитка в английском языке было *шутер* (англ. *shooter* стрелок < *shoot* стрелять) в связи с тем, что по традиции напиток выпивается залпом (КС). Потом стали употреблять название *шот*, так оно и вошло в русский язык. Сегодня оно часто встречается в повседневной жизни и в текстах СМИ: *На молодого человека надели каску и, пока он пил шоты, его били по голове разными предметами* [Lenta.ru, 07.12.2020]; *...а барное меню со всевозможными смузи, шотами и коктейлями (естественно, безалкогольными) смело может претендовать на самостоятельное бытование* [Коммерсантъ, 25.03.2024].

К англицизмам еще относятся такие названия коктейля, как *гимлет*, *гроз*, *Кровавая Мэри*, *мартини*<sub>2</sub>. Словом *гимлет* (англ. *Gimlet*) называется коктейль из джина и лаймового сока. Он был создан в 1867 году военно-морским врачом Томасом Гимлеттом для профилактики цинги у матросов, поскольку содержал много витамина С (КС). *Гроз* (англ. *grog*) представляют собой напиток из рома, коньяка или водки с сахаром и горячей водой, названный так по прозвищу английского вице-адмирала Эдварда Вернона «старина Гроз» (его плащ был сделан из непромокаемого маериала грогэма), который ввел в употребление этот напиток в Британском королевском флоте в 1740 году (Блау). *Кровавая Мэри* (англ. *Bloody Mary*) – это коктейль на основе водки и томатного сока, названный по имени Марии Тюдор, английской королевы с 1553 года, которая после восстановления

католицизма жестоко преследовала сторонников Реформации и получила прозвище «Мария Кровавая» (Блау). *Мартини*<sub>2</sub> (англ. *martini*) – сорт коктейля из джина и сухого вермута. Следует отметить, что, если *мартини* представляет собой сорт вермута, его название считается итальянизмом (см. *мартини*<sub>1</sub> на с. 156-157); когда это напиток является коктейлем, его название, полученное по имени американского составителя этого напитка, уже рассматривают как заимствование из английского (Баш).

Из французского языка были заимствованы такие названия коктейлей, как *кир*, *пунш*, *франпе*. *Кир* (фр. *kir*) – это смесь вина и ликера, изобретенная в Бургундии и особо популярная во Франции. Коктейль называется в честь Феликса Кира, героя французской революции, возглавившего оборону Дижона, который настаивал на том, чтобы на официальных приемах подавали только такой напиток (КС). *Пунш* (фр. *punch* < англ. *punch* < хинди *panch* пять) – горячий напиток из смеси вина, фруктового сока и пряностей. Название по-санскритски означает число «пять», оно дано по количеству составных частей, входящих в состав пунша: вода, чай, арак, лимонный сок и сахар (Зданович). Слово *франпе* (фр. *frappé* охлажденный в колотом льду < *frapper* бить, колоть) в первую очередь является общим названием алкогольных и безалкогольных напитков, приготовленных с использованием мелкого колотого льда (Викисловарь). *Коктейль франпе* – это крепкий, холодный и густой коктейль на основе кофе, мороженого, молока и сиропа с добавлением дробленого льда и какого-либо крепкого спирта с сахаром (Википедия).

Названия коктейлей *негрони* и *беллини* считаются заимствованиями из итальянского языка: *негрони* (ит. *Negroni* фамилия создателя рецепта коктейля) – коктейль-аперитив на основе джина и вермута – по одной из версий был придуман в 1857 году в Сенегале генералом Паскалем Оливье де Негрони, корсиканцем по происхождению. *Беллини* (ит. *Bellini* фамилия художника) – коктейль, изобретенный Джузеппе Чиприани, владельцем

«Бара у Гарри» в Венеции и названный по имени живописца Джованни Беллини, на полотнах которого были уникальные розоватые оттенки белого в одеяниях святых и ангелов (Википедия).

Алкольный коктейль кубинского происхождения называется *дайкири* (исп. *Daiquirí*), его основными компонентами являются светлый ром, сок лайма и сахар (Википедия). *Мохито* (исп. *mojito*) – алкольный (с добавлением светлого рома) коктейль на основе газированной воды, сока лайма и листьев мяты. Иногда напиток делается как безалкольный (Викисловарь).

**2. Безалкольные напитки (38 слов).** В русском языке обнаруживаются названия заимствованных безалкольных напитков, которые можно разделить на группы «Чай», «Кофе, какао, шоколад», «Молочные напитки», «Фруктовые напитки и газированная вода».

**1) Чай (5 слов).** Слово *чай*<sub>1</sub> является одним из самых известных и древнейших заимствований из китайского языка, которое по одной из версий произошло из северно-китайского *chā* (чайный лист), в то время как южно-китайское *tē* послужило источником западноевропейского названия чая – *tea* (англ.) (Фасмер). Другое мнение о происхождении слова состоит в том, что оно попало в русский язык не напрямую, а через тюркские языки (Крысин, Шанский 2004). Слово *чай*<sub>1</sub> давно потеряло свою экзотичность, и носители русского языка воспринимают его как исконное. От него образовано большое количество слов, таких как *чайник*, *чаек*, *чайный*, *чайная*, *чаевать* и другие.

В русский язык также вошли из китайского языка названия разновидностей чая: *лунцзин*\* (кит. *longjing* букв. колодец дракона) – разновидность зеленого чая из Китая (Википедия); *пуэр*\* (кит. *puer* от названия города в провинции Юньнань) – постферментированный чай (Википедия); *улун*\* (кит. *wulong* букв. темный дракон) – китайский полуферментированный чай (Википедия).

Хотя эти слова еще не включены в толковые словари русского языка, за исключением Викисловаря, они уже давно используются в текстах СМИ: ...*им демонстрируют церемонию с элементами кунг-фу и заваривают самые дорогие сорта: пуэр, лунцизи...* [Ведомости, 16.11.2012]; ...*представлены десять видов чая – от самого легкого зеленого и нежных бирюзовых улунов до сильно ферментированных красных и постферментированного пуэра* [Коммерсант, 28.04.2023].

Интересно отметить слово *байховый*, которое происходит от китайского существительного *baihao*, буквально обозначающего «белая ресничка». В китайском языке *baihua* (по звучанию в русском языке похоже на «бай хоа») называют и едва распустившиеся почки чая с мельчайшими белыми ворсинками, и сорт чая высокого качества, листья которого покрыты такими ворсинками. Когда русские торговцы, не понимая китайского языка, в первый раз услышали это название, они подумали, что оно означает хорошее качество чая, и решили использовать слово *байховый* как маркетинговую стратегию. Так что слово *байховый* впервые вошло в русский язык в значении «качественный», особенно для описания чая. Позже выражение *байховый чай* было зафиксировано в словаре как «обиходный, черный чай» (Даль). Сегодня слово *байховый* употребляется только для описания чая рассыпного, непрессованного (Крысин), не имеющего ничего общего со значением его китайского источника.

**2) Кофе, шоколад и какао** (14 слов). Слово *кофе* заимствовано в середине XVII века из английского языка, где *coffee* происходит от арабского слова *qahwe* «кофе», которое является контаминацией эфиопского *Kaffa* – названия места, откуда происходит кофе, и созвучного ему арабского *qahwe* «вино» (Шанский 2004). Существуют разновидности кофе и кофейных напитков.

*Глясе (глясэ)* (фр. *glacé* ледяной, замороженный) представляет собой черный кофе с мороженым: *выпить вкусное глясе* (Крысин).

Слово *латте* (ит. *latte* молоко) представляет собой упрощение выражения *кофе латте*. В языке-источнике *latte* означает только молоко, которое является важным ингредиентом данного напитка, а в русском языке *латте* уже широко используются для определения самого кофейного напитка (Зданович).

*Эспрессо*<sub>1</sub> (ит. *espresso* выдавленный) – крепкий кофе, приготовленный с помощью специального кофеварочного аппарата под давлением (Ефремова). Эспрессо с добавлением горячей воды называется *американо* (ит. *Caffè Americano* кофе по-американски) (Викисловарь). *Ристретто* (ит. *ristretto* густой, крепкий) – крепкий кофе, который готовится в объёме, меньшем, чем эспрессо (Викисловарь).

*Капучино* (ит. *cappuccino*) – кофе с небольшим количеством взбитых сливок (Ефремова). Крепкий кофейный напиток с добавлением подогретого вспененного молока. Название получил из-за условного сходства шапки молочной пены на поверхности напитка с капюшоном монаха-капуцина (Кузнецов).

*Моккачино* (ит. *macchينو*) – кофейный напиток, разновидность латте с добавлением шоколада (Викисловарь). В статье Л. Маршалек и М. Маршалек также отмечены широко распространенные варианты написания этого слова, такие, как *мокачино*, *моккаччино*, *мокаччино*,<sup>172</sup> хотя в орфографическом словаре зафиксирована единственная его форма – *моккачино* (Академос). Этот кофе также называется словом *мокко*, которое восходит к немецкому *Мокка* «сорт кофе» от английского *moscha* – по названию порта Мокка (Mokha) в Йемене на берегу Красного моря. Оно появилось в русском языке во второй половине XIX века в формах *мокка* и

---

<sup>172</sup> Маршалек, Л., Маршалек, М. Итальянизмы в русском и польском языках: орфографические стратегии освоения // Вестник Новгородского государственного университета, 2007. – № 43. – С. 18.



*мока* (Баш). Название *моккачино* чаще употребляется в Европе, а *мокко* – в Америке (Википедия).

*Фраппе*<sub>2</sub> (фр. *frappé* охлажденный в колотом льду < фр. *frapper* бить, колоть) или *кофе фраппе* – это покрытый молочной пеной холодный кофейный напиток греческого происхождения (Википедия).

*Дрип-кофе*\* (англ. *drip-coffee*) – натуральный молотый кофе, расфасованный в индивидуальные фильтр-пакеты: *Но в последние годы я заметил увеличение спроса на дрип-кофе. Это японское изобретение – молотый кофе в фильтр-пакетах* [Коммерсантъ, 18.08.2023]. В разговорной речи часто употребляется в сокращенном виде – *дрипы*\*.

*Флэт-уайт* (или *флэт уайт*) (англ. *flat white*) – кофейный напиток, приготовленный путём добавления молока с небольшим количеством пены и двойного эспрессо (Викисловарь). Это название в английском языке переводится как «плоский белый» – в связи с видом гладкой пены с мелкими пузырьками.

Слово *какао* обозначает напиток из порошка какао (Викисловарь). Это название пришло в русский язык в последней трети XVII века через французский *сасао* или немецкий *Какао*, которые восходят к испанскому *сасао* от мексиканского *сасахоатл* «бобы какао» или *сасахо* «дерево какао» (Семёнов, Фасмер). Сходный напиток также называют *шоколадом*<sub>2</sub>, он представляет собой сладкий напиток из семян какао с сахаром и пряностями с добавлением воды или молока: *горячий шоколад* (Кузнецов) (см. *шоколад*<sub>1</sub> на с. 127).

**3) Молочные напитки** (8 слов). Существуют заимствованные названия, обозначающие молочные напитки восточного происхождения.

*Айран* (тюрк. *ajran*) – так на Кавказе называется напиток из кислого молока (Шипова). А слово *катык* (тюрк.) обозначает овечий айран, квашеное *пахтанье* (см. *пахта* на с. 100) из овечьего молока (Фасмер, Шипова).

Слово *кефир* обозначает кисломолочный напиток, заквашенный особым грибком. В этимологическом словаре Фасмера отмечается кавказское происхождение самого напитка и его названия, но не устанавливается его первоисточник. Слово *кефир* связывают с мегрельским словом *kipuri* «простокваша, приготовляемая в мехе», балкарским *гара* «кефир» и также осетинским *кару/кари* «кефир; грибки кефира» (Фасмер). Оно появляется в русском языке в начале 80-х годов XIX века (ЭСРЯ).

*Кумыс* (тюрк. *кумуз, кутус* < *куттак* шевелить, мешать) – кисломолочный напиток из кобыльего молока. Это название было заимствовано в древнерусский период (Фасмер, Крылов, Крысин).

В русском языке встречаются названия из грузинского языка – *мацони* (груз. *тацони*) и из армянского – *мацун* (арм. *тацин*) (Похлёбкин 2015). Сам напиток армянского происхождения, его название произошло от армянских глаголов *мацнул* «киснуть, сворачиваться» и *мацуц'анел* «заквашивать», дальше слово из армянского языка было заимствовано другими языками, в том числе грузинским и русским (Википедия). Из мацуна изготавливается и известный армянский напиток *тан* (арм. *тан*) – прохладительный кисломолочный напиток национальной кухни народов Закавказья (Викисловарь).

Другой тип напитка на основе молока и мороженого называется *милкшейком* (англ. *milkshake*) или *молочным коктейлем* (Викисловарь).

Следует отметить, что слово *ацидофилин*, обозначающее молоко, сквашенное при помощи особых бактерий, не является заимствованием. Это слово, являясь неологизмом Советской эпохи, образовалось путем сложения латинского *acidus* «кислый» от *acidophilum* «ацидофильная палочка» и греческого *phileō* «люблю» (Шанский 2004).

**4) Фруктовые напитки и газированная вода** (11 слов). К этой подгруппе относятся такие названия, как *компот, смузи, морс, шербетз* (*сорбетз*), *кола, лимонад, крюшон, оранжад, ситро, нарзан, боржом*.

Слово *компот* вошло в русский язык во второй половине XVIII века из французского, где *compote* восходит к латинскому *compositus* от *componere* «составлять, складывать». Так что *компот* буквально означает смесь, составленную из разных частей (Шанский 2004). В русском языке компотом называется сладкий напиток из сваренных в воде фруктов, ягод (Крысин).

К этой подгруппе еще относится ряд названий прохладительных напитков из разных языков. Из английского языка было введено название *смужи* (англ. *smoothie* < *smooth* однородный, мягкий, приятный) – это густой напиток из взбитых в блендере или миксере ягод, фруктов или овощей с добавлением молока, сока, кусочков льда, мороженого и т.д. (Викисловарь). Особое внимание привлекает слово *кола*, которое сегодня не ограничивается обозначением прохладительного газированного напитка кока-кола, а называет все аналогичные по рецепту напитки в России (см. *кола* на с. 45).

Из французского языка пришли в русский язык такие названия прохладительных напитков, как *лимонад*, *крюшон*, *оранжад*, *ситро*: *лимонад* (фр. *limonade* < ит. *limone* лимон) – сладкий прохладительный напиток, обычно на лимонном соке (Крысин). Это название впервые встречается при Петре I (Шанский 2004), позже, в XX веке, вошло слово *ситро* как название рода фруктового газированного напитка от французского *citro*, которое является аббревиацией *citronnade* «лимонад» от *citron* «лимон» (Шанский 2004, Кузнецов). Прохладительный напиток с апельсиновым соком называется словом *оранжад* (фр. *orangeade* < *orange* апельсин), заимствованным во второй половине XX века (Баш). *Крюшон* (фр. *cruchon* букв. кувшинчик) – фруктовый газированный напиток (Крысин).

*Шербет<sub>3</sub>* (*сорбет<sub>3</sub>*) представляет собой тип восточного фруктового прохладительного напитка. Его название происходит от тюркского *serbet*, и, вероятнее всего, от турецкого *sarbat*, восходящего к арабскому *sarab* (Шипова).

Уникальным названием ягодного сока является слово *морс*, которое восходит к румынскому *múrsă* в значении «вода с медом, сок, жидкость» от лат. *mulsa* «медовый напиток» (Фасмер).

*Нарзан* (груз. *nart* богатырь + *san* колодец, букв. напиток богатырей) – минеральная лечебная вода по названию источника на Северном Кавказе. Слово было заимствованно в XIX веке (Крысин, Шанский 2004). Другая минеральная вода, употребляемая в лечебных целях, называется словом *боржом* (груз.), которое происходит от названия грузинского города, где находится ее источник (Крысин, Крылов). В разговорной речи используется форма *боржом* (Крысин).

#### 2.4.3. Кулинарные действия, приемы приготовления пищи (22 слова)

Вместе с конкретными пищевыми продуктами в русской кухне прижились разные приемы и техники приготовления пищи. Так вошли в русский язык заимствования, описывающие разные кулинарные действия в процессе приготовления. Многие из таких слов являются глаголами из французского языка с приобретением русского глагольного оформления, т.е. с добавлением суффикса *-ова(-ть)*. В «Кулинарный словарь» (2015) В.В. Похлёбкина включены 14 таких терминов, все они являются интернационализмами и употребляются в основном в профессиональной сфере. Это следующие глаголы.

*Абилировать* (фр. *abeiller* пчелиный; обработать по-пчелиному) – производить полную и тщательную первичную обработку любого пищевого сырья животного происхождения: *абилировать птицу, мясо, рыбу*.

*Бардировать* (фр. *barder* обуздывать) – готовить птицу или дичь для жарения или тушения.

*Бланшировать* (фр. *blanchir* побелеть) – быстро обваривать мясо, рыбу, овощи, фрукты и т.п., в результате чего они меняют цвет – чаще всего белеют.

*Гарнировать* (фр. *garnir*) – придавать блюду окончательную внешнюю отделку, красивый внешний вид.

*Гратинировать* (фр. *gratin* прижаренные крошки) – запекать что-либо слегка сверху, давать чуть-чуть пригореть, принимать коричневый цвет.

*Декантировать* (фр. *decanter* сцеживать) – медленно отделять жидкость от осадка путем отливания: *декантировать вино*.

*Лишровать* (фр. *lier* связывать) – сгущать супы, соусы и т.п.

*Монтэровать* (фр. *monter* подниматься, всходить, расти) – добавлять к соусу кусок холодного масла перед снятием его с огня, чтобы сделать его воздушным.

*Панировать* (фр. *paner, panures* толченые сухари) – обваливать что-либо в муке или сухарях.

*Пассеровать* (фр. *passer* пропускать какое-то время) – обжаривать на умеренном огне в масле.

*Пошировать* (фр. *pocher*) – жарить яйца на воде. Яйцо, приготовленное пошированием, называется *пашот* (см. *пашот* на с. 144).

*Пралиновать* (фр. *praline* поджарить орехи с сахаром) – истирать орехи в муку, смешивать их с сахарной пудрой и взбитым яйцом и наносить эту начинку на тесто.

*Фламбировать* (фр. *flamber* опаливать) – обжигать поданное на стол блюдо пламенем для кулинарно-декоративного эффекта.

*Фраппировать* (фр. *frapper*) – охлаждать блюдо или напиток для улучшения его вкуса перед едой.

Такую же словообразовательную структуру имеют и заимствованные глаголы *консервировать* (нем. *konservieren* < лат. *cōnservāre* сохранять) – заготавливая (в пищу), подвергать специальной обработке для предохранения от порчи (Крысин); *мариновать* (польск. *marynować* < фр. *mariner* солить в рассоле) – заготавливать что-нибудь в уксусе с разными пряностями (Крысин).

От указанных выше глаголов для обозначения соответствующих процессов приготовления еды или техник заготовления пищевых продуктов образуются существительные: *бланширование, пассерование, фламбирование, консервирование, маринование* и т.д.

Глаголы в данной группе могут быть заимствованы русским языком посредством транскрипции вместе с добавлением морфологического средства русского языка или просто через транскрипцию. Последний способ заимствования касается очень немногих глаголов, единственным примером в нашей работе служит слово *абессе* (фр. *abaïsser* превратить в корку) – раскатывать тесто скалкой до обозначенной в рецепте толщины (Похлёбкин 2015).

Через транскрипцию в русский язык вошло относительно большее число существительных, принадлежащих к этой группе. Эти существительные обозначают кулинарный процесс и способы приготовления: *барбекю<sub>2</sub>, карвинг, конфи<sub>2</sub>, терьяки<sub>2</sub>, фритюр*.

*Барбекю<sub>2</sub>* (фр. *barbecue*, англ. *barbecue*) – способ приготовления кусочков мяса, а также рыбы, креветок и т.п., нанизанных на вертел вместе с овощами и иной приправой, на разного рода жарящих и запекающих устройствах, на «живом огне», на углях: *специалист по барбекю, мясо для барбекю* (Ефремова).

*Конфи<sub>2</sub>* (фр. *confit*) – французский способ приготовления блюд, полностью погруженных в жир, путем медленного томления продуктов при невысокой температуре (Викисловарь).

*Фритюр* (фр. *friture*) – поварской прием, при котором применяется одноименный жир – это свиное сало, помещенное в специальную посуду и доведенное перекаливанием до состояния тихого кипения (Похлёбкин 2015). Слово также обозначает большой слой растопленного масла или жира, в котором обжаривается что-либо до образования румяной корочки: *жарить во фритюре*. Оно вошло в русский язык в середине XX века (Баш).

*Терияки*<sub>2</sub> (яп. *meri* блеск + *уаки* жареное) – традиционный способ приготовления японской кухни, при котором продукты маринуют в соевом соусе и вине, после чего обжаривают на гриле и подают в соусе терияки (КС).

Следует отметить, что, хотя в словарях слова *барбекю*<sub>2</sub>, *конфи*<sub>2</sub>, *терияки*<sub>2</sub> толкуются как имена существительные, в русскоязычных текстах они часто функционируют как неизменяемые прилагательные, описывающие кушанья, приготовленные по соответствующему способу. Приведем примеры из СМИ: *В меню есть достойная томленая говяжья грудинка с белокочанной капустой кимчи, безупречные свиные ребра барбекю, ...* [Коммерсантъ, 15.09.2023]; *... фирменную пиццу-ассорти, которая состоит сразу из нескольких вкусов: курица терияки, ветчина ...* [Коммерсантъ, 10.04.2023]; *... попробуйте вителло-тоннато (легкая закуска из ростбифа с соусом «Вителло», каперсами и томатами конфи)...* [Коммерсантъ, 29.06.2023].

*Карвинг* (англ. *carving* резка < *carve* резать) – фигурная нарезка овощей и фруктов (Шагалова 2020).

#### 2.4.4. Кухонная утварь (44 слова)

Наименования кухонной утвари можно разделить на три подгруппы: «Посуда и устройства для приготовления и приема пищи», «Посуда и устройства для приготовления и приема напитков» и «Столовые приборы».

##### 2.4.4.1. Посуда и устройства для приготовления и приема пищи (15 слов)

Для обозначения полного набора столовой или чайной посуды для определенного количества человек употребляется слово *сервиз*, который восходит к французскому *service* от латинского глагола *servīre*, означающего «служить». Это слово начало использоваться в русском языке в XVIII веке вместе с однокоренным глаголом *сервировать* (фр. *servir*) «расставить

посуду на стол для еды» (Семёнов). В словарь включена устаревшая форма слова – *сервис* (Епишкин), но не следует путать его с англицизмом *сервис* (англ. *service* служба, услуга), появившемся в русском языке во второй половине XX века, который обозначает систему организаций и служб, оказывающих различные социальные услуги населению (Баш).

*Тарелка, розетка и менажница* обозначают предметы посуды для подачи кушаний, все эти названия имеют европейское происхождение: *тарелка* (польск. *tarelz* < нем. *Teller*) – столовая посуда круглой формы с широким плоским дном и приподнятыми краями (МАС, Ожегов); *розетка* (фр. *rosette* розочка) – блюдечко для варенья (НСИС); *менажница* (фр. *ménage* домашнее хозяйство) – неглубокое блюдо или поднос, разделенные на несколько частей перегородками, для разных кушаний (БАС).

У слова *креманка* была забавная история. Впервые в России *креманкой* (фр. *crément*) называли неправильный бокал в форме чаши для французских игристых вин, в первую очередь для шампанского *креман* (фр. *crémant*). Однако было выяснено, что все интересные ароматы и вкусы шампанского быстро исчезают из такого бокала, и пузырьки исчезают тоже быстро.<sup>173</sup> Позднее *креманка* стала использоваться для подачи десертов, и в словарях закрепилось значение этого слова «глубокая вазочка для крема, варенья, мороженого, конфет и т.п.» (БАС, НСРЯ 50-80 гг.), без отсылки к его первоначальному значению – «сосуд для шипучего вина».<sup>174</sup>

Слово *банка* (польск. *bańka* < *bania* выпуклый сосуд < общеслав. *баня* посуда для воды) было введено в русский язык в XVII веке, оно обозначает стеклянный, металлический или пластмассовый сосуд цилиндрической формы для хранения чего-либо, например *банка под сметану, консервная*

---

<sup>173</sup> Креманка королевы // Шампань и другие игристые вина / отв. ред. Э. Салыхова. – М.: Э, 2017. – С. 47.

<sup>174</sup> В «Историческом словаре галлицизмов русского языка» (2010) слово *креманка* толкуется как «сосуд на низкой ножке с широким верхним диаметром поила для десерта из сбитых сливок или шипучего вина».



*банка, банка для специй* (Шанский 2004, Кузнецов).

Следует обратить внимание на общеславянское слово *миса* (в современном русском языке: *миска*) – название сосуда в виде глубокого блюда (изначально обязательно с ручками) для еды, главным образом для приготовления пищи (Похлёбкин 2015). По Фасмеру, это старое заимствование из народно-латинского, где *mēsa* «стол», латинское *mēnsa* – то же (Фасмер). Существуют разные точки зрения на происхождение данного слова. В словарях иностранных слов (Михельсон 1865, Чудинов 1910) *миса* (*миска*) определяется как польское заимствование в значении «суповая чашка». По мнению В.В. Похлёбкина, слово *миска*, известное еще ранее до его первого упоминания в русских книгах в XVII веке, происходит от глагола *мешать, размешивать*. Это слово первоначально писали в форме *мешка* в значении «место, где мешают» (Похлёбкин 2015).

Для приготовления пищи часто используется *кастрюля* (голл. *kastrol* < фр. *casserole* < *casse* сковорода с ручкой) – металлическая посуда для варки кушанья. Слово вошло в русский язык в Петровскую эпоху (НСИС, Шанский 2004).

Кроме этого, употребляются разные виды сковород. Китайская сковорода называется *вок* (кит. диал. *wok*), вок представляет собой круглую глубокую посуду с выпуклым дном маленького диаметра (Викисловарь). Слово *кеци*\* (груз. *ketsi*) обозначает грузинскую сковороду из красной глины (меньшего размера) или черного камня (большого размера) для приготовления разных национальных блюд (Википедия): *У нас вам принесут кеци с пряным кипящим ароматным чахохбили и пышный лаваш, который ты ломаешь рука* [Коммерсантъ, 15.08.2023].

Слово *прóтивень* имеет значение «четырёхугольная жестяная сковорода» (Фасмер), «тонкий железный лист с загнутыми краями для печения, сушки» (Кузнецов). Оно вошло в русский язык из немецкого

языка, где слово *Bratpfanne* образуется от *braten* «жарить» и *Pfanne* «сковородка», причем в процессе заимствования слово подверглось переоформлению под влиянием русского *против* в результате народной этимологии (Шанский 2004, Фасмер).

Встречаются заимствованные наименования специальных устройств, которые используются для приготовления пищи.

В середине XX века в русском языке появилось слово *миксер* (англ. *mixer* < *mix* смешивать), обозначающее бытовой прибор для смешивания, сбивания крема, коктейля, теста и т.п. (Баш, Крысин, НСИС).

Специальный прибор для жарки мяса на решетках или вращающихся вертелах называют *грилем* (фр. *gril* решетка для жаренья < *griller* жарить, *grille* решетка). Это слово вошло в русский язык во второй половине XX века (Баш).

*Ростер* (англ. *roaster* жаровня < *to roast* жарить) – электрическое устройство для быстрого приготовления жареных мясных блюд (Крысин).

*Тостер* (англ. *toaster*) – электропечь для приготовления тостов (см. *тост* на с. 108). Слово вошло в русский язык в середине XX века из английского, где *toaster* от *toast* «тост, гренок», «поджарить хлеб» (Баш).

#### 2.4.4.2. Посуда и устройства

##### для приготовления и приема напитков (25 слов)

В русском языке есть слова иноязычного происхождения, обозначающие посуду для питья. Среди этих названий самыми первыми словами, появившимися в русском языке, вероятно, являются слова *стакан* и *кружка*. Стекланный сосуд цилиндрической формы без ручки называется словом *стакан*, которое было заимствовано в древнерусский период из тюркских языков (Шанский 2004, Шипова). *Кружка* (польск. *kruż* кувшин < ср.-в.-нем. *krûze* < греч. *krōssos* кувшин) – сосуд в форме стакана с ручкой.

Это слово было включено в русский язык в XV веке, и при вхождении оно претерпело изменение благодаря добавлению суффикса *-ьк-* (ср. *кружечк*) (Шанский 2004, МАС).

Для обозначения емкостей для питья вина или других напитков употребляются заимствованные слова *бокал*, *коллинз*<sub>2</sub>, *кордиал*<sub>2</sub>, *пиала*, *рюмка*, *снифтер*, *флюте*, *фужер*, *хайбол*<sub>2</sub>, *шот*<sub>2</sub> и др. *Рюмка* (нем. *Römer* стакан для вина) – небольшой, обычно стеклянный сосуд на тонкой ножке для питья спиртных напитков (Фасмер, Крылов, Кузнецов). Сосуд для вина в виде большой рюмки называют *бокалом* (фр. *bocal* банка, бутылка) (Крысин). *Фужер* (фр. *Fougères* название французского города) – большой бокал на высокой ножке, используемый обычно для шипучего вина и прохладительных напитков (Баш). Появление слова *фужер* связано с названием города *Fougères*, где с XIX века изготовлялось фужерное стекло. Название города восходит к латинскому слову *felix* в значении «папоротник», который являлся одним из материалов для производства этого стекла.<sup>175</sup> Существуют разные точки зрения на время, когда это слово впервые появилось в русском языке. Одни ученые утверждают, что оно было введено в начале XX века (Баш), другие считают, что это произошло в конце XIX века (Шанский 2004). Слово *снифтер*\* происходит от английского *sniff* «нюхать», оно обозначает классические бокалы для коньяка. Снифтер представляет собой шарообразный сосуд на короткой ножке, стенки которого сужаются кверху. Этот бокал, скорее всего, назван так из-за необходимости поднести его к носу и немного вдохнуть аромат коньяка перед дегустацией.<sup>176</sup> *Флюте*\* (фр. *flute* флейта) – высокий тонкий бокал на длинной ножке для шампанского, а также коктейлей с ним (КС). Этот бокал получил свое

---

<sup>175</sup> Слободян Е. Почему фужер так называется? // Аргументы и Факты, 07.02.2023 [Электронный ресурс]. URL: [https://aif.ru/culture/pochemu\\_fuzher\\_tak\\_nazyvaetsya](https://aif.ru/culture/pochemu_fuzher_tak_nazyvaetsya)

<sup>176</sup> Снифтер – что это? // Лига барменов [Электронный ресурс]. URL: <https://ligabar.ru/blog/stati/snifter-cto-yeto/>

название из-за сходства с флейтой, поэтому иногда называют его *бокалом-флейтой*.

Существуют названия разных емкостей для вин, в которых подают одноименные алкогольные напитки. *Коллинз*<sub>2</sub>\* (англ. *collins*) – стакан цилиндрической формы с прямыми стенками, который используется для одноименного типа коктейлей (см. *коллинз*<sub>1</sub> на с. 163). Форма коллинза напоминает о стакане *хайбол*<sub>2</sub> (англ. *highball*), который используют для смесей высокоградусных напитков с содовой, соками и другими напитками (Шагалова 2020) (см. *хайбол*<sub>1</sub> на с. 163). Главное различие между ними заключается в том, что хайбол немного ниже и шире, чем коллинз (Википедия). Небольшой стаканчик для алкогольных напитков называется словом *шот*<sub>2</sub> (англ. *shot*), которое считается синонимом русского *стонка*, происходящего от слова *стона*, которое обозначает емкость для измерения количества вина на Руси (КЭ) (см. *шот*<sub>1</sub> на с. 163). *Кордиал*<sub>2</sub> (фр. *cordial*, англ. *cordial*) – ликерная рюмка (Дьяков) (см. *кордиал*<sub>1</sub> на с. 160). Такая рюмка также называется *пони гласс* (англ. *pony glass*), где *pony* обозначает единицу объема, которой пользовались в XIX веке (равно 30 мл.).<sup>177</sup> Похожая рюмка маленького объема была названа *мухой* (объемом 10-15 мл.) в России с XVIII века,<sup>178</sup> и слово в этом значении вошло в такие устойчивые выражения, как *задавить муху*, *под мухой*, обозначающие «состояние опьянения» (Викисловарь).

Слово *пиала* (перс. *peyale*) обозначает употребляемую на Востоке чашку для питья, расширяющуюся кверху и не имеющую ручки (Крысин, НСИС).

Чтобы обозначить сосуд для хранения или подачи воды и других

---

<sup>177</sup> Кордиал. Или ликерная рюмка // Лига барменов [Электронный ресурс]. URL: <https://ligabar.ru/blog/kordial-ili-likernaja-ryumka/>

<sup>178</sup> Войко, А. Что такое «елабужская муха»? // Культура.РФ [Электронный ресурс]. URL: <https://www.culture.ru/s/vopros/elabuzhsкая-muha/>

жидкостей употребляются слова *бутылка*, *графин*, *ковш*, *кувшин*, *термос*, *фляга* (*фляжка*).

*Бутылка* (польск. *butelka* < фр. *bouteille* < лат. *butis* бочонок, сосуд) – стеклянный, пластмассовый и тому подобный высокий сосуд с узким горлышком, используемый как тара для жидкостей. Это слово вошло в русский язык в 1694 году (Фасмер, Шанский 2004, Кузнецов). В качестве мерной емкости питья бутылка впервые была завезена в Россию Петром I в 1694 году, а в XIX веке она зачастую имела торговое название *гусь* – крупная мера водки, бутилированной в стеклянные сосуды с длинной горловиной, вместимость которых составляла 3,057 л. Бутылочная торговля водкой была введена в России с 1885 года.<sup>179</sup>

*Ковш* – широкий открытый сосуд с ручкой для зачерпывания жидкостей (МАС). Хотя отсутствует общепринятое объяснение происхождения этого слова, вероятнее всего, оно заимствовано из литовского *káušas* – «большая ложка», к которому восходит и слово *кувшин* (Фасмер, Крылов). Посуда в виде ковша с мелкими отверстиями для отцеживания жидкости называется *дурилагом* (нем. *Durchschlag* < *durchschlagen* процеживать) (Крысин).

*Кувшин* (лит. *kaušinas* большой ковш < *káušas*) – высокий, суживающийся кверху сосуд с ручкой и носиком (Фасмер, МАС). *Графин* (ит. *caraffina*) – стеклянный или хрустальный сосуд с узким длинным горлом для воды, вина и т.п. (МАС). *Термос* (греч. *thermos* теплый, горячий) – специальный сосуд для хранения содержимого при постоянной температуре (Крысин). *Фляга* (*фляжка*) – плоская бутылка с плотной пробкой для ношения на поясе или через плечо. Это название происходит от немецкого *Flasche* «бутылка», восходящего к среднелатинскому *flasca* «бутылка» (Крысин). Другое мнение о происхождении слова *фляжка* состоит в том, что оно было введено в начале XVII века из польского языка, где *flaszka* является

---

<sup>179</sup> Казаченко, Б. Веселие пити // Xliby.ru: Интернет библиотека [Электронный ресурс]. URL: [http://www.xliby.ru/istorija/\\_veselie\\_piti/p1.php?ysclid=loht5wxka437752522](http://www.xliby.ru/istorija/_veselie_piti/p1.php?ysclid=loht5wxka437752522)

уменьшительно-ласкательной формой от слова *flaszka* «бутылка», которое восходит к немецкому *Flasche*, образованному от *flechten* «плести» (Шанский 2004).

Ряд наименований иноязычного происхождения обозначают сосуд или прибор для приготовления напитков.

*Стрейнер\** (англ. *strainer* фильтр, сито) – инструмент для процеживания при приготовлении коктейлей, например, для отсеивания крупных частиц льда или фруктов при переливании напитка из шейкера (КЭ)

*Шейкер* (англ. *shaker* < *shake* встряхивать) – сосуд для приготовления коктейлей, при встряхивании которого компоненты перемешиваются; электробытовой прибор для приготовления коктейлей. Слово вошло в русский язык в середине XX века (Баш, НСИС).

Для приготовления кофе употребляются френч-пресс, джезва, dripper. *Френч-пресс\** (англ. *french press* французский пресс) обозначает устройство, предназначенное для приготовления напитков, обычно кофе и кофейных напитков, путем настаивания и отжима (Википедия). *Джезва* (тур. *cezve*) – сосуд конусообразной формы с длинной ручкой из металла для варки кофе (НСИС, Комлев). *Dripper\** (англ. *dripper* < *drip* капать) – устройство для заваривания кофе капельным методом (см. *drip-кофе* на с. 168), иногда его также употребляют для приготовления чая.

#### 2.4.4.3. Столовые приборы (4 слова)

В эту подгруппу включены такие слова, как *куверт*, *сплайд\**, *спорк\**, *шампур*.

Слово *куверт* обозначает полный набор столовых приборов, в том числе ножи, вилки, ложки (иногда также в их числе тарелки, бокалы, салфетка). Это слово заимствовано из французского языка, где *couvert* «накрытый» происходит от глагола *couvrir* «покрыть, накрывать» (Крысин),

которое восходит к латинскому *coperire* (*cooperire*) «покрывать, закрывать», образованному от *co-* «с, вместе» и *operire* «запирать, закрывать» (Викисловарь).

*Шампур* – тонкий металлический стержень для приготовления шашлыка. В разных источниках по-разному указано происхождение данного слова: из грузинского *šampuri* (НСИС, МАС); из грузинского или армянского *šamp'ur*, *šar'ur* (Крысин, Ожегов, Фасмер).

*Спорк\** – столовый прибор, сочетающий элементы вилки и ложки. Слово происходит от английского *spork*, представляющего собой сложение *spoon* «ложка» и *fork* «вилка». В жаргоне его также называют *ложка-вилка* или *ловилка*. Такой прибор появился в США в 70-е годы XIX века для пищи быстрого приготовления (Википедия). К подобным приборам относится *сплайд\** (англ. *splayd*), который одновременно выполняет функции ложки, вилки и ножа.

#### 2.4.5. Заведения общественного питания (32 слов)

Некоторые из слов данной группы давно вошли в русский язык, однако соответствующие им реалии стали менее актуальными в России сегодня, и слова употребляются в редких случаях (*кабак, трактир*), тогда как другие активно функционируют в современном русском языке (*наб, кафе, ресторан* и др.).

Слово *ресторан* восходит к французскому *restaurant*, которое обозначает заведение для получения кушаний и напитков за известную плату. Слово *restaurant* во французском языке образовано от *restaurer* в значении «восстанавливать, подкреплять». В русском языке XVIII–XIX веков вместо слова *ресторан* употребляли слово *ресторация*, которое образовано от польского *restauracja*, происходящего от латинского *restauratio* в значении «подкрепление, восстановление»: *Он взял меня под руку, и мы пошли в*

*ресторацию завтракать; он ужасно беспокоился о жене* (М.Ю. Лермонтов. «Герой нашего времени», 1839-1841). Слово *ресторан* в современном значении как заведение общепита стало широко употребляться с начала XX века (Семёнов).

В Петровскую эпоху было заимствовано слово *трактир* из польского, гд *traktjer* «трактирщик» от *traktjernia* «трактир», восходящего к итальянскому *trattoria* от латинского *tractōria* «вызов, приглашение» (Шанский 2004, Крысин). Согласно «Толковому словарю иноязычных слов» Л.П. Крысина (2006) *трактир* – устаревшее название рода дешевого ресторана (первоначально обозначало гостиницу с рестораном). В том же словаре приводится ряд итальянизмов, обозначающих похожие реалии в Италии: *остерия* (ит. *osteria*) – трактир, кабачок в Италии; *таверна* (ит. *taverna* < лат. *taberna* хижина) – небольшой трактир, кабачок в Италии и некоторых других странах; *трамтория* (ит. *trattoria*) – небольшой ресторан, закусочная в Италии (Крысин).

*Буфет* (нем. *Büfett* < фр. *buffet*) – это длинный стол или стойка для продажи закусок и напитков, а также небольшая закусочная (Крысин). Характерные словосочетания – *школьный буфет, театральный буфет, привокзальный буфет*. Небольшая закусочная, ресторанчик также называется *бистро* (фр. *bistro*) (Кузнецов). Есть версия, что происхождение слова *бистро* связано с русским словом *быстро*. Во время взятия Парижа 1814 года русские солдаты требовали от французских официантов, чтобы их обслуживали быстрее, так возникло название ресторанов, где блюда приносят вскоре после заказа. Однако эта версия оспаривается, поскольку французское слово *bistro* впервые употребляется только к 1880-м годам, когда в Париже уже не было столь сильного русского влияния. Существуют похожие французские диалектные слова, которые обозначают спиртные напитки, торговцев винами или хозяев кабачков. Поэтому считают, что этимология слова связана с одним из французских диалектов (Википедия).



В середине XIX века в русский язык пришло слово *кафе* (фр. *café*), которое означает небольшой ресторан или закусочную, где подаются закуски с кофе, чаем и другими напитками. В разговорной речи часто употребляется слово *кафешка* (Баш). В современном русском языке есть разные названия для обозначения видов кафе: небольшое кафе с системой самообслуживания называется *кафетерием* (исп. *cafeteria* кафетерий < *cafetero* хозяин кафе < *café* кафе; кофе). Это название пришло в русский язык в первой половине XX века (Баш); *эспрессо*<sub>2</sub> (ит. *espresso*) – кафе, где готовят кофе эспрессо (Комлев, Ефремова); *кабаре* (фр. *cabaret* кабаре; буфет, вероятно < араб. *khatârât*) – кафе или небольшой ресторан, где даются увеселительные эстрадные представления с пением и музыкой. Слово начало употребляться в русском языке с первой половины XVIII века (Баш). От него произведено слово *кабаретист* – артист кабаре; во второй половине XIX века был заимствован его синоним – *кабаре-шантан* или *кафешантан* (фр. *café-chantant* < *café* кафе + *chantant* поющий) (Баш, Крысин); кафе, где готовят и продают пиццу, называется *пиццерией* (ит. *pizzeria* < *pizza* пицца) (Крысин); *кофейня* (англ. *coffee* < араб. *qahwa*) – маленький ресторан, где подают кофе и десерты (Ефремова).

Первые кофейни возникли в России уже в Петровскую эпоху, но были закрыты при советской власти и вернулись в только в начале 90-годов.<sup>180</sup> Этот социокультурный и исторический факт в некоторой степени повлиял на употребление самого слова *кофейня* в русском языке. В НКРЯ показан график, который отражает хронологическое распределение частоты употребления всех форм слова *кофейня*. В результате его анализа можно увидеть, что с 1920-х годов началось снижение частоты употребления слова *кофейня*, и оно оставалось на низком уровне до 1990-х годов. А с начала 1990-х годов частота употребления слова начала расти, что отражает

---

<sup>180</sup>Чернов, А. Кофейни // Luxurynet: Журнал о роскоши [Электронный ресурс]. URL: <http://www.luxurynet.ru/restaurant/5650.html>

возвращение интереса к слову *кофейня* и его более активное употребление, так как кофейни стали снова популярными заведениями в России.

## Хронологическое распределение частоты употребления всех словоформ *кофейня* (1776-2021 гг.)<sup>181</sup>

Панхронический корпус. История употребления сочетания словоформ. ②

Статистика рассчитана с учетом совпадающих слов

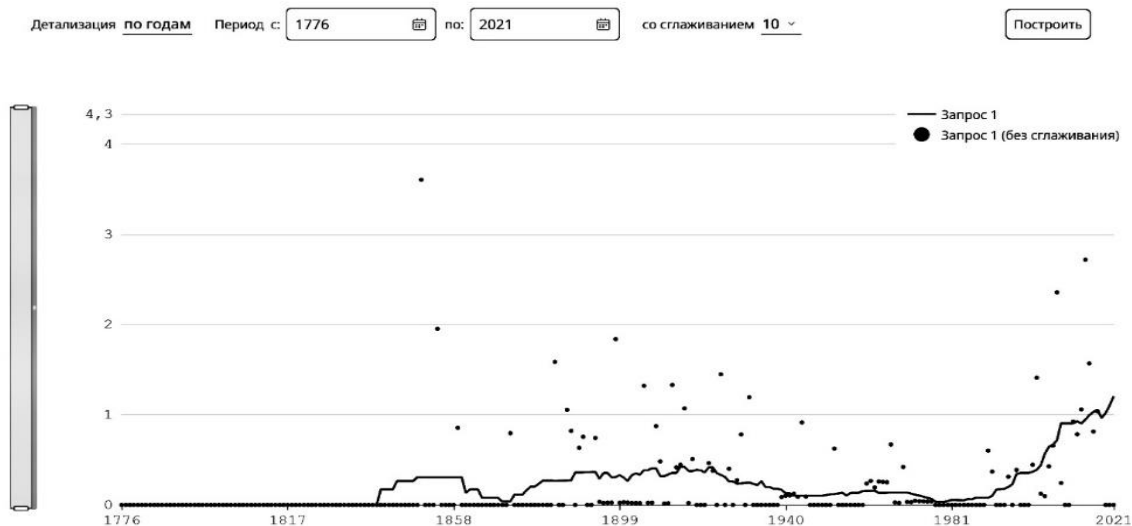


График 1

В русском языке существуют разные заимствованные наименования питейных заведений. В России до 1917 года для обозначения питейного заведения низшего разряда употреблялось слово *кабак*, которое является разговорно-сниженным, когда употребляется метафорически по отношению к другим заведениям: *шляться по кабакам* (Кузнецов). Его синонимы – *шалман* (тюрк. *şalman* < азерб. *şalban* столб, подпорка) и *шинок* (польск. *szynk* < ср.-в.-нем. *schenke* кабак) (Крысин). О происхождении слова *кабак*<sub>2</sub> в значении «питейный дом» существуют разные точки зрения, две наиболее распространенных заключаются в том, что оно было заимствовано в русский язык в XVI веке из нижненемецких диалектов, где *kabacke* в значении

<sup>181</sup> График взят из Национального Корпуса русского языка (НКРЯ) [Электронный ресурс]. URL: <http://www.ruscorpora.ru/new/>

«хибара» считают контаминацией слов *Kabine* и *Baracke* – «барак» (Фасмер, Шанский 2004) или из тюркских языков (Крылов, Шипова). Хотя сегодня каба́к потерял свою актуальность в России, само слово *кабак*, чаще всего в его уменьшительной форме *кабачок*, может употребляться на вывесках заведений общепита, таких как небольшие бары, кафе и столовые. В этом случае слово используется без какого-либо пренебрежительного оттенка.

С XX века начинают появляться новые названия для обозначения питейных заведений, заимствованные из английского языка. Так, *бар* (англ. *bar*) – небольшой ресторан с обслуживанием у стойки, где предлагаются алкогольные напитки и холодные закуски: *ночной бар*, *пивной бар* (Кузнецов). Слово в этом значении пришло в русский язык в начале XX века, и в тот же период появился его синоним *наб* (англ. *pub* пивная, каба́чок < *public house* общественный дом), который обозначает пивную или бар, где подают пиво, а также мягкие напитки, закуски и т.д. (Баш, Шагалова 2011). Во второй половине XX века слово *бар* развило второе значение – «отделение для вин в буфете или серванте»: *зеркальный бар*, *поставить бутылку в бар* (Баш).

В употреблении слова *бар* также отражаются определенные социальные и исторические факты из жизни России. Как показано на графике из основного корпуса НКРЯ, в XX веке первый пик использования слова *бар* появляется приблизительно в то время, когда в 1905 году открылся первый бар в Санкт-Петербурге, в ресторане «Медведь»<sup>182</sup> (см. График 2). А затем сразу наблюдается тенденция к снижению его употребления, что, возможно, объясняется введением сухого закона с началом войны в 1914 году, когда закрылись все бары.<sup>183</sup>

---

<sup>182</sup> Лошманов, Р. Краткая история барной культуры в России // Еда.ру [Электронный ресурс]. URL: <https://eda.ru/media/vsjudu-zhizn/kratkaya-istoriya-barnoy-kultury-v-rossii>

<sup>183</sup> Там же.

## Хронологическое распределение частоты употребления всех словоформ *бар* (1895-2021 гг.)<sup>184</sup>

Панхронический корпус. История употребления сочетания словоформ. ?

Статистика рассчитана с учетом совпадающих слов

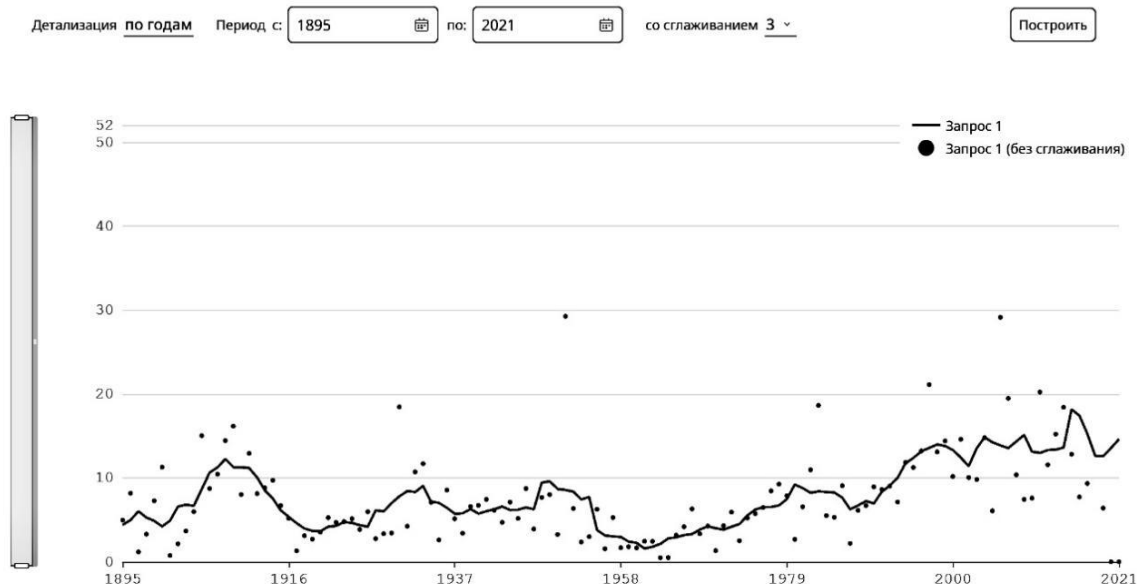


График 2

Само слово *бар* вместе с такими заведениями вошло в советской обиход в 1960-е годы, причем появилось название для работника бара – *бармен*.<sup>185</sup> Именно с шестидесятых годов частота использования слова *бармен* постепенно увеличивается (см. График 3).

<sup>184</sup> График взят из Национального Корпуса русского языка (НКРЯ) [Электронный ресурс]. URL: <http://www.ruscorpora.ru/new/>

<sup>185</sup> Николай Разумов. Кафе, бары и рестораны Советского Союза // Дилетант [Электронный ресурс]. URL: <https://diletant.media/articles/45319974/>

## Хронологическое распределение частоты употребления всех словоформ *бармен* (1908-2021 гг.)<sup>186</sup>

Панхронический корпус. История употребления сочетания словоформ. ?

Статистика рассчитана с учетом совпадающих слов

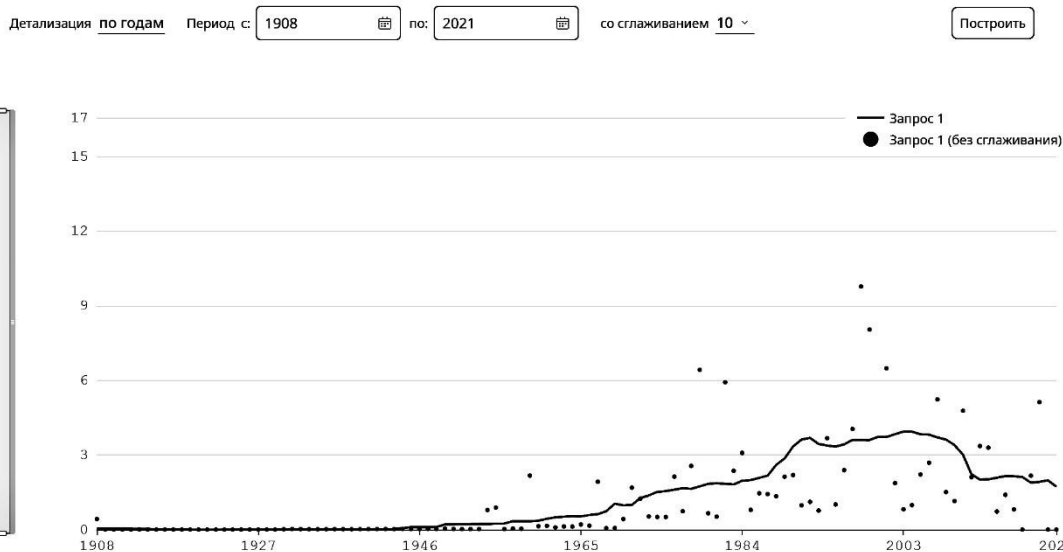


График 3

Есть названия заведений общепита, заимствованные из английского языка, в состав которых входит слово *бар*: *снэк-бар* или *снэк-бар* (англ. *snack bar*) – бар или кафе, где продаются легкие закуски (Шагалова 2020); *суси-бар* или *суши-бар* (англ. *sushi bar*) – бар, где основным блюдом являются суши (НСИЗ 90-гг.). Интересно отметить, что слово *гриль-бар*, вошедшее в русский язык во второй половине XX века, не является англицизмом, а пришло из французского, где *grille-bar* обозначает бар с грилем (Баш). Следует также отличать их от названий, являющихся сложением слова *бар* и других иноязычных элементов: *кафе-бар* – небольшое кафе, где гости могут сидеть за столиками или у стойки (НСИЗ 70-гг.), *коктейль-бар* – небольшой ресторан или бар, в котором подаются коктейли и другие напитки (НСРЯ 50-

<sup>186</sup> График взят из Национального Корпуса русского языка (НКРЯ) [Электронный ресурс]. URL: <http://www.ruscorpora.ru/new/>

80 гг.); *мини-бар* или *минибар* – небольшой по размеру бар, а также шкаф или отделение в нем (НСИЗ 90-гг.).

Одно из питейных заведений в США называется *салун* (англ. *saloon* пивная). Слово *saloon* в английском языке, восходящее к французскому *salon*, – гостиная, приемная, салон, изначально обозначает большое помещение или зал для приемов, выставок и т.п., и то же, что *кают-компания* (голл. *kajuit* + фр. *compagnie*), в которой собираются пассажиры корабля для еды и отдыха. Однако слово *салун* было заимствовано в русский язык во второй половине XX века только в значении «пивной бар, закусочная» (Баш): *Это салун – небольшой, похожий на сарай кабачок. Всего два окна и дверь, выходящие на площадь* (В.М. Быков. «На родине Джека Лондона», 1962).

В конце XX века русский язык продолжает впитывать в себя англо-американские названия новых видов заведений общепита, популярных и модных в России до сих пор. В «Словаре новейших иностранных слов (конец XX – начало XXI вв.)» Е.Н. Шагаловой (2009) зафиксированы два слова – *фаст-фуд* и *фуд-корт*. *Фаст-фуд* (*фастфуд*) (англ. *fast* быстрый + *food* пища, еда) – ресторан или кафе, рассчитанные на быстрое обслуживание большого числа посетителей, где блюдо готовится, как правило, в присутствии посетителя из заранее заготовленных полуфабрикатов. *Фуд-корт* (англ. *food* еда + *court* двор) – зона, площадка в больших торговых центрах, в спортивных комплексах, где располагаются кафе, рестораны быстрого обслуживания. По аналогичной модели образованы новые слова с компонентом *фуд-* для обозначения похожих мест: *фуд-молл\** (англ. *food* + *mall* молл), *фуд-холл\** (англ. *food* + *hall* холл), *фуд-корнер\** (англ. *food* + *corner* корнер) и другие. Например: ... *Откроют супермаркет, досуговый фуд-холл на 21 концепцию, пространства для культурных и спортивных мероприятий* [Ведомости, 22.02.2023]; ... *Культурное, гастрономическое пространство – фуд-молл «Депо Пермь». На месте депо откроют рестораны и кафе, фуд-корнеры* [Коммерсантъ. 25.08.2023].

*Руин-бар\**, или *руинный бар\** (англ. *ruin bar*), – это название бара, созданного в руинах заброшенных зданий. Сначала такие бары появились в Будапеште, а теперь есть и в Москве.<sup>187</sup> Первый в России и один из самых необычных – «Дом, в котором», паб-оммаж<sup>188</sup>, названный по роману Мариам Петросян, с цитатами и отсылками к нему в оформлении. Этот неологизм стал появляться в тестах масс-медиа: *Интерьеры руин-баров эклектичны, здесь присутствуют: граффити на стенах, ретро-вещи, уличное искусство и музыка* <sup>189</sup> ; *Концепция «руинных баров» тем и интересна, что предполагает довольно быстрый вывод продукта на рынок* [Московская перспектива, 22.10.2019].

В современном русском языке существуют заимствованные названия заведений общепита восточного стиля, такие как *духан, чайхана, шаурма*<sub>2</sub>.

*Духан* (тур. *dükkan*) – маленький ресторан, трактир, мелочная лавка на Ближнем Востоке и на Кавказе (Крысин). Н.К. Дмитриев отмечает, что слово заимствовано языками Закавказья из турецкого языка, в котором оно восходит к арабскому *dukkan* в значении «лавочка, мастерская, торговое заведение». В форме *духан* слово было усвоено русскими в дореволюционное время в специфическом значении «кабачок, винная лавка».<sup>190</sup> Слово *духан* не так актуально сегодня, но иногда употребляется в качестве названия восточного ресторана, где подают национальные блюда.

*Чайхана* (тюрк. *çaihana* < кит. *cha-ueh* чай в листьях и перс. *hāne* помещение) – чайная, которая обычно встречается в Персии или в Средней Азии (Ушаков). От него произведено слово *чайханищик*,

---

<sup>187</sup> Атмосферные бары Москвы: 7 самых необычных заведений с фантастическим интерьером [Электронный ресурс]. URL: <https://journal.tinkoff.ru/list/fantastic-bars-moscow/>

<sup>188</sup> *Оммаж* (от фр. *hommage* признательность, дань уважения) в искусстве – работа-подражание (и жест уважения) другому художнику, музыканту и т. п.

<sup>189</sup> Руин-бары: что это такое // CRAFTOVİK.RU [Электронный ресурс]. URL: <https://craftovik.ru/articles/ruin-bary-cto-eto-takoe>

<sup>190</sup> Дмитриев, Н.К. О тюркских элементах русского словаря // Лексикографический сборник. Вып. 3. – М.: ГИС, 1958. – С. 40

обозначающее «содержатель чайханы или тот, кто её обслуживает» (Ефремова). Такое заведение со среднеазиатским характером и восточными традициями пользуется сегодня широкой популярностью в больших городах в России и является не только чайной, но и рестораном общественного питания.

*Шаурма*<sub>2</sub> или *шаверма*<sub>2</sub> (араб. < тур. *çevirme* < *çevirmek* вращать) – кафе или иное заведение, где готовят и продают такое кушанье (Викисловарь, Ефремова) (см. *шаурма*<sub>1</sub> на с. 137).

#### **2.4.6. Наименования человека, относящиеся к гастрономии (32 слова)**

Слова данной группы можно разделить на следующие подгруппы: человек, обслуживающий посетителей гастрономических заведений; специалист по приготовлению еды и изготовлению напитков; специалист по дегустации; владелец заведения общественного питания; человек смежных профессий, связанных с едой; знаток или любитель вкусной еды.

**1. Человек, обслуживающий посетителей гастрономических заведений** (9 слов). Работник ресторана, кафе, столовой и т.п., подающий блюда посетителям, называется *официантом* (фр. *officiant* < ср.-лат. *officians* < *officiantis* служащий). Слово появилось в русском языке во второй половине XVIII века (Баш). В некоторых западноевропейских странах официант в пивной или ресторане называется *кельнером* (нем. *Kellner* < *Kelle* разливательная ложка). Это название пришло в русский язык в первой половине XIX века (Баш, Крысин). Слово *метрдомель* (фр. *maître d'hôtel* хозяин гостиницы), вошедшее в русский язык в конце XVIII века, означает «главный официант, распорядитель в ресторане» (Баш).

*Бáрмен*<sub>1</sub> (*бармéн*<sub>1</sub>) (англ. *barman* < *bar* бар + *man* человек) – работник бара, обслуживающий посетителей за стойкой. Слово было заимствовано в середине XX века (Баш). Его синоним – *бармендер*\* (англ. *bartender*).



Помощник бармена – *барбек\** (англ. *bar back* часть за барной стойкой), который обычно занимается поддержанием чистоты и приготовлением необходимых ингредиентов: *И изначально ты будешь называться барбеком. То есть быть на подхвате. Ты проходишь, тебе показывают: вот чистая посуда, вот грязная, вот это разнос – все, погнали* [PRIMPRESS, 08.02.2019].

Бариста, кавист и сомелье обозначают специалистов по напиткам. *Бариста* (ит. *barista* человек, работающий за барной стойкой) – это специалист по качеству кофе, его хранению, приготовлению и подаче потребителям.<sup>191</sup> *Сомелье* (фр. *sommelier*) – человек, ответственный за подачу напитков, дающий советы по выбору вин и напитков, сервирующий их или следящий за их подачей клиенту в ресторане или в магазине (КС, Викисловарь). *Кавист\** (фр. *caviste*) – сомелье, который знает все о хранении этого напитка, о сочетании вина с разными блюдами. Иногда *кавистами* называют также сомелье магазинов.<sup>192</sup>

От названий данной подгруппы с суффиксами *-к/-ш-* образуются слова для обозначения лиц женского пола, например *официантка, кельнерша, барменша*.

**2. Специалист по приготовлению еды и изготовлению напитков (8 слов).** В эту подгруппу включены следующие слова:

*Кулинар* (фр. *culinaire*) – человек, искусный в кулинарии; повар (БАС, Епишкин). *Кок* (голл. *kok* повар < лат. *coquus*) – повар на судне. Это слово заимствовано в конце XVII века (Шанский 2004, Крысин). *Шеф* (фр. *chef*) – повар-руководитель: *Каждый месяц бар «Шляпин» планирует принимать у себя шефов и бартендеров из лучших ресторанов страны* [Ведомости, 28.09.2023].

---

<sup>191</sup> Официальная терминология [Электронный ресурс]. URL: <https://official.academic.ru/>

<sup>192</sup> Тихменева, М. Чем занимается кавист? 10 редких профессий из мира еды и вина // Аргументы и Факты, 19.10.2014 [Электронный ресурс]. URL: <https://aif.ru/food/fooddontknow/1363189#>

Тот, кто изготавливает кондитерские изделия, называется *кондитером* (нем. *Konditor* < лат. *conditio* добавление приправ) (Крысин). Кондитер шоколада и шоколадных кондитерских изделий обозначается словом *шоколатье\** (фр. *chocolatier*). (Викисловарь)

*Пиццайоло\** (ит. *pizzaiolo*) – мастер по приготовлению пиццы. Его синоним – *пиццмейкер\** (англ. *pizza maker*) (Викисловарь).

*Ремюер\** (фр. *remueur* шевелить) – так называется специалист, который встряхивает бутылки с созревающим шампанским, в процессе чего происходит избавление игристых вин от осадка<sup>193</sup>.

**3. Специалист по дегустации** (3 слова). К этой подгруппе принадлежат слова *дегустатор*, *канпер* и *тестестер*.

Слово *дегустатор* (фр. *dégustateur* < лат. *dēgustāre* отведывать, пробовать) появилось в русском языке в конце XIX века, оно обозначает специалиста по определению на вкус качества какого-либо продукта (Баш, Крысин). Дегустатора кофе называют *канпером\** (англ. *cupper*), а дегустатора чая – *тестестером* (англ. *teetester* < *tee* чай + *tester* пробующий, измеряющий) (Крысин).

**4. Человек смежных профессий, связанных с едой** (6 слов). За последние два десятилетия в русском языке появились новые номинации, для обозначения профессий, связанных с созданием привлекательного представления еды. Рассмотрим эти наименования.

*Фуд-блогер* (англ. *food blogger*) – тот, кто ведет *фуд-блог* (англ. *food blog*), создает и публикует контент, связанный с едой в блоге или на других онлайн-платформах (Викисловарь).

Словом *фуд-дизайнер\** (англ. *food designer*) называют профессионала, занимающегося созданием декоративных элементов и оформлением блюд,

---

<sup>193</sup> Комарова, Е.Ю. Иноязычные термины в профессиональной лексике пищевой промышленности / Е.Ю. Комарова, С.А. Буренкова // Филологический аспект, 2023. – № 3(95). – С. 57-61.

чтобы сделать их более привлекательными и эстетичными. Аналогичной работой занимается *фуд-стилист\** (англ. *food stylist*) – специалист, который отвечает за стилизацию и визуальное оформление еды в фотографиях и видео, чтобы она выглядела аппетитно и привлекательно на снимках. Подобно этому есть профессия *фуд-фотограф\** (англ. *food photographer*) – тот, кто занимается фуд-фотографией (см. *фуд-фотография* на с. 49)

*Фуд-флорист\** (англ. *food florist*) – тот, кто работает над составлением флористических композиций и букетов из фруктов, ягод, овощей и других съедобных ингредиентов.

*Фудрайтер\** (англ. *food writer*) или *фуд-критик\** (англ. *food critic*) – названия ресторанный критика, писателя, анализирующего еду или рестораны, а затем публикующего свои находки в изданиях СМИ.

**5. Владелец заведения общественного питания** (2 слова). В эту подгруппу включены слова *ресторатор* (фр. *restaurateur* < лат. *restaurāre*) – владелец ресторана (Крысин) и *бáрмен<sub>2</sub>* (*бармэн<sub>2</sub>*) (англ. *barman*) – владелец бара (Баш).

Отметим, что слов в этой группе очень мало, потому что в русском языке для обозначения владельца какого-либо заведения общепита с иноязычным названием обычно употребляется производное от самого названия слово, которое считается уже русским, а не заимствованным, например *духан* – *духаник*, *трактир* – *трактирик*, *чайхана* – *чайханик*, *буфет* – *буфетчик*.

**6. Знаток или любитель вкусной еды** (4 слова). Любителя и знатока тонких, изысканных блюд, лакомку называют *гурманом* (фр. *gourmand*) (Крысин), его синонимом является слово *гастроном* (фр. *gastronome* < греч. *gastēr* желудок + *nomos* закон) – любитель и знаток вкусной еды (Крысин).

Молодые люди, которые любят вкусно поесть и тщательно подходят к выбору еды, часто называют себя *фуди* (англ. *foodie*): *Приезжают и фуди обеих столиц, а локальные дегустаторы активно ведут соцсети*

[Коммерсантъ, 28.07.2023]. Слово обычно употребляется в молодежном сленге в шутовском тоне.

Отдельно следует отметить неологизм *гастрогуру\**, которое составлено из двух иноязычных элементов: *гастро-* и *гуру*. Толкование этого слова в словарях пока отсутствует, но его значение можно определить по семантике составных частей слова и по контексту. Первая составная часть *гастро-* (греч. *gastēr* желудок) указывает на отношение данного слова к желудку, к гастрономии. Вторая часть *гуру* восходит к санскритскому *guru* и имеет религиозное значение: в индуизме оно обозначает учителя, духовного наставника (Крысин). *Гастрогуру* – эксперт или авторитет в области гастрономии, который обладает глубокими знаниями о еде, ресторанах, кулинарных трендах и делится своими рекомендациями и оценками с обществом: *На протяжении многих лет главный амстердамский гастрогуру и коллекционер старинных поваренных книг Ян Ван Дам ведет колонку ресторанной критики в ежедневной газете Het Parool и выставляет оценки разным точкам общественного питания.*<sup>194</sup>

#### 2.4.7. Организация питания (16 слов)

Слова, принадлежащие к этой группе, обозначают виды приема пищи, в зависимости от времени, места, цели и способа.

Для обозначения приема пищи в монастыре используется заимствованное в древнерусский период из греческого языка название *трапеза* (греч. *trápeza* стол): *утренняя/вечерняя трапеза* (Крылов). Сейчас это слово может обозначать вообще прием пищи: *Когда ребенок начинает есть самостоятельно и может отказаться от любого приема пищи,*

---

<sup>194</sup> Смирнова, А. Амстердам: Путеводитель Афиши / А. Смирнова, М. Бейкер, О. Гринкруг – М.: Афиша Индастриз, 2014. [Электронный ресурс]. URL: <https://info.wikireading.ru/23957>

родителям важно не давить на него и не превращать *трапезу* в нервозность [Парламентская газета, 21.07.2021]; иногда оно даже имеет шутливый оттенок: *Прошу не беспокоить меня во время трапезы! Ваша трапеза еще не закончилась?* (Кузнецов)

Слово *чай*<sub>2</sub> может означать чаепитие, т.е. прием гостей с угощением (обычно чаем). В этом значении слово употребляется только в единственном числе: *вечерний чай, устроить чай, приглашать на чай* (Ушаков, Кузнецов). *Журфикс* (фр. *jour fixe* определенный день) – устаревшее название чаепития. Первоначальное значение этого слова – чай, сопровождаемый маленькими общественными играми или танцами. Однако в XIX веке его значение было более широким – вечер для приема гостей в установленный заранее день недели: *назначать журфикисы, устраивать журфикисы* (Епишкин, Кузнецов).

*Банкетом* (нем. *Bankett* < ит. *banchetta* маленькая скамья) называется торжественный званый обед или ужин в честь какого-то лица или события. Это слово пришло в русский язык в первой половине XVII века (Баш). Одной из разновидностей банкета является *фушет* (*банкет-фушет*) (фр. *fourchette* вилка) – банкет, где гости едят и пьют, стоя у столов, возле которых нет стульев. На банкете-фушете закуски (обычно холодные) подают небольшими порциями – «под вилку», чтобы можно было есть без помощи ножа или ложки (Крысин, НСИС, Комлев). Синоним слова *фушет* – *а-ля фушет* (*аляфушет*) (фр. *a la fourchette* вилкой, с вилки), которое употребляется в русском языке и как существительное, и как наречие или прилагательное – не садясь за стол, на скорую руку (о закуске, ужине и т.п.): *завтракать а-ля фушет, завтрак а-ля фушет* (Крысин, НСИС). Банкет, на котором подают мелкопорционные закуски в виде бутербродов, пирожных, печенья и т.п., называется *коктейлем*<sub>2</sub> (англ. *cocktail*), а также *банкетом-коктейлем* (фр. *banquette* банкет + англ. *cocktail* коктейль) (Комлев).

Слова *пикник* и *барбекю*<sub>3</sub> употребляется для обозначения приема пищи на открытом воздухе. Слово *пикник* (фр. *pique-nique* < англ. *picnic*) пришло в

русский язык в середине XVIII века, так называют увеселительную загородную прогулку с едой на воздухе (Баш). *Барбекюз* (фр. *barbecue*, англ. *barbecue*) – пикник или прием на открытом воздухе, во время которого гостей угощают мясом, жаренным на углях в особой печи (НСИС).

Существуют англицизмы, обозначающие прием пищи в определенное время дня: *ланч*, *бранч*, *файф-о-клок*. Слово *ланч* (*ленч*) (англ. *lunch* < *luncheon* < диалектное *lunch* гора еды) пришло в русский язык из английского, оно означает прием пищи в полдень – второй, более поздний завтрак с легкой закуской (Комлев, Крысин, НСИС). Сложное слово *бизнес-ланч* (англ. *business-lunch*) обозначает обед с деловыми партнерами в ресторане (НСИЗ 90-х гг.). *Бранч* (англ. *brunch* поздний завтрак) – поздний завтрак в ресторане (обычно между 11 и 15 часами) (НСИЗ 90-х гг.): *Путешественник обязательно посетит три завтрака, один **бранч**, два обеда и один ужин в известных столичных ресторанах* [Ведомости, 23.05.23]. *Бранч-буфет* (англ. *brunch buffet*) – шведский стол, организуемый для посетителей ресторана в определенные дни (НСИЗ 90-х гг.): *В Four Seasons Hotel Moscow возобновляются воскресные **бранчи-буфет** из блюд итальянской кухни* [Ведомости, 14.09.2017]. *Файф-о-клок* (англ. *five-o'clock (tea)* пять часов) – это чаепитие между ланчем и обедом в англоязычных странах (Крысин): *Устройте на работе классический **файф-о-клок** с ароматным эрл-греем, треугольными сэндвичами и бисквитами* [Газета.Ру. 04.12.2015].

*Кофе-брейк* (англ. *coffee break*) означает короткий перерыв во время научной конференции для приема пищи и неформального общения. Обычно предполагает наличие стола с чашками, банками растворимого кофе или чаем в пакетиках, конфетами, сахаром, печеньем и т.п. Как и во время фуршета, участники кофе-брейка сами наливают себе кофе и едят стоя (НСИЗ 90-х гг.): *Для тех, кто любит расслабленные **кофе-брейки**, в лобби имеется лаунж-зона с кофейнотом* [Коммерсантъ, 02.10.2023].

## 2.5. Особенности адаптации заимствованной гастрономической лексики в русском языке

Для заимствованной гастрономической лексики с разной степенью ассимиляции характерны свои особенности на разных языковых уровнях.

### 2.5.1. Фонетическая вариантность и орфографическая дифференциация

Для заимствованных гастрономических лексических единиц характерна нестабильность фонетического и орфографического облика, т.е. эти слова имеют варианты в русском языке.

Встречаются фонетические варианты, которые главным образом касаются ударения: *ба́рмен* – *барме́н*, *ма́нгольд* – *манго́льд*, *фейхо́а* – *фейхоа́*, *ка́мбала* – *камбала́*, *ки́нза* – *кинза́* (разг.). Наличие этих вариантов может объясняться тем, что слова не успели завершить процесс полной фонетической адаптации, когда они еще находились на начальном этапе заимствования. Другой причиной существования вариантов ударения является влияние этимологии на заимствованное слово: *йо́гурт* (под влиянием сербского *jógurt*) – *йогур́т* (под влиянием болгарского *югур́т*), *ра́кия* (из сербского *ра́кија*) – *раки́я* (из болгарского *раки́я*).

Орфографические варианты слов можно разделить на собственно орфографические и фонетико-орфографические. Существует четыре типа собственно орфографических вариантов:

1. Варьирование букв *э/е* ([э]), *о/а* ([а]): *еноки* – *эноки*, *помело* – *помэло*, *сnek* – *снэк*, *ремен* – *рамэн*, *глясе* – *глясэ*, *саке* – *сакэ*, *долма* – *далма*. Иногда употребление буквы «э» в заимствованных словах помогает избежать двусмысленности: ср. омографы *помéло* (фрукт) и *помелó* (инструмент для уборки).

2. Удвоение/упрощение согласных букв: *фетуччини* – *фетучини* (ит. *fettuccine*), *пепперони* – *пеперони* (ит. *peperoni*, англ. *pepperoni*). Как отмечает

И.В. Нечаева, удвоение согласных у заимствованной гастрономической лексики при написании имеет тенденцию к упрощению, например, *десерт* (фр. *dessert*), *официант* (фр. *officiant*), *рукола* (ит. *rucola*, но до 2012 года нормативным написанием было *руккола*); с другой стороны, многие заимствования вопреки этой тенденции сохраняют удвоение – *гранна* (ит. *Grappa*), *пицца* (ит. *pizza*), *маффин* (англ. *muffin*).<sup>195</sup>

3. Слитное/дефисное написание: *попкорн* – *поп-корн*, *фуагра* – *фуа-гра*, *кускус* – *кус-кус*, *хого* – *хо-го*, *аляфушет* – *а-ля фушет*, *фастфуд* – *фаст-фуд*.

4. Начальная строчная/прописная буква. Опираясь на материал из Национального корпуса русского языка, можно заметить, что некоторые заимствованные гастрономические термины когда-то писались с большой буквы и в кавычках: *Я приглашаю вас отведать отличнейшей «Гранна» из моих подвалов* (А. Ростовский, 2000); *Вечером открыли с мужем бутылку «Мартини» и закурили «Мальборо»* (С. Алексиевич, 2013). Сравнив с более поздними текстами, мы видим, что эти слова уже фигурируют как нарицательные существительные: *Ей протянули стакан с прозрачной жидкостью, Мария осторожно понюхала – гранна* (М. Бувайло, 2012); *...не заказывают, мол, мартини с абсентом, не сочетаются напитки* (И. Вирабов, 2015). Главной причиной изменения в написании слов служит то, что заимствованные названия вместе с иноземными реалиями постепенно принимаются носителями русского языка и утрачивают свои экзотичность.

Наблюдаются фонетико-орфографические варианты слов, такие как *филе* – *филей* (только в значении «мясо высшего сорта»), *бок-чой* – *пак-чой*, *питахайя* – *питайя*, *таледжо* – *таледжио*, *суши* – *суси*, *сашими* – *сушими*, *кимчи* – *кимчи*, *сацибели* – *сацебели*, *крудите* – *кюдите*, *хамса* – *камса* и т.д. Причины фонетико-орфографической неустойчивости заимствованной

---

<sup>195</sup> Нечаева, И.В. Актуальные проблемы орфографии иноязычных заимствований. – М.: Азбуковник, 2011. – С. 42-43.



гастрономической лексики неоднородны. Одной из них может быть неточность передачи звуков прототипа из языка-источника на русский язык, так как в русской фонетической системе отсутствуют точные эквиваленты звуков иностранного языка.<sup>196</sup> Например, варианты *сэндвич/сандвич* (англ. *sandwich*) появляются в результате того, что английский [æ] передается в русском как [э] или как [а], и, естественно, графически как «а» и «е». Подобным примером служат варианты *ланч/ленч* (англ. *lunch*), где английский [ʌ] также передается как [а] или как [э]. Некоторые фонетико-орфографические варианты слов связаны с их разным происхождением: *мангостин* (англ. *mangosteen*) – *мангостан* (фр. *mangoustan*), *матча* (англ. *matcha*) – *маття* (яп. *mattya*), *хаши* (арм. *xaš*) – *хашии* (груз. *harčo*), *пилав* (тур. *pilav*) – *плов* (азерб. *plov*), *мацони* (груз. *maçoni*) – *мацун* (арм. *macun*) или с разными словоформами в языке-источнике: ср. *чуррос* от формы множественного числа испанского слова *churros* и *чурро* от формы единственного числа *churro*.

Стоит отметить, что на конечных этапах заимствования звуковой и графический облик иноязычного слова постепенно стабилизируется. Одним из проявлений этого является сокращение фонетических и орфографических вариантов слова, то есть один из вариантов со временем вытесняет другие и закрепляется в русской языковой системе. Это касается и заимствованной гастрономической лексики. Например, в русском языке наряду с голландским заимствованием *абрикос*, употреблялось слово *априкос*, немецкое по происхождению. К XIX веку слово *априкос* было вытеснено его современной формой (Крылов). Такую же судьбу имели немецкое заимствование *конфеты* и польское заимствование *ресторация*, которые были заменены современными формами *конфета* из итальянского языка и *ресторан* из французского языка (см. *конфета* на с. 125, *ресторан* на с. 183).

---

<sup>196</sup> Там же. С. 15-17.

## 2.5.2. Особенности морфологической и словообразовательной адаптации заимствованных гастрономизмов

Адаптация заимствований морфологической системой русского языка обычно относится к утрачиванию/приобретению грамматических категорий, отсутствующих в русском языке или свойственных русскому языку. Например, в процессе морфологической ассимиляции русских существительных, в том числе существительных в составе заимствованной гастрономической лексики, слова включаются в систему рода, числа и падежа.

Нет единых оснований, определяющих род заимствованных гастрономических существительных, но в целом категория рода приобретает ими следующим образом:

1. В отношении неодушевленных заимствованных существительных активным является структурный, или фонологический, фактор. «В родовой отнесенности слова определяющую роль играет финаль слова: к мужскому роду относятся существительные на согласный, к женскому роду – на гласный».<sup>197</sup> Например, к мужскому роду относятся слова на твердый согласный: *лайм, помидор, вермут, бутерброд, стейк*, а также на *-й*: *пай, минтай* с нулевым окончанием; к женскому роду принадлежат слова на *-а* (*-я*): *локва, сосиска, соя, вафля*. Следует отметить, что заимствованные гастрономические существительные иногда меняли свою родовую принадлежность в связи с изменением окончания (флекси) или основы. Например, в XVIII веке употреблялось слово *желея* с окончанием *-я* и бесфлексионное слово *желей* с основой на *-й*, которые являлись склоняемыми и соответственно принадлежали к мужскому и женскому роду (Словарь

---

<sup>197</sup> Маринова, Е.В. Иноязычные слова в русской речи конца XX – начала XXI века: проблемы освоения и функционирования: автореф. ... д-ра филол. наук: 10.02.01 / Маринова Елена Вячеславовна. – М., 2008. – С.19.

XVIII в.), а в настоящее время слово *желе*, основа которого оканчивается на гласный *-е*, представляет собой несклоняемое существительное и относится к среднему роду (Ефремова). Однако, при изменении словоформы возможно сохранить прежнюю родовую характеристику слова, например, в слове *кофе* с основой на гласный *-е* сохраняется мужской род в соответствии с его бывшей формой *кофей* (Словарь XVIII в.).

2. В словах сохраняется род иноязычного прототипа, если в языке-источнике есть формальные показатели категории рода. Например, французским словам женского рода на *-ette*, такие как *côtelette*, *galette*, *crevette*, после вхождения в русский язык давали окончание *-а*: *котлета*, *галета*, *креветка*, чтобы передать родовую принадлежность слов-прототипов французского языка. Но такое соотношение рода часто нарушалось. Некоторые французские слова женского рода в русском языке переходили в мужской род: *омлет* (фр. *omelette*), *рулет* (фр. *roulette*), *винегрет* (фр. *vinaigrette*), *салат* (фр. *salade*), *маринад* (фр. *marinade*) и т.п.<sup>198</sup>

3. Слова получают род по аналогии с исконными русскими словами. Например, слова *брюква* (польск. *brukiew*) и *редька* (др.-в.-нем. *redik*) приобрели свои формы женского рода на *-а* под влиянием русских слов типа *тыква* (Крылов, Шанский 2004).

4. Слова получают род по лексической семантике.<sup>199</sup> При установлении категории рода иноязычных гастрономизмов учитывались их значение и тематическая принадлежность. Например, слова с основой на мягкий согласный, такие как *форель*, *макрель*, *сельдь*, *кефаль*, закрепились в словарях в женском роде по отношению к русскому слову *рыба*, которое

---

<sup>198</sup> Родовая принадлежность французских слов в данном разделе представлена в «Большом французско-русском и русско-французском словаре» [Электронный ресурс]. URL: [https://dic.academic.ru/contents.nsf/fre\\_rus/](https://dic.academic.ru/contents.nsf/fre_rus/)

<sup>199</sup> Рыбачева, Л.В. Современный русский литературный язык. Морфология: Учебное пособие для вузов. – Воронеж: Издательско-полиграфический центр Воронежского государственного университета, 2008. – С. 15.

является их гиперонимом; а слова *эль*, *коктейль*, *мускатель* – в мужском роде в соответствии с их гиперонимом *напиток*. Подобным примером также служат некоторые слова с основой на гласный: *франпе* (м. р.) – вид *кофе*; *мохито* (м. р.) – разновидность *коктейля*. По соотношению «лексическое значение – род» в многозначных словах иногда происходит колебание рода. В качестве примера приведем два слова – *эспрессо* и *ткемали*: *эспрессо*<sub>1</sub> как название кофе – мужского и среднего рода, а *эспрессо*<sub>2</sub> как название кафе – среднего рода (Ефремова); слово *ткемали* относится к женскому роду при обозначении рода сливы (*ткемали*<sub>1</sub>) и к мужскому роду как название соуса (*ткемали*<sub>2</sub>) (Академос). Однако в практике употребления принцип определения рода слова согласно роду гиперонима не всегда срабатывает: ср. *брауни* (м. р.) – *пирожное* (с. р.)<sup>200</sup>, и, более того, иногда трудно подобрать в языке-рецепторе аналог для отнесения заимствований к определенному роду, например, *васаби* относится к мужскому роду по аналогии со словами *соус*, *хрен* (м. р.), а не со словом *специя* (ж. р.).

5. Родовая принадлежность слов определяется синтаксически. Такие слова, по мнению А.А. Степихова, представляет собой в первую очередь несклоняемые существительные с основой на гласный, которые в большинстве принадлежат к среднему роду<sup>201</sup>: *горячее какао*, *сочное спелое манго*, *(пойти) в молочное кафе*, *тресковое филе*, *отменное тофу*, *оригинальное барбекю*, *хачапури (было) горячее*; или характеризуются вариантностью рода: *фаршированный фуа-гра* / *настоящее фуа-гра* / *(попробовать) горячую фуа-гра*, *(приготовить) гигантский тирамису* /

---

<sup>200</sup> Шмидт, Д.С. Морфологическая адаптация новейших заимствований в системе русского языка: системно-грамматический аспект // Вестник Омского государственного педагогического университета. Гуманитарные исследования, 2023. – № 1 (38). – С. 100.

<sup>201</sup> Степихов, А.А. О грамматическом освоении иноязычной лексики в русском языке в аспекте категории рода // Acta Linguistica Petropolitana. Труды института лингвистических исследований. – 2015. – Т. 11. – № 1. – С. 298.

домашнее *тирамису*, подгнившее *киви* / сочный *киви*, дешевое *латте* / стандартный *латте*.<sup>202</sup>

6. Слова получают родовые дублеты, имеющие разные формы. Существуют заимствованные гастрономизмы, которые вошли в русский язык и зафиксировались в форме множественного числа. Такие слова, как правило, заканчиваются на *-и* или *-ы*, и после заимствования из них развиваются родовые дублеты в разных формах единственного числа. В словарях встречаются такие примеры, как *тефтели* (мн. ч.) – *тефтель* (ед. ч., м. р.) и *тефтеля* (ед. ч., ж. р.) (Крысин); *шпроты* (мн. ч., в значении рыбы) – *шпрот* (ед. ч., м. р.) и *шпрота* (ед. ч., ж. р.) (Кузнецов).

7. Некоторые слова представляют собой одушевленные существительные общего рода. Особенностью таких слов является зависимость их синтаксической сочетаемости от пола называемого лица: слово употребляется как существительное мужского рода в применении к лицу мужского пола, и, наоборот, как существительное женского рода – к лицу женского пола.<sup>203</sup> Примерами слов общего рода служат заимствованные гастрономизмы, обозначающие профессии типа *бариста*, *ресторатор*, *сомелье*. Приведем примеры из СМИ: *В калифорнийской кофейне одетая в униформу-бикини бариста приказала приставившему к её голове оружие мужчине ждать своей очереди, пишет Daily Mail [Lenta.ru, 01.07.2016]; 26-летний бариста Питер (Peter) из Белфаста заявил, что прямо в описании предлагает девушкам сходить в кафе Spoon Street, ... [Lenta.ru, 05.09.2019]. Спикером мероприятия стала создатель ресторанов кубанской кухни ... Владилена Гредина. Резидентам и гостям клуба ресторатор рассказала о своей миссии как предпринимателя, ... [Коммерсантъ, 09.02.2024]; Пермский*

---

<sup>202</sup> Все проведенные примеры в данном абзаце представлены в НКРЯ (в основном в газетном корпусе) [Электронный ресурс]. URL: <https://ruscorpora.ru/>

<sup>203</sup> Русская грамматика: в 2 т. Т. 1: Фонетика. Фонология. Ударение. Интонация. Словообразование. Морфология / Акад. наук СССР, Ин-т рус. яз.; гл. ред. Н.Ю. Шведова. – М.: Наука, 1980. – С. 464.

*ресторатор Дмитрий Лобанов подал заявку в Роспатент на регистрацию ... [Коммерсантъ, 07.03.2024]. Сомелье ресторана «Пашетт» Мария Слива рассказала «Ъ-Урал» ... [Коммерсантъ, 18.01.2024]; Винную карту составил сомелье Антон Корчак ... [Коммерсантъ, 27.07.2023].*

Значение числа, присущее заимствованному гастрономическому существительному в языке-источнике, сохраняется в русском языке.<sup>204</sup> Например, для передачи формы множественного числа слова-прототипа в русском языке к слову прибавляется окончание *-ы* или *-и*: *чипсы* (англ. *chips*, мн. ч. от *chip*), *наггетсы* (англ. *nuggets*, мн. ч. от *nugget*), *пикули* (англ. *pickles*, мн. ч. от *pickle*), *суши-роллы* (англ. *sushi rolls* мн. ч. от *sushi roll*), *зразы* (польск. *zrazy*, мн. ч. от *zraz*). Однако существуют и другие заимствования, грамматическое число которых изменяется после вхождения в русский язык. При заимствовании слов из иностранного языка формальный показатель числа переосмысливается, в связи с этим формы множественного числа в русском языке становятся формами единственного числа.<sup>205</sup> Например, заимствованные гастрономизмы, такие как *кекс* (англ. *cakes*), *бифштекс* (англ. *beefsteaks*), *ромштекс* (англ. *rump-steaks*), *помидор* (ит. *poti d'oro*), *кокос* (исп. *cocos*), происходят от форм множественного числа слова-прототипа путем транслитерации, но закрепляются в русском языке как формы единственного числа.

Среди заимствованных гастрономических существительных наблюдаются слова, которые обычно употребляются или только в единственном числе (*чай, крахмал, карамель, вермишель*), или только во множественном числе (*мюсли, макароны, чипсы*). Большинство этих слов являются вещественными существительными. Однако у ряда вещественных

---

<sup>204</sup> Современный русский литературный язык: в 2 т. Т. 1: учебник для академического бакалавриата / под. ред. В.Г. Костомарова, В.И. Максимова. – М.: Юрайт, 2015. – С. 224-227.

<sup>205</sup> Трофимов, В.А. Современный русский литературный язык. Морфология. – Л.: Изд-во Ленинградского ун-та, 1957. – С. 25.

существительных *singularia tantum* могут быть образованы формы множественного числа, которые обозначают виды, типы или сорта называемых веществ:<sup>206</sup> *чай* – *чаи* (различные сорта чая), *соус* – *соусы* (жирные, острые и т.д.), *йогурт* – *йогурты* (сливочные, фруктовые, натуральные и др.). Есть слова, преимущественно употребляющиеся во множественном числе (потенциальные *pluralia tantum*), но имеющие также формы единственного числа.<sup>207</sup> Например, слова типа *пикули*, *равиоли*, *клецки*, *манты* вошли в русский язык и зафиксировались в словарях во множественном числе, но в некоторых словарях обнаружены формы единственного числа: *пикуль* (Крысин), *равиоль* (Крысин, Кузнецов), *клецка* (Крысин, Кузнецов), *мант* (Кузнецов). Эти слова употребляются в единственном числе тогда, когда текст ориентируется на единичность предмета: *В Волгограде приготовили самый большой круглый **равиоль** в мире, диаметр которого составил 109 сантиметров* [Lenta.ru, 08.09.2014]; *Например, в Лигурии лепят маленькие **клецки**, а в Неаполе, наоборот, порцию составляет одна очень большая **клецка*** [Коммерсант, 18.04.2008].

Формы словоизменения свойственны не всем заимствованным гастрономизмам. Большинство несклоняемых иноязычных гастрономизмов представляет собой существительные с основами на гласный типа *тофу*, *личи*, *манго* и т.п. Их несклоняемость объясняется тем, что русские именные флексии не могут присоединяться к основам на гласный, поскольку традиционно сложившийся тип исконных русских именных основ характеризуется конечным согласным.<sup>208</sup> Однако Е.В. Маринова указывает на такие слова, как *какао*, *желе*, которые склонялись в XVIII веке, но стали

---

<sup>206</sup> Русская грамматика: в 2 т. Т. 1: Фонетика. Фонология. Ударение. Интонация. Словообразование. Морфология / Акад. наук СССР, Ин-т рус. яз.; гл. ред. Н.Ю. Шведова. – М.: Наука, 1980. – С. 471.

<sup>207</sup> Там же. С. 472-473.

<sup>208</sup> Русский Язык. Энциклопедия: 2-е изд., перераб. и доп. / гл. ред. Ю.Н. Караулов. – М.: Большая Российская энциклопедия; Дрофа, 1997. – С. 267.

неизменяемыми не из-за структурных особенностей слов (конечный гласный), а в связи с литературной нормой, формировавшейся на протяжении XVIII-XIX веков на основе речевой манеры дворян. По мнению автора, в это время среди дворянства соблюдали правило произношения и употребления иноязычных слов по-особому, учитывая их произношение в языке-источнике, чтобы отличить заимствования от слов родного языка.<sup>209</sup> Следует отметить, что слова с основой на согласный также могут не склоняться в русской речи. В качестве примеров Е.В. Маринова приводит некоторые слова, заимствованные на рубеже XX-XXI веков, которые первоначально не склонялись: *Любители фаст-фуд; Пей кока-кола*. Затем эти слова приспособились к русской словоизменительной системе: *Любители фаст-фуда; Пей кока-колу*.<sup>210</sup> Возможно варьирование по признаку изменяемость/неизменяемость иноязычных гастрономизмов: 1) слов, которые различались грамматическим оформлением, например *кофей – кофе, филей – филе, чайхана – чайхане/чайханэ*;<sup>211</sup> 2) слов, которые определяются в словаре как неизменяемые, а в узусе наблюдается их изменяемость. Это объясняется стремлением носителей русского языка соблюдать грамматические установки языка-рецептора, т.е. использовать новое слово системно.<sup>212</sup> Например, в разговорной и публицистической речи можно встретить сочетания типа *йогурт с мюслями, угостить вкусными сушами, наестся хинкалями и хачапуриями*, тогда как в словаре эти слова маркируют как неизменяемые.

Частеречная принадлежность заимствованных гастрономизмов в большинстве случаев совпадет в русском языке и в языках-источниках, но,

---

<sup>209</sup> Маринова, Е.В. Иноязычная лексика современного русского языка. – М.: Флинта: Наука, 2012. – С. 27-28.

<sup>210</sup> Там же. С. 171.

<sup>211</sup> Там же. С. 203.

<sup>212</sup> Шмидт, Д.С. Морфологическая адаптация новейших заимствований в системе русского языка: системно-грамматический аспект // Вестник Омского государственного педагогического университета. Гуманитарные исследования, 2023. – № 1 (38). – С. 99.



как отмечает Д.С. Шмидт, при их адаптации в системе русского языка происходит «морфологическая переориентация слов»<sup>213</sup>. Например, такие слова, как *бордо*, *вок*, *барбекю*, *карри*, *конфи*, *терияки*, в языках-источниках имеют предметное значение и являются обычно существительными, а в русском языке они употребляются не только как существительные, но и как прилагательные: *цвет бордо* (цвет красного вина бордо), *баклажаны вок* (баклажаны, приготовленные в воке), *свинина барбекю* (свинина, приготовленная способом барбекю), *курица карри* (курица, приготовленная с приправой карри), *цыпленок терияки* (цыпленок, приготовленный в соусе терияки), *утка конфи* (утка, приготовленная методом конфи). Вопрос о частеречной принадлежности подобных слов затронут также в статье О.А. Башкирцевой и Д.М. Дедковской. Авторы считают, что «при выполнении атрибутивной функции эти слова приобретают черты неизменяемых прилагательных типа *юбка беж*; однако в сочетаниях типа *карри-суп*, *вок-лапша* лексемы выступают в качестве существительных-приложений, и считать их неизменяемыми прилагательными нельзя, поскольку неизменяемые прилагательные не пишутся через дефис и редко употребляются в препозиции к определяемому слову».<sup>214</sup>

После вхождения заимствованной гастрономической лексики в русский язык происходит также её словообразовательная адаптация. Как известно, основным способом словообразования в русском языке является морфологический способ, при котором новые слова создаются при помощи приставки, суффикса, постфикса и т.п.<sup>215</sup> Основываясь на этом, приведем глаголы, которые трансформируются, подчиняясь русским

---

<sup>213</sup> Там же.

<sup>214</sup> Башкирцева, О.А. К вопросу об адаптации англицизмов в русском языке (на примере слов *селф-мейд*, *хэндмейд*, *мастрид*, *мастхэв*) / О.А. Башкирцева, Д.М. Дедковская // Русская речь, 2019. – № 6. – С. 29.

<sup>215</sup> Розенталь, Д.Э. Современный русский язык / Д.Э. Розенталь, И.Б. Голуб, М.А. Теленкова. – М.: Айрис-пресс, 2010. – С. 164.

словообразовательным моделям – словам, образованным при помощи суффикса *-ова(ть)*, характерного для русских глаголов: *бланшир-ова-ть*, *гарнир-ова-ть*, *панир-ова-ть*, *пассер-ова-ть*, *марин-ова-ть*. В качестве примеров можно еще привести слова из тематической группы «Наименования человека, относящиеся к гастрономии» с суффиксами со значением лица – *-ер* и *-ор*: *титестер*, *бартендер*, *кондитер*, *пиццмейкер*, *дегустатор*, *ресторатор*.

Интересно отметить слова *шампанское* и *токайское*, которые образованы путем усечения словосочетаний *шампанское вино* и *токайское вино* – фразеологических калек с французского *vin de Champagne* «вино из Шампани» и венгерского *Tokaji* «вино из Токая» с последующей субстантивацией – переходом прилагательного в существительное. Д.С. Шмидт также указывает на случаи, когда сочетание слов в языке-источнике воспринимается в русском языке как одно слово (т.е. происходит лексикализация):<sup>216</sup> *фуд-блогер* (англ. *food blogger*), *фуд-стилист* (англ. *food stylist*), *бранч-буфет* (англ. *brunch buffet*), *кофе-брейк* (англ. *coffee break*), *крем-брюле* (фр. *crème brûlée*), *суп-пюре* (фр. *soupe purée*), *птифур* (фр. *petit four*).

### **2.5.3. Особенности семантического освоения. Способы наименования иноязычных гастрономических реалий**

Заемствованная гастрономическая лексика в основном представляет собой названия пищи и напитков. Такие названия имеют сложную и даже неопределенную семантику, которая может указывать на признаки самой еды (вкус, внешний облик, запах, цвет, сырье и ингредиенты для приготовления),

---

<sup>216</sup> Шмидт, Д.С. Морфологическая адаптация новейших заимствований в системе русского языка: системно-грамматический аспект // Вестник Омского государственного педагогического университета. Гуманитарные исследования, 2023. – № 1 (38). – С. 99.

содержать метафору и передавать дополнительную информацию о еде (о месте производства продуктов, способах приготовления, основателях рецептов, истории развития блюд). Однако при их употреблении в обиходной жизни носители русского языка редко задумываются о значении и истории этих гастрономических номинаций, которые можно рассматривать как «вербальное выражение, речевой проводник культурных традиций и особенностей этноса». <sup>217</sup> Выявление особенностей семантики прототипов этих слов в языках-источниках позволяет определить основные способы номинаций гастрономических реалий иноязычного происхождения в русском языке. Изучив исконную семантику заимствованной гастрономической лексики, можно выделить следующие способы наименования:

1. Названия на основе определенных признаков пищи или напитков.

1) На основе цвета: *бланманже* (фр. *blanc-manger* белое кушанье) – желе из сливок или миндального молока; *брауни* (англ. *brownie* < *brown* коричневый) – шоколадное пирожное характерного коричневого цвета; *финик* (греч. *foinis* рыжий) – согласно одной версии, растение получило свое название из-за цвета сушеных плодов.

2) На основе характерного внешнего вида: *вафля* (нем. *Waffel* сота, ячейка) – тонкое сухое печенье с рельефными клеточками по поверхности; *киви* (англ. *kiwi* птица) – сорт фрукта, названный по его внешнему сходству с формой и цветом туловища птицы *киви*.

3) На основе особенностей формы: *вермишель* (ит. *vermicelli* червячки) – тонкая лапша; *фарфалле* (ит. *farfalle* бабочки) – макаронные изделия в форме бабочек; *батон* (фр. *bâton* посох, палка) – колбасное изделие продолговатой формы; кондитерское изделие в форме палочки.

---

<sup>217</sup> Морозкина, Т.В. Этимологические характеристики заимствований в гастрономическом дискурсе / Т.В. Морозкина, Д.А. Голубева, Я. Русинякова // Поволжский педагогический поиск, 2021. – № 3(37). – С. 66.

4) На основе температурного признака: *желе* (фр. *gelée* мороз) – студень из рыбы, мяса или дичи, заливное; сладкое студенистое кушанье (холодное изделие).

5) На основе консистенции вещества: *ликер* (фр. < лат. *liquor* жидкость) – крепкий, пряный спиртной напиток со сладким вкусом.

6) На основе вкуса вещества: *сосиска* (фр. < лат. *salsus* соленый) – небольшая тонкая колбаска; *уксус* (греч. *oxos*, *oxus* кислый) – жидкая приправа с резким кислым вкусом.

2. Названия на основе состава продукта или его консистенции.

1) Наименования, указывающие на сырье для приготовления: *бифштекс* (англ. *beafsteak* кусок говядины) – жареный кусок говядины.; *лимонад* (фр. < ит. *limone* лимон) – прохладительный напиток из лимона, сахара и воды; *цедра* (ит. < лат. *citrus* лимон) – пряность из верхнего слоя лимонной корки.

2) Наименования, указывающие на консистенцию продукта: *крахмал* (польск. < нем. *Kraftmehl* крепкая, сильная мука) – мучнистое, сильное клеящее вещество ряда растений; *филе* (фр. *filet* < *fil* волокно) – волокно животной ткани, мясо.

3) Наименования, указывающие на количество ингредиентов: *пунш* (фр. < хинди *panch* пять) – напиток из пяти ингредиентов.

3. Названия на основе способа приготовления: *бисквит* (фр. *biscuit* дважды печеный) – печенье, испеченное дважды; *компот* (фр. < лат. *componere* составлять, смешивать) – сладкий напиток из сваренной в воде смеси фруктов; *консоме* (фр. *consomme* долго варить, вываривать) – крепкий бульон из мяса или дичи; *пюре* (фр. *purée* < *purere* очищать) – протертая масса фруктов, ягод или овощей; *ростбиф* (англ. *roast beef* жарить мясо) – кусок жареной говядины из хребтовой части туши или вырезки; *шаурма* (араб. < тур. *çevirtek* вращать) – горячая лепешка, в которую завернута начинка из мяса и разных приправ.

4. Названия, производные от имени собственного. Они в основном произведены от антропонимов и топонимов, которые являются самыми продуктивными для номинации гастрономических реалий: 1) Названия от антропонимов: *бенедиктин, гроз, оливье, сэндвич, шарлотка* и т.д. 2) Названия от топонимов, в основном от ойконимов или хоронимов. К ним относятся многие названия сыров и вин от имени местности, где они впервые начали производиться: *бри, рокфор, камамбер, бордо, портвейн, херес, шампанское* и т.п. Встречаются названия разных видов блюд и пищевых изделий от топонимов: *биск, майонез, пломбир*. Отметим одно единственное слово, производное от инсулонима: *сардина* – по имени острова Сардинии.

Иногда гастрономические реалии получали метафорические, образные названия. Например, было заимствовано французское слово *безе*, обозначающее пирожное из взбитых яичных белков и сахара. Прототип слова в языке-источнике означает «поцелуй». Десерт так назван из-за своей легкости – он нежный и тает во рту. По своей легкости и воздушности также вид пастилы называется *зефиром*. Слово *зефир* было заимствовано из французского языка в значении легкого ветерка, которое восходит к греческому *zephyros* – западный ветер, в отличие от северного борея, легкий. Именно из-за своей исходной семантики «легкий, мягкий» слово после вхождения в русский язык приобрело вторичное значение «сорт легкой пастилы».

При вхождении гастрономических заимствований в русский язык и их закреплении в лексической системе русского языка часто происходит семантическое освоение слов. Сравнив семантическую структуру этих слов с их прототипами в языках-источниках, можно отметить следующие особенности:

1. Значение заимствования полностью совпадает со значением прототипа в языке-источнике, при этом количество значений слова в исходном языке тождественно тому же слову в русском. Например, значение

слова *бифштекс* в русском языке совпадает со значением его прототипа в английском языке *beafsteak* – оба они обозначают жареный кусок говядины; из немецкого языка пришло в русский язык слово *трюфель* с двумя значениями – род гриба и сорт конфеты. Другие примеры включают наименования разновидностей экзотических овощей и фруктов: *дайкон*, *бамия*, *манго*, *личи*, *локва*, *мушмула* и т.д.

2. Заимствование получает более конкретное и уточненное значение в сравнении с его прототипом в языке-источнике. Этот процесс часто сопровождается сокращением количества значений или конкретизацией значения прототипа. Например, прототип слова *желе* во французском языке обозначает как мороз, так и студенистое кушанье, заливное. Однако после вхождения в русский язык оно утратило первое значение, остался только признак «холодное изделия». У слов *балык* и *изюм* при заимствовании произошло сужение значения прототипа. В тюркском источнике *балык* обозначает рыбу, *изюм* – виноград, а после вхождения в русский язык их значения сузились как соответственно «консервированная рыба» и «сушеный виноград». Слово *sake* в японском языке обозначает любой алкогольный напиток, а в русском языке – японский алкогольный напиток.<sup>218</sup>

3. Заимствование употребляется в русском языке в расширенном значении при сохранении основной семы прототипа. Например, заимствованное через немецкий из греческого языка слово *бальзам* в языке-источнике обозначает ароматическую смолу, а с момента вхождения в русский язык оно сразу закрепились в словаре со следующими значениями: 1. Густой ароматный сок некоторых растений, содержащий эфирные масла и смолы, отдельные виды которого используются в медицине, парфюмерной промышленности и технике. 2. Мазь, в состав которой входит сок некоторых

---

<sup>218</sup> Изотов, А.И. Японские заимствования в Чешском национальном корпусе / А.И. Изотов, О.И. Черчук // Вестник Московского университета. Серия 9. Филология, 2023. – № 2. – С. 101.

лекарственных растений. 3. Ароматная настойка на травах. 4. Перен. То, что может успокоить, утешить (Ефремова). Как мы видим, в процессе заимствования слово *бальзам* сохранило свою исконную сему «аромат», потом его значение расширилось благодаря метонимическому переносу: «ароматный запах – предмет с таким запахом». Другим примером служит слово *зефир*, которое, как было отмечено, получило свое кондитерское значение из-за исходной семантики «легкий, мягкий (ветер)». Китаизм *вок* был заимствован из кантонского диалекта с исконным значением «китайская сковорода», потом слово получило новое значение в русском языке в результате метонимического переноса – блюдо, приготовленное в такой китайской сковороде. Например: *вок с жареными кальмарами по-тайски* [Коммерсантъ, 16.09.2011.]. А слово *хого*, наоборот, в китайском языке обозначает блюдо (иногда способ приготовления блюд): *Хого, или «китайский самовар», – традиционное блюдо китайской кухни* [Lenta.ru. 26.08.2015]. В русском языке им стала называться и специальная посуда для приготовления этого блюда: *В ходе употребления хого бульон выкипает, и его принято подливать, просьба об этой услуге, по словам Лин, и привела к конфликту* [Там же].

4. Заимствование развило переносное значение не на основе своей исконной семы, а по ассоциации. Например, слово *канapé* первоначально было заимствовано из французского языка в значении «род дивана, мягкая скамья». Потом слово получило переносное значение бутерброда, приготавливаемого на поджаренном хлебе с румяной и твердой корочкой, на который накладывают толстый слой чего-нибудь мягкого, съедобного – сардин, паштета, отварной курицы, овощей (НСИС, Похлёбкин 2015). Блюдо внешне похоже на маленький диван, так что у слова возникло переносное, метафорическое значение.

Существует еще одна интересная ситуация, когда само слово является исконно русским, но получает значение под влиянием соответствующего ему

иностранный слова. Например, у французского слова *sel* имеются два значения: 1. соль; 2. остроумие (Викисловарь), и русское слово *соль* заимствовало его второе значение и развило переносное значение: «то, что составляет яркость и остроту речи» (Ефремова).

Для семантики гастрономических заимствований характерна нестабильность: значение слов изменяется со временем. У слова *коктейль* длинная история развития значения. Получается диахроническая цепочка накопления семантики этого слова: смесь из спиртных напитков (1 пол. XX в.) – смесь из безалкогольных напитков (сер. XX в.) – банкет, на котором подается коктейль (2 пол. XX в.) – кушанье из смеси продуктов (кон. XX в.) (Баш). Заметим интересный случай, когда слова в определенном значении временно вышли из употребления. Например, зафиксированное в словаре русского языка XVIII века французское слово *канане*, обозначающее «род дивана, мягкая скамья» (Словарь XVIII в.), которое одновременно получило переносное значение «бутерброды на поджаренном хлебе с жесткой корочкой».<sup>219</sup> Однако в XIX веке последнее значение утратилось и осталось только первое, а на современном этапе потерянное гастрономическое значение слова восстанавливается, и слово в этом значении вновь активно употребляется (Даль, Епишкин, Крысин, НСИС, БАС).

При освоении гастрономических заимствований в русской лексической системе наблюдаются омонимия и синонимия слов. Например, существуют пары омонимов, обусловленных происхождением: *мартини*<sub>1</sub> (ит.) – сорт вермута и *мартини*<sub>2</sub> (англ.) – вид коктейлей; *шеppi*<sub>1</sub> (англ. *sherry*) – сорт испанского крепленого виноградного вина, херес и *шеppi*<sub>2</sub> (англ. *Cherry*, сокращение от *Cherry-Brandy*) – вишневый бренди.

---

<sup>219</sup> Лёвшин, В.А. Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистилляторский, содержащий по азбучному порядку. Ч.2 – М.: Унив. тип., у Хр. Ридигера и Хр. Клаудия, 1795. – С. 114.



Среди гастрономических заимствований отмечены многие синонимические пары, причины их возникновения главным образом следующие:

1. Потребность уточнить и детализировать соответствующие гастрономические реалии (в связи с введением новых реалий): ср. *варенье* (искон.) – *джем* (англ.), *конфитюр* (фр.); *повар* (искон.) – *шеф* (фр.), *кок* (голл.); *огурец* (искон.) – *патиссон* (фр.), *чайот* (исп.).

2. Потребность различить стилистическую окраску слов: *черри бренди* – *шерри* (разг.); *кориандр* (в научной сфере) – *кинза* (в бытовой речи).

3. Тенденция к устранению полисемии слов: *томат* (соус и овощ) – *кетчуп* (соус), *помидор* (овощ). В русском языке есть синонимы *кешью* (порт.) – *акажу* (фр.), причем слово *акажу* обычно обозначает дерево, а *кешью* – орех, который растет на нем. Другим примером служат синонимы *тапиока* и *маниока/маниок*: *тапиока* (мука) из *маниока/маниоки* (растение).

4. Экономия языковых средств, то есть замена двучленного наименования одночленным: *поп-корн* (англ.) – *воздушная кукуруза*; *трепанг* (малайск.) – *морской огурец*; *арахис* (греч.) – *земляной орех*; *люпин* (лат.) – *волчий боб*. Иногда предпочтение отдается двучленным наименованиям, например, вместо слова *оранжад* чаще всего употребляется словосочетание *апельсиновый сок*.

5. Заимствование наименования одного и того же понятия из разных языков: *инжир* (тюрк.) – *фига* (польск.), *помпельмус* (голл.) – *грейпфрут* (англ.), *эстрагон* (фр.) – *тархун* (тур.).

Гастрономические реалии и обозначающие их слова иногда адаптируются на русской почве, утрачивают экзотический колорит. Например, во время Великой Отечественной войны приобрели известность *макароны по-флотски*, которые стали считаться классическим советским блюдом без учета сырья итальянского происхождения.

## 2.6. Распределение заимствованной гастрономической лексики по языкам

В диссертации рассмотрено 742 гастрономические лексические единицы, заимствованные из разных языков, 673 из них имеют однозначное определение источника заимствования в словарях или в других источниках. Заметим, что многозначные слова, например *барбекю*<sub>1</sub>, *барбекю*<sub>2</sub> и *барбекю*<sub>3</sub>, будут считаться одной единицей, но есть исключительные слова типа *мартини*. Происхождение слова определяется по-разному, когда оно означает разные гастрономические реалии: *мартини*<sub>1</sub> как название вида итальянского вермута является итальянизмом, а *мартини*<sub>2</sub> как название коктейля – англицизмом. В этом случае *мартини*<sub>1</sub> и *мартини*<sub>2</sub> определяются нами как две единицы. Разные по происхождению формы одного и того же слова также учитываются отдельно, например, *маття* из японского языка и *матча* из английского языка.

Количество и пропорции гастрономизмов, заимствованных из разных языков, показаны ниже в таблице, где за сто процентов берутся слова с однозначным источником. Обращают на себя внимание тюркизмы. В данной работе представлено всего 54 гастрономических лексических единицы, имеющие тюркское происхождение. Однако словари не всегда позволяют определить точный источник заимствования в связи с его отдаленностью и близостью структуры языков тюркской группы. Но, «по всей вероятности, используя достижения современной и исторической лексикологии и этимологии, можно дать максимально точную информацию о происхождении слова в русском языке».<sup>220</sup> Поэтому в таблице учитываются только те слова, которые в словарях и других источниках четко указаны как заимствования из конкретного тюркского языка. Например, слова.

---

<sup>220</sup> Джапарова, Б.Б. Этимологический аспект в толковании. Проблема этимологических помет // Вестник Иссык-Кульского университета, 1999. – №3. – С. 135.

заимствованные из турецкого языка – *тархун, айва, хурма*; из татарского языка – *нут, арбуз, чебурек*; из азербайджанского языка – *пахлава, кутаб*; из узбекского языка – *инжир, лагман*; из якутского языка – *муксун*.

Кроме того, учитываются слова-гибриды, которые образуются из элементов разного происхождения: например *банкет-коктейль* (< фр. *banquette* банкет + англ. *cocktail* коктейль), *гастрогуру* (< греч. *gastēr* желудок + санскр. *guru* наставник).

### **Классификация заимствованной гастрономической лексики по языкам-первоисточникам**

Языки	Количество единиц	Процент (%)
Французский	197	29,27
Английский	131	19,47
Итальянский	73	10,85
Немецкий	51	7,59
Польский	26	3,86
Грузинский	23	3,42
Японский	22	3,27
Испанский	20	2,97
Греческий	18	2,67
Турецкий	15	2,23
Китайский	15	2,23
Голландский	13	1,93
Латинский	7	1,04
Армянский	5	0,74
Венгерский	4	0,59
Татарский	4	0,59
Украинский	4	0,59
Чешский	4	0,59
Азербайджанский	3	0,45
Арабский	3	0,45

Идиш, иврит	3	0,45
Персидский	3	0,45
Португальский	3	0,45
Болгарский	2	0,30
Корейский	2	0,30
Литовский	2	0,30
Румынский	2	0,30
Узбекский	2	0,30
Финский	2	0,30
Языки саами	2	0,30
Вьетнамский	1	0,15
Дунганский	1	0,15
Исландский	1	0,15
Малайский	1	0,15
Сербский	1	0,15
Тайский	1	0,15
Тамильский	1	0,15
Эстонский	1	0,15
Язык коми	1	0,15
Якутский	1	0,15
Слова-гибриды	2	0,30
Всего	673	100

Как мы видим из приведенной таблицы, самую большую долю занимают слова из французского языка (29,27%), за ними следуют слова из английского (19,47%) и итальянского (10,85%) языков. Высокий процент (около 73%) составляют слова из языков романо-германской группы (французского, португальского, румынского, испанского, итальянского, голландского, английского, немецкого и т.д.).

## 2.7. Выводы

Во второй главе заимствованная гастрономическая лексика была рассмотрена в синхроническом и диахроническом аспектах.

На основании изучения исторических источников мы пришли к выводу, что для разных периодов российской истории характерны свои особенности процесса заимствования русским языком гастрономической лексики в силу разных политических, экономических, социальных и культурных причин.

Были уточнены термины *гастрономия* и *гастрономическая лексика*, что позволило определить состав заимствованной гастрономической лексики в русском языке. Она включает иноязычные слова различных частей речи, используемых для обозначения ингредиентов, блюд, кулинарных приемов и техник приготовления пищи, для описания вкусовых качеств и других характеристик еды, а также для наименования персонала в пищевой индустрии и заведений общественного питания.

Классификация гастрономической лексики проводилось по тематическому принципу, что позволило выявить семантические связи между словами и представить системную организацию данной лексики.

Слова были разделены на семь тематических групп: 1. «Пищевые продукты», в их числе подгруппы «Сырье», «Пищевые изделия и полуфабрикаты», «Блюда»; 2. «Напитки», включающие подгруппы «Алкогольные» и «Безалкогольные»; 3. «Кулинарные действия, приемы приготовления пищи»; 4. «Кухонная утварь»; 5. «Заведения общественного питания»; 6. «Наименования человека, относящиеся к гастрономии»; 7. «Организация питания». Системность данной лексики проявляется в наличии синонимических и родовидовых отношений между словами, отраженных в словарных толкованиях.

Гастрономические заимствования имеют разную степень освоения в русском языке, что в основном проявляется в наличии фонетических и

графических вариантов, в их приспособлении к морфологической и словообразовательной системе. Были выявлены тенденции развития значения у гастрономических заимствований после их вхождения в русский язык (приобретение многозначности, развитие синонимических отношений, избавление от экзотичности и т.д.).

При анализе распределения заимствованных гастрономизмов по языкам-источникам мы установили, что доля заимствований из французского языка является самой большой (29,27%), на втором месте – заимствования из и английского (19,47%) и итальянского (10,85%) языков.

## Глава 3.

### Употребление заимствованной гастрономической лексики в разных функциональных разновидностях русского языка

Гастрономические заимствования выполняют разные функции в зависимости от сферы употребления в русском языке, будь то разговорная речь, публицистический стиль, язык художественной литературы и т.д. В повседневном общении тема еды – одна из самых популярных. В публицистических текстах, особенно политического содержания, большую роль играют фразеологизмы, включающие метафору еды. В языке художественной литературы гастрономические заимствования могут использоваться для описания быта героев, создания культурного фона описываемой эпохи. Метафора еды здесь выполняет функцию эстетического воздействия.

#### 3.1. Употребление гастрономических заимствований в разговорной речи

Связь языка и общества определяется адаптацией языковой системы к языковому окружению.<sup>221</sup> Гастрономические заимствования проходят свою адаптацию преимущественно в разговорной речи. Одной из стилистических функций, которые выполняют заимствования, является функция передачи местного национального колорита.<sup>222</sup> Например, названия хорошо известных кушаний и напитков ассоциируются с определенной страной: *равиоли* (ит.), *суши* (яп.), *улун* (кит.). Ярким примером служат слова из грузинского языка *пхали*, *чурчхела*, *хмели-сунели*, *ткемали*, *сулугуни*, хорошо освоенные

---

<sup>221</sup> Костомаров, В.Г. Языковой вкус эпохи. – М.: Педагогика-Пресс, 1994. – С.123.

<sup>222</sup> Фомина, М.И. Современный русский литературный язык. Лексикология. – М.: Высшая школа, 1990. – С.187.

русскими людьми и употребляемые в повседневной разговорной речи: *Так давайте хоть посидим компанией где-нибудь возле горного ручья, как я однажды сидел на Кавказе: шашлык, лаваш, ткемали, сулугуни, бутылек красного в плетеной корзине. Само собой – чача ...* [Михаил Панин. Камикадзе // «Звезда», 2002]. Меньшей степенью ассимиляции характеризуются наименования восточного происхождения, такие как *пуэр, бок-чой, цзяоцзы, кимчхи, вагю, маття, терияки* и т.д. Чем меньше степень освоения слова русским языком, тем очевиднее чувствуют носители языка его экзотичность.

Обратим внимание еще на одну функцию – социального маркирования. Она заключается в том, что при употреблении заимствований раскрываются речевые привычки различных социальных групп, разделенных по возрасту, профессии, степени образования и т.п. По мысли Е.Г. Борисовой-Лукашанец, эта функция в речи людей из конкретных социальных слоев напрямую связана с характерологической целью высказывания. Например, в молодежном социолекте иноязычная лексика используется для создания свежих, экспрессивных выражений или для повышения социального престижа.<sup>223</sup> Исследователи указывают, что вхождение англицизмов в молодежный сленг происходит путем замены менее экспрессивно-выразительных русских слов на более ярко звучащие слова из английского языка.<sup>224</sup> Например, молодые люди, которые любят вкусно поесть и тщательно подходят к выбору еды, часто называют себя *фуди* (англ. *foodie*): *А вот фуди, чтобы получить новое вкусовое впечатление, готов потратить и четыре лишних часа, и даже двадцать* [Коммерсантъ, 23.11.2012].

---

<sup>223</sup> Борисова-Лукашанец, Е.Г. О лексике современного молодежного жаргона: Англоязычные заимствования в студенческом сленге 60-70-х годов // Литературная норма в лексике и фразеологии. – М.: Наука, 1983. – С. 118.

<sup>224</sup> Романов, А.Ю. Англицизмы и американизмы в русском языке и отношении к ним. – СПб.: Издательство СПбГУ, 2000. – С. 102.



В «Словарь современного молодежного жаргона» (2006) М.А. Грачева включен ряд англицизмов с гастрономическим значением:<sup>225</sup>

*Батл / ботл / бутл* (англ. *bottle*) – бутылка вина: *В «стекляшке» много ботлов виднеется. Сегодня надо успеть затариться: взять хотя парочку бутлов;*

*Буффи* (англ. *buffet* буфет) – буфет: *Я сегодня в буффи не пойду – у меня разгрузочный день;*

*Дринк* (англ. *drink* напиток) – вино: *На Новый год нужно где-нибудь дринк раздобыть, а то что же это за праздник?;*

*Кантин* (англ. *canteen*) – буфет, столовая: *В нашем кантине все просроченное, а цены – дикие.*

В этом словаре обнаружено еще одно интересное слово – *чифанить*, которое означает «пить пиво» или «есть». Нет надежного доказательства происхождения этого слова. Возможно, оно восходит к английскому *chew* «жевать», хотя его значение в русском языке немного отличается от исходного. Вероятнее всего, оно происходит от китайского *吃饭* [chifan] – дословно «есть рис», которое означает в русском языке «есть, кушать». В «Словаре русского арго» В.С. Елистратова встречаем слово *чифанить* с этим значением,<sup>226</sup> что подтверждает гипотезу о китайском предке. Приведем пример: *Жителям Российского Дальнего Востока не нужно объяснять, что такое чифанька и что такое чифанить. Чифань, по-китайски – это есть, в смысле принимать пищу. Поэтому китайские забегаловки с легкой руки безымянного лингвиста-любителя стали называться чифаньками.*<sup>227</sup>

Иногда гастрономические заимствования употребляются в молодежном жаргоне в метафорическом значении. Например, слово *батон* обозначает

---

<sup>225</sup> Грачев, М.А. Словарь современного молодежного жаргона. – М.: Эксмо, 2006. – 672 с.

<sup>226</sup> Елистратов, В.С. Словарь русского арго: (Материалы 1980-1990-х гг.). – М.: Русские словари, 2000. – С. 538.

<sup>227</sup> Привычка чифанить, 06.12.2019 [Электронный ресурс]. URL: <https://dzen.ru/a/ХерKRPfgGwCtdAvS>

полную девушку из-за формы хлеба (Грачев); *арбуз* употребляется в значении «голова» или «человек с широкой улыбкой» (Грачев), что напоминает о форме целого фрукта или ломтика арбуза. Для происхождения второго жаргонного значения слова *арбуз*, видимо, есть другое объяснение, которое связано с расизмом в США – *арбузным стереотипом* (англ. *watermelon stereotype*). Это существовавшее у американцев представление о якобы страсти африканцев к арбузам. Их описывали как «простых людей, которые рады, когда время от времени бросаешь им арбуз и даешь им немного отдохнуть». Образ африканца, держащего арбуз с широкой улыбкой, часто появлялся в качестве декоративного мотива на упаковках товаров в конце XIX века в США (Википедия). Отсюда, возможно, возникло это жаргонное значение слова *арбуз*.

Оценочный компонент заимствований, их субъективная оценка может выражаться при помощи словообразовательных средств русского языка. Например, с суффиксами *-чик-*, *-ок-* образуются такие уменьшительно-ласкательные слова, как *ресторанчик*, *помидорчик*, *чайк*. Кроме того, оценочные коннотации заимствованных слов проявляются в определенных контекстах. По словам А.А. Уфимцевой, при реализации оценочной функции, употребление заимствований в конкретном контексте сопровождается переосмыслением значений нейтральных слов, в результате чего заимствования получают случайные оценочные коннотации.<sup>228</sup> Оценочные коннотации заимствований, как считает Л.П. Крысин, также имеют связь с отношением носителей языка-рецептора к обозначаемым ими реалиям. Во многих случаях заимствования считаются знаками учености и социально престижными выражениями, так проявляется их оценочная функция.<sup>229</sup>

---

<sup>228</sup> Уфимцева, А.А. Слово в лексико-сематической системе языка. – М.: Наука, 1968. – С. 83.

<sup>229</sup> Крысин, Л.П. Иноязычное слово в контексте современной общественной жизни // Русский язык конца XX столетия (1985-1995) / В.Л. Воронцова, М.Я. Гловинская и др.; Отв. ред. Е.А. Земская. – М.: Язык русской культуры, 2000. – С. 147.

В связи с наличием у заимствований стилистических оттенков и разного восприятия их носителями языка-рецептора, реализуется метономазия. В.П. Москвин определяет термин *метономазия* как замену исконных слов словами близкими по значению, но имеющими иноязычное происхождение.<sup>230</sup> Например, *фастфуд* вместо *быстрое питание*, *стрит-фуд* вместо *уличная еда* и т.п. Автор отмечает две функции метономазии: 1) Говорящий употребляет в речи иностранные слова, чтобы показать свое высокое социальное положение или свое образование, поскольку иностранные слова, как представляют люди, более эффектны и красивы.<sup>231</sup> Подобную функцию мы уже упоминали выше. 2) Иностранные слова намеренно употребляются для того, чтобы содержание было неясным и сложным для понимания.<sup>232</sup> Хотя заимствования иногда считаются модными и престижными, не все понимают их значение. С точки зрения И.Н. Никитиной, одной из функций заимствования является эвфемизация. Это значит, что заимствования употребляются в качестве нейтральных слов для замены тех слов, которые могут вызывать у человека неприятные ассоциации или негативные эмоции.<sup>233</sup> Гастрономические заимствования редко осуществляют эвфемистическую функцию, но мы находим примеры, когда некоторые из них выступают как часть эвфемистических выражений. Например, *кофе* или *чай* часто ассоциируются с увлечениями и отдыхом, так что с ними появляются эвфемистические выражения, обусловленные разными ситуациями общения: 1. *Выпить чашку кофе* – это приглашение (обычно противоположного пола) на свидание, и не важно, что именно будут пить – кофе, чай или вино; 2. *Попить кофе/чая* – идти на перерыв во время

---

<sup>230</sup> Москвин, В.П. Выразительные средства современной русской речи. Тропы и фигуры: терминологический словарь. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – С. 408.

<sup>231</sup> Там же. С. 412.

<sup>232</sup> Там же. С. 412.

<sup>233</sup> Никитина, И.Н. Эвфемистическая функция заимствований // Филологические науки. Вопросы теории и практики. – Тамбов: Общество с ограниченной ответственностью Издательство «Грамота», 2013. – № 1(19). – С. 124.

рабочего дня (ср. *кофе-брейк* – короткий перерыв во время научной или бизнес конференции для приема пищи); 3. *Выпить чашку кофе/чая* – зайти ненадолго. Когда у человека мало времени или нет желания идти в гости, он может сказать: *Зайду выпить чашку кофе/чая*, чтобы дать хозяину понять, что это будет короткий визит.

Займствования, обозначая профессии, могут выполнять манипулятивную функцию.<sup>234</sup> По словам Е.А. Коневой, психологически воздействуя словами на человека, можно вызывать у него новые, не актуальные для него желания, чтобы тот, кто употребляет эти слова, достиг определенных целей.<sup>235</sup> Известным примером является слово *менеджер*. В настоящее время в России некоторые профессии обозначаются этим словом: *IT-менеджер* (глава отдела информационных технологий), *менеджер по продажам* (продавец-консультант), *менеджер по туризму* (специалист туристической фирмы), *менеджер по безопасности* (охранник компании), *клининг-менеджер* (уборщик) и т.п.<sup>236</sup> Эти займствования выполняют как номинативную, так и эвфемистическую функцию. Когда расширяется значение слова *менеджер*, престиж таких профессий, как уборщик, охранник, повышается, и низкая социальная оценка профессии смягчается.<sup>237</sup> Таким образом, работодатели привлекают к этим профессиям больше соискателей. Можно считать, что такие займствования при наименовании профессии выполняют манипулятивную функцию. Когда речь идет о гастрономических займствованиях, эту функцию могут выполнять слова из тематической группы «Профессии в области гастрономии»: ср. *бармен / бартендер – работник бара; барбек – помощник бармена / уборщик*. Подобная функция

---

<sup>234</sup> Конева, Е.А. Манипулятивная функция займствований // Теория языка и межкультурная коммуникация. – Курск: Курский государственный университет, 2018. – № 3(30). – С. 70-74.

<sup>235</sup> Там же. С. 72.

<sup>236</sup> Там же. – С. 72.

<sup>237</sup> Кронгауз, М.А. Русский язык на грани нервного срыва. – М.: Знак; Языки славянских культур, 2008. – С. 46.

осуществляется и тогда, когда производители употребляют какие-то заимствования в названиях продуктов или в рекламе, чтобы стимулировать стремление потребителей делать покупки.

Таким образом, для заимствованных гастрономизмов в разговорной речи характерно преобладание неологизмов, передающих местный национальный колорит (*цзяоцзы, кимчи, маття*), широкое использование слов с эмоционально-оценочной (*ресторанчик, помидорчик, чаёк*) и разговорно-просторечной (*чифанить*) окраской, а также эвфемизация (*попить чай/кофе; бармен/барбек*) и метафоризация (*батон, арбуз – о человеке*) нейтральной лексики.

### 3.2. Заимствованные гастрономизмы в языке рекламы

В последние годы в жизни российского общества все больше внимания уделяется сфере повседневного питания. В связи с этим, как отмечает А.Р. Яшина, феномен еды охватывает практически все сферы массовой коммуникации и бытовой культуры. К их числу относятся телевизионные программы, кулинарные книги, периодические издания с гастрономической тематикой, выставки и конкурсы кулинарного искусства, научные международные симпозиумы, посвященные теме еды, а также интернет-сайты, на которых представлен food-контент.<sup>238</sup> Во всех жанрах масс-медиа информация о еде неизбежно связана с её рекламированием.

Заимствования выполняют экспрессивно-стилистическую, игровую функцию. Они часто эмоционально окрашивают рекламный текст, придают ему иронический оттенок. При помощи иноязычных элементов достигается

---

<sup>238</sup> Яшина, А.Р. Гастрономическая тематика на телевидении и платформе YouTube как гибридный жанр журналистики: сравнительный анализ в аспекте маркетинга // Огарёв-Online, 2019. – № 1(122). – С.10.

эффект языковой игры. Ярким примером могут служить рекламные названия заведений общепита, в которые включены окказионализмы, образованные от иноязычных гастрономизмов: название ресторана *Хачапуридзе* (просп. Вернадского, Москва), где происходит контаминация слова *хачапури* и элемента *дзе* типичной грузинской фамилии; название столовой *Гурмания* (Походный пр., Москва), которое является сложением слов *гурман* и *мания* (греч. *mania* безумие, страсть), подобное название имеет суши-бар *Вокмания* (Рублевское ш., Москва). Все приведенные названия являются окказионализмами, которые образуются способом междусловного наложения. Среди них часто наблюдаются языковые гибриды со скрещением прописного и строчного написания. Например, название пивного бара *BierЛога* (ул. Туристская, Москва) происходит от немецкого слова *bier* в значении «пиво» (место, где можно попить пиво) и русского *берлога* (место с приглушенным светом, как в берлоге); название магазина *ChinaЯ* (ул. Московская, Ростов-на-Дону), где продают китайский чай, образуется от английского слова *China* в значении «Китай» и русской буквы *Я*, и звучит как слово *чайная*.

В состав таких названий входят окказионализмы, образованные суффиксальным способом. Например, название московской кондитерской *Эклерная Клер* (ул. Спартаковская) составляется из окказионализма *эклерная* от слова *эклер* (по аналогии названий кулинарных заведений типа *чайная*, *рюмочная*, *кондитерская*) и французского имени *Клер*; название сети кафе в Москве, где предлагает еду китайской кухни, – *Воккер* от слова *вок*.

Названия заведений общепита с иноязычными гастрономизмами могут проявляться как окказиональные антропонимы.<sup>239</sup> Это такие названия, как *Колбасофф* (ресторан на ул. Митинская, Москва) от слова *колбаса*, *Хинкалофф* (кафе на ул. Пятницкая, Москва) от *хинкали*, *Mr. Сосискин* (ресторан на бул. Горшкова, Рузаевка) от *сосиска*, *Mr. Сушкин* (кафе на бул. Молодежи, Орел)

---

<sup>239</sup> Осильбекова, Д.А. Трансонимизация антропонимов в названиях кафе и ресторанов города Москвы // Преподаватель XXI век, 2020. – № 3, ч. 2. – С. 333.

от *суши*, *Фрикаделькин* (приложение для заказа еды на вынос) от *фрикаделька*.

Есть такая служба доставка еды «*Паста ла виста!*» (ул. Краснопрудная, Москва), в названии которой, скорее всего, было перефразировано испанское выражение *Hasta la vista*, что означает «до встречи».

Интересна ситуация со словом *чайхана*. Это слово сохранилось во многих современных тюркских языках, но пишется не совсем одинаково: по-туркменски и по-азербайджански – с гласными *А*, а по-узбекски и по-таджикски – с двумя *О* (*чойхона*). В начале 2000-х годов в Москве появилось много ресторанов *Чайхона № 1*. У таджиков и узбеков это не только чайная, а скорее кафе или ресторан, блюда которых составляет национальная кухня. Поэтому, если хозяин родом, например, из Узбекистана, то в его культурном ключе это правильно. Но, скорее всего, автору вывески известна русская норма, и он использует такое написание как рекламный ход. Есть вывески, где сочетаются оба написания.

Гастрономические заимствования, которыми называют не существующие в России реалии, благодаря своему экзотическому характеру приобретают прагматическое значение употребления в русском языке. Например, слова *духан* и *чайхана*, обозначающие реалии, которые существуют только на Ближнем Востоке или в Средней Азии, но сегодня ими называются некоторые российские заведения общественного питания в восточном стиле.

При рекламировании высокого качества и надежности своих товаров рекламодатели предпочитают использовать заимствования в рекламных слоганах, слова иногда сохраняют свой иноязычный облик (чаще всего пишутся латинскими буквами). Некоторые слова в слоганах являются

гибридами, или так называемыми словами-матрешками: <sup>240</sup> *Пора подкреПИЦЦА* (рус. *подкрепить* + ит. *пицца* – восполнить энергию пиццей)! *Твоя пиццетерапия* (ит. *пицца* + фр. *терапия* < греч. – лечение пиццей) (Слоганы службы доставки пиццы). Также популярна языковая игра с заимствованиями: *Любовь не слуЧАЙна!* (Слоган чая *Принцесса Нури*); *ОтЧАЯнная бодрость!* (Слоган чая *Баловень*). В этих примерах активизируются положительные коннотации заимствований, что стимулирует потребителей купить данный товар.

Находим рекламное объявление кулинарного конкурса на рецепт пасты с лозунгом *Пастиссимо!*<sup>241</sup> За основу вместе со словом *pasta* было взято слово *belissimo*, что в переводе с итальянского означает великолепно. Снова перед нами пример использования языковой игры – слово *Пастиссимо* составлено по морфологической модели *Bellissimo* (*issim* – суффикс; *o* – суффикс), приобретая не только созвучное ему оформление, но и забирая себе его оценочность. В сознании потребителя, знакомого с итальянским словом *belissimo* при виде лозунга «*Пастиссимо!*» возникает ассоциация с чем-то столь же «великолепным».

По словам Е.А. Земской, иногда при употреблении заимствования человек выражает себя или самоутверждается, поскольку многие считают, что заимствования звучат более красиво и престижно по сравнению с исконными словами. <sup>242</sup> Это часто проявляется при употреблении заимствований в коммерческой области. Сравним две версии рекламных текстов: *Бизнес-ланчи по 90 рублей!* и *Деловые обеды по 90 рублей!* Вариант

---

<sup>240</sup> Имшинецкая, И.А. Слоган // Креатив в рекламе. Серия «Академия рекламы». – М.: РИП-холдинг, 2004 [Электронный ресурс]. URL: <https://evartist.narod.ru/text11/59.htm>

<sup>241</sup> «Пастиссимо!» Конкурс на лучший рецепт итальянской пасты от «De Сессо»! // Koolinar.ru: Каталог кулинарных рецептов [Электронный ресурс]. URL: <https://www.koolinar.ru/blog/6848>

<sup>242</sup> Земская, Е.А. Активные процессы в языке русского зарубежья // Современный русский язык: Активные процессы на рубеже XX – XXI веков / М.Я. Гловинская, Е.И. Галанова, О.П. Ермакова, и др.; Отв. ред. Л.П. Крысин. – М.: Языки славянских культур, 2008. – С. 626.



с заимствованием звучит сейчас более привычно, чем с исконным словосочетанием. Приведем пример наименования сыроварни «*Российский пармезан*», где словосочетание указывает на собственный русский продукт, аналогичный итальянскому, причем намеренно вызывает у покупателей ассоциацию с сыром вкусным, качественным. Такое предназначение заимствований связано с их оценочной функцией. Целью говорящего служит не только указание на предметы или понятия, но и выражение позитивного или негативного отношения к чему-то.

В кулинарном журнале «Гастрономъ» представлен обширный объем рекламных текстов, где присутствуют многие гастрономические заимствования вместе с иноязычным эпитетом. Например, в разделе «Рецепты» сайта этого журнала читаем о пасте: *Паста аль денте содержит полезные углеводы, обладает сверхвысокой насыщающей способностью, что помогает контролировать вес* [Гастрономъ, 22.08.2023]. *Аль денте* в переводе с итальянского языка означает «на зуб» и описывает то состояние пасты, когда она уже готова, однако еще достаточно твердая и не успела развариться; *Паста аль форно* скорее всего была придумана итальянской хозяйкой, как способ доесть остатки приготовленной в обед пасты [Гастрономъ, 02.03.2018]. *Аль форно* в итальянском языке означает «запеченный в печи».

Само название журнала *Гастрономъ* тоже входит в стратегию рекламирования: несмотря на то, что журнал имеет недолгую историю (с 2001 года), его название, написанное с твердом знаком, должно свидетельствовать о том, что он будто бы был издан в дореволюционное время и, значит, является надежным и авторитетным источником. Таким

образом часто называются и торговые бренды продуктов питания: пельмени *Ложкаревъ*, майонез *Махеевъ*.<sup>243</sup>

Гастрономические заимствования используются также в рекламе вне сферы питания, например в парфюмерной рекламе: Для *FendiFrenesia Yellow* Кюркджян сделал мускусно-кожаный аромат с маслом ирисового корня и характерным обволакивающим эффектом ирисовой пудры, для *FendiFrenesia Pink* – **мускусно-фруктовый**, с розой, оборачивающийся своей **фруктовой личи-стороной**, и жасмином, которые уже в паре выдают земляничные обертона [Коммерсант, 04.12.2020].

В приведенном ниже отрывке речь идет о дизайне: о создании праздничного декора в квартире. Данный текст, изобилующий гастрономическими заимствованиями, можно отнести к рекламному, так как в нем предлагаются услуги оформителя:

*Готовые **капкейки** посыпают съедобными конфетти в форме сердечек или украшают кремом из сливочного сыра с добавлением красного колера. Стильным украшением дома станут экзотические **фрукты**. Можно просто положить **ананасы, драгонфрукты** и несколько горстей **личи** в прозрачную вазу или сделать венки и гирлянды из **сухофруктов и цукатов**. Сушеная **папайя** или **помело** также отлично впишутся в романтический антураж. А после **фруктовый декор** успешно переключает на обеденный стол. В помощь романтику – елочные гирлянды [Lenta.ru, 18.02.2017].*

---

<sup>243</sup> Осильбекова, Д.А. О чем говорят названия продуктов питания? // Русская речь, 2009. – № 2. – С. 57.

### 3.3. Метафорическое употребление гастрономических заимствований в публицистических текстах

В этом параграфе для анализа метафорического употребления гастрономических заимствований были выбраны тексты политического содержания. Был использован материал газет «Известия», «Парламентская газета», «Коммерсант», «Московский комсомолец», интернет-изданий «Газета.Ru», «Lenta.ru» и других, а также из Национального корпуса русского языка (НКРЯ).

В публицистических текстах, посвященных проблемам политики, зачастую обнаруживается метафорический образ *кухни*. Например, в составе фразеологизма *политическая кухня* слово употребляется в переносном значении с негативным оттенком – скрытая, закулисная сторона какой-либо деятельности; махинации, интриги, неблагоприятные дела (Солганик): *А раньше, когда возникал конфликт, никто не хотел никого пускать на свою «кухню»*. [Парламентская газета, 13.10.2023]; *Мне вся эта политическая кухня, откровенно говоря, настолько уже осточертела, что я был бы даже рад отставке* [Московский комсомолец, 14.06.2016].

Исследователи считают, что одна из причин популярности метафоры *кухни* в политической сфере состоит в том, что *кухня* и *политика* – сферы жизнедеятельности, одна из которых касается процесса приготовления пищи, а другая – процесса проведения самостоятельной политики и принятия решений по каким-либо важным вопросам; все эти процессы являются сложными и требуют определенного мастерства и профессионализма. При этом из-за неких действий, скрытых от людей непосвященных, могут быть

получены результаты, отличные от ожидаемых.<sup>244</sup> Негативная коннотация общего метафорического образа политики как кухни восходит к ассоциации кухонного беспорядка с неприглядной стороной политики: ... *Владимир Путин заявил о недопустимости превращения олимпийского движения в «задний двор грязной политической кухни»* [Известия, 30.01.2018].

Заметим, что многие кухонные реалии могут быть перенесены в политическую область для создания разных метафорических образов, что отражается в публицистических текстах. Метафоры «политической кухни» реализуются при помощи гастрономической лексики, в том числе заимствований разной тематической принадлежности.

Политические метафоры этого типа осуществляются при помощи заимствованных наименований кушаний и напитков. Например, *суп* часто выступает как наименование универсального «блюда» политической кухни: *Людей, отказывающихся использовать до сих пор не остывший трагический жар войны для разогревания нынешнего политического супа ...* [Парламентская газета, 26.06.2001]; *США уже давно имеют радиоактивный расистский суп в центре национальной жизни* [Газета.Ру, 05.08.2019]; *...ему придется добавить в «предвыборный суп» нечто про противодействие большим корпорациям, борьбу за свободу...* [Газета.Ру, 24.04.2023]; *Общественное сознание – это суп харчо, который варят повара на телевизионных каналах и в политических ведомствах* [Известия, 19.04.2015]. Кулинарная процедура приготовления супа часто связана с варкой продуктов в кипящей жидкости, с чем ассоциируется беспорядочное столкновение ситуаций политической и социальной жизни внутри страны и на международной арене.<sup>245</sup> Похожий метафорический образ *каши* также

---

<sup>244</sup> Вепрева, И.Т. Что варят на политической кухне: аксиологический потенциал кулинарно-гастрономической метафоры в публицистическом дискурсе / И.Т. Вепрева, А. Мустайоки, Ц. Магсар // Известия УрФУ. Сер. 2. Гуманитарные науки, 2019. – Т. 21. – № 2 (187). – С. 245.

<sup>245</sup> Там же. С. 251.

используется в политической сфере: *Вряд ли имеет смысл лезть в эту среднеазиатскую **политическую кашу** – гораздо выгоднее сейчас слегка дистанцироваться ...* [Lenta.ru, 09.12.2014].

Необычный контекст может придать гастрономическому термину совершенно новые оттенки значения.<sup>246</sup> Например, в разговорном выражении *У него сейчас в голове настоящий **винегрет*** название блюда, учитывая контекст, метафорически передает смятение и беспорядок в мыслях. Другой пример: *коктейль* в гастрономическом контексте означает смешанный напиток из двух и более ингредиентов. Это слово применяется и вне барной терминологии. Коктейлем в русском языке можно назвать любое смешение компонентов, не обязательно гастрономического плана: *музыкальный коктейль, словесный коктейль, цветовой коктейль* и т.д.

Слова *коктейль* и *винегрет* на основе общей семы ‘смесь из разных составляющих’ также используются для описания беспорядочного политического положения: *...сегодняшняя внутренняя и внешняя **политика** – это **коктейль**, это **винегрет** – что-то с востока взять, что-то с запада, что-то с юга...* [Парламентская газета, 23.04.2018]. Обратим внимание на употребление слова *коктейль* с положительной окраской, когда оно создает идеальный образ политика, обладающего прекрасными качествами: *Рецепт **политического коктейля** прост: надо смешать в равных пропорциях активность, деятельность, результативность Лужкова и независимость, высоту полета, благородство, волевые качества, силу и эстетику Путина* [Комсомольская правда, 29.01.2001].

Подобно словам *коктейль* и *винегрет*, используется слово *компот* в метафорическом значении «путаница, беспорядочное смешение фактов,

---

<sup>246</sup> Максимова, Т.В. Гастрономическая метафора в разных типах дискурса // Вестник Ленинградского государственного университета им. А. С. Пушкина. 2013. № 4, Т. 1. С. 176-181.

событий, явлений»<sup>247</sup>: По словам господина Климова, цель противников, организующих «разного рода **фейковый компот**», – дискредитировать результаты выборов [Коммерсантъ, 22.06.2021]; По мнению Хасиса, не стоит «**в одном компоте**» смешивать экосистемные активы, основные средства и проблемные активы – сущность у них разная [Ведомости, 28.06.2021]. В связи с семой ‘сладкий’ слово *компот* может приобретать положительную окраску: ...это «ускорение» уже дало свои плоды и надо поскорее варить из них **геополитический компот** [Коммерсантъ, 30.12.2021]. Здесь **геополитический компот** – геополитический выигрыш или победа.

Слово *сироп* обозначает концентрированный раствор сахара, в публицистических текстах оно иногда употребляется с ироническим оттенком. Например, сироп выступает в значении «общественно-политическая среда»: *Чтобы оценить все эти остроты, нужно ежедневно вариться в **российском сиропе**, знать все тонкости и детали отношений между политиками* [Известия, 18.02.2002].

Также встречается метафора *мариновать*, основанная на способе заготовления пищи. В политической сфере слово получило метафорическое значение «намеренно задерживать решение, исполнение чего-либо» (Солганик) в связи с тем, что маринование как кулинарный процесс обычно занимает долгое время. Приведем такие примеры из публицистических текстов: *Между тем законопроект «О предотвращении насилия в семье» парламентарии **маринуют** с 1994 года* [Труд-7, 08.08.2002]; *Вот уже несколько лет федеральные власти **маринуют** законопроект о Международном реестре судов, – говорит профсоюзный лидер Николай Суханов* [Труд-7, 24.11.2004].

---

<sup>247</sup> Словарь русской пищевой метафоры: в 3 т. / под ред. Е.А. Юриной. Т. 1. – Томск: Томский университет, 2015. – С. 345.

Если сравнивать кухню как помещение для приготовления пищи с пространством для политической деятельности (*политическая кухня*), то многие гастрономические реалии найдут соответствующее место в этом политическом пространстве. Например: *Кто останется на мировой геополитической кухне шеф-поваром, а кто станет блюдом ...* [Газета.Ру, 13.11.2022]. В этом примере отношения между участниками геополитических соревнований (*на геополитической кухне*) метафорически отображаются в отношениях между *шеф-поваром* и *блюдом* в кулинарной сфере: победитель выступает в роли шеф-повара, а проигравший – в роли блюда в распоряжении повара.

Наблюдается метафоризация процесса сервировки и подачи блюда к столу и перенос его в политическую сферу. Примером может служить выражение *под соусом: Парламентская ассамблея Совета Европы <...> должна была принять срочную резолюцию <...> а не «отыгрывать» очередной антироссийский сценарий под «керченским» соусом в опасной для здоровья «американской» политической кухне* [Известия, 24.01.2019]. Этот фразеологизм является калькой с французского выражения *A quelle sauce voulez-vous être mangés* («Под каким соусом вы хотели бы быть съеденным?»). Фразеологизм *под соусом* основан на метафоре, которая уподобляет способ подачи блюда с соусом способу передачи какой-либо информации с видоизменением фактов. Такое уподобление отсылает к качеству соуса как продукта – у каждого соуса свой вкус; соус обычно покрывает блюдо сверху и придает ему свой вкус. Поэтому это выражение означает «преподнести информацию, слегка искажая истинное положение вещей».<sup>248</sup>

Таким образом, можно сделать вывод, что в публицистических тестах гастрономические заимствования помогают создавать разнообразные

---

<sup>248</sup> Большой фразеологический словарь русского языка / отв. ред. В.Н. Телия. – М.: АСТ-Пресс, 2006 [Электронный ресурс]. URL: <https://rus-phrase-dict.slovaronline.com/>

политические метафоры, которым чаще всего свойственна негативная оценочность.

### 3.4. Гастрономические заимствования как средство создания образа еды в художественных текстах

Мотив еды занимает важное место в русской литературе. Описание застолья в художественных текстах всегда сопровождается использованием гастрономической лексики, в том числе заимствованной. Покажем это на примере произведений Г.Р. Державина, А.С. Пушкина, Н.В. Гоголя, М.Ю. Лермонтова, Л.Н. Толстого, В.В. Маяковского, Б.Л. Пастернака и М.И. Цветаевой.

Описание еды в художественном тексте может быть показателем характера героя, частью его портретной характеристики, отношения к определенной социальной и культурно-национальной среде.

Из лирики А.С. Пушкина мы узнаем о гастрономических пристрастиях поэта. В стихотворении «Из письма к Соболевскому» (1826) читаем:

*У Гальяни иль Кольони  
Закажи себе в Твери  
**С пармазаном макарони,**  
Да яичницу свари.  
На досуге отобедай  
У Пожарского в Торжке.  
Жареных **котлет** отведай (именно котлет)  
И отправься налегке.  
<...>  
Поднесут тебе **форели!**  
Тотчас их варить вели,*



*Как увидишь: посинели,  
Влей в уху стакан **шабли**.*

Во многих пушкинских текстах иноязычные гастрономизмы являются средством создания характера героя и его портрета.<sup>249</sup> Как отмечает В.В. Похлёбкин, иностранная кухня у Пушкина представлена, прежде всего, как ресторанная: «как кухня, которой пользуются преимущественно холостые молодые люди, прожигающие жизнь, как кухня отдельных модных, но всегда одинаковых, стабильных блюд экстракласса».<sup>250</sup> Например, в первой главе романа «Евгений Онегин» (1823-1824) Пушкин использует многие иноязычные наименования для описания изысканного пиршества, которым наслаждается Евгений Онегин во время посещения петербургского ресторана: *жирные котлеты, ростбиф (roastbeef), бифштекс (beef-steaks), трюфли, страсбургский пирог, лимбургский сыр, ананас, вино кометы, шампанское*.<sup>251</sup> Следует отметить выражение *вино кометы* – так называлось французское вино из винограда урожая 1811 года. Этот год оказался особенно хорошим, чему способствовало не только поверье виноделов о благодатном влиянии кометы на виноград, но также жаркое лето и тёплая осень.<sup>252</sup> Когда речь идёт о вине кометы, имеется в виду шампанское *Вдова Клико* (фр. *Veuve Clicquot*), чей успех в России был связан с оккупацией Реймса (города, который входил в регион Шампань) русскими войсками в 1813 году. Именно в это время

---

<sup>249</sup> При подготовке данного параграфа использованы статьи, выполненные автором, в которых, согласно Положению о присуждении ученых степеней в МГУ, отражены основные результаты, положения и выводы исследования: Григорьева, О.Н., Ни Цзиншэн. Гастрономические итальянизмы в современном русском языке // *Филология и человек*, 2022. – №1. – С.114-127. Объем авторского вклада 50%; Григорьева, О.Н., Ни Цзиншэн. Заимствованные названия напитков в текстах А.С. Пушкина // *Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология*, 2023. – Т. 15, № 3. – С. 34-43. Объем авторского вклада 50%.

<sup>250</sup> Похлёбкин, В.В. Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 2009. – С. 122.

<sup>251</sup> Пушкин, А.С. Евгений Онегин // *Собрание сочинений в 10 томах*. Т.4. – М.: ГИХЛ, 1960. – С. 17, 25.

<sup>252</sup> Кузнецов, Н.Н. Вино кометы // *Пушкин и его современники: Материалы и исследования*. – Л.: АН СССР, 1930. – Вып. 38/39. – С. 72.

русские офицеры имели возможность распробовать это шампанское из винных погребов фирмы «Вдова Клико», принадлежавшей вдове Франсуа Клико. И потом, в 1814 году, для выхода этой марки на российский рынок в Петербург было направлено 75 ящиков шампанского, в том числе и шампанское Клико розлива 1811 года, которое стало популярным в России.<sup>253</sup>

Поэт упоминает также один одесский ресторан и его дорогие, знаменитые *устрицы*:

*Что устрицы? Пришли! О радость!*

*Летит обжорливая младость*

*Глотать из раковин морских*

*Затворниц жирных и живых,*

*Слегка обрызгнутых лимоном.*

(Отрывки из путешествий Онегина, 1823-1831)

Использование в тексте романа изысканных гастрономизмов из французской кухни с некоторыми английскими мотивами подчеркивает принадлежность главного героя к аристократии и его образованность.

Используя гастрономические заимствования, Пушкин намеренно акцентирует внимание на их экзотическом оттенке, чтобы противопоставить их собственно русским словам. Например, в «Евгении Онегине» заморская пища всегда выступает в оппозиции к традиционной домашней: французская кухня фигурирует в качестве символа престижной и красивой жизни, а традиционная русская пища характерна для провинциальной семейной жизни, простого нрава и «привычек милой старины». Отмеченные выше деликатесы, которые удовлетворяют Онегина, трудно найти на столе в доме Лариных, где приветствуют, прежде всего, домашний *жирный пирог* и *чай* из самовара.

В пушкинских текстах наблюдается чайно-винно-кофейная «конфронтация». Например, как отмечено в романе «Евгений Онегин», вина

---

<sup>253</sup> Выскочков, Л. В. Шампанское в культуре Петербурга в XIX – начале XX в. // История и культура, 2005. – № 3. – С. 147.

вместе с другими гастрономическими реалиями из европейской, особенно французской кухни, часто символизируют роскошную и модную жизнь дворянства. А чай, как традиционный русский напиток, напоминает о семейной идиллии, о простой деревенской жизни:

*Смеркалось; на столе блистая,  
Шипел вечерний самовар,  
Китайский чайник нагревая;  
Под ним клубился легкий пар.  
Разлитый Ольгиной рукою,  
По чашкам темною струею  
Уже душистый чай бежал,  
И сливки мальчик подавал.*

(Глава III, 1824)

Стоит обратить внимание на образ чая в литературе пушкинской эпохи. Став неотъемлемой частью русской культуры, этот напиток практически утрачивает свое экзотическое происхождение и выступает как часть бытовой жизни и традиций народа не только в текстах Пушкина, но и в произведениях других писателей того времени. Например, в романе М.Ю. Лермонтова «Герой нашего времени» (1839-1840) образ чая представлен как средство для утешения рассказчика, уменьшения его тоски по родине. Об этом рассказывает Максим Максимыч: *Я пригласил своего спутника выпить вместе стакан чая, ибо со мной был чугунный чайник – единственная отрада моя в путешествиях по Кавказу*<sup>254</sup>. В повести Н.В. Гоголя «Шинель» (1841) чай выступает как часть житейского досуга мелких петербургских чиновников: *... Все чиновники рассеиваются по маленьким квартиркам своих приятелей поиграть в штурмовой вист, прихлебывая чай из стаканов с*

---

<sup>254</sup> Лермонтов, М.Ю. Герой нашего времени / соч. М.Ю. Лермонтова. – Киев: Гильзовая ф-ка С.М. Каракоза, 1896. – 102 с.

*копеечными сухарями*<sup>255</sup>. В то же время кофе фигурирует как элемент европеизированной русской жизни, являясь повседневным напитком праздного молодого дворянина.<sup>256</sup> Пушкин так описывает утренний кофе Онегина в деревне:

*В седьмом часу вставал он летом*

*И отправлялся налегке*

*К бегущей под горой реке;*

*<...>*

*Потом свой кофе выпивал,*

*Плохой журнал перебирая,*

*И одевался...*

(Глава IV, 1824-1826)

Согласно Ю.М. Лотману, «в начале XIX века в Петербурге пили и кофе, и чай, но усадебное застолье было предпочтительно чайным»<sup>257</sup>. Отношение героев романа «Евгений Онегин» к чаю и кофе, по мнению Д.П. Таранова, отражает разное понимание ими русских культурных традиций XIX века: «Татьяна не искажает исконную, душевную функцию чая. ... Онегин же не ощущает потребности приобщиться к чайной церемонии и предпочитает ей “кофейную традицию” на английский манер, пьет кофе достаточно строго, сдержанно, в одиночестве»<sup>258</sup>. Такое противопоставление названий напитков в пушкинских текстах показывает разное отношение русского общества того времени к «чужому» и «своему» быту и культуре.

---

<sup>255</sup> Гоголь, Н.В. Мертвые души. Ревизор. Петербургские повести. – СПб.: СЗКЭО, 2018. – С. 684.

<sup>256</sup> Проданик, Н.В. Кофе в русской культуре XVIII века: от историко-культурного контекста к семантике напитка в литературе // Культура и текст, 2022. – № 3(50). – С. 42.

<sup>257</sup> Лотман, Ю.М. Роман А.С. Пушкина «Евгений Онегин». Комментарий: Пособие для учителя. – Л.: Просвещение, 1983. – С. 304-305.

<sup>258</sup> Таранов, Д.П. Семантика чая и кофе в романе А.С. Пушкина «Евгений Онегин» // Филологический вестник Сургутского государственного педагогического университета, 2020. – № 3. – С. 54.

Так что мы видим, что мотив еды в художественных текстах служит средством создания оппозиций «свое/чужое, старое/новое, русское/иностранное».<sup>259</sup>

Предшественником Пушкина в этом отношении был Г.Р. Державин. Сопоставление образов родной и чужой еды много раз встречается в его поэзии, где можно встретить большое количество гастрономизмов, сопровождающихся эпитетами, для описания «домашнего, свежего, здорового» русского стола: *шекнинска стерлядь золотая* (рыба, водящаяся в реке Шексна), *каймак* (кушанье из молока), *борщ*, *вина*, *сахарные яства* в «Приглашении к обеду» (1795)<sup>260</sup>; *доброе вино*, *пиво русское варено*, *гренки*, *горячие*, *добрые щи*, *копченый окорок*, *жаркой баран*, *сочный кочан капусты*, *начиненный груздями пирог*, *молочные блюда* в «Похвала сельской жизни» (1798)<sup>261</sup>; *багряная ветчина*, *зеленые щи с желтком*, *румяно-желтый пирог*, *белый сыр*, *красные раки*, *янтарная икра*, *пестрая щука с голубым пером* в послании «Евгению. Жизнь Званская» (1807)<sup>262</sup>. Причем подчеркивается близость героев к «своему», родному:

*Тогда-то устрицы го-гу*<sup>263</sup>  
*Всех мушелей заморских грузы,*  
*Лягушки, фрикасе, рагу,*  
*Чем окормляют нас Французы,*  
*И уж ничто не вкусно мне.*

---

<sup>259</sup> Гринштейн, А.Л. Топос еды в романе А.Н. Толстого «Петр I» / А.Л. Гринштейн, Э.А. Гринштейн // «Третий Толстой» и его семья в русской литературе: сборник научных статей / Ред.-сост. С.А. Голубков, М.А. Перепёлкин, В.П. Скобелев. – Самара: Изд-во Администрации Самарской области, 2003. – С. 124.

<sup>260</sup> Державин, Г.Р. Сочинения Державина: в 9 т. / с объяснительными примечаниями и предисл. Я. Грота. Т. 1. Стихотворения. Часть I. – СПб.: Имп. Академии наук, 1864. – С. 665-669.

<sup>261</sup> Там же. Т. 2. Стихотворения. Часть II, 1865. – С. 165-171.

<sup>262</sup> Державин, Г.Р. Евгению. Жизнь Званская // Г.Р. Державин. Стихотворения. – Л.: Советский писатель, 1957. – С. 326-334.

<sup>263</sup> *Тогда-то устрицы го-гу*. — Охотники до устриц и дичи любят кушать их с запахом, что по-французски называется *haut-goût*, т.е. высокого вкуса (Объяснение Державина).

(«Похвала сельской жизни», 1798)

*Багряна ветчина, зелены щи с желтком,  
Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,  
Что смоль, янтарь – икра, и с голубым пером  
Там щука пестрая: прекрасны!*

*Прекрасны потому, что взор манят мой, вкус;  
Но не обилием иль чуждых стран приправой,  
А что опрятно всё и представляет Русь:  
Припас домашний, свежий, здоровый.*

(«Евгению. Жизнь Званская», 1807)

С.М. Панич обращает внимание на сопоставление провинциальной и столичной трапезы в поэзии Державина, где чаще всего встречается типичный барский стол русского помещика-хлебосола. Такой стол отличается провинциальностью в сравнении с описанием столичного пира в «Фелице» (1782), где упоминаются заморские разносолы: *окорок вестфальский, плов, шампанское, вафли* и т.д.<sup>264</sup>

В поэзии Пушкина еда выступает также как некий символ. Как было отмечено, французские спиртные напитки являлись неотъемлемой частью дворянского быта, среди них *шампанское* было символом полноты жизни и радости человеческого общения.

В стихотворении «Пирующие студенты» (1814) *шампанское* олицетворяет молодость как праздник жизни:

*Скорее скатерть и бокал!  
Сюда вино золотое!*

---

<sup>264</sup> Панич, С.М. Образы трапезы в художественном мире Г.Р. Державина // Пир – это лучший образ счастья: образы трапезы в богословии и культуре / под ред. С.М. Панич и И.К. Языковой. – М.: ББИ, 2016. – С. 74-75.

*Шипи, шампанское, в стекле.*<sup>265</sup>

В одноактной пьесе «Моцарт и Сальери» (1830) слово *шампанское* произносит Сальери, стараясь отогнать плохие предчувствия своего друга:

*Рассей пустую думу. Бомарше*

*Говаривал мне: «Слушай, брат Сальери,*

*Как мысли черные к тебе придут,*

*Откупори шампанского бутылку*

*Иль перечти “Женитьбу Фигаро”».*<sup>266</sup>

Встречаются у Пушкина символические образы и других вин. Например, в «Послании к Л. Пушкину»: «Что же? будет ли вино?..» (1823) образ *Аи* ассоциируется с любовью:

*В лета красные мои,*

*В лета юности безумной,*

*Поэтической **Аи***

*Нравился мне пеной шумной,*

*Сим подобием любви!*<sup>267</sup>

В четвертой главе (1824-1826) романа «Евгений Онегин» Пушкин уподобляет *Аи* ветреной любовнице:

*К **Аи** я больше не способен;*

***Аи** любовнице подобен*

*Блестящей, ветреной, живой,*

*И своенравной, и пустой...*<sup>268</sup>

Названия двух вин, *Сен-Пере* и *Мадера*, соседствуют в тексте «Послания к Л. Пушкину» (1823):

*Погреб мой гостеприимный*

---

<sup>265</sup> Пушкин, А.С. Пирующие студенты // Собрание сочинений в 10 томах. Т.1. – М.: ГИХЛ, 1959. – С. 250.

<sup>266</sup> Там же. Т.4, 1960. – С. 330.

<sup>267</sup> Там же. Т. 2, 1959. – С. 505.

<sup>268</sup> Там же. Т. 4, 1960. – С. 91.

*Рад мадере золотой*

*И под пробкой смоляной*

*St Пере бутылке длинной.*<sup>269</sup>

В романе «Евгений Онегин» поэт обращается к *бордо* как к близкому другу:

*Но ты, Бордо, подобен другу,*

*Который, в горе и в беде,*

*Товарищ всегда, везде,*

*Готов нам оказать услугу*

*Иль тихий разделить досуг.*

*Да здравствует Бордо, наш друг!*<sup>270</sup>

(Глава IV, 1824-1826)

Как мы видим, Пушкин уподобляет *аи* ветреной любовнице, *мадере* – желанной гостье, которой рад гостеприимный погреб, или приятелю, *бордо* – верному другу, тем самым придавая названиям вин символическое значение.

Непревзойденным мастером описания гастрономических пристрастий своих героев является Н.В. Гоголь. В поэме «Мертвые души» (1842) есть описание обеда Ноздрева – третьего помещика, которого посетил Чичиков. Он угощал своих гостей разными винами иноязычного происхождения, такими, как *портвейн, гостерн, сотерн, мадера, ром, царская водка, бургоньон и шампаньон, бальзам.*<sup>271</sup> Здесь названия *бургоньон* и *шампаньон* являются искажением французских названий вин *бургундское (Bourgogne)* и *шампанское (Champagne)*, а первое название – контаминация искаженного названия вина с именем французского художника-баталиста XVII века

---

<sup>269</sup> Там же. Т. 2, 1959. – С. 505.

<sup>270</sup> Там же. Т.4, 1960. – С. 91.

<sup>271</sup> Гоголь, Н.В. Мертвые души. Ревизор. Петербургские повести. – СПб.: СЗКЭО, 2018. – С. 107.



Бургиньона, писавшего картины на военные сюжеты.<sup>272</sup> Беспорядочно перечисленные в таком количестве названия вин, в числе которых много заимствований, говорят о беспорядочной, праздной, легкомысленной жизни Ноздрева – «говоруна, кутилы, лихача». Среди этих названий особое внимание привлекает слово *госотерн*. Как отмечает И.Г. Добродомов, оно восходит к французскому словосочетанию *Haut sauternes*, в котором прилагательное *haut* «высокий» обозначает высокое качество продукта; при этом прочтение [h] в прототипе закрепилось как [г] в русском произношении и в соответствующем написании.<sup>273</sup> Однако это предположение вызывает сомнение с точки зрения истории французского виноделия. По мнению Е.Е. Дмитриевой, *госотерн* (*Haute Sauternes*) представляет собой разновидность *сотерна* – знаменитого белого сладкого вина, но оно пользовалось и во Франции и в России гораздо меньшим спросом, чем просто *сотерн*. Гоголь дает понять, что Ноздрев наивно полагает, будто французское *haut* «высокий» обозначает высокое качество продукта. А на самом деле оно лишь означает, что виноград для изготовления *госотерна* выращивается на большей высоте местности, чем виноград для изготовления простого *сотерна*. Так что слову *госотерн* в данном тексте придается иронический оттенок, что игнорируют многие читатели из-за французского происхождения самого слова.<sup>274</sup>

Противопоставление простой и светской пищи встречается и в романе Льва Толстого «Анна Каренина» (1873-1877). Облонский любит французскую кухню и, когда он идет в гостиницу с Левиным, заказывает

---

<sup>272</sup> Дмитриева, Е.Е. Н.В. Гоголь в западноевропейском контексте: между языками и культурами: дис. ... д-ра филол. наук: 10.01.01, 10.01.03 / Дмитриева Екатерина Евгеньевна. – М., 2011. – С. 403.

<sup>273</sup> Добродомов, И.Г. Об одной нерегулярной приставке со значением высшего качества // Русский язык в школе, 1994. – №5. – С. 83.

<sup>274</sup> Дмитриева, Е.Е. Н.В. Гоголь в западноевропейском контексте: между языками и культурами: дис. ... д-ра филол. наук: 10.01.01, 10.01.03 / Дмитриева Екатерина Евгеньевна. – М., 2011. – С. 402.

*устрицы* и *пармезан* с французским вином *шабли*. А Левин предпочитает обыкновенную русскую еду – *щи* и *кашу*: он *ел и устрицы, хотя белый хлеб с сыром был ему приятнее*.<sup>275</sup> Гастрономические предпочтения не только раскрывают разные характеры персонажей, но и отражают их отношение к жизни и к моральным нормам.

В комедии Гоголя «Ревизор» (1835) мерилom богатства и положения выступает образ *супа*. В сцене вранья Хлестаков пропел первому блюду целый гимн: *Суп в кастрюльке прямо на пароходе приехал из Парижа; откроют крышку – пар, которому подобного нельзя отыскать в природе*. Когда городничий узнал, что его дочь выходит за Хлестакова замуж, то размышлял: *В Петербурге будете деликатные разные супы кушать*.<sup>276</sup> Невиданный, неслыханный *суп* превращается в речах персонажей в символ недоступной, почти райской жизни.

Гастрономические заимствования могут использоваться в художественных текстах в качестве атопонов. Как пишет И.В. Ружицкий, «особенности авторской языковой личности выявляются <...> в употреблении различного типа единиц, являющихся непонятными или малопонятными для читателя, – атопонов, коррелирующих с единицами уровней языковой личности».<sup>277</sup> В диссертации автора отмечаются такого рода гастрономические заимствования в текстах Ф.М. Достоевского: *бир-суп* (нем. *Biersuppe*) – пивной суп; *блaманже* (искаженное *бланманже*, от фр. *blanc-manger*) – желе из сливок или миндального молока; *галантип* (фр. *galantine*) – холодное заливное, приправа из рыбы, мяса или дичи, желе; *конфект* (нем. *Konfekt*) – то же, что *конфета*; *мамуровка* – наливка, скорее

---

<sup>275</sup> Толстой, Л.Н. Анна Каренина. – М.: Наука, 1970. – С. 34-39.

<sup>276</sup> Гоголь, Н.В. Мертвые души. Ревизор. Петербургские повести. – СПб.: СЗКЭО, 2018. – С. 509.

<sup>277</sup> Ружицкий, И.В. Языковая личность Ф.М. Достоевского: лексикографическое представление: дис. ... д-ра филол. наук: 10.02.19 / Ружицкий Игорь Васильевич. – М., 2015. – С. 312

всего финского происхождения, из княженики или мамуры; *милх-суп* (нем. *Milchsuppe*) – молочный суп; *трахтур* (польск. *traktyer*) – то же, что *трактур*; *фенезерф* (фр. *fines herbes*) – ароматические травы, служащие приправой, и другие.

В русской литературе еда отмечена также как инструмент для создания метафорических образов. За подобными примерами можно обратиться к поэтам Серебряного века. В поэме М.И. Цветаевой «Автобус» (1934-1936) встречаются необычные компаративные конструкции с образом еды:<sup>278</sup>

*Автобус скакал как бес.*

<...>

*И тряся, как зал, на бис*

*Зовущий, – и мы тряслись –*

*Как бесы. Видал крупу*

*Под краном? И врозь, и вкупе –*

***Горох, говорю, в супу***

***Кипящем! Как зерна в ступе,***

<...>

*И какое-то дерево облаком целым –*

*– Сновиденный, на нас устремленный обвал...*

***«Как цветная капуста под соусом белым!» –***

*Улыбнувшись приятно, мой спутник сказал.*

Здесь компаративные конструкции включают заимствованные гастрономизмы *суп*, *соус*. Согласно М.Л. Гаспарову, хотя русская поэзия богата на сравнения и метафоры, гастрономическими образами сколько-нибудь заметно не пользовался никто, потому что русские поэты, как правило, были люди бедные, и гурманские образы приходили к ним в

---

<sup>278</sup> Цветаева, М.И. Автобус // Стихотворения. Поэмы / вступ. ст., сост. и комм. А.А. Саакянц. – М.: Правда, 1991. – С. 639, 643.

последнюю очередь.<sup>279</sup> Исключением являются случаи сознательного использования гастрономических образов Б.Л. Пастернаком в сборнике «Второе рождение» (1930-1931):

*Передо мною волны моря.*

*Их много. Им немислим счет.*

*Их тьма. Они шумят в миноре.*

*Прибой, как **вафли**, их печет.*<sup>280</sup>

(«Волны», 1931)

Волны представляются как «гребешки», и эти гребешки похожи на вафельные трубочки. Такое неожиданное сравнение не случайно, оно снова встречается в том же стихотворении:

*Октябрь, а солнце что твой август,*

*И снег, ожегший первый холм,*

*Усугубляет тугоплавкость*

*Катящихся, как **вафли**, волн.*<sup>281</sup>

М.Л. Гаспаров приводит два других стихотворения Пастернака из этого сборника, в которых неожиданно возникает метафора еды, построенная на гастрономическом заимствовании. В первом – «Всё снег да снег, – терпи и точка...» (1931) – есть такие метафоры: *Зубровкой сумрак бы закапал, Укропу к супу б накрошил; И солнце маслом / Асфальта б залило салат.* Во втором – «Платки, подборы, жгучий взгляд» (1931) – звучат строки: *Проталин черная лакрица; Слепого полдня желатин.*

По предположению М.Л. Гаспарова, творчество Пастернака могло оказать влияние на употребление Цветаевой в поэме «Автобус» таких

---

<sup>279</sup> Гаспаров, М.Л. «Гастрономический пейзаж» в поэме Марины Цветаевой «Автобус» // Русская речь, 1990. – № 4. – С. 22.

<sup>280</sup> Пастернак, Б.Л. Волны // Второе рождение. Письма к З.Н. Пастернак / Б.Л. Пастернак, З.Н. Пастернак; сост., подгот. текста Н. Пастернак, М. Фейнберг. – М.: Дом-музей Б. Пастернака, 2010. – С. 25

<sup>281</sup> Там же. С. 35.

нетрадиционных гастрономических образов, как *горох в кипящем супу, цветная капуста под соусом белым*.<sup>282</sup>

О.Г. Ревзина пишет о том, что в развязке поэмы «Автобус» «детерминантой является «кулинарный» код спутника, который видит в цветущем дереве «цветную капусту под соусом белым». Его развенчание (психический мотив) осуществляется в терминах того же кулинарного кода, причем, поскольку предметом воображаемого насыщения выступает сама героиня, соответствующие глаголы понимаются сразу и буквально и переносно: Гастроном ковырнет – отщипнет – и оценит – И отставит, на дальше храня аппетит».<sup>283</sup>

Примеры символического значения названий еды находим в поэзии Игоря Северянина, где впервые встречается выражение *ананасы в шампанском*, которое стало ироническим символом обывательской мечты о богемной, «красивой жизни»<sup>284</sup>:

*Я трагедию жизни претворю в грезофарс...*

*Ананасы в шампанском! Ананасы в шампанском!*

*Из Москвы – в Нагасаки! Из Нью Йорка – на Марс!*

(«Увертюра», 1915)

Это выражение с аналогичной символикой употребляется в «Записках старого петербуржца» Л.В. Успенского: *...это было уже пределом*

---

<sup>282</sup> Гаспаров, М.Л. «Гастрономический пейзаж» в поэме Марины Цветаевой «Автобус» // Русская речь, 1990. – № 4. – С. 26.

<sup>283</sup> Ревзина, О.Г. Поэтический мир М. Цветаевой в произведениях 30-х годов (цикл «Куст» и поэма «Автобус») // Творчество и Коммуникативный процесс, 1999. – № 6. («Creativity & Communication Process», Science Research Center of Linguopsychology NICOMANT, Jerusalem, Israel).

<sup>284</sup> Энциклопедический словарь крылатых слов и выражений: более 4000 ст. / авт.-сост. Вадим Серов. – М.: Локид-пресс, 2005. [Электронный ресурс]. URL: <http://uchitel-slovesnosti.ru/slovari/15.pdf>

*мечтаний и воплощением грез; это уже пахло мороженым из сирени и ананасами в шампанском...*<sup>285</sup>

В творчестве В.В. Маяковского зачастую встречается негативная окраска гастрономических заимствований. Например, в «Гимне обеду» (1915) В. В. Маяковского образы еды характеризуют «мещанскую сытость»:

*Выдумавшие каши, бифштексы, бульоны*

*и тысячи блюдц всяческой пищи.*

<...>

*А если умрешь от котлет и бульонов,*

*на памятнике прикажем высечь...*<sup>286</sup>

В этом стихотворении обилие «пищевой» лексики, в том числе иноязычных названий кушаний, таких, как *бифштексы, бульоны, ростбиф, котлеты*, сводит жизнедеятельность «обедающих» к удовлетворению колоссального аппетита.<sup>287</sup>

В стихотворениях Маяковского образ еды часто используется для создания сниженного образа героя:

*как вы измазанной в котлете губой*

*похотливо напеваете Северянина!*<sup>288</sup>

(«Вам!», 1915)

*И сразу тому, который в бороду*

*толстую семгу вкусно нёс,*

<...>

*Когда последний не дополз до двери,*

---

<sup>285</sup> Успенский, Л.В. Записки старого петербуржца. – Л.: Лениздат, 1970. – С. 294-295.

<sup>286</sup> Маяковский, В.В. Гимн обеду // Полное собрание сочинений: в 13 т. Т.1. – М.: Гос. изв-во художественной литературы, 1955. – С. 84.

<sup>287</sup> Ханнанова, Д.Ш. Роль мотива еды при раскрытии оппозиции «свое/чужое» в лирике В.В. Маяковского 20-х годов // Известия Волгоградского государственного педагогического университета, 2011. – № 10 (64), – С. 127.

<sup>288</sup> Маяковский, В.В. Кое-что по поводу дирижера // Полное собрание сочинений: в 13 т. Т.1. – М.: Гос. изв-во художественной литературы, 1955. – С. 75.

*умер щекою в соусе...*<sup>289</sup>

(«Кое-что по поводу дирижера», 1915)

Таким образом, в языке художественной литературы мотив еды реализуется в определенном соотношении исконных русских и заимствованных гастрономизмов. Описания еды участвуют в создании образов персонажей, развитии сюжета, противопоставлении русской и западной культуры, что не может обойтись без гастрономических заимствований. Эти слова могут приобретать метафорическое и символическое значение.

### **3.5. Выводы**

В третьей главе было рассмотрено функционирование заимствованной гастрономической лексики в публицистических и в художественных текстах.

По нашим наблюдениям, в публицистических текстах гастрономические заимствования употребляются в составе политических метафор. При метафоризации этих слов обычно возникают негативные коннотации.

В языке художественной литературе гастрономические заимствования выступают как средство изображения повседневной жизни героев или описания праздничного застолья. Они способствуют созданию образности текста, придают ему экспрессивность. Символизация образов еды связана с отношением автора к обществу, к своему и чужому в повседневной жизни и культуре.

---

<sup>289</sup> Там же. С.90.

## Заключение

В диссертации была исследована заимствованная гастрономическая лексика в современном русском языке и выявлены особенности её функционирования в речи.

В первой главе рассмотрены общие проблемы заимствования иноязычной лексики, представленные в лингвистической литературе: определение понятия «заимствования», причины вхождения заимствованных слов в язык, основания для их классификации и условия ассимиляции на разных уровнях языка.

Во второй главе процесс заимствования гастрономической лексики в русском языке представлен в историческом аспекте. Было обнаружено, что для каждого исторического периода характерны свои особенности заимствования гастрономической лексики, что объясняется влиянием политических, экономических, социальных и культурных условий жизни русского общества на развитие языка.

В данной главе были также уточнены определения терминов *гастрономия* и *гастрономическая лексика*. *Гастрономия* как наука изучает взаимосвязь между едой и культурой, включающей искусство приготовления изысканной пищи и представление о хорошей еде. Под термином *гастрономическая лексика* в диссертации понимается совокупность слов, тематически связанных с питанием и пищевой культурой.

Основная часть второй главы посвящена подробному описанию заимствованной гастрономической лексики. Классификация иноязычных гастрономизмов основана на тематическом принципе. 742 лексические единицы, значение и источник происхождения которых были выявлены по толковым словарям и специальным справочникам, были распределены по 7 группам: 1. «Пищевые продукты», в их числе «Сырье», «Пищевые изделия и



полуфабрикаты», «Блюда»; 2. «Напитки», где выделяются подгруппы «Алкогольные напитки» и «Безалкогольные напитки»; 3. «Кулинарные действия, приемы приготовления пищи»; 4. «Кулинарная утварь»; 5. «Заведения общественного питания»; 6. «Наименования человека, относящиеся к гастрономии»; 7. «Организация питания». Лексико-семантические варианты многозначных слов могут иметь разную тематическую принадлежность: например, слово *рулет* может быть одновременно включено в подгруппы «Мясные изделия и полуфабрикаты» (*рулет<sub>1</sub>*), «Мучные изделия» (*рулет<sub>2</sub>*) и «Мясные блюда» (*рулет<sub>3</sub>*).

В этой же главе определены особенности фонетического, графического и семантического освоения заимствованной гастрономической лексики. Для иноязычных гастрономизмов характерно наличие графических и фонетических вариантов. После вхождения в русский язык семантические связи данных заимствований со словами-прототипами ослабевают, они приобретают семантическую самостоятельность, развивают многозначность, вступают в синонимические отношения, избавляются от экзотичности.

В результате распределения исследуемой лексики по количеству заимствований из разных языков было установлено, что первое место занимают галлицизмы (29,27%). За ними следуют слова из английского (19,47%) и итальянского (10,85%) языка.

В третьей главе проведен анализ функционирования заимствованной гастрономической лексики в разговорной речи, современных публицистических текстах и в произведениях русской художественной литературы XVIII – XX вв. В публицистических текстах гастрономические заимствования выполняют воздействующую функцию и используются для описания «политической кухни» (обычно с негативной окраской). В языке художественной литературы такие заимствования выполняют эстетическую функцию, они являются средством выразительности, участвуют в создании культурно-исторического фона повествования, а также образов персонажей и

образа автора. В поэтическом тексте многие иноязычные наименования еды приобретают символическое значение.

Результаты проведенного исследования позволяют сделать следующие выводы:

1. Заимствованные слова из гастрономической области на протяжении многих веков пополняли словарный запас русского языка и продолжают пополнять его в наше время.

2. Иноязычная гастрономическая лексика отражает интерес носителей русского языка к традициям и культуре еды других народов, а также расширяет их представления о кулинарных реалиях.

3. Адаптация заимствованной гастрономической лексики – сложный и длительный процесс, который демонстрирует большую открытость русского языка к иноязычному влиянию и многогранность его возможностей для семантического и словообразовательного изменения новых единиц.

Все вынесенные на защиту положения нашли подтверждение в диссертационной работе. Изучение заимствованной гастрономической лексики открывает широкие перспективы для понимания тенденций развития лексической системы русского языка.

## Библиография

### Литература

1. Авраменко, О.В. Пищевая метафора русского и английского языков в аспекте межъязыковой образности: дис. ... канд. филол. наук: 01.02.01 / Авраменко Олеся Владимировна. – Томск, 2023. – 211 с.
2. Алефиренко, Н.Ф. Теория языка. Вводный курс: Учеб. пособие для студ. филол. спец. высш. учеб. заведений. – М.: Академия, 2004. – 368 с.
3. Алхайдари Басим Хасан Хребит. Кулинарно-гастрономическая субстантивная лексика в образном употреблении: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Алхайдари Басим Хасан Хребит. – Воронеж, 2013. – 149 с.
4. Аристова, В.М. К истории английских слов в русском языке: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Аристова Валентина Михайловна. – Самарканд, 1968. – 37 с.
5. Арнольд, И.В. Лексикология современного английского языка: учеб. пособие. – М.: Флинта: Наука, 2012. – 376 с.
6. Бахтина, С.И. Заимствованная лексика в составе тематической группы «пища и напитки» XVIII – начала XXI вв.: историко-функциональное исследование: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Бахтина Светлана Ивановна. – Казань, 2008. – 199 с.
7. Баш, Л.М. Дифференциация термина «заимствование»: хронологический и этимологический аспекты // Вестник Московского университета. Серия 9. Филология, 1989. – № 4. – С. 22–34.
8. Башкирцева, О.А. К вопросу об адаптации англицизмов в русском языке (на примере слов *селф-мейд*, *хэндмейд*, *мастрид*, *мастхэв*) / О.А. Башкирцева, Д.М. Дедковская // Русская речь, 2019. – № 6. – С. 19-31.
9. Белецкий, А.А. Лексическая ассимиляция как один из законов развития языка // Тезисы докл. на научн. конф. КГУ. – Киев, 1953. – С.3-5.

10. Блумфилд, Л. Язык / пер. с англ. Е.С. Кубряковой и В.П. Мурат; Комментар. Е.С. Кубряковой; под ред. и с предисл. М.М. Гухман. – М.: Прогресс, 1968. – 607 с.
11. Бодуэн де Куртенэ, И.А. О смешении характере всех языков // Избранные труды по общему языкознанию. Т. 1. – М.: АН СССР, 1963. – С. 362–372.
12. Бойчук, А.С. Гастрономическая метафора в современном русском языке // Известия Волгоградского государственного педагогического университета, 2011. № 5. – С. 75-79.
13. Борисова-Лукашанец, Е.Г. О лексике современного молодежного жаргона: Англоязычные заимствования в студенческом сленге 60-70-х годов // Литературная норма в лексике и фразеологии. – М.: Наука, 1983. – С. 104-120.
14. Брейтер, М.А. Англицизмы в русском языке: история и перспективы. – М.: Диалог МГУ, 1997. – 156 с.
15. Брилья-Саварен, Ж.А. Физиология вкуса / пер. с фр. Л. Ефимова. – М.: КоЛибри, 2021. – 477 с.
16. Будагов, Р.А. История слова «мандарин» и этическая дилемма Бальзака // Русский язык в школе, 1968. – № 2. – С. 79-82.
17. Буркова, П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19, 10.02.01 / Буркова Полина Павловна. – Ставрополь, 2004. – 212 с.
18. Валгина, Н.С. Активные процессы в современном русском языке: учебное пособие. – М.: Логос, 2003. – 304 с.
19. Васильева, Л.В. Обогащение современного немецкого языка иноязычными заимствованиями: Экспериментально-типологическое исследование на материале англицизмов: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04 / Васильева Лариса Викторовна. – Ставрополь, 2004. – 220 с.
20. Вендина, Т.И. Введение в языкознание: Учеб. пособия для педагогических вузов. – М.: Высшая школа, 2001. – 288 с.

21. Вепрева, И.Т. Что варят на политической кухне: аксиологический потенциал кулинарно-гастрономической метафоры в публицистическом дискурсе / И.Т. Вепрева, А. Мустайоки, Ц. Магсар // Уральского федерального университета. Сер. 2: Гуманитарные науки. – 2019. – Т. 21. – № 2(187). – С. 241–257.
22. Выскочков, Л.В. Шампанское в культуре Петербурга в XIX – начале XX в. // История и культура, 2005. – № 3. – С. 147-155.
23. Гаспаров, М.Л. «Гастрономический пейзаж» в поэме Марины Цветаевой «Автобус» // Русская речь, 1990. – № 4. – С. 20-26.
24. Гербецца, Э. Опосредованные итальянизмы в русском языке. Проблемы и перспективы исследования // Славянская историческая лексикология и лексикография: сб. научных трудов. Вып. 1 / Институт лингвистических исследований РАН / ред. Е.В. Генералова, В.Н. Калиновская, И.А. Малышева, М.Н. Приемышева. – СПб.: Институт лингвистических исследований РАН, 2018. – С. 34-45.
25. Герд, А.С. Прибалтийско-финские названия рыб в свете вопросов этнолингвистики // Прибалтийско-финское языкознание: Вопросы лексикологии и грамматики. – Петрозаводск: Карельский научный центр РАН, 1988. – С. 4-22.
26. Гибало, Е.Н. Англо-американские семантические кальки в современном немецком языке (на материале прессы ФРГ и ГДР): дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04 / Гибало Ефим Никифорович. – М., 1979. – 214 с.
27. Григоренко, О.В. Неологизмы в текстах современного ресторанного меню (тезисы доклада на конференции) // Текст в культурном, историческом, языковом пространстве: материалы Международной заочной научно-практической конференции, 2017. – С. 227–232. [Электронный ресурс]. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30700314> (дата обращения: 17.04.2024)
28. Григоренко, О.В. Неономинативные иноязычного характера в составе гастрономической лексики русского языка // Современные аспекты

- гуманитарного знания: материалы Международной заочной научно-практической конференции (г. Воронеж, ноябрь 2016 г.), 2016. – С 95–104. [Электронный ресурс]. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=28141521> (дата обращения: 17.04.2024)
29. Григорьева, А.А. Древнеримская кулинарная лексика: Проблема терминологии. На материале текстов Апициевского корпуса: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.14 / Григорьева Александра Александровна. – М., 2000. – 214 с.
30. Григорьева, О.Н., Ни Цзиншэн. Гастрономические итальянизмы в современном русском языке // Филология и человек, 2022. – №1. – С.114-127.
31. Григорьева, О.Н., Ни Цзиншэн. Заимствованные названия напитков в текстах А.С. Пушкина // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология, 2023. – Т. 15, № 3. – С. 34-43.
32. Гринев-Гриневиц, С.В. Терминоведение. – М.: Академия, 2008. – 302 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://padaread.com/?book=76705> (дата обращения: 17.04.2024)
33. Гринштейн, А.Л. Топос еды в романе А.Н. Толстого «Петр I» / А.Л. Гринштейн, Э.А. Гринштейн // «Третий Толстой» и его семья в русской литературе: сборник научных статей / Ред.-сост. С.А. Голубков, М.А. Перепёлкин, В.П. Скобелев. – Самара: Изд-во Администрации Самарской области, 2003. – С. 121-131.
34. Джапарова, Б.Б. Этимологический аспект в толковании. Проблема этимологических помет // Вестник Иссык-Кульского университета, 1999. – №3. – С.133-139.
35. Дмитриев, Н.К. О тюркских элементах русского словаря // Лексикографический сборник. Вып. 3. – М.: ГИС, 1958. – С. 3-47.
36. Дмитриева, Е.Е. Н.В. Гоголь в западноевропейском контексте: между языками и культурами: дис. ... д-ра филол. наук: 10.01.01, 10.01.03 / Дмитриева Екатерина Евгеньевна. – М., 2011. – 694 с.

37. Добродомов, И.Г. Об одной нерегулярной приставке со значением высшего качества // Русский язык в школе, 1994. – №5. – С. 82-85.
38. Дубенец, Э.М. Неологизмы в английском языке // Иностранные языки в школе, 1991. – №5. – С. 90–92.
39. Дьяков, А.И. Причины интенсивного заимствования англицизмов в современном русском языке // Язык и культура, 2003. – № 4. – С. 35–43.
40. Дягилева, И.Б. Сорбет и шербет // Русский язык в школе и дома. 2010. – № 3. – С. 10-12.
41. Елистратов, В.С. Наука о том, кто, где и как ест: проблемы терминологии // Материалы I Международного симпозиума «Традиционная культура в современном мире: История еды и традиции питания народов мира», 30 октября – 1 ноября 2014. Том 1. – М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. – С. 6-44.
42. Елистратов, В.С. О региональной фагологии // Еда и культура. – М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. – С. 44-52.
43. Елистратов, В.С. Философия русской кухни, или что такое фагология // Русское культурное пространство. Сборник материалов XVII Международной научно-практической конференции. ИРЯиК МГУ, 21 апреля 2016 г. – М.: Перо, 2016. – С. 16-20.
44. Ермолаев, В.А. Гастрономия как объект культурологического анализа // Вестник Кемеровского государственного университета культуры и искусств, 2022. – № 59. – С. 32-41.
45. Ефремов, Л.П. Сущность лексического заимствования и основные признаки освоения заимствованных слов: дис. ... канд. филол. наук. – Алма-Ата, 1958. – 289 с.
46. Земская, Е.А. Активные процессы в языке русского зарубежья // Современный русский язык: Активные процессы на рубеже XX–XXI веков / М.Я. Гловинская, Е.И. Галанова и др.; отв. ред. Л.П. Крысин. – М.: Языки славянских культур, 2008. – С. 615-669.

47. Изотов, А.И. Японские заимствования в Чешском национальном корпусе / А.И. Изотов, О.И. Черчук // Вестник Московского университета. Серия 9. Филология, 2023. – № 2. – С. 99-110.
48. Имшинецкая, И.А. Креатив в рекламе. Серия «Академия рекламы». – М.: РИП-холдинг, 2004.
49. Кабанова, И.Н. Основы лексикологии английского языка для студентов V курса заочного отделения. – Нижний Новгород: ФГБОУ ВПО «НГЛУ», 2013. – 168 с.
50. Каданцева, Г.И. Ассимиляция заимствованных фразеологических англицизмов в современном немецком языке: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Каданцева Галина Ивановна. – Пятигорск, 2007. – 20 с.
51. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник. – М.: Дашков и К°, 2007. – 400 с.
52. Капелюшник, Е.В. Кулинарный код культуры в семантике образных средств языка: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Капелюшник Евгения Владимировна. – Томск, 2012. – 199 с.
53. Киреева, И.В. Лексико-семантические и лингвокультурные особенности русской кухонно-бытовой лексики: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Киреева Инна Владимировна. – Краснодар, 2005. – 163 с.
54. Кодухов, В.И. Введение в языкознание: Учеб. для студентов пед. ин-тов. – М.: Просвещение, 1987. – 288 с.
55. Комарова, Е.Ю. Иноязычные термины в профессиональной лексике пищевой промышленности / Е.Ю. Комарова, С.А. Буренкова // Филологический аспект, 2023. – № 3(95). – С. 57-61.
56. Кожевникова, Е.И. Ассимиляция новейших англицизмов во французском узусе и галлицизмов – в английском: экспериментально-типологическое исследование: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20 / Кожевникова Евгения Игоревна. – Пятигорск, 2011. – 24 с.



57. Конева, Е.А. Манипулятивная функция заимствований // Теория языка и межкультурная коммуникация, 2018. – № 3 (30). – С. 70–74. [Электронный ресурс]. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=35691642> (дата обращения: 17.04.2024)
58. Костомаров, В.Г. Языковой вкус эпохи: Из наблюдений над речевой практикой масс-медиа. – М.: Педагогика-Пресс, 1994. – 247 с.
59. Костюкович, Е.А. Еда: итальянское счастье. – М.: ОГИ, 2020. – 640 с.
60. Кронгауз, М.А. Русский язык на грани нервного срыва. – М.: Знак: Языки славянских культур, 2008. – 229 с.
61. Крысин, Л.П. Иноязычное слово в контексте современной общественной жизни // Русский язык конца XX столетия (1985–1995) / В.Л. Воронцова, М.Я. Гловинская и др.; отв. ред. Е.А. Земская. – М.: Языки русской культуры, 2000. – С. 142–161.
62. Крысин, Л.П. Иноязычные слова в современном русском языке. – М.: Наука, 1968. – 208 с.
63. Крысин, Л.П. Лексическое заимствование и калькирование в русском языке последних десятилетий // Вопросы языкознания. – 2002. – №6. – С. 27–34.
64. Крысин, Л.П. Русское слово, свое и чужое: Исследования по современному русскому языку и социолингвистике. – М.: Языки славянских культур, 2004. – 883 с.
65. Крысин, Л.П. Этапы освоения иноязычного слова // Русский язык в школе, 1991. – №2. – С. 74-78.
66. Кузнецов, Н.Н. Вино кометы // Пушкин и его современники: Материалы и исследования. – Л.: АН СССР, 1930. – Вып. 38/39. – С. 71-75.
67. Кухни народов мира: Т. 3. / гл. ред. А. Барагамяна. – М.: Директ-Медиа, 2010. – 69 с.

68. Левина, Т.В. Эволюционные процессы в орфоэпической норме слова современного английского языка: учебное пособие. – Владимир: ВГПУ, 2003. – 125 с.
69. Левицкая, Е.С. Идеальная пара. Изысканные сочетания закусок и вин для волшебного вечера / Е.С. Левицкая, С.А. Попов. – М.: Эксмо, 2021. – 128 с.
70. Леонова, А.И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19 / Леонова Алла Ивановна. – Тверь, 2003. – 214 с.
71. Леонтьев, А.А. Иноязычные вкрапления в русской речи // Вопросы культуры речи. – М., 1966. – Вып. 7. – С. 60–67.
72. Лотман, Ю.М. Роман А.С. Пушкина «Евгений Онегин». Комментарий: Пособие для учителя. – Л.: Просвещение, 1983. – 416 с.
73. Лотте, Д.С. Вопросы заимствования и упорядочения иноязычных терминов и терминополов. – М.: Наука, 1982. – 149 с.
74. Майоров, А.П. Заимствование в лексико-семантической системе языка (на материале англо-американизмов в современном немецком языке в ФРГ и ГДР): дис. ... канд. филол. наук: 10.00.00 / Майоров Анатолий Петрович. – М., 1967. – 266 с.
75. Максимова, Т.В. Гастрономическая метафора в разных типах дискурса // Вестник Ленинградского государственного университета им. А. С. Пушкина, 2013. – № 4, Т. 1. – С. 176-181.
76. Маринова, Е.В. Иноязычная лексика современного русского языка. – М.: Флинта: Наука, 2012. – 296 с.
77. Маринова, Е.В. Иноязычные слова в русской речи конца XX – начала XXI века: проблемы освоения и функционирования: автореф. дис. ... д-ра филол. наук: 10.02.01 / Маринова Елена Вячеславовна. – М., 2008. – 45 с.
78. Маршалек, Л., Маршалек, М. Итальянизмы в русском и польском языках: орфографические стратегии освоения // Вестник Новгородского государственного университета, 2007. – № 43. – С. 17-19.

79. Маслов, Ю.С. Введение в языкознание. – СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Академия, 2005. – 304 с.
80. Морозкина, Т.В. Этимологические характеристики заимствований в гастрономическом дискурсе / Т.В. Морозкина, Д.А. Голубева, Я. Русинякова // Поволжский педагогический поиск, 2021. – № 3(37). – С. 64-69.
81. Мухамедиев, Ш.А. Мучное кондитерское изделие чак-чак: уникальность истории, символики и рецептуры / Ш.А. Мухамедиев, В.А. Васькина, Н. А. Львович // Кондитерское производство, 2012. – № 3. – С. 18-22.
82. Мухин, С.В. Соотношение понятий ассимиляции и натурализации заимствований // Теория и практика лексикологических исследований: Вестник МГЛУ. – 2007. – Вып. 532. – С. 140–148. [Электронный ресурс]. URL: <https://mgimo.ru/library/publications/150256/> (дата обращения: 17.04.2024)
83. Нечаева, И.В. Актуальные проблемы орфографии иноязычных заимствований. – М.: Азбуковник, 2011. – 167 с.
84. Никитина, И.Н. Эвфемистическая функция заимствований // Филологические науки. Вопросы теории и практики, 2013. – № 1 (19). – С. 124-126.
85. Николаева, Т.И. Организация общественного питания: резервы и оценка эффективности: учеб. пособие / Т.И. Николаева, З.О. Фадеева. – Екатеринбург: Урал. гос. экон. ун-та, 2008. – 183 с.
86. Николина, Н.А. Гастрономическая лексика в компаративных конструкциях современной русской прозы // Русская речь, 2021. – № 1. – С. 72-83.
87. Ни, Цзиншэн. Гастрономические китаизмы в современном русском языке // Современная наука: актуальные проблемы теории и практики. Серия: Гуманитарные науки, 2023. – № 1(1). – С. 170-174.
88. Ни, Цзиншэн. Заимствованные названия гастрономических реалий в русском языке, производных от имен собственных // Мир науки, культуры, образования, 2022. – № 3(94). – С. 299-301.

89. Олянич, А. В. Гастрономический дискурс // Дискурс-Пи. – 2015. – № 2(19). – С. 157-160.
90. Олянич, А.В. Презентационная теория дискурса: монография. – Волгоград: Парадигма, 2004. – 507 с.
91. Осильбекова, Д.А. О чем говорят названия продуктов питания? // Русская речь. – 2009. – № 2. – С. 57-59.
92. Осильбекова, Д.А. Трансонимизация антропонимов в названиях кафе и ресторанов города Москвы // Преподаватель XXI век, 2020. – № 3, ч. 2. – С. 331-338.
93. Панич, С.М. Образы трапезы в художественном мире Г.Р. Державина // Пир – это лучший образ счастья: образы трапезы в богословии и культуре / под ред. С.М. Панич и И.К. Языковой. – М.: ББИ, 2016. – С. 73-79.
94. Полякова, Н.Н. История наименований напитков в русском языке XI - XVII вв.: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / Полякова Наталья Николаевна. – М., 1982. – 186 с.
95. Похлёбкин, В.В. Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 2009. – 449 с.
96. Проданик, Н.В. Кофе в русской культуре XVIII века: от историко-культурного контекста к семантике напитка в литературе // Культура и текст, 2022. – № 3(50). – С. 34-46.
97. Рассадина, С.А. Апология гастрономии: риторика и эстетика удовольствия // Записки Горного института, 2011. – Т. 193. – С. 284-286.
98. Ревель, Жан-Франсуа. Кухня и культура: литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней / пер. с фр. А. Луцанов. – Екатеринбург: У-Фактория, 2004. – 334 с.
99. Ревзина, О.Г. Поэтический мир М. Цветаевой в произведениях 30-х годов (цикл «Куст» и поэма «Автобус») // Творчество и Коммуникативный процесс, 1999. – № 6. («Creativity & Communication Process», Science Research Center of Linguopsychology NICOMANT, Jerusalem, Israel).

100. Реформатский, А.А. Введение в языковедение: учебник для вузов. – М.: Аспект Пресс, 2001. – 536 с.
101. Розенталь, Д.Э. Современный русский язык / Д.Э. Розенталь, И.Б. Голуб, М.А. Теленкова. – М.: Айрис-пресс, 2010. – 448 с.
102. Романов, А.Ю. Англицизмы и американизмы в русском языке и отношение к ним. – СПб.: Изд-во СПбГУ, 2000. – 152 с.
103. Ружицкий, И.В. Языковая личность Ф.М. Достоевского: лексикографическое представление: дис. ... д-ра филол. наук: 10.02.19 / Ружицкий Игорь Васильевич. – М., 2015. – 647 с.
104. Русская грамматика: в 2 т. Т. 1: Фонетика. Фонология. Ударение. Интонация. Словообразование. Морфология / Акад. наук СССР, Ин-т рус. яз.; гл. ред. Н.Ю. Шведова. – М.: Наука, 1980. – 783 с.
105. Русский Язык. Энциклопедия: 2-е изд., перераб. и доп. / гл. ред. Ю.Н. Караулов. – М.: Большая Российская энциклопедия; Дрофа, 1997. – 721 с.
106. Рыбачева, Л.В. Современный русский литературный язык. Морфология: Учебное пособие для вузов. – Воронеж: Издательско-полиграфический центр Воронежского государственного университета, 2008. – 82 с.
107. Секирин, В.П. Заимствования в английском языке. – Киев: Изд-во Киевск. ун-та, 1964. – 152 с.
108. Современный русский литературный язык: в 2 т. Т. 1: учебник для академического бакалавриата / под. ред. В.Г. Костомарова, В.И. Максимова. – М.: Юрайт, 2015. – 434 с.
109. Сорокин, Ю.С. Развитие словарного состава русского литературного языка. 30-90-е годы XIX века. – Л.: Наука, 1965. – 568 с.
110. Степихов, А.А. О грамматическом освоении иноязычной лексики в русском языке в аспекте категории рода // Acta Linguistica Petropolitana. Труды института лингвистических исследований. – 2015. – Т. 11. – № 1. – С. 297-318.

111. Такунов, И.П. Инновационный опыт производства кормового люпина / И.П. Такунов, Т.Н. Слесарева, М.И. Лукашевич и др. – М.: ФГБНУ «Росинформагротех», 2012. – 77 с.
112. Таранов, Д.П. Семантика чая и кофе в романе А.С. Пушкина «Евгений Онегин» // Филологический вестник Сургутского государственного педагогического университета, 2020. – № 3. – С. 50-55.
113. Трофимов, В.А. Современный русский литературный язык. Морфология. – Л.: Изд-во Ленинградского ун-та, 1957. – 284 с.
114. Уфимцева, А.А. Слово в лексико-семантической системе языка. – М.: Наука, 1968. – 272 с.
115. Филин, Ф.П. Очерки по теории языкознания / под ред. Г.А. Богатова. – М.: Бослен, 2008. – 413 с. – С. 228.
116. Флянтикова, Е.В. Новые номинации еды и напитков в пространстве русской лингвокультуры // Russian linguistic bulletin. – 2023. – № 11 (47). – С. 1-5.
117. Фомина, М.И. Современный русский литературный язык. Лексикология. – М.: Высшая школа, 1990. – 415 с.
118. Хабургаев, Г.А. Заимствование как проблема лексикографии и исторической лексикологии русского языка. // Вестник Московского университета. Сер. 9. Филология, 1989. – № 4. – С. 3-9.
119. Ханнанова, Д.Ш. Роль мотива еды при раскрытии оппозиции «свое/чужое» в лирике В.В. Маяковского 20-х годов // Известия Волгоградского государственного педагогического университета, 2011. – № 10 (64). – С. 126-129.
120. Хауген, Э. Процесс заимствования // Новое в лингвистике, 1972. – Вып. 6. – С. 344-382.
121. Шампань и другие игристые вина / отв. ред. Э. Салыхова. – М.: Эксмо, 2017. – 232 с.

122. Шанский, Н.М. Лексикология современного русского языка. – М.: URSS: Либроком, 2009. – 305 с.
123. Шмидт, Д.С. Морфологическая адаптация новейших заимствований в системе русского языка: системно-грамматический аспект // Вестник Омского государственного педагогического университета. Гуманитарные исследования, 2023. – № 1 (38). – С 97-102.
124. Шухардт, Г. К вопросу о языковом смешении // Избранные статьи по языкознанию. – М.: Эдиториал УРСС, 2003. – 174-184 с.
125. Щерба, Л.В. О понятии смешения языков // Избранные работы по языкознанию и фонетике. Т. 1. – Л.: Изд-во Ленинградского университета, 1958. – С. 40-53.
126. Яшина, А.Р. Гастрономическая тематика на телевидении и платформе YouTube как гибридный жанр журналистики: сравнительный анализ в аспекте маркетинга // Огарёв-Online, 2019. – № 1(122). – С.10.

### Словари и справочки <sup>290</sup>

1. Ахманова, О.С. Словарь лингвистических терминов. – М.: Советская энциклопедия, 1964. – 569 с.
2. Блау, М.Г. Судьба эпонимов. 300 историй происхождения слов. – М.: ЭНАС, 2010. – 271 с. (Блау)
3. Большая советская энциклопедия: в 65 т. / гл. ред. О.Ю. Шмидт. – М.: Советская энциклопедия, 1926-1947. (БСЭ)
4. Большой академический словарь русского языка / гл. ред. 1-9 т. К.С. Горбачевич и гл. ред. 13-23 т. А.С. Герд. – М.; СПб.: Наука, 2004. (БАС)

---

<sup>290</sup> Для словарей, которые используются для толкования значения слов, приводятся сокращения.

5. Большой фразеологический словарь русского языка / отв. ред. В.Н. Телия. – М.: АСТ-Пресс, 2006 [Электронный ресурс]. URL: <https://rus-phrase-dict.slovaronline.com/> (дата обращения: 17.04.2024)
6. Большой французско-русский и русско-французский словарь [Электронный ресурс]. URL: [https://dic.academic.ru/contents.nsf/fre\\_rus/](https://dic.academic.ru/contents.nsf/fre_rus/) (дата обращения: 17.04.2024)
7. Большой энциклопедический словарь [Электронный ресурс]. URL: <https://dic.academic.ru/contents.nsf/enc3p/> (дата обращения: 17.04.2024) (БЭС)
8. Брокгауз, Ф.А., Ефрон, И.А. Энциклопедический словарь: в 86 т. / под ред. И.Е. Андреевского. – СПб.: Ф.А. Брокгауз – И.А. Ефрон, 1890-1907. (Брокгауз и Ефрон)
9. Википедия. Свободная энциклопедия [Электронный ресурс]. URL: [ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org) (дата обращения: 17.04.2024)
10. Викисловарь [Электронный ресурс]. URL: <https://ru.wiktionary.org/wiki> (дата обращения: 17.04.2024)
11. Грачев, М.А. Словарь современного молодежного жаргона. – М.: Эксмо, 2006. – 672 с. (Грачев)
12. Даль, В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. В 4-х т. / В.И. Даль. – М.: Рипол классик, 2006. (Даль)
13. Дьяков, А.И. Словарь англицизмов русского языка [Электронный ресурс]. URL: <http://anglicismdictionary.ru/> (дата обращения: 17.04.2024). (Дьяков)
14. Елистратов, В.С. Словарь русского арго: (Материалы 1980-1990-х гг.). – М.: Русские словари, 2000. – 693 с.
15. Епишкин, Н.И. Исторический словарь галлицизмов русского языка. – М.: ЭТС, 2010. – 5140 с. (Епишкин)
16. Ефремова, Т.Ф. Современный толковый словарь русского языка: в 3 т. – М.: АСТ, 2006. (Ефремова)
17. Жеребило, Т.В. Словарь лингвистических терминов. – Назрань: Пилигрим, 2010. – 376 с.



18. Захаренко, Е.Н. Новый словарь иностранных слов: свыше 25 000 слов и словосочетаний: толкование, этимология, примеры употребления / Е.Н. Захаренко, Л.Н. Комарова, И.В. Нечаева. – М.: Азбуковник, 2008. – 1037 с. (НСИС)
19. Зданович, Л.И. Кулинарный словарь. – М.: Вече, 2001. – 400 с. (Зданович)
20. Комлев, Н.Г. Словарь иностранных слов. – М.: Эксмо, 2006. – 669 с. (Комлев)
21. Крылов, Г.А. Этимологический словарь русского языка. – СПб.: Victory, 2004. – 428 с. (Крылов)
22. Крысин, Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. – М.: Эксмо, 2006. – 944 с. (Крысин)
23. Кузнецов, С.А. Большой толковый словарь русского языка. – СПб.: Норинт, 1998. – 1534 с. [Электронный ресурс]. URL: <http://gramota.ru/slovari/info/bts/> (дата обращения: 17.04.2024) (Кузнецов)
24. Куликова, И.С. Обучающий словарь лингвистических терминов / И.С. Куликова, Д.В. Салмина. – СПб.; М.: САГА, ФОРУМ, 2009. – 44 с.
25. Кулинарная энциклопедия: в 40 т. / М. Захарова, Н. Шинкарева. – М.: Комсомольская правда, 2015-2017. (КЭ)
26. Кулинарный словарь [Электронный ресурс]. URL: [https://dic.academic.ru/contents.nsf/dic\\_culinary/](https://dic.academic.ru/contents.nsf/dic_culinary/) (дата обращения: 17.04.2024) (КС)
27. Лёвшин, В.А. Словарь поваренный, приспешничий, кондиторский и дистилляторский, содержащий по азбучному порядку. – М.: Унив. тип., у Хр. Ридигера и Хр. Клаудия, 1795-1797. [Электронный ресурс]. URL: <https://archive.org/details/levshin/01/> (дата обращения: 17.04.2024)
28. Лёвшин, В.А. Русская поварня, или наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении впрок разных припасов. – М.: Типография С. Селивановского, 1816. – 242 с.
29. Марузо, Ж. Словарь лингвистических терминов. – М.: Изд-во иностранной литературы, 1960. – 436 с.

30. Матвеева, Т.В. Полный словарь лингвистических терминов. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 562 с.
31. Михельсон, А.Д. Объяснение 25000 иностранных слов, вошедших в употребление в русский язык, с означением их корней / Сост. по словарям: Гейзе, Бешереля, Брокгауза, Александра, Рейфа и др. – М.: А.И. Манухин, 1865. – 718 с. (Михельсон)
32. Москвин, В.П. Выразительные средства современной русской речи. Тропы и фигуры: терминологический словарь. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 940 с.
33. Немченко, В.Н. Основные понятия лексикологии в терминах: учебный словарь-справочник. – Н. Новгород: Изд-во Нижегородского университета, 1995. – 248 с.
34. Нечаев, Г.А. Краткий лингвистический словарь. – Ростов н/Д: Изд-во Ростовского университета, 1976. – 183 с.
35. Новые слова и значения: словарь-справочник по материалам прессы и литературы 60-х годов / под ред. Н.З. Котеловой, Ю.С. Сорокина. – М.: Сов. Энциклопедия, 1971. – 543 с. (НСИЗ 60-х гг.)
36. Новые слова и значения: словарь-справочник по материалам прессы и литературы 70-х годов / Е.А. Левашов, Т.Н. Поповцева, В.П. Фелицына и др.; под ред. Н.З. Котеловой. – М.: Рус. яз., 1984. – 808 с. (НСИЗ 70-х гг.)
37. Новые слова и значения: словарь-справочник по материалам прессы и литературы 80-х годов XX века. / Т.Н. Буцева, Ю.Ф. Денисенко и др.; под ред. Е.А. Левашова. – СПб.: Дмитрий Буланин, 1997. – 903 с. (НСИЗ 80-х гг.)
38. Новые слова и значения: словарь-справочник по материалам прессы и литературы 90-х годов XX века: в 3 т. / Т.Н. Буцева, Е.Н. Геккина и др.; отв. ред. Т.Н. Буцева. – СПб.: Дмитрий Буланин, 2014. (НСИЗ 90-х гг.)
39. Ожегов, С.И. Толковый словарь русского языка / С.И. Ожегов, Н.Ю. Шведова. – М.: Азъ, 1994. – 907 с. (Ожегов)

40. Орфографический академический ресурс «Академос» [Электронный ресурс]. URL: <https://orfo.ruslang.ru/> (дата обращения: 17.04.2024) (Академос)
41. Официальная терминология [Электронный ресурс]. URL: <https://official.academic.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
42. Панькин, В.М. Языковые контакты: краткий словарь / В.М. Панькин, А.В. Филиппов. – М.: Флинта: Наука, 2011. – 156 с.
43. Похлёбкин, В.В. Кулинарный словарь. – М.: Эксмо, 2015. – 456 с. (Похлёбкин 2015)
44. Похлёбкин, В.В. О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник. – Мн.: Полымя, 1988. – 224 с. (Похлёбкин 1988)
45. Радецкий, И.М. Альманах гастрономов: в 3 т. – СПб.: Тип. Штаба Отд. корпуса вн. стражи, 1855.
46. Розенталь, Д.Э. Словарь-справочник лингвистических терминов / Д.Э. Розенталь, М.А. Теленкова. – М.: Просвещение, 1985. – 543 с.
47. Семёнов, А.В. Этимологический словарь русского языка. – М.: ЮНВЕС, 2003. – 704 с. (Семёнов)
48. Словарь новых слов русского языка (середина 50-х – середина 80-х годов) / под ред. Н.З. Котеловой. – СПб.: Дмитрий Буланин, 1995. – 877 с. (НСРЯ 50-80 гг.)
49. Словарь русского языка: в 4-х т. / под ред. А.П. Евгеньевой. – М.: Русские язык; Полиграфресурсы, 1999. (МАС)
50. Словарь русского языка XVIII века / АН СССР. Ин-т рус. яз.; Гл. ред.: Ю.С. Сорокин. Вып. 1-6. – Л.: Наука. Ленингр. отд-ние, 1984-1991; Вып. 7-... – СПб.: Наука. С.-Петербург. отд-ние, 1992-... (Словарь XVIII в.)
51. Словарь русской пищевой метафоры: в 3 т. / под ред. Е.А. Юриной. – Томск: Томский университет, 2015-...
52. Словарь современного русского литературного языка: в 17-х т. / гл. ред.: чл.-кор. АН СССР В.И. Чернышев (глав. ред.) и др. – М.; Л.: Изд-ва Акад. наук СССР, 1950-1965. (ССРЛЯ)

53. Современный словарь иностранных слов: толкование, словоупотребление, словообразование, этимология / Л.М. Баш, А.В. Боброва и др. – М.: ЦИТАДЕЛЬ-ТРЕЙД, 2006. – 960 с. (Баш)
54. Солганик, Г.Я. Стилистический словарь публицистики: Около 6000 слов и выражений. – М.: Русские словари, 1999. – 650 с. (Солганик)
55. Товарный словарь [Электронный ресурс].URL: <http://www.mintorgmuseum.ru/vocabulary/> (дата обращения: 17.04.2024)
56. Успенский, Л.В. Почему не иначе?: этимологический словарь школьника. – М.: АСТ; Владимир: Zebra E, 2009. – 460 с. (Успенский)
57. Учебный испанско-русский лингвострановедческий словарь-справочник / Г.И. Волкова, А.В. Дементьев. – М.: Высш. шк., 2006. – 656 с.
58. Ушаков, Д.Н. Толковый словарь русского языка. – М.: Альта-Принт, 2005. – 1239 с. (Ушаков)
59. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка: в 4 т. / Перевод и дополнения О.Н. Трубачева. – М.: Астрель; АСТ, 2007. (Фасмер)
60. Чудинов, А.Н. Словарь иностранных слов, вошедших в состав русского языка. – СПб.: В.И. Губинский, 1910. – 676 с. (Чудинов)
61. Шагалова, Е.Н. Самый новейший толковый словарь русского языка XXI века: около 1500 слов. – М.: Астрель; АСТ, 2011. – 765 с. (Шагалова 2011)
62. Шагалова, Е.Н. Словарь новейших иностранных слов (конец XX – начало XXI вв.): более 3000 слов и словосочетаний. – М.: АСТ: Астрель, 2009. – 943 с. (Шагалова 2009)
63. Шагалова, Е.Н. Словарь новейших иностранных слов: около 3500 слов: цитаты из СМИ и интернета: подробная этимологическая справка. – М.: АСТ-ПРЕСС ШКОЛА, 2020. – 576 с. (Шагалова 2020)
64. Шанский, Н.М. Краткий этимологический словарь русского языка. Пособие для учителей / Н.М. Шанский и др., под ред. чл.-кор. АН СССР С.Г. Бархударова. – М.: Просвещение, 1975. – 543 с. (Шанский 1975)

65. Шанский, Н.М. Школьный этимологический словарь русского языка. Происхождение слов / Н.М. Шанский, Т.А. Боброва. – М.: Дрофа, 2004. – 398 с. (Шанский 2004)
66. Шипова, Е.Н. Словарь тюркизмов в русском языке. – Алма-Ата: Наука, 1976. – 444 с. (Шипова)
67. Энциклопедический словарь крылатых слов и выражений: более 4000 ст. / авт.-сост. Вадим Серов. – М.: Локид-пресс, 2005. [Электронный ресурс]. URL: <http://uchitel-slovesnosti.ru/slovari/15.pdf> (дата обращения: 17.04.2024)
68. Этимологический словарь русского языка. – М.: Изд-во Моск. ун-та, 1963-. Т. 2, вып. 8 / авт.-сост. Н.С. Арапова, Л.М. Баш, А.В. Боброва и др.; под руководством и ред. Н.М. Шанского. – 1982. – 470 с. (ЭСРЯ)
69. Ярцева, В.Н. Большой энциклопедический словарь. Языкознание/ В.Н. Ярцева, Н.Д. Арутюнова, В.А. Виноградов и др. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1998. – 685 с.

### **Источники**

1. Аргументы и Факты: новости России и мира [Электронный ресурс]. URL: <https://aif.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
2. Быков, В.М. На родине Джека Лондона. – М.: Детгиз, 1962. – 87 с.
3. Ведомости [Электронный ресурс]. URL: <https://www.vedomosti.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
4. Газета.Ru [Электронный ресурс]. URL: <https://www.gazeta.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
5. Гастрономъ [Электронный ресурс]. URL: <https://www.gastronom.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
6. Гоголь, Н.В. Мертвые души. Ревизор. Петербургские повести. – СПб.: СЗКЭО, 2018. – 752 с. – С. 684.

7. Гусейнов, Р.А. Информационно-аналитический сборник [Электронный ресурс]. URL: <https://www.rizvanhuseynov.com/> (дата обращения: 17.04.2024)
8. Державин, Г.Р. Евгению. Жизнь Званская // Г.Р. Державин. Стихотворения. – Л.: Советский писатель, 1957.
9. Державин, Г.Р. Сочинения Державина: в 9 т. / с объяснительными примечаниями и предисл. Я. Грота. – СПб.: Императорская Академия наук, 1864-1883.
10. Еда.ру [Электронный ресурс]. URL: <https://eda.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
11. Зайцев, Б.К. Собрание сочинений: в 5 т. Т.6. Мои современники: Воспоминания. Портреты. Мемуарные повести. – М.: Русская Книга, 1999. – 555 с.
12. Известия [Электронный ресурс]. URL: <https://iz.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
13. Коммерсантъ [Электронный ресурс]. URL: <https://www.kommersant.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
14. Комсомольская правда [Электронный ресурс]. URL: <https://www.kp.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
15. Культура.РФ [Электронный ресурс]. URL: <https://www.culture.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
16. Лермонтов, М.Ю. Герой нашего времени / соч. М.Ю. Лермонтова. – Киев: Гильзовая ф-ка С.М. Каракоза, 1896. – 102 с.
17. Лига барменов [Электронный ресурс]. URL: <https://ligabar.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
18. Мандельштам, О.Э. Собрание сочинений: в 4 т. / О.Э. Мандельштам, сост. П. Нерлер, А. Никитаев. Т. 1. Стихи и проза (1906-1921). – М.: Арт-Бизнес-Центр, 1999. – 366 с.
19. Маяковский, В.В. Полное собрание сочинений: в 13 т. Т.1. – М.: Гос. изд-во художественной литературы, 1955. – 463 с.

20. Московская перспектива [Электронный ресурс]. URL: <https://mperspektiva.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
21. Московский комсомолец [Электронный ресурс]. URL: <https://www.mk.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
22. Надсон, С.Я. Полное собрание стихотворений / Вступ. ст. Г.А. Бялого, Подгот. текста и примеч. Ф.И. Шушковой. – СПб.: Академический проект, 2000. – 512 с.
23. Национальный корпус русского языка [Электронный ресурс]. URL: <http://www.ruscorpora.ru/new/> (дата обращения: 17.04.2024)
24. Парламентская газета [Электронный ресурс]. URL: <https://www.pnp.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
25. Пастернак, Б.Л. Волны // Второе рождение. Письма к З.Н. Пастернак / Б.Л. Пастернак, З.Н. Пастернак; сост., подгот. текста Н. Пастернак, М. Фейнберг. – М.: Дом-музей Б. Пастернака, 2010. – 480 с.
26. Пастернак, Б.Л. Стихотворения и поэмы / Б.Л. Пастернак; Вступит. статья, сост., подгот. текста и примеч. Л.А. Озерова – Л.: Советский писатель, 1977. – 605 с.
27. Поплавский, Б.Ю. Собрание сочинений: в 3 т. Т. 2: Аполлон Безобразов. Домой с небес: Романы / Подготовка текста, коммент. А. Богословского, Е. Менегальдо. – М.: Согласие, 2000. – 464 с.
28. Пушкин, А.С. Собрание сочинений в 10 томах. – М.: ГИХЛ, 1959-1962.
29. РБК [Электронный ресурс]. URL: <https://www.rbc.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
30. Рерих, Н.К. Листы дневника: в 3 т. Т. 3. – М.: Международный Центр Рерихов: МАСТЕР-БАНК, 1996. – 688 с.
31. РИА Новости [Электронный ресурс]. URL: <https://ria.ru> (дата обращения: 17.04.2024)

32. Смирнова, А.И. Амстердам: Путеводитель «Афиши». – М.: Афиша Индастриз, 2014. [Электронный ресурс]. URL: <https://info.wikireading.ru/23957> (дата обращения: 17.04.2024)
33. Толстой, Л.Н. Анна Каренина. – М.: Наука, 1970. – 912 с.
34. Труд-7 [Электронный ресурс]. URL: <http://www.trud.ru/trud7> (дата обращения: 17.04.2024)
35. Тютчев, Ф.И. Полное собрание сочинений. Письма: в 6 т. Т. 2. / Сост. В.Н. Касаткинина. – М.: Классика, 2003. – 640 с.
36. Успенский, Л.В. Записки старого петербуржца. – Л.: Лениздат, 1970. – 510 с. – С. 294-295.
37. Цветаева, М.И. Стихотворения. Поэмы / вступ. ст., сост. и комм. А.А. Саакянц. – М.: Правда, 1991. – 688 с.
38. Italy4.me: Все о самой прекрасной стране в мире [Электронный ресурс]. URL: <https://italy4.me/> (дата обращения: 17.04.2024)
39. Koolinar.ru: Каталог кулинарных рецептов [Электронный ресурс]. URL: <https://www.koolinar.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
40. Lenta.ru [Электронный ресурс]. URL: <https://lenta.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
41. Luxurynet: Журнал о роскоши [Электронный ресурс]. URL: <http://www.luxurynet.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
42. PRIMPRESS [Электронный ресурс]. URL: <https://primpress.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)
43. Xliby.ru: Интернет библиотека [Электронный ресурс]. URL: <http://www.xliby.ru/> (дата обращения: 17.04.2024)



## Приложение

### Список гастрономических заимствований<sup>291</sup>

- абессе* – фр. *abaïsser* «превратить в корку»
- абиллировать* – фр. *abeïller* «пчелиный; обработать по-пчелиному»
- абрикос* – голл. *abrikoos* < фр. *abricot* < лат. *apricus* «согретый солнцем»
- абсент* – фр. *absinthe* «полынная водка»
- авокадо* – исп. *avocado* «авокадо»
- аджасандали* – груз. *აჭაყსანდालი* (название блюда азербайджанской кухни)
- адзуки* – яп. *azuki* «красная мелкая фасоль»
- азиаго* – ит. *Asiago* (название итальянского города)
- аи* – фр. *ai* (название сорта шампанского)
- айва* – тур. *ajva* «айва»
- айран* – тюрк. *ajran* «напиток из кислого молока»
- айсберг* – англ. *iceberg* «ледяная гора»
- акажу* – фр. *acajou* < яз. тупи-гуарани *acaju* «красное дерево»
- альбакор* – фр. *albacore* «вид тунца»
- а-ля фуршет* или *альяфуршет* – фр. *a la fourchette* «вилкой, с вилки»
- амаретто* – ит. *amaretto* «горьковатый»
- амаро* – ит. *amaro* «горький»
- американо* – ит. *Caffè Americano* «кофе по-американски»
- ананас* – исп. *ananas* «ананас» < яз. тупи-гуарани
- анис* – нем. *Anis*, фр. *anis* «анис»
- антипасто* – ит. *antipasto* (мн.) < *antipasti* «закуска»
- антрекот* – фр. *entrecote* < *entre* «между» и *cote* «ребро»

---

<sup>291</sup> Слова в списке располагаются в алфавитном порядке с указанием их исходных форм и значений в языках-источниках.

*анчоус* – голл. *ansjovis*, нем. *Anschowis*, исп. *anchoa*, англ. *anchovies*  
«анчоус»

*апельсин* – голл. *appelsien* < фр. *potme de Chine* «яблоко из Китая»

*аперитив* – фр. *apéritif* «аперитив; вызывающий аппетит»

*арак* – фр. *arack* (возможно, от араб. *araq* «сок; пот»)

*арахис* – греч. *arachis* «род бобового растения»

*арбуз* – тат. *арбуз (карбуз)* < перс. *харбуза* «осел-огурец», т.е. «огурец  
величиной с осла, огурчища»

*аррорут* – англ. *arrowroot* < *arrow* «стрела» и *root* «корень»

*артишок* – нем. *Artischoke* < ит. *articiocco*

*багет* – фр. *baguette* «палочка»

*бадьян* – фр. *badiane*, тат. *badjan, madijan* «анис»

*базилик* – фр. *basilic* «базилик»

*байховый* – кит. *bai-hao* (白毫) «белая ресничка»

*байцзю* – кит. *bai-jiu* (白酒) < *bai* «белый, чистый» и *jiu* «алкоголь»

*бакарди* – исп. *Bacardí* (название компании, изготавливающей спиртные  
напитки)

*баклажан* – тур. *patlydžan* < перс. *badinjān*

*бакистейн* – нем. *Backstein* «кирпич»

*балык* – тат. *balyk* «рыба»

*бальзам* – нем. *Balsam* < греч. *balsamon* «ароматическая смола»

*бамия* – тур. *batyu* < араб.

*банан* – исп. *bananas*, фр. *banane*

*банка* – польск. *bańka* < *bania* «выпуклый сосуд» < общеслав. *баня*  
«посуда для воды»

*банкет* – нем. *Bankett* < ит. *banchetta* «маленькая скамья»

*банкет-коктейль* – фр. *banquette* «банкет» и англ. *cocktail* «коктейль»

*банья кауда* – ит. *bagna cauda* «горячая баня»

*баоцзы* – кит. *bao-zi* (包子) «паровые пирожки»  
*бар* – англ. *bar* «питейное заведение»  
*барбарис* – фр. *berbérís* < лат. *berberis* < араб. *barbāris* «род раковины»  
*барбек* – англ. *bar back* «часть за барной стойкой»  
*барбекю* – фр. *barbecue*, англ. *barbecue*  
*бардировать* – фр. *barder* «обуздать»  
*бариста* – ит. *barista* «человек, работающий за барной стойкой»  
*бармен* – англ. *barman* < *bar* «бар» и *man* «человек»  
*бармендер* – англ. *bartender* «бармен»  
*бастурма* – тюрк. *basturma* «сжатое, сдавленное»  
*батат* – исп. *batata* «сладкий картофель»  
*батон* – фр. *bâton* «посох, палка»  
*безе* – фр. *baiser* «поцелуй» < *baiser* «целовать»  
*бейгл* – англ. *bagel* «рогалик, бублик»  
*беллини* – ит. *Bellini* (фамилия художника)  
*бенедикт* или *яйца Бенедикт* – англ. *eggs Benedict* (название яичного блюда)  
*бенедиктин* – фр. *Bénédictine* (под названием монастыря в Нормандии)  
*бехеровка* – чеш. *Becherovka* (по имени создателя этого соуса)  
*бешамель* – фр. *béchamel* (по имени изобретателя этого соуса)  
*бигарадия* – фр. *bigaradier* «померанцевое дерево; бигарадия»  
*бигос* – польск. *bigos* (возможно, от *bigosować* «шинковать»)  
*бизнес-ланч* – англ. *business-lunch* < *business* «бизнес» и *lunch* «обед»  
*биск* – фр. *bisque* (от названия испанской провинции Бискай)  
*бисквит* – фр. *biscuit* «галета, бисквит»  
*бискотти* – ит. *biscotti* «дважды запеченное»  
*бистро* – фр. *bistro* «бистро»  
*биттер* – нем. *bitter* «горький»  
*бифштекс* – англ. *beefsteaks* «куски говядины»

бланманже – фр. *blanc-manger* «белое кушанье»  
бланишировать – фр. *blanchir* «побелеть»  
бокал – фр. *bocal* «банка, бутылка»  
бок-чой или пак-чой – кит. диал. *baak-coi* (白菜) «белый овощ»  
болоньезе – ит. *bolognese* «болонский» < *Bologna* (название города в Италии)

бордо – фр. *Bordeaux* (название французского города)  
боржоми – груз. *boržomi* (название грузинского города)  
борщ – укр. *борщ* «суп из свеклы с капустой»  
брага – чув. *peraqa* «выжимки», ср. тат., тоб. *boza* «полпиво, буза»  
бранч – англ. *brunch* «поздний завтрак»  
бранч-буфет – англ. *brunch buffet*  
брауни – англ. *brownie* < *brown* «коричневый»  
брезаола – ит. *брезаола* < лат. *brasaula* «жареное соленое мясо»  
бренди – англ. *brandy* < голл. *brandwijn* «виноградный спирт»  
брецель – нем. *Brezel* < лат. *brachion* «предплечье»  
бри – фр. *Brie* (название французской провинции)  
бризоль или бризола – ит. *braciola* «ломоть мяса, зажаренный на углях»  
бриошь – фр. *brioche* «бриошь»  
брокколи – ит. *broccolo* < *brocco* «отпрыск, росток»  
брускетта – ит. *bruschetta* < *bruscare* «запекать на углях»  
брынза – рум. *brinza*  
брюква – польск. *brukiew* < нем. *Bruke* < лат. *brassica erusa* «вид капусты»  
бублик – укр. *бублик* < *бубль* «пузырь»  
буза – тюрк. *boza* «напиток из квашеного проса или из кислого молока»  
буйабес – фр. *bouillabaisse* «прованский рыбный суп»  
букатини – ит. *bucatini* «разновидность спагетти»  
булгур – тур. *bulgur* «пшеничная крупа»

булка – польск. *bulka* < *bula* «большой круглый хлеб» < ит. *bulla*, фр. *boule* «шар, булочка»

бульон – фр. *bouillon* < лат. *bullire* «кипеть»

бургер (то же, что гамбургер) – англ. *burger* «бургер»

буррата – ит. *burrata* «масляный»

бутерброд – нем. *Butterbrot* «хлеб с маслом»

бутылка – польск. *butelka* < фр. *bouteille* < лат. *butis* «бочонок, сосуд»

буфет – нем. *Büfett* < фр. *buffet*

вагю – яп. *wagyu* «японская корова»

ваниль – фр. *vanille* < исп. *vainilla* «стручочек»

васаби – яп. *wasabi* «японский хрен»

вафля – нем. *Waffel* «сота, ячейка»

вермишель – ит. *vermicelli* «червячки»

вермут – нем. *Wermut* < др.-в.-нем. *wermot* «полынь»

винегрет – фр.  *vinaigrette* «соус из уксуса и масла»

виски – англ. *whisky, whiskey* < ирл. *uige beatha* «вода жизни»

вок – кит. диал. *wok* ( 鑊 ) «сковородка»

галета – фр. *galette* < старофр. *gal* «валун, голыш»

галушка – укр. *галушка* < польск. *galuszka* < *gala* «шар»

гамбургер – англ. *hamburger* < *Hamburg* (название немецкого города Гамбурга)

гарнир – фр. *garnir* «снабжать, украшать»

гарнировать – фр. *garnir* «украсить»

гаспачо – исп. *gazpacho* «гаспачо»

гастрогуру – греч. *gastēr* «желудок» и санскр. *guru* «наставник»

гастроном – фр. *gastronome* < греч. *gastēr* «желудок» и *nomos* «закон»

гауда – голл. *Gouda* (название города в Голландии)

гедза – яп. *gyoza* «пельмень»

гимлет – англ. *Gimlet* (под названием создателя напитка)

*глазурь* – нем. *Glasur* < *Glas* «стекло»

*глинтвейн* – польск. *glintwajn* < стар.-нем. *glühend Wein*

*глясе* или *гласэ* – фр. *glacé* «ледяной, замороженный»

*горгонзола* – ит. *Gorgonzola* < ломб. *Stracchino di Gorgonzola* «скот деревни Горгонзолы»

*гранат* – нем. *Granat* < лат. *grānātus* «зернистый»

*гранита* – ит. *granita* «мороженое, сироп со льдом»

*гранола* – англ. *granola* «гранола»

*граппа* – ит. *Grappa* «виноград»

*гратинировать* – фр. *gratin* «прижаренные крошки»

*графин* – ит. *caraffina* «графин» < араб. *garrāf* «кувшин».

*грейпфрут* (то же, что *помпельмус*) – англ. *grape-fruit* < *grape* «виноград» и *fruit* «фрукт»

*гренадин* – англ. *grenadine* «гранатовый сироп»

*гриль* – фр. *gril* «решетка для жаренья» < *griller* «жарить», *grille* «решетка»

*гриль-бар* – фр. *grille-bar* «бар с грилем»

*грильяж* – фр. *grillage* «жаренье» < *griller* «жарить»

*гриссини* – ит. *grissini* «хлебные палочки»

*гроз* – англ. *grog*

*гуайява* – исп. *guayaba* < яз. тупи-гуарани

*гуляш* – венг. *gulyás* (напрямую или через нем., фр.)

*гурман* – фр. *gourmand* «гурман»

*дайкири* – исп. *Daiquirí* (название города на южном побережье Кубы)

*дайкон* – яп. *daikon* «большой корень»

*дамплинг* (то же, что *пельмень*) – англ. *dumpling* «пельмень»

*дегустатор* – фр. *dégustateur* < лат. *dēgustāre* «отведывать, пробовать»

*декантировать* – фр. *decanter* «сцеживать»

*деликатес* – фр. *delicatesse* «нежность, тонкость, изящество»

*десерт* – фр. *dessert* < *desservir* «убирать со стола»  
*джезва* – тур. *cezve* «сосуд для варки кофе»  
*джекфрут* – англ. *jackfruit* < малайск. *chakka*  
*джелато* – ит. *gelato* «мороженое» < лат. *gelātus* «замороженный»  
*джем* – англ. *jam* «варенье»  
*джин* – англ. *gin* < лат. *jūniperus* «можжевельник»  
*дижестив* – фр. *digestif* «пищеварительный»  
*димсам* – кит. диал. *dim-sam* (點心) «прикоснуться к сердцу»  
*дип* – англ. *dip* «макать, погружать»  
*долма* – тюрк. *dolmak* < *dolmak* «заполнять»  
*донат* – англ. *donut* «американский пончик»  
*дорада* – фр. *dorade* < *dorer* «золотить»  
*драгонфрут* – англ. *dragon fruit* «драконий фрукт»  
*дрип-кофе* – англ. *drip-coffee* < *drip* «капать» и *coffee* «кофе»  
*дриппер* – англ. *dripper* < *drip* «капать»  
*дуриан* – англ. *durian* < малайск. *durian* < протоавстронез. *duri* «шип»  
*дуришлаг* – нем. *Durchschlag* < *durchschlagen* «процеживать»  
*духан* – тур. *dükkan* < араб. *dukkan* «лавочка, мастерская, торговое заведение»  
*дюксель* – фр. *duxelles*  
*желе* – фр. *gelée* < *gel* «мороз»  
*журфикс* – фр. *jour fixe* «определенный день»  
*жюльен* – фр. *julienne* «овощной суп»  
*жюс* – фр. *jus* «сок»  
*зельц* – нем. *Sulze* «мясной или рыбный студень»  
*зефир* – фр. *zephyr* < греч. *zephyros* «западный ветер»  
*зира* – араб. «семя», лат. *simĭnum* «зира»  
*зразы* – польск. *zrazy* (мн.) < *zraz*  
*изюм* – тюрк. *jüzüm* «виноград»

*имам баялды* – тур. *imambayıldı* «обморок имама»  
*имбирь* – нем. *Imber, Ingwer* (напрямую или через польск.)  
*инжир* – узб. *anjir* «фига»  
*йогурт* – англ. *yoghurt*, тур. *yogurt* «кислое молоко, простокваша», сер. *jogurt* «йогурт», болг. *югурт*  
*кабак<sub>1</sub>* (вид тыквы) – тур., тат., чагат. *kabak*  
*кабак<sub>2</sub>* (питейный дом) – н.-нем. *kabacke* «хибара», тюрк.  
*кабаре* – фр. *sabaret* «кабаре; буфет»  
*кабаре-шантан* или *кафешантан* – фр. *café-chantant* < *café* «кафе» и *chantant* «поющий»  
*каварма* или *кавурма* – болг. *кавърма*, тур. *kavurma*  
*кавист* – фр. *caviste* «рабочий, смотритель погреба» < *cave* «погреб»  
*кайзерка* – нем. *Kaisersemmel, Kaiserbrötchen*  
*каймак* – тюрк. *kaimak* «густая вареная сметана»  
*какао* – фр. *cacao*, нем. *Какао* < исп. *cacao* «дерево какао; какао-бобы, какао-порошок»  
*кальвадос* – фр. *calvados* (по названию области *Calvados* во Франции)  
*кальмар* – фр. *calmar* < лат. *calamārius* «относящийся к перу, перьям» < *calamus* «перо»  
*кальцоне* – ит. *calzone* «кальцоне»  
*камамбер* – фр. *Camembert* (по имени деревни на северо-западе Франции)  
*камбала* – фин. *Kampala* «камбала»  
*кампар* – ит. *Campari* (по имени изобретателя – миланского винодела)  
*канане* – фр. *canapé* < лат. *conopium* «полог, занавес»  
*канталупа* – фр. *cantaloupe* < ит. *Cantaluppi* (название местности в Италии)  
*капеллини* – ит. *Capellini* < *capello* «тонкий волос»  
*каперс* – голл. *kappers* < греч. *kapparis*  
*капкейк* – англ. *cupcake* «торт в чашке»



*каппер* – англ. *cupper* (возможно, от *cup* «чашка»)  
*капрезе* – ит. *caprese* (от названия острова Капри в Италии)  
*капучино* – ит. *cappuccino* < *cappuccio* «капюшон»  
*карамбола* – фр. *carambole*, исп. *carambola* < малайск. *karambil*  
*карамель* – фр. *caramel* < исп. *caramelo* < позднелат. *canna mellis*  
«сахарный тростник»  
*карбонад* – фр. *carbonnade* «мясо, жареное на углях» < ит. *carbonata* < лат. *carbo* «уголь»  
*карвинг* – англ. *carving* «резка»  
*кардамон* – нем. *Kardamon*, греч. *kardamomon*  
*карп* – фр. *carpe* «карп»  
*карначчо* – ит. *Carpaccio* (фамилия художника)  
*карри* – там. *kari* «карри»  
*картофель* – нем. *Kartoffel* < ит. *tartufolo* «трюфель»  
*кастрюля* – голл. *kastrol* < фр. *casserole* < *casse* «сковорода с ручкой»  
*катык* – тат., тоб., тур., чаг. *катык* «кислое молоко, простокваша», азерб.  
*катых*  
*кафе* – фр. *café* «кофе; кафе»  
*кафетерий* – исп. *cafeteria* «кафетерий» < *cafetero* «хозяин кафе» < *café*  
«кафе; кофе»  
*кекс* – англ. *sakes* (мн.) < *cake* «пирожное»  
*кельнер* – нем. *Kellner* < *Kelle* «разливательная ложка»  
*кетчуп* – англ. *ketchup* < малайск. *kětchup* «соус»  
*кефаль* – греч. *kerphale* «голова»  
*кефир* – осет. *кæру/кæри*, мегрельск. *kipuri* «простокваша», болгар. *гарә*  
«кефир»  
*кеци* – груз. *ketsi* «грузинская сковорода»  
*кешью* – порт. *caju* < яз. тупи-гуарани)  
*киви* – англ. *kiwi* (название птицы)

*кимчи* – кор. *kimchi* < сино-кор. *chimchae* «замоченные овощи»  
*кинза* – груз. *kindzi* < арм. *gindz* «круглый»  
*кир* – фр. *kir* «тип напитка»  
*киш* – фр. *quiche* < нем. *Kuchen* «пирог»  
*кишмиш* – тур., тат., чаг. *kismis*  
*клафуті* – фр. *clafoutis* «клафути»  
*клецки* – польск. *kloski* «кубики» < н.-в.-нем. *Kloß* «ком»  
*кнедлики* – чеш. *knedlík* < нем. *Knödel* «пельмень»  
*кнели* – фр. *quenelles* (мн.) < *quenelle* «фрикаделька, клецка» < от нем. *Knodel* < *Knode* «узел»  
*ковш* – лит. *káušas* «большая ложка»  
*кок* – голл. *kok* «повар»  
*кокос* – исп. *cocos* < *coco* «кокосовая пальма», нем. *Kokos*  
*коктейль* – англ. *cocktail* «петушинный хвост»  
*кола* или *кока-кола* – англ. *Coca-Cola* (название американской компании, где производят этот напиток)  
*колбаса* (по одной из версий, слово является исконно русским) – древнеевр. *kolbasar* «живое существо, мясо», тюрк. *kulbasti* «жареное мясо, жареные котлеты»  
*коллинз* – англ. *collins* (под названием создателя напитка)  
*компот* – фр. *compote* < лат. *compositus* < *componere* «составлять, складывать»  
*кондитер* – нем. *Konditor* < лат. *conditio* «добавление приправ»  
*консервировать* – нем. *konservieren* < лат. *cōservāre* «сохранять»  
*консервы* – фр. *conserves* < *conserver* «хранить» < лат. *cōservāre* «хранить, сберегать»  
*консоме* – фр. *consomme* «долго варить, вываривать»  
*конфета* – ит. *confetto* «приготовленное (в сахаре)» < лат. *confectum* «приготовленное снадобье»

*конфи* – фр. *confit* < *confire* «варить в сахаре»  
*конфитюр* – фр. *confiture* < *confire* «варить в сахаре»  
*коньяк* – фр. *Cognac* (название города)  
*кордиал* – фр. *cordial*, англ. *ordial* < лат. *cordialis* «сердечный; бодрящий»  
*корейка* – возможно, фр. *carré* «спинная часть мяса»  
*кориандр* – лат. *coriandrum* «кориандр»  
*корнишон* – фр. *cornichon* «маленький рог»  
*котлета* – фр. *côtelette* < *côte* «ребро»  
*кофе* – англ. *coffee* < араб. *qahwe* «кофе»  
*кофе-брейк* – англ. *coffee break* < *coffee* «кофе» и *break* «перерыв»  
*кофейня* – англ. *coffee* < араб. *qahwe* «кофе»  
*краб* – голл. *krab* < нем. *krabbeln* «барахтаться, копошиться»  
*крахмал* – польск. *krochmal* < нем. *Kraftmehl* < *Kraft* «сила» и *Mehl* «мука»  
*креветка* – фр. *crevette* < *chevrette* «козочка»  
*крем* – фр. *crème* «крем, сливки, мазь»  
*креманка* – фр. *crémant* «тип шампанского»  
*крем-брюле* – фр. *crème brûlée* < *crème* «крем, сливки» и *brulée* «подгоревший, сожженный»  
*крендель* – нем. *Krengel* < *Kreng* «круг, кольцо»  
*кресс-салат* – нем. *Kresse* < др.-в.-нем. *chresan* «виться» и *Salat* «салат»  
*криль* – голл. *kriel* «мальш, мелочь»  
*Кровавая Мэри* – англ. *Bloody Mary*  
*крокеты* – фр. *croquette* < *croquer* «хрустеть»  
*круассан* – фр. *croissant* «рогалик (булочка)» < *croitre* «расти, увеличиваться» < лат. *crescere* «вырастать»  
*крудите* или *крудите* – фр. *crudités* «сырые вещи»  
*кружка* – польск. *kruż* «кувшин» < ср.-в.-нем. *krûze* < греч. *krōssos* «кувшин»  
*крюшон* – фр. *cruchon* «кувшинчик»

*куверт* – фр. *couvert* «накрытый»  
*кувшин* – лит. *kaušinas* «большой ковш» < *káušas* «большая ложка»  
*кулинар* – фр. *culinaire*  
*кумин* – фр. *cumin*  
*кумкват* – кит. диал. *gam-gwat* (金橘) «золотой апельсин»  
*кумыс* – тюрк. *kumuz*, *kumys* < *kumtak* «шевелить, мешать»  
*кунжут* (то же, что *сезам*) – перс. *kingud* «сезам»  
*курабье* – фр. *courabiet*, тюрк. (тур. *kurabiye*, азерб.), араб. *guraybat*  
«мучные сладости, выпеченные в духовке»  
*курага* – кумык. *kurägä*, узб. *курага* «сушеный»  
*куркума* – лат. *curcuma* < араб. *kurkum* «куркума»  
*кус-кус* – араб. (напрямую или через фр. *couscous*)  
*кутаб* – азерб. *qutab* «кутаб»  
*кьянти* – ит. *Chianti* (название региона в центральной Тоскане)  
*лабардан* – голл. *labberdaan* < фр. *laberdan* < лат. *Lapurdim* (древнее название города Байонна во Франции)  
*лавр* – лат. *laurus* (напрямую или через польск. *laur*)  
*лагер* – нем. *Lager* «хранилище»  
*лагман* – узб. *lagman* (возможно, от кит. *la-mian* (拉麵) «тянутая лапша»)  
*лайм* – англ. *lime* «лайм»  
*лангет* – фр. *languette* «язычок»  
*лангуст* – фр. *langouste* «лангуст»  
*ланч* или *ленч* – англ. *lunch* < *luncheon* < диал. *lunch* «гора еды»  
*латте* – ит. *latte* «молоко»  
*латук* – польск. *lactuca* < лат. *lactuca*  
*лафит* – фр. *lafite* (от наименования поместья в южной Франции)  
*лечо* – венг. *lecsó* «лечо»  
*лиировать* – фр. *lier* «связывать»

ликер – фр. *liqueur* < лат. *liquor* «жидкость» < *liquere* «делать жидким»  
лимон – ит. *limone* «лимон» < греч.  
лимонад – фр. *limonade* < ит. *limone* «лимон»  
личи – англ. *litchi* < кит. *li-zhi* (荔枝)  
лобиани – груз. *lobiani* < *lobio* «фасоль»  
лобио – груз. *lobio* «фасоль»  
лобстер – англ. *lobster* «лобстер»  
локва – кит. диал. *lo-kwat* (芦橘) «мушмула»  
лонган – англ. *longan* < кит. диал. *lung-ngaap* «глаза драгона»  
лонг-дринг – англ. *long* «длинный» и *drink* «питье»  
луңзин – кит. *long-jing* (龙井) «колодец дракона»  
люля-кебаб или кебаб – тур. *lülä* «трубка, труба» и *kabāb* «жареное мясо»  
люпин – лат. *lupinus* < *lupus* «волк»  
маасдам – голл. *Maasdam* (название городка в Голландии)  
мадера – фр. *madère* < исп. *madera* < порт. *madeira* «дерево»  
мадлен – фр. *madeleine* (возможно, по имени создателя этого печенья)  
майонез – фр. *mayonnaise* (по имени города Маон на Балеарских островах)  
майоран – ит. *maiorana*, нов.-в.-нем. *Majoran*  
макарон – фр. *macaron*  
макароны – фр. *macaroni* < ит. *maccheroni* «пирог с сыром» < греч.  
*takarìa* «варево из ячменной муки»  
макрель (то же, что скумбрия) – голл. *makreel*  
манго – фр. *tango*, *tanque* < малайск. *tanga*  
мангольд – нем. *Mangold*  
мангостан – фр. *mangoustan* < малайск.  
мангостин (то же, что мангостан) – англ. *mangosteen*  
мандарин – фр. *mandarine*  
маниока или маниок – исп. *maníoca*

манты – узб. *мант* «пельмени», чаг. *мантуї* «пельмени, варенные на пару»,

маракуйя – исп. *marakuja*

мараскин – фр. *marasquin* < ит. *maraschino* < *marasca* «род вишни»

маринад – фр. *marinade* < *mariner* «солить в рассоле»

мариновать – польск. *marynować* < фр. *mariner* «солить в рассоле»

мармелад – фр. *marmelade* «мармелад»

мартини<sub>1</sub> (название вермута) – ит. *Martini* (по имени компании *Martini & Rossi*)

мартини<sub>2</sub> (название сорта коктейля) – англ. *martini* (по имени составителя этого напитка)

марципан – нем. *Marzipan* < ит. *marzapane* < араб.

маскарпоне – ит. *mascarpone* «сливочный сырок»

маття (то же, что *матча*) – яп. *mattya*

матча (то же, что *маття*) – англ. *matcha*

маффин – англ. *muffin* «пышка»

маца – идиш *maze* < др.-евр. *massā* «пресная лепешка»

мацони (то же, что *мацун*) – груз. *maçoni*

мацун (то же, что *мацони*) – арм. *масип* (*մածուի*) < *мацнул* «киснуть, сворачиваться» и *мацуц'анел* «заквашивать»

менажница – фр. *ménage* «домашнее хозяйство»

метрдотель – фр. *maître d'hôtel* «хозяин гостиницы»

мидия – греч. *mytēs* «моллюск»

миксер – англ. *mixer* < *mix* «смешивать»

милкшейк – англ. *milkshake* «молочный коктейль»

миндаль – польск. *migdal* < греч., букв. «миндальное дерево»

минога – польск. *minog* < нем. *Neunauge* «девятиглазка»

минтай – вьетн. *cá minh thái*

мирт – греч. *mirtos*

*муса* (в СЛРЯ: *миска*) – лат. *mēnsa* «стол», польск. «суповая чашка»

*мисо* – яп. *miso*

*моккачино* – ит. *mocaccino*

*мокко* – нем. *Мокка* «сорт кофе» < англ. *mocha*

*монпансье* – фр. *montpensier*

*монтэровать* – фр. *monter* «подниматься, всходить, расти»

*морс* – рум. *múrса* «вода с медом, сок, жидкость» < лат. *mulsa* «медовый напиток»

*мортаделла* – ит. *mortadella* «болонская колбаса» < лат. *myrtatum* «колбаса с приправой из мирта»

*мохито* – исп. *mojito* < *mojo* «тип соуса»

*моцарелла* – ит. *mozzarella* < *mozzare* «отрубить»

*муксун* – якут. *muksun*

*мусака* – тур. *musakka*

*мускат* – фр. *muscat* < лат. *muscus* «мускус»

*мускатель* – ит. *muscatello* < *moscato* «мускат»

*мусс* – фр. *mousse* «пена» < *mousser* «пениться»

*мушмула* – тур. *muřmula*

*мчади* – груз. *mčadi*

*мюнстер* – фр. *Munster* < лат. *monasterium*

*мюсли* – нем. *Muesli* < *Mus* «каша, пюре» < фр. *musse* «мусс»

*навага* – саам. *nāvag*

*наггетсы* – англ. *nuggets* (мн.) < *nugget* «самородок; кусочек»

*нарзан* – груз. *nartsan* «напиток богатырей» < *nart* «богатырь» и *san* «колодец»

*негрони* – ит. *Negroni* (фамилия создателя рецепта коктейля)

*нектарин* – фр. *nectarine*

*нигири* – яп. *nigiri* «горсть»

*нисуаз* – фр. *niçoise*

*нори* – яп. *norì* «сушеные водоросли»  
*нуга* – фр. *nougat* «нуга» < лат. *nux* «орех»  
*нут* – тат. *нохут*  
*облáтка* – нем. *Oblate* < лат. *oblata* «приношения»  
*оджахури* – груз. *о̄џахури*  
*оладья* (чаще в мн. ч. *олады*) – греч. *eladion* < *elaion* «масло»  
*олива* – фр. *olive* < лат. *oliva* < греч. *elaia* «масло»  
*оливье* – фр. *Olivier* (по имени создателя рецепта салата)  
*омар* – фр. *homard* < нем. *Hummer* < греч. *kamarus* «морской рак», лат. *samarus* «кривой, согнутый»  
*омлет* – фр. *omelette* < *lamette* «тонкая пластинка» < *lame* «тонкая пластинка, лезвие, полоса»  
*онигири* – яп. *onigiri* < *o* (почтительный префикс) и *nigiri* «схватить, горсть»  
*оранжад* – фр. *orangeade* < *orange* «апельсин»  
*остерия* – ит. *osteria*  
*осьминог* – греч. *oktapouys* (*oktapados*) «восьминогий» < *okt* «восемь» и *pus* (*podos*) «нога»  
*официант* – фр. *officiant* < ср.-лат. *officians* < *officiantis* «служащий»  
*паб* – англ. *pub* «пивная, кабачок» < *public house* «общественный дом»  
*пай* – англ. *pie*  
*палтус* – саам. *pāldes* < *pāltazi* «вид камбалы»  
*пампушка* – укр. *пампуха* < польск. *patrych* < нем. *Pfannkuchen* «блин, оладья» < *Pfanne* «сковорода» и *Kuchen* «пирог»  
*панировать* – фр. *paner, panures* «толченые сухари»  
*панкейк* – англ. *pancake* «выпечка на сковороде»  
*папайя* – англ. *papaya*, лат. *papaya*, исп. *papaya*  
*паприка* – венг. *paprika*  
*паприкаш* – венг. *paprikás*



*пармезан* – фр. *parmesan* «сыр пармезан» < ит. *parmigiano* «пармский»  
*пассата* – ит. *Passata*  
*пассеровать* – фр. *passer* «пропускать какое-то время»  
*паста* – ит. *pasta* < среднелат. *Pasta* < греч. *pastē* «вид мучной подливки»  
 < *passein* «посыпать»  
*пастернак* – польск. *pasternak* < нем. *Pasternak* < лат. *pastināca*  
*пастила* – ит. *pastello* «лепешка сухого фруктового сока», исп. *pastilla* <  
*pasta* «пат»  
*пастис* – фр. *pastis*  
*пат* – фр. *pâte* «тесто»  
*патиссон* – фр. *patisson* < *pâté* «пирог»  
*патэ* – фр. *pâté*  
*пахлава* – азерб. *paqlava*  
*паиот* – фр. *pochette*  
*паиштел-де-ната* – порт. *Pastel de nata*  
*паишет* – польск. *pasztet* < нем. *Pastete* < лат. *pasta* «тесто»  
*паэлья* – исп. *paella* «сковорода»  
*пекан* – англ. *pecane*  
*пельмень* – коми *pel'ńań* < *pel'* «ухо» и *ńań* «хлеб»  
*пеперони* (то же, что *пепперони*) – ит. *peperoni* (мн.) < *peperone* «острый болгарский перец»  
*пепперони* (то же, что *пеперони*) – англ. *pepperoni*  
*перец* – лат. *pipere* < греч. *peperi*  
*персик* – лат. *persicus* < *persicum malum* «персидское яблоко»  
*песто* – ит. *Pesto* < *pestare* «молоть, размельчать»  
*петрушка* – польск. *pietruszka* < лат. *petroselinum* < греч. *petroselinon*  
 «горный сельдерей»  
*пиала* – перс. *peyale*  
*пиде* – тур. *pide*

*пикник* – фр. *pique-nique* < англ. *picnic*  
*пикули* – англ. *pickles* (мн.) < *pickle* «соленье, маринад»  
*пилав* – тур. *pilav* «крутая рисовая каша»  
*пильзнер* – нем. *Pilsener*  
*питахайя* – исп. *pitaya*, англ. *pitahaya*  
*пицца* – ит. *pizza*  
*пиццайоло* (то же, что *пиццамейкер*) – ит. *pizzaiolo*  
*пиццерия* – ит. *pizzeria* < *pizza* «пицца»  
*пиццамейкер* (то же, что *пиццайоло*) – англ. *pizza maker*  
*плов* (то же, что *пилав*) – азерб. *plov*  
*пломбир* – фр. *plombières* (по названию курорта Plombières во Франции)  
*повидло* – польск. *powidla*  
*полента* – ит. *polenta* < лат. *polenta* «ячная крупа»  
*помело* – англ. *pomelo*  
*померанец* – нем. *Pomeranze* < ит. *pomo* «яблоко» и *arancia* «апельсин»  
*помидор* – ит. *pomì d'oro* (мн.) < *pomo d'oro* «золотое яблоко»  
*помпельмус* (то же, что *грейпфрут*) – голл. *potpelmoes*  
*пони гласс* – англ. *pony glass* < *pony* (единица объема, равно 30 мл.) и *glass*  
 «стекло»  
*пончик* – польск. *paczek* «пышка»  
*попкорн* – англ. *popcorn* < *poppered corn* «выстрелившая кукуруза»  
*порей* или *лук-порей* – нем. *Porrei* < фр. *porrée*, южнофр. *porrada* < лат.  
*porrum*  
*пор-сало* – фр. *Port Salut* «Врата Спасения»  
*портвейн* – нем. *Portwein* < англ. *portwine*  
*портер* – англ. *porter* «носильщик»  
*поширивать* – фр. *rocher*  
*пралине* – фр. *praliné* «обжаренный в сахаре»  
*пралиновать* – фр. *praline* «поджарить орехи с сахаром»

*продукты* – лат. *productus* «произведенный, созданный»  
*прóтивень* – нем. *Bratpfanne* < *braten* «жарить» и *Pfanne* «сковородка»  
*профитроли* – фр. *profiterole*  
*прошутто* – ит. *prosciutto* «ветчина»  
*птифур* – фр. *petit four* < *petit* «маленький» и *four* «печь»  
*пудинг* – англ. *pudding* < др.-герм. *puđ* «вздуваться, пухнуть»  
*пуниш* – фр. *punch* < англ. *punch* < хинди «*punch* пять»  
*пуэр* – кит. *pu-er* (普洱) (от названия города в провинции Юньнань)  
*пхали* – груз. *pxali*  
*пюре* – фр. *purée* < *purer* «очищать»  
*равиоли* – ит. *ravioli* «равиоли» < *raviolo* «одна штука raviоли»  
*рагу* – фр. *ragoût* «рагу; острая приправа» < *ragoûter* «вызвать аппетит»  
*ракия* – *ра́кия* < сер. *ракија*; *ракія* < болг. *ракія*  
*рамбутан* – англ. *rambutan* < индонез. *rambut* «волос»  
*рамэн* – яп. *rāmen*  
*рататуй* – фр. *ratatouille* < *rata* «еда в просторечии» и *touiller* «мешать»  
*рафинад* – фр. *raffinade* < *raffiner* «очищать»  
*рахат-лукум* – тур. *rahat lokum* < араб. *rāhat* «освежение, подкрепление» и *hulkūm* «горло»  
*ревень* – перс. *ravend* (напрямую или через тур. *ravent*)  
*редис* – фр. *radis* «редиска» < лат. *radix* «корень»  
*редька* – др.-в.-нем. *redik* < лат. *radix* «корень»  
*рейнвейн* – нем. *Rheinwein* «рейнское вино»  
*ремюер* – фр. *remueur* «шевелить»  
*ресторан* – фр. *restaurant*  
*ресторатор* – фр. *restaurateur* < лат. *restaurāre*  
*ризотто* – ит. *risotto*  
*рикотта* – ит. *ricotta*

*рислинг* – нем. *Riesling*  
*ристретто* – ит. *ristretto* «густой, крепкий»  
*розетка* – фр. *rosette* «розочка»  
*рокфор* – фр. *roquefort* (название поселка в южной Франции)  
*рольмонс* – нем. *Rollmops*  
*ром* – англ. *rum*  
*ромиштекс* – англ. *rump-steaks* «куски вырезки» < *rump* «огузок» и *steak*  
«кусочек мяса»  
*ростбиф* – англ. *roast-beef* «жареное мясо»  
*ростер* – англ. *roaster* «жаровня» < *to roast* «жарить»  
*руин-бар* или *руинный бар* – англ. *ruin bar*  
*рукола* – ит. *rucola*  
*рулет* – фр. *roulette* < *rouler* «свертывать»  
*рюмка* – нем. *Römer* «стакан для вина»  
*сабза* – перс. *sābz* «зеленый»  
*сазан* – тюрк. *sazan*  
*сайка* – эст. *sai* (род. пад. *saia* «белый хлеб»)  
*саке* или *сакэ* – яп. *sake* «алкогольный напиток»  
*салака* – фин. *solakka*  
*салат* – фр. *salade* < ит. *salata* «то, что засолено» < *sale* «соль»  
*салун* – англ. *saloon* «пивная»  
*сальчичон* – исп. *Salchichón*  
*салями* – ит. *salame* < *salare* «солить» < лат. *salire* «солить» < *sāl* «соль»  
*самса* – каз., кирг., тат. *самса*, узб. *somsa*, тур. *samsa*  
*сарделька* – ит. *sardella* (напрямую или через польск.)  
*сардина* – ит. *sardina*, фр. *sardine*  
*сардинаелла* – ит. *sardella*  
*сахар* – греч. *sakcharon* < палийск. *sakkhara* «(сахарный) песок»  
*сацебели* – груз. *saçebeli*

*сациви* – груз. *sacivi* «холодное блюдо»  
*сашими* или *сушими* – яп. *sashimi*  
*свекла* – греч. *seukla* (мн.) < *seuklon* «свекла»  
*севрюга* – тюрк. *söwrük* «острая (рыба)»  
*сезам* (то же, что *кунжут*) – греч. *sēsamon* «кунжут» < араб. *simsim*  
*сельдерей* – фр. *celeri*, голл. *selderij*, нем. *Sellerie*  
*сельдь* – исл. *slid*  
*сервелат* – нем. *Zervelatwurst* < *Wurst* «колбаса»  
*сервиз* – фр. *service* < лат. *servīre* «служить»  
*сидр* – фр. *cidre* < лат. *sīcera* < др.-евр. *chekar* «пьянящий напиток»  
*сироп* – фр. *sirop* < ит. *siropo* < араб. *šarab* «напиток»  
*ситро* – фр. *citro* < *citronnade* «лимонад» < *citron* «лимон»  
*скрэмбл* или *скрембл* – англ. *scramble*  
*скрудрайвер* – англ. *screwdriver* «отвертка»  
*скумбрия* (то же, что *макрель*) – греч. *skumbri*  
*смужи* – англ. *smoothie* < *smooth* «однородный, мягкий, приятный»  
*снек* или *снэк* – англ. *snack* «легкая закуска»  
*снек-бар* или *снэк-бар* – англ. *snack bar*  
*снифтер* – англ. *sniff* «нюхать»  
*соджу* – кор. *soju*  
*сомелье* – фр. *sommelier*  
*сосиска* – фр. *saucisse* «колбаса» < ср.-лат. *salsicia* < *salsus* «соленый»  
*соте* – фр. *sauté*  
*сотерн* – фр. *Sauterne* (название французской деревни)  
*соус* – фр. *sause* < лат. *salsāre* «солить»  
*соя* – англ. *soy* < яп. *shoy* < кит. *shī-yu* < *shī* «сорт фасоли» и *yu* «масло»  
*спагетти* – ит. *spaghetti* < *spago* «веревочка»  
*спаржа* – фр. *asperge* < лат. *asparagus* < греч. *asparagos*  
*сплайд* – англ. *splayd*

*спорк* – англ. *spork* < *spoon* «ложка» и *fork* «вилка»  
*ставрида* – греч. *stauros* «кол» и *eidos* «вид»  
*стакан* – чаг. *tostakan* «деревянная мисочка», каз. *tustayan* «стакан, плошка, черпак»  
*стейк* – англ. *steak* «кусок»  
*страчателла* – ит. *stracciatella* < *straccia* «тряпка, лоскуток» < *stracciare* «рвать»  
*стрейнер* – англ. *strainer* «фильтр, сито»  
*стритфуд* – англ. *street food* «уличная еда»  
*судак* – нем. *Sander*, тюрк. *су* «вода»  
*суджук* – тур. *sucuk*, азерб. *suciq*  
*сулугуни* – груз. *suluguni*  
*суп* – фр. *soupe* «приправленный специями»  
*суп-пюре* – фр. *soupe purée*  
*суси-бар* или *суши-бар* – англ. *sushi bar*  
*суфле* – фр. *soufflé* «пышный»  
*суши* или *суси* – яп. *sushi*  
*суши-роллы*, *суши роллс* или *суси-роллс* – англ. *sushi rolls* (мн.) < *sushi roll*  
*сычуг* – куман. *suzug* «кишка, внутренности», чаг. *sučuk* «начиненные кишки», тур. *sudžuk*, азерб. *suciq* «колбаса»  
*сэндвич* или *сандвич* – англ. *sandwich* (по имени создателя блюда)  
*таверна* – ит. *taverna* < лат. *taberna* «хижина»  
*тако* – исп. *taco*  
*таледжо* или *таледжио* – ит. *Taleggio*  
*тальятелле* – ит. *tagliatelle* < *tagliare* «резать»  
*тамаринд* – нем. *Tamarinde* < араб. *tamr hindī* «индийский финик»  
*тан* – арм. *tan* (թանի)  
*танжело* – англ. *tangelo*  
*танжерин* – англ. *tangerine*

*тапиока* – порт. *tapioca*  
*таратор* – болг. *таратор*  
*тарелка* – польск. *tarelz* < нем. *Teller*  
*тарт* – фр. *tarte* «пирожное»  
*тарталетка* – фр. *tartelette* «маленький торт»  
*тартинка* – фр. *tartine* < *tarte* «пирожное»  
*тархун* (то же, что *эстрагон*) – тур. *targun* < араб. *at-tarhûn*  
*темпура* – яп. *tempura* < порт. *tempero* «приправа, пряность», или, вероятнее, исп. *tempora* «постные дни»  
*терияки* – яп. *meri* «блеск» и *уяки* «жареное»  
*термос* – греч. *thermos* «теплый, горячий»  
*тефтели* – нем. *Tefteli*  
*тимьян* – греч. *thymiata* «благовонные вещества»  
*тирамису* – ит. *Tiramisù* «вознеси меня» < *tira* «тяни», *mi* «меня» и *su* «вверх»  
*титестер* – англ. *teetester* < *tee* «чай» и *tester* «пробующий, измеряющий»  
*ткемали* – груз. *tkemali*  
*тмин* – польск. *kmin*, греч. *куминон*  
*токайское* – венг. *Tokej* (название венгерского города)  
*том ям* – тайск. *dtôm-yam* < *dtôm* «варить, кипятить» и *yam* (название тайского острого салата)  
*томат* – фр. *tomate* < исп. *tomate* < яз. мексиканских аборигенов *tomatl*  
*торт* – нем. *Torte* < ит. *torta* < лат. *tortus* «крученный»  
*тост* – англ. *toast* «поджаренный кусок хлеба» < лат. *tostum* «поджаренное» < *torrēre* «поджаривать»  
*тостер* – англ. *toaster* < *toast* «тост, гренок; поджарить хлеб»  
*тофу* – англ. *tofu*, яп. *tofu* < кит. *dou-fu* < *dou* «фасоль» и *fu* «сгнивший, ферментированный»

*трактир* – польск. *traktjer* «трактирщик» < *traktjernia* «трактир» < ит. *trattoria* < лат. *tractōria* «вызов, приглашение»

*трапеза* – греч. *trápeza* «стол»

*траптория* – ит. *trattoria*

*трепанг* – малайск. *tripang*

*трипл-сек* – фр. *triple sec* «тройной сухой»

*трюфель* – нем. *Trüffel* < фр. *truffe* < ит. < лат. *tuber* «трюфель, клубень»

*тунец* – нем. *Thunfisch*, ит. *tonno*

тур. *манты* «пирожное из слоеного теста с начинкой», кирг. *манту* < кит. *манту* «паровые пельмени»

*удон* – яп. *udon* «вид лапши»

*узо* – тур. *üzüm* «виноградная гроздь; виноградная настойка», греч. «анис»

*уксус* – греч. *oxos*, *oxys* «кислый»

*улун* – кит. *wu-long* ( 乌龙 ) «темный дракон»

*унадон* – яп. *unadon* < *unagi* «угорь» и *donburi* «чаша»

*урюк* – тюрк. *örüik* «абрикос»

*устрица* – голл. *oester(s)* < лат. *ostreum* < греч. *ostreion* «раковина»

*утопенцы* – чеш. *utopenci* «маринованные сосиски или шпикачки»

*фадж* – англ. *fudge* «сорт конфет»

*файф-о-клок* – англ. *five-o'clock (tea)* «пять часов»

*фалафель* – араб. *falāfil* «перец»

*фарфалле* – ит. *farfalle* «бабочки»

*фарш* – фр. *farce* < лат. *farcire* «начинять»

*фасоль* – польск. *fasola* «фасоль»

*фаст-фуд* или *фастфуд* – англ. *fastfood* < *fast* «быстрый» и *food* «пища, еда»

*фейхоа* – исп. *Feijoa* (от имени испанского натуралиста)

*фетучини* – ит. *fettuccine* < *fettuccia* «ленточка»

*фига* – польск. *figa* < др.-в.-нем. *figa* < лат. *figus*



*физалис* – греч. *physalis* «пузырь»  
*филе* – фр. *filet* < *fil* «волокно»  
*финик* – греч. *phoinix* < греч. *foinis* «рыжий»  
*фисташка* – фр. *pistache* «фисташка»  
*фишбургер* – англ. *fishburger* < *fish* «рыба» и *burger* «бургер»  
*фламбировать* – фр. *flamber* «опаливать»  
*флан* – фр. *flan* «флан»  
*флэт-уайт* или *флэт уайт* – англ. *flat white* «плоский белый»  
*флюте* – фр. *flute* «флейта»  
*фляга* или *фляжка* – нем. *Flasche* «бутылка» (напрямую или через польск. *flaszka* < *flasza*)  
*фокачча* – ит. *focaccia* < лат. *panis focacius* «хлеб, запеченный в очаге»  
*фондю* – фр. *fondue* «расплавленный»  
*форель* – нем. *Forelle* «форель»  
*форшмак* – нем. *Vorschmack* «закуска» < *vor* «перед» и *schmecken* «пробовать на вкус»  
*франпе* – фр. *frappé* «охлажденный в колотом льду» < *frapper* «бить, колоть»  
*франпировать* – фр. *frapper* «бить, колоть»  
*френч-пресс* – англ. *french press* «французский пресс»  
*фри* – фр. *frit* «жареный»  
*фризе* – фр. *frisé* «курчавый»  
*фрикадель* – фр. *frikadelle* < ит. *frittatella* «жареное на сковороде»  
*фрикасе* – фр. *fricassée* < *fricasser* «жарить, тушить ломтики мяса»  
*фритюр* – фр. *friture* «жаренье»  
*фрукт* – польск. *frukt* < лат. *fructus* «плод»  
*фуа-гра* – фр. *foie gras* «жирная печень»  
*фуд-блогер* – англ. *food blogger* < *food* «еда» и *blogger* «блогер»  
*фуд-дизайнер* – англ. *food designer* < *food* «еда» и *designer* «дизайнер»

*фуди* – англ. *foodie* < *food* «еда»  
*фуд-корнер* – англ. *food* «еда» и *corner* «корнер»  
*фуд-корт* – англ. *food* «еда» и *court* «двор»  
*фуд-критик* – англ. *food critic* < *food* «еда» и *critic* «критик»  
*фуд-молл* – англ. *food* «еда» и *mall* «молл»  
*фудрайтер* – англ. *food writer* < *food* «еда» и *writer* «писатель»  
*фуд-стилист* – англ. *food stylist* < *food* «еда» и *stylist* «стилист»  
*фуд-флорист* – англ. *food florist* < *food* «еда» и *florist* «флорист»  
*фуд-фотограф* – англ. *food photographer* < *food* «еда» и *photographer*  
 «фотограф»  
*фуд-холл* – англ. *food* «еда» и *hall* «холл»  
*фужер* – фр. *Fougères* (название французского города)  
*фундук* – крым.-тат. *funduk*, тур. *funduk* < греч. *pontikon (karyon)*  
 «понтийский (орех)»  
*фунчоза* – дунг. 粉条子 (транскрипция: [фынтёзы])  
*фуришет* или *банкет-фуришет* – фр. *fourchette* «вилка»  
*хайбол* – англ. *highball* < *high* «высокий» и *ball* «шар, шарик»  
*халва* – тюрк. *halva* < араб. *halva* «сладости»  
*хамса* – греч. *chapsi*  
*харчо* – груз. *harčo* «харчо»  
*хачапури* – груз. *xaçapuri* < *xaço* «творог» и *puri* «хлеб»  
*хаши* (то же, что *хаши*) – арм. *xaš* (խաշ) < *xašem* (խաշել) «варить»  
*хаши* (то же, что *хаши*) – груз. *xaši* < арм.  
*херес* (то же, что *шерри*<sub>1</sub>) – исп. *jerez* (под названием испанского города)  
*хинкали* – груз. *xinkali* «вид грузинские пельмени»  
*хмели-сунели* – груз. *xmeli suneli* «ароматные сушеные травы» (*хмели*  
 «аромат» и *сунели* «приправа»)

*хойсин* – кит. диал. *hoi-sin* (海鮮) «морепродукты»  
*хот-дог* – англ. *hot dog* < *hot* «горячий» и *dog* «собака»  
*хумус* – араб. *ḥummuṣ* «нут»  
*хурма* – тур. *hurma* < перс. *surmā* «финик»  
*цедра* – ит. *cedro* «лимон» < лат. *citrus* «лимон»  
*цезарь* – ит. *Caesar* (по имени создателя рецепта салата)  
*цзунцзы* – кит. *zong-zi* (粽子) «блюдо из клейкого риса»  
*цзяоцзы* – кит. *jiao-zi* (饺子) «пельмень»  
*цикорий* – нем. *Zichorie* < лат. *cichorea* < греч. *kichōrē*  
*цимес* – идиш *tsimes* «цимес»  
*цитрус* – лат. *citrus* «лимонное дерево»  
*чай* – кит. *chā* (напрямую или через тюрк.)  
*чайот* – исп. *chayote* «чайот»  
*чайхана* – тюрк. *çaihana* < кит. *cha-ueh* «чай в листьях» и перс. *hāne* «помещение»  
*чак-чак* – узб. *чакчак*, тат. *чэкчэк*  
*чаман* – арм. *ճափան* (շիփի) «зира, тмин, пажитник»  
*чахохбили* – груз. *ჭაփხბილი* < *хохоби* «фазан»  
*чача* – груз. *ჭაჭა* «виноградная водка»  
*чебурек* – крым.-тат. *чуг* «мясо рубленое» и *böräk* «пирожок»  
*чеддер* – англ. *Cheddar* (название деревни в Англии)  
*черри бренди* (то же, что *шерри*<sub>2</sub>) – англ. *cherry brandy* < *cherry* «вишня» и *brandy* «коньяк»  
*честер* – англ. *Chester* (название английского города)  
*чечил* – арм. *չեչիլ* «запутанный»  
*чабатта* – ит. *ciabatta* «тапочка»  
*чизбургер* – англ. *cheeseburger* < *cheese* «сыр» и *burger* «бургер»  
*чизкейк* – англ. *cheese cake* «сырный пирог»

*чickenбургер* – англ. *chickenburger* < *chicken* «курица» и *burger* «бургер»  
*чинзано* – ит. *Cinzano* (по фамилии семьи виноделов)  
*чипсы* – англ. *chips* (мн.) < *chip* «жареный картофель»  
*чуррос* – исп. *churros* (мн.) < *churro* (звукоподражание звука жарящегося чего-то)  
*чурчхела* – груз. *ჭურჭხელა* < *чхур* «холодно» и *чхер* «горячо»  
*чуфа* – исп. *chufa* «чуфа»  
*шабли* – фр. *chablis* (по названию городка во Франции)  
*шакшука* – ивр. *shakshuka* «шакшука»  
*шалман* – тюрк. *şalman* < азерб. *şalban* «столб, подпорка»  
*шалот* или *лук-шалот* – нем. *Schalotte*, фр. *échalotte*  
*шампанское* – фр. *vin de Champagne* «вино из Шампани»  
*шампиньон* – фр. *champignon* «полевой гриб»  
*шампур* – груз. *ჭაშური*, арм. *ձափ՝ուր*, *ձար՝ուր*  
*шарлотка* – фр. *charlotte* «яблочный пирог»  
*шаурма* или *шаверма* – араб. *šāwirmā* < тур. *çevirme* < *çevirmek* «вращать»  
*шафран* – нем. *Safran* < араб. *za'farān*  
*шашлык* – тюрк. *şişlik* < *şiş* «вертел»  
*шейкер* – англ. *shaker* < *shake* «встряхивать»  
*шенталá* – тур. *seftali*, азерб. *шафталы*, кирг. *шантаалы*, тат. *шэфталу*  
*шербет* – тюрк. *serbet*  
*шерри*<sub>1</sub> (то же, что *херес*) – англ. *sherry* «херес»  
*шерри*<sub>2</sub> (то же, что *черри бренди*) – англ. *Cherry*  
*шеф* – фр. *chef* «начальник, глава»  
*шиитакэ* – яп. *shītake* < *shī* (название типа дерева) и *take* «гриб»  
*шимеджи* – яп. *shimeji* «вид гриба»  
*шинок* – польск. *szynk* < ср.-в.-нем. *schenke* «кабак»  
*шницель* – нем. *Schnitzel* «обрезок» < *schnitzen* «вырезать»  
*шоколад* – нем. *Schokolade* < исп. *chocolate* < нахуатль *chocolatl*

*шоколатье* – фр. *chocolatier* < *chocolat* «шоколад»  
*шот* – англ. *shot* «выстрел»  
*шпекачка* – чеш. *špekáček* «сарделька» < *špek* «жир, сало»  
*шпик* – польск. *szpik* < нем. *Speck* «жир»  
*шпинат* – нем. *Spinat* < лат. *spina* «острие»  
*шпроты* – нем. *Sprotten* < *sprießen* «расти»  
*штрудель* – нем. *Strudel* «смерч; скрученность; воронкообразный вихрь»  
*шутер* – англ. *shooter* «стрелок»  
*эклер* – фр. *eclair* «блеск»  
*эль* – англ. *ale* «вид пива»  
*эмпанада* – исп. *empanada* «пирожок с начинкой»  
*эноки* – яп. *enokitake* < *enoki* (название типа дерева) и *take* «гриб»  
*эпл-пай* – англ. *apple pie* «яблочный пирог»  
*эпуас* – фр. *époisses* (под названием французской деревни)  
*эринги* – яп. *eringi* «вид гриба»  
*эскалон* – фр. *escalope* «шелуха, скорлупа»  
*эскимо* – фр. *esquimaui* «сорт (одетого) мороженого»  
*эспрессо* – ит. *espresso* «выдавленный»  
*эстрагон* (то же, что *тархун*)– фр. *estragon* < *targon* < ср.-лат. *tarcon* < араб. *at-tarhûn* «эстрагон»  
*ястык* – тур., тат. *jastyk* «подушка»