

ТАРТУСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ФИЛОСОФСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра славянской филологии

Людмила Рябова

РУССКАЯ И ЧЕШСКАЯ ЦИБОНИМИЯ
В ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКОМ АСПЕКТЕ

Диссертация
на соискание ученой степени
magister artium
(славянская филология)

Научный руководитель
доктор филологических наук
проф. А. Д. Дуличенко

Тарту 2005

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Глава 1. Общетеоретические и методологические проблемы	11
Глава 2. Из истории русской и чешской кухни	51
Глава 3. Особенности циботимических систем русского и чешского языков.....	68
Глава 4. Циботимы по данным перевода на чешский язык русских художественных текстов.....	86
Глава 5. Культурная информация циботимов по данным фразеологии	122
Заключение	158
Примечания	160
Литература	162

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Список анализируемых рассказов А. П. Чехова	173
Приложение 2. Циботимы по материалам этимологических словарей русского языка	174
Приложение 3. Список контекстов	194
Приложение 4. Список продуктов и блюд	207
Приложение 5. Список фразеологизмов	219
Resümee	239

ВВЕДЕНИЕ

В начале прошлого века Л. В. Щерба, развивая идеи И. Бодуэна де Куртенэ, отмечал, что “мир, который нам дан в нашем непосредственном опыте, оставаясь везде одним и тем же, постигается различным образом в различных языках, даже в тех, на которых говорят народы, представляющие собой известное единство с точки зрения культуры...” (Щерба 1958, 134). В 1966 г. И. В. Комлев отмечал, что “Зависимость языка от культуры говорящего на этом языке народа — область, которая до сегодняшнего дня остается падчерицей лингвистики” (Комлев 1966, 46). На сегодняшний день тезис о том, что язык является “зеркалом культуры” народа, хранилищем и средством межпоколенной трансляции культурных ценностей и важнейшим инструментом познания действительности; о том, что язык задает человеку параметры мировосприятия, стереотипы повседневного поведения и участвует в формировании концептуальных структур сознания личности — не требует доказательства и скорее является аксиомой.

В последнее время в языкознании и культурологии всесторонне обсуждается проблема взаимосвязи культуры, языка и мышления: проводятся всевозможные исследования языковой картины мира носителей определенного языка¹, появляются лингвострановедческие словари, создаются ассоциативные словари разных языков, дающие богатый материал для изучения особенностей восприятия действительности в рамках той или иной культуры.

Совокупность представлений о мире, заключенных в значении разных слов и выражений определенного языка, складывается в некую единую систему взглядов или предписаний — языковую картину мира. Иными словами, языковая картина мира — результат отражения естественным языком определенного способа восприятия и устройства мира. “Конфигурации идей, заключенные в значении слов родного языка, воспринимаются говорящим как нечто само собой разумеющееся, и у него возникает иллюзия, что так вообще устроена жизнь. Однако при сопоставлении разных языковых картин мира обнаруживаются значительные расхождения между ними, причем иногда весьма нетривиальные” (Зализняк, Левонтина 1996, 258).

Следствием таких расхождений оказываются более или менее существенные трудности, возникающие в межкультурном общении и при переводе. Эти трудности, в свою очередь, сильно осложняют диалог культур, во всей сложности контекстов его составляющих. Здесь хотелось бы еще раз обратиться к приведенному выше замечанию Л. В. Щербы и сделать акцент на том обстоятельстве, что обусловленное языком восприятие окружающей действительности разнится даже у “...народов, представляющих собой известное единство с точки зрения культуры”. В виду этого представляется интересным попытаться проследить такие расхождения в языках народов, близких в культурном отношении. “Известное единство культур” может устанавливаться по разным критериям, может быть обусловлено разными факторами: конфессиональное единство, продолжительное совместное проживание народов в одном ареале, общность идеологической ориентации и т. д. Пожалуй,

наиболее очевидным фактором культурной близости является этническое родство народов.

Тема культурных отношений между близкими в языковом и этническом плане народами традиционно привлекает большое внимание. В европейском ареале этот фактор, пожалуй, наиболее актуален для славянской этнической группы, которая, как известно, отличается большей степенью внутреннего единства, чем, например, романская и германская. Кроме этнического единства, эта монолитность поддерживалась неоднократно в истории постулируемой идеей славянской взаимности.

Тем не менее “очевидный” — не значит, что абсолютный и бесспорный. Чешский специалист по русско-чешскому культурному диалогу О. Рихтерек замечает: “Конечно, *наши* культуры далеко не идентичны. Несмотря на некоторые общие корни и сходные влияния, к которым можно отнести сходный географический и исторический европейский контекст, — христианскую основу с античным и еврейским компонентом; а также занимающую не последнее место проблему славянской взаимности; нельзя не упомянуть значительные отличия, вызванные разными устройствами *наших* обществ” (Richterek 1999, 10). По разным причинам зачастую эти различия не осознаются в должной мере или преднамеренно ретушируются как на уровне обыденных стереотипов, так и в научной литературе. Нередко в работах филологов-русистов “русское” превращается в “славянское” без всяких обоснований, которые зачастую привести было бы просто невозможно ввиду отсутствия объективных оснований такого отождествления, в чем легко убедиться даже при поверхностном знакомстве с культурами других славянских народов. Но это скорее вопрос традиции и добросовестности исследователя. Более существенно выявление “общего (славянского)” и “национального” в процессе анализа или принимая этническую близость за основание для соположения, сравнение “национального” и “национального”.

“Если мы говорим об отношении чешской и русской культур, их взаимном диалоге, то необходимо (объективно) представлять, что и при многолетних контактах, и после декларировано-близких отношений родственности и искусственно поддерживаемом взаимовлиянии эти культуры остаются друг для друга *мало знакомыми*” (Richterek 1999, 10). Проблеме русско-чешских культурно-языковых отношений и посвящено наше исследование.

Точнее, в соответствии со сказанным выше, мы попытаемся выявить отраженные в этих языках культурные “несоответствия”, а тем самым уточнить некоторые факты каждого языка в частности, ибо сопоставление обнаруживает много такого, чего нельзя не заметить не только при рассмотрении изолированных фактов внутри одного языка, но даже при системном их рассмотрении, не выходящем, однако, за пределы системы данного языка.

Автор отдает себе отчет, что сравнение русской и чешской языковых картин мира было бы чересчур смелой и едва ли — на данном этапе научной разработанности обеих — выполнимой задачей. Поэтому мы ограничимся лишь отдельным фрагментом картин. В качестве фрагмента была выбрана кулинария.

Выбор этого фрагмента внеязыковой действительности обусловлен целым рядом причин. Кулинария, безусловно, является важной составляющей любой национальной культуры, причем как бытовой — неосознаваемой или слабо осознаваемой носителями этой культуры, так и “значимой”, т. е. осознаваемой носителями как “культурное”. Причем некоторые элементы (традиции приема пищи, некоторые блюда, продукты и т. д.) становятся символами культуры, например, англ. *five o'clock*, укр. *вареники*, рус. *чай* и т. д.

В то же время кулинария представляет собой стихийно сложившуюся, относительно самостоятельную микросистему, организованную по определенным принципам; все ее элементы органично взаимосвязаны. Для сравнительного исследования данное обстоятельство чрезвычайно важно, поскольку избавляет от необходимости создавать условное, оперативное единство анализируемого материала.

Существенно и то, что такая микросистема складывается из артефактов, т. е. “явлений культуры, представляющих субстанции, возникшие вне природных процессов. Артефакты создаются человеком, обществом, они имеют субъективно-объективную определенность в силу способности человеческой психики воспринимать и отображать реальность, оформленную в виде картины мира” (Коул 1997, 141; цит. по Бабушкин, Жукова 2000). Таким образом, сразу проявляется не только конкретно-предметная сущность отдельных продуктов питания и блюд, но и их место в сознании носителей культуры. Как указывают А. П. Бабушкин и М. Т. Жукова, именно “двойственная материально-идеальная направленность артефактов дает возможность рассуждать о причинах различного восприятия и формирования образа мира людьми, принадлежащих к разным социокультурным сообществам, с характерным для этих сообществ менталитетом” (Бабушкин, Жукова 2000). В сознании людей, принадлежащих тому или иному национальному коллективу, складывается и из поколения в поколение передается свой образ картины мира, окружающей их действительности, определяемый в том числе и совокупностью специфичных, свойственных данному народу набору артефактов. На этот отбор, безусловно, оказывает влияние деятельность человека, направленная на преобразование артефактов, а также среда обитания, которую человек постоянно совершенствует с целью удовлетворения своих потребностей, диктуемых временем (Бабушкин, Жукова 2000).

Для данного исследования, разумеется, важны не сами предметные образы, формирующиеся в сознании, а языковые средства их объективации, т. е. лексемы, соотносимые с этими образами, и, соответственно, отражающие рассматриваемый фрагмент действительности.

Соответственно, объектом нашего исследования являются слова, называющие продукты питания, кушанья, блюда, яства, снедь, провиант, провизию, пищу и т. д. — для русского языка характерен богатый синонимический ряд, — словом, все, что едят люди. Поскольку питание — физиологически обусловленная потребность человека, значительная часть жизни посвящена именно добычанию пищи. В то же время в силу того, что жизнь человека протекает в культурном пространстве, физиологические потребности, акты, способы и средства их удовлетворения превращаются в факты культуры. Осознание культурной природы таких явлений ведет к тому, что человек уже сознательно начинает развивать соответствующую культуру, выдвигая целый ряд этических и эстетических норм. В конечном счете приготовление пищи превращается в творчество. Произведения этого творчества — конкретные кушанья. Закономерно, что произведения имеют названия. Чем в большей степени в некоторой культуре кулинария осознается как творчество, тем многообразнее ассортимент блюд и, соответственно, тем значительнее пласт лексики, их называющей.

При всей значимости и значительности данного пласта лексики он практически не становился самостоятельным объектом исследования лингвистов. Нет на сегодняшний день в языкознании и специального термина, называющего слова со значением ‘продукт питания, блюдо’. Поскольку в диссертации нам часто придется использовать это понятие, автор решил предложить свой термин: *цибоним* — от

латинского *cibus* ‘еда, пища’ и греч. *onoma* (>*onim*-) ‘имя’. Соответственно, систему названий продуктов и блюд, со всеми внутренними взаимосвязями, иерархией и т. д., мы будем называть **цибонимической системой** конкретного языка.

Сказанное позволяет конкретизировать цель исследования. Основная цель диссертации — выявление несовпадающих участков русской и чешской цибонимических систем. Прежде всего нас будут интересовать отраженные в русском и чешском языках культурные “несоответствия”. Тем самым мы сможем выделить зоны, представляющие наибольшие трудности при межкультурной коммуникации, происходящей на разных уровнях и по разным каналам.

Для достижения поставленной цели предполагается решить ряд частных задач, которым посвящены отдельные главы.

Первая глава имеет общетеоретический характер. Здесь рассматриваются существенные для исследования вопросы лингвокультурологии. Основное внимание уделяется понятиям *культурная информация*, *лингвокультурный концепт*, проблемам передачи всей полноты смыслов культурнозначимой лексики в художественном тексте, подробно рассматривается понятие *национальная реалья*.

Теоретические разработки позволяют очертить основные направления последующего исследования, определить его методологию, выдвинуть принципы сопоставления.

Вторая глава в целом носит исторический характер. Здесь мы пытаемся определить культурный фон формирования русской и чешской кулинарных традиций и определить реальный фон соответствующих цибонимических систем. Для решения этой задачи приводится краткий обзор истории русской и чешской национальной кухни, выявляются и рассматриваются основные социокультурные факторы становления национальной кухни:

- особенности уклада жизни;
- религиозный фактор;
- инокультурные влияния — характер и интенсивность.

Таким образом выявляется “причинность” расхождения культурной значимости определенных цибонимов. Эмпирическим материалом для этой части исследования послужили разнообразные источники по истории русской и чешской кухни; в русской части — прежде всего такого знатока русской кухни, как В. В. Похлебкин. Материалы, касающиеся чешской кухни, мы собирали по ряду разрозненных источников. Указания на конкретную литературу приводится в соответствующее главе и отражено в списке литературы.

В **третьей главе** ставится вопрос не о причинах различий, а, напротив, об основаниях для общности цибонимических систем двух языков. Поскольку априори эта общность опирается на генетическое родство славянских языков, мы поставили задачу выявить тот фонд цибонимов, который действительно является общим. На материале этимологических словарей русского языка выявлены все цибонимы, которые также представлены хотя бы в одном славянском языке. В результате мы получили своего рода карту славянской цибонимии, которая позволяет проследить судьбу цибонимов праславянского фонда в разных славянских языках, а также сделать ряд других любопытных выводов. Полные результаты этого “картографирования” представлены в виде таблицы в *Приложении 2*. В тексте мы сосредоточиваем внимание на русско-чешских отношениях в данной сфере.

Далее цибонимы рассматриваются, как особый класс лексики. Выше отмечалось, что данная проблематика разработана очень слабо. Здесь делается попытка выявить ряд проблемных вопросов, касающихся цибонимических систем. Особое внимание уделяется проблемам, возникающим в ходе разного рода контактов разноязычных систем. Отдельно рассматривается проблема контактов систем родственных языков и культур и языков и культур, значительно разнящихся между собой.

В четвертой главе мы опираемся на постулат о том, что “несовпадения двух систем резче всего выявляется при преобразовании одной системы в другую” (Уваров 1972, 68), поэтому данная часть исследования проводится на материале художественного перевода с русского языка на чешский.

Сопоставительные исследования не обязательно обращаются к переводам. Выбирая в качестве источника материала текст, мы опираемся на то, что

- в художественном языке и, следовательно, в художественном переводе лучше всего проявляется не сводимая к исчислению специфика естественного языка;
- текст — набор специфических сигналов, которые автоматически вызывают у читателя, воспитанного в традициях данной культуры, не только непосредственные ассоциации, но и большое количество косвенных. (Маслова 2001, 87);
- текст создается из языковых единиц низших уровней, которые при соответствующем подборе могут усилить культурный сигнал.

Различная культурная ценность продуктов (блюд) в русской и чешской культуре создает ряд проблем при переводе цибонимов в художественном тексте. Основной вопрос, который предстоит рассмотреть в этой главе, — это вопрос о соотношении переводного эквивалента и культурного компонента значения слова.

При переводе с одного языка на другой происходит взаимное наложение картин мира языка оригинала и языка перевода. Они одновременно взаимно проникают друг в друга и взаимно влияют друг на друга. Результатом их взаимодействия будет вариант перевода, репрезентирующий своеобразие картины мира, изображенной в подлиннике, и в тоже время хранящий элементы, присущие картине родного для переводчика языка (Бабушкин, Жукова 2000). Выявление наиболее вероятного соотношения “своего” и “чужого” при наложении также входит в задачу, решению которой посвящена глава.

Анализ в *Главе 4* основывается на тех методологических принципах, которые были выработаны в *Главах 1 и 3* и данные *Главы 2*. Следует отметить, что переводы в рамках предпринимаемого исследования выступают как источник материала. Собственно проблемы перевода в переводоведческом отношении в работе не рассматриваются. Необходимость учитывать специфику материала неизбежно влечет за собой обращение к проблематике и теоретическим разработкам теории перевода, однако лишь по очень частным вопросам и в той мере, в которой это необходимо. Именно по этой причине в теоретической главе довольно много внимания уделено активно разрабатываемой в переводоведческой литературе 50 – начала 80-ых гг. проблеме реалий, которая в современной теории перевода практически не рассматривается как самостоятельная проблема. Смещение акцентов объясняется как развитием лингвистической мысли, так — и это в данном случае важнее — развитием теории перевода. В то же время вопросы, принципиальные для последней, не находят отражения в диссертации, также как обзор переводоведческих концепций.

В качестве источника были выбраны рассказы А. П. Чехова и их переводы на чешский язык. Выбор обусловлен тем, что вот уже более ста лет Чехов остается,

пожалуй, одним из наиболее известных, читаемых и любимых русских авторов. “И неудивительно, что Чехов <...> так сильно привлек к себе нашего читателя. Ведь он из этих великих русских реалистов во многом особенно близок. Мы, конечно, восхищаемся достоинством и гуманизмом героев Тургенева, Толстого, Достоевского, но при этом не можем не чувствовать, что помещичий мир Тургенева, аристократическая среда Толстого и, наоборот, глубокие верования на дне человеческого общества у Достоевского — это мир, которого у нас не было и в который, следовательно, нам нужно было вжиться, что, впрочем, благодаря огромному искусству этих мастеров, было нетрудно сделать. И все же, когда появился А. П. Чехов, он не мог не оказать воздействия уже тем, что был нам близок описываемой им социальной средой. Его мелкая буржуазия, его интеллигенция — все это и мы хорошо знаем, все это взято часто словно прямо из нашей жизни!” (Богатырева 1960, 752). Таким образом, мы выбираем заведомо «хорошо понятного» чехам автора. В силу этого социокультурная маркированность цибонимов, выступающих в качестве квалификаторов социального положения и характера героев, социальной подоплеку ситуаций и т. д., в переводе в значительной степени может проявляться, компенсироваться знакомством с соответствующей социальной средой.

Не менее существенным при выборе источника материала было для нас большое число переводов на чешский язык, выполненных разными авторами. Действительно, традиция перевода Чехова насчитывает почти 120 лет. Первые переводы произведений Чехова и статьи о нем стали появляться в чешской печати почти одновременно с изданием в России сборников “Пестрые рассказы” (1886) и “В сумерках” (1887). Впервые имя Чехова упоминается в сентябрьском номере журнала “Rozhledy literární” за 1886 г. в сообщении об издании в России “Пестрых рассказов”. Наряду с информацией о Чехове, начинают появляться переводы его произведений. Первый из них напечатан в газете “Moravská Orlice” (1886, № 245 и 246, от 26 и 27 октября). Это рассказ “Пассажир первого класса”. В 1888 г. количество переводов произведений Чехова в чешской печати резко возрастает. Они печатаются в журнале “Východ”, в приложении в журналу “Vyšehrad” (Svatvečer), в газетах “Národní listy”, “Hlas Národa”, в переводах К. Штепанека (K. Štěpanek), Н. Мршттика (N. Mrštík), Ф. Враны (F. Vrana).

Однако первые переводы произведений Чехова часто делались небрежно и ремесленно и по своим художественным достоинствам были весьма далеки от оригинала. В 1911 г. по этому поводу писал чешский критик и переводчик Я. Поездны: “Чехова переводят у нас, пожалуй, больше всего, а в воскресных приложениях к ежедневным газетам его имя из русских писателей встречается особенно часто. Многие его произведения перепечатываются, многие переводятся по нескольку раз, но в общем Чехов остался бы недоволен. Часто стирается изящный язык Чехова, у которого каждое словечко, каждый элемент предложения, каждый штришок имеет свое значение, и внимательный переводчик должен всячески стараться понять это” (Богатырева 1960, 754).

Вначале произведения Чехова появлялись лишь в периодической печати, но вскоре они начали выходить и отдельными изданиями. Первым из них был рассказ “Тайный советник” в переводе В. Мршттика. С этого времени до 1914 г. в Чехии вышло 53 отдельных издания сочинений Чехова (не считая повторных изданий), из которых 37 составляли сборники рассказов. К 1910–1911 гг. Чехов был переведен почти полностью, так что стало возможным издание собрания его сочинений, к подготовке которого в это время приступили два крупнейших чешских издательства. После 1918 г. произведения Чехова почти совсем перестали издавать. В 1918–1923

гг. вышло 10 сборников. При том основная часть вышедших книг явилась завершением изданий сочинений Чехова, начатых еще в 1910 и 1911 гг., или же повторным изданием довоенных переводов. В 1924–1930 гг. количество изданий резко сократилось — вышло всего лишь несколько отдельных рассказов и один сборник (1925 г.). А в 1931–1939 гг. вообще не вышло отдельным изданием ни одного перевода. Во второй половине XX в. (после 1945 г.) ситуация вновь меняется — с 1948 по 1953 гг. выходит уже 23 издания сочинений Чехова. За один 1953 г. — 7 сборников, а в 1951 г. начинается издание собрания сочинений Чехова в 10 томах. Отметим наиболее известных чешских переводчиков А. П. Чехова: П. Кыржичка (P. Kříčka), Ф. Голешовский (F. Holešovský), Э. Фрынта (E. Frynta), В. Правда (V. Pravda), А. Заградничкова (A. Zahradníčková), М. Слабихоудова (M. Slabihoudová), К. Душкова (K. Dušková), Ф. Мусил (F. Musil), Л. Сухаржипа (L. Suchařípa) и, конечно, Я. Гулак (J. Hulák). Подробнее о рецепции Чехова в Чехии см: Савицкий 1955; Доланский 1958; Богатырёва 1960; Сунпун, Мргачова 1985; Nejedlý 1950; Dolanský 1954; Svatoňová 1958; Kostřica 1980; Richterek 1987.

Последние десятилетия принесли чешской культуре “определенное закономерное падение интереса ко всему русскому. Это (вероятно, отчасти временное) явление необходимо считать естественной реакцией на сорокалетний “облигаторный интерес”, не отражающий объективную иерархию ценностей в русской культуре и определяющийся не столько художественными, сколько политическими критериями” (Richterek 1998, 223). Но Чехова это охлаждение интереса обошло: переводы и переиздания появляются и в 1990-е гг.

Итак, источником материала для этой главы стали 30 рассказов А. П. Чехова (полный список рассмотренных рассказов см. в *Приложении 1*). Чешский корпус представлен переводами соответствующих рассказов. Использованы переводы, выполненные в разное время: от сборника 1903 г. “*Sňatek z lásky a jiné humoresky*” до издания 2000 г. “*Anna na krku a jiné povídky*”, сделанные 14 переводчиками: А. Вырзалом, Я. Гавлиным, Ф. Голешовским, Я. Гулаком, К. Душковой, А. Заградничковой, П. Папачкем, Б. Прусиком, З. Псутковой, Н. Слабихудовой, В. Унзейтигем, Э. Фрынтай, П. Хрудимским, В. Червинкой.

Особое внимание мы обращаем на время выполнения переводов, ибо именно переводчик “переводит в своем сознании имя определённой реалии из одной социокультурной плоскости в другую, руководствуясь своей культурной памятью, неотделимой от культурной памяти его народа. При нескольких вариантах перевода одного произведения, выполненных в разное время, появляется возможность проследить, с одной стороны, как картина мира с характерным для данного отрезка времени составом национальной концептосферы влияет на переводчика при актуализации определенного концепта, и, с другой стороны, выявить фиксируемую в языке смену артефактов в процессе культурного развития социума” (Бабушкин, Жукова 2000).

В пятой главе внимание переключается на принципиально иной способ отражения культурного значения цибонимов в языке. Здесь мы обращаемся к фиксированной в языке значимости определенных цибонимов и стоящих за ними реалий. Наиболее ярко национально-культурное своеобразие языкового воплощения знаний человека о мире проявляется в образных средствах языка, реализующих в своей семантике уподобление различных объектов окружающего мира по принципу аналогии. При этом образное видение мира имеет лингвистическую детерминированность, поскольку базируется на закрепленных в языковых единицах образах, общепринятых для определённой языковой культуры. Таким образом,

объектом внимания в данной главе становятся русские и чешские фразеологизмы, компонентом которых являются цибонимы.

Исходным для нас является тезис о том, что образные средства языка отражают типовые образные представления языковой культуры. Эти образные представления, с одной стороны, отражают культурно-исторический опыт народа, а, с другой стороны, — закладывают в языковую способность личности стереотипные для данного языкового коллектива модели образного ассоциирования (Юрина 2004). Анализируя фразеологизмы, мы выявляем стереотипные представления носителей русского и чешского языков (и соответствующих культур) о стоящими за цибонимами реалиях.

В Заключении подводится итог исследования и обобщаются сделанные выводы.

Работа включает в себя также список литературы и ряд приложений: *Список рассказов, Цибонимы по материалам этимологических словарей русского языка, Список контекстов, Список продуктов и блюд, Список фразеологизмов.*

Глава 1

ОБЩЕТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ

Под картиной мира (используются также альтернативные термины *языковой промежуточный мир*, *языковая репрезентация мира*, *языковая модель мира*) обычно понимают исторически сложившуюся в обыденном сознании данного языкового коллектива и отраженную в языке совокупность представлений о мире, определенный способ концептуализации действительности. Каждый язык по-своему членит мир, т. е. имеет свой способ его концептуализации. Значит, каждый язык имеет особую картину мира, и языковая личность обязана организовывать содержание высказывания в соответствии с этой картиной. В этом проявляется специфически человеческое восприятие мира, зафиксированное в языке. Понятие картины мира (в том числе и языковой) строится на изучении представлений человека о мире. Язык есть важнейший способ формирования и существования знаний человека о мире. Отражая в процессе деятельности объективный мир, человек фиксирует в слове результаты познания. Если мир — человек и среда в их взаимодействии, то картина мира — результат переработки информации о среде и человеке. Как утверждают представители когнитивной лингвистики, наша концептуальная система, отображенная в виде языковой картины мира, зависит от физического и культурного опыта и непосредственно связана с ним. Владение языком предполагает концептуализацию мира.

Реконструкцию языковой картины мира считают одной из важнейших задач современной лингвистической семантики. Следует, однако, обратить внимание, что язык отражает лишь способ представления (концептуализации) мира языковой личностью, и поэтому выражение “языковая картина мира” в достаточной мере условно: образ мира, воссоздаваемый по данным одной лишь языковой семантики, скорее схематичен, поскольку его фактура сплетается преимущественно из отличительных признаков, положенных в основу категоризации и номинации предметов, явлений и их свойств, и для адекватности языковой образ мира корректируется эмпирическими знаниями о действительности, общими для пользователей определённого естественного языка. Различие между культурами состоит в значимых нюансах, выделяемых при сравнении больших концептуальных объединений (и/или концептосфер).

Кроме того, как указывает В. Б. Касевич (Касевич 2004, 14), картина мира, закодированная средствами языковой семантики, со временем может оказаться в той или иной степени пережиточной, реликтовой, лишь традиционно воспроизводящей былые оппозиции в силу естественной недоступности иного языкового инструментария; с помощью последнего создаются новые смыслы, для которых старые служат своего рода строительным материалом. Иначе говоря, возникают расхождения между архаической и семантической системой языка и той актуальной ментальной моделью, которая действительна для данного языкового коллектива и проявляется в порождаемых им текстах, а также в закономерностях его поведения.

Выше неоднократно говорилось о концептуализации мира, концептосфере и под., из чего можно сделать заключение, что элементарной единицей языковой картины мира, и, соответственно, ее изучения является концепт.

Термин и понятие *концепт* (Лихачев 1993; Степанов 1997; Ляпин 1997, 40–76; Нерознак 1998; Арутюнова 1999, 543–640 и др.) стали активно употребляться в российской лингвистической литературе с начала 90-х гг. Период утверждения термина в науке непременно связан с определенной произвольностью его употребления, размытостью границ, смешением с близкими по значению и/или по языковой форме терминами (Карасик, Слышкин 2001). Понимание концептов весьма вариативно в современной лингвистике. Появление слова *концепт* в тексте чаще свидетельствует о принадлежности автора к определенной научной школе. С. Г. Воркачев отмечает, что, как и большинство новых научных понятий, “концепт вводится с известной долей пафоса и через когнитивную метафору” (Воркачев 2002): “многомерный сгусток смысла”, “смысловой квант бытия”; “ген культуры” (Ляпин 1997, 16–17), “некая потенция значения” (Лихачев 1993, 6), “сгусток культуры в сознания человека” (Степанов 1997, 40), “эмбрион мыслительной операции” (Аскольдов 1997, 273), концепты “как бы парят над их материальными и над их чисто духовными проявлениями” (Степанов 1997, 18).

Рассматривая различные понимания концептов, Воркачев указывает, что концепт соотносится то с понятием, то с представлением, то со значением (Воркачев 2002). С. Х. Ляпин говорит о “многомерном культурно-значимом социопсихическом образовании в коллективном сознании” (Ляпин 1996). В реальном же текстовом употреблении очень часто концепт, понятие и значение функционируют как синонимы, замещая друг друга во избежание монотонного повтора. Однако, думается, что расхождения в понимании концепта лежат прежде всего в другой плоскости.

Необходимо подчеркнуть, что расхождения имеют не формальный, а содержательный характер, т. е. мы имеем дело не с разными определениями или разными подходами к описанию одного явления, а с разными явлениями. В то же время нельзя не обратить внимание на их известную близость. Воркачев основным признаком, отделяющим лингвистическое понимание концепта от психологического, логического и общесемиотического, видит его закреплённость за определённым способом языковой реализации (Воркачев 2002). Действительно, это принципиальный признак, однако следует иметь в виду, что под способом языковой реализации могут пониматься разные явления. Для нас основополагающим признаком является то, что концепт является элементом (единицей) языковой картины мира. Только в этом случае можно говорить о языковом концепте (лингвоконцепте) — все другие ментальные образования, так или иначе соотносимые с языком, к лингвоконцептам не относятся. Именно понимание картины мира определяет понимание концепта (а не наоборот!). Понимание же русской/немецкой/японской/турецкой и т. д. языковой картины мира, которая, казалось бы, в общих чертах может быть очень просто определена, как образ действительности, описываемый средствами того или иного языка, оказывается довольно сложным в силу различного понимания каждой составляющей термин и различного представления об их соотношении. За каждой составляющей, в свою очередь, стоят столь же неоднозначные понятия. Комплекс проблем, связанных с термином *языковая картина*, можно свести к оппозиции двух подходов. В одном случае рассматривается картина, “рисуемая” языком, в другом случае — картина, языком отражаемая. Различие здесь, на наш взгляд, не в разном образном обозначении одного и того же: в первом случае картина лежит в плоскости языка, во втором — вне ее. Отождествление картины и ее отражения представляется нам

неправомерным. Плоскостью, в которой локализуется картина во втором случае, является непосредственно сознание. Впрочем, к сознанию исследователи апеллируют вне зависимости от подхода. Но часто при этом *сознание* используется не терминологически или даже псевдотерминологически: лингвисты выносят суждения о принципах и механизмах сознания, не будучи ни когнитивистами, ни психологами и т. д. При этом *сознание* выступает как “концепт” “наивной картины мира”, т. е. принадлежит к области “наивной геометрии, наивной физики пространства и времени, наивной этики, наивной психологии” (Апресян 1995, 45). Сказанное отнюдь не предполагает, что специалистам по языкознанию не следует использовать слово *сознание*, но следует иметь в виду, что собственно сознание и его механизмы лежат за пределами компетенции лингвистики — науки о языке.

Компонент русская/немецкая/японская/турецкая и т. д. — заметим, что компонент принципиальный, поскольку именно различная концептуализация мира носителями этих языков представляет основной пафос большей части концептологических исследований, вне зависимости от того, имеет ли место в исследовании непосредственное сравнение двух и более картин или описывается одна картина, которая априори рассматривается, как уникальная, — неизбежно приводит авторов к апелляции к понятию *культура*. Очевидно, что термин *культура* столь же неоднозначен, как и *язык*, но далеко не всегда в лингвистических работах *культура* используется как термин. По-разному очерчивается и круг русской/немецкой/японской/турецкой и т. д. культуры. Да и собственно культура может приниматься как национальная или этническая. Отношения между этнической и национальной культурой весьма сложны и противоречивы. Этническая культура консервативна, ей чужды перемены, в то время как национальная культура постоянно находится в движении. Национальная культура открыта для связи, диалога с другими культурами. И если этнические культуры стремятся сохранить различия между локальными, местными особенностями культуры, национальные их нивелируют. Это никем не оспариваемое обстоятельство просто не принимается во внимание или не оговаривается, хотя очевидно влияет на предмет исследования, на то, какую “картину” исследователь хочет увидеть. Кроме того, культура может рассматриваться в более узком аспекте как национальная ментальность.

В свете того, что, как отмечалось во “Введении”, в качестве предмета исследования нами был выбран “культурный” фрагмент картины мира (кухня), отдельного внимания и отдельного рассмотрения заслуживает лингвокульту-ро-логическое понимание концепта, в последнее время особенно активно разрабатываемое волгоградскими учеными под руководством В. И. Карасика. Лингвокультурология, в их понимании, направлена на изучение культурных доминант. По мнению авторов, эти доминанты в языке выделяются объективно и могут быть измерены (Карасик 1996). При этом исходят они из того, что “... при всей внешней хаотичности образов, эмоциональных оценок, связанных с конкретными предметными ситуациями, в лингвокультуре объективно выделяются и верифицируются комплексные знаки особой природы — культурные концепты” (Карасик 2001).

В качестве принципиальных приводятся следующие положения:

1. Лингвокультурный концепт — условная ментальная единица, направленная на комплексное изучение языка, сознания и культуры.
2. Соотношение лингвокультурного концепта с тремя вышеуказанными сферами может быть сформулировано следующим образом:
 - 1) сознание — область пребывания концепта (концепт лежит в сознании);
 - 2) культура детерминирует концепт (т. е. концепт — ментальная проекция элементов культуры);

3) язык и/или речь — сферы, в которых концепт опредмечивается.

Разумеется, эта схема относительна в силу:

1) сложности соотнесения феноменов “язык” и “культура” (язык является одновременно и частью культуры, и внешним для нее фактором);

2) наличия двусторонней связи между языком и сознанием (категории сознания реализуются в языковых категориях и одновременно детерминируются ими). (Карасик, Слышкин 2001)

Тезисы сформулированы четко, однако из них невозможно уловить сущность понятия лингвокультурный концепт: первый тезис можно принять как характеристику, но невозможно рассматривать как определение, поскольку в последующих тезисах совершенно невозможно замена термина его определением (ср.: **сознание — область пребывания условной ментальной единицы, направленной на комплексное изучение языка, сознания и культуры*). Сложно принять как определение и приведенное в скобках пояснение к пункту 2). Тем не менее пока нам известно, что лингвокультурный концепт — объективно выделяемая в лингвокультуре условная ментальная единица (знак).

Специфика этого образования раскрывается в дальнейших пояснениях: “Лингвокультурный концепт отличается от других ментальных единиц, используемых в различных областях науки (...), акцентуацией ценностного элемента. Центром концепта всегда является ценность, поскольку концепт служит исследованию культуры, а в основе культуры лежит именно ценностный принцип”. (Карасик, Слышкин 2001, см. так же: Карасик 1996). Сразу отметим, что в данном случае представлен лишь один подход к пониманию культуры, что, безусловно имеет свои основания, но с учетом этого едва ли возможно смешивать понятие культура, которым оперируют в других работах. Для примера приведем несколько определений культуры: “Культура – это все, что создано человеком, будь то материальные предметы, внешнее поведение, символическое поведение или социальная организация” (Л. Бернард); “То, что отличает человека от животных, мы называем культурой” (В. Оствальд); “В самом широком смысле слова культура обозначает совокупность всего, что создано или смодифицировано сознательной или бессознательной деятельностью двух или более индивидов, взаимодействующих друг с другом или воздействующих на поведение друг друга” (П. Сорокин); “Культура представляет собой организацию явлений, видов и норм активности, предметов (средств, вещей, созданных с помощью орудий), идей (веры, знания) и чувств (установок, отношений, ценностей), выраженных в символической форме” (Л. Уайт); “Культура охватывает все, что отличает жизнь человеческого общества от жизни природы, все стороны человеческого бытия” (А. А. Радугин) (определения приводятся по: Лурье 1998, 138–139; Кравченко 2001, 7–10). Чаще всего, когда понятие культура не конкретизируется, оно используется как абстрактное указание на особенности способа существования или образа жизни, свойственных определенному обществу, определенной группе людей, определенному историческому периоду. Очевидно, что при таком понимании ценностный принцип не является не только абсолютным, но даже обязательным. Соответственно, при ценностном подходе к выделению концепта необходимо уточнить, каким образом, по каким критериям определять наличие “ценностного элемента” в той или иной языковой единице (концепт опредмечивается в языке). Поясняя возможность выявления лингвокультурологического концепта, Карасик и Слышкин приводят следующий пример: “Чистая когнитивистика может рассматривать потенциальные концепты (так, например, З. Д. Попова и И. А. Стернин пишут (Попова, Стернин 1999, 26): “в парадигме “специалист по исследованию животных” есть кролиководы, животноводы, овцеводы и др., но нет лексем для обозначения специалистов по

разведению воробьев, носорогов, крыс и т. д., поскольку эти профессии не востребованы. Соответствующие концепты есть, но нет семем и лексем”). Для лингвокультурологии концепты “носороговод” и “крысовод” не существуют, но не потому, что для них нет языкового обозначения, а потому, что в сознании носителей языка нет ценностного отношения к подобным феноменам. Показателем наличия ценностного отношения является применимость оценочных предикатов. Если о каком-либо феномене носители культуры могут сказать “это хорошо” (плохо, интересно, утомительно и т. д.), этот феномен формирует в данной культуре концепт” (Карасик, Слышкин 2001). Из приведенного фрагмента очевидно, что, во-первых, для культурологии потенциальных концептов не бывает; во-вторых, языковое обозначение не является обязательным условием концепта; в-третьих, что показателем ценностного отношения к феномену, т. е. показателем существования концепта является возможность использования оценочных предикатов. На наш взгляд, непротиворечивыми из этих трех пунктов является только первый. Обязательность языкового выражения предопределена постулируемым опредмечиванием концепта в языке. Кроме того, к чему же в таком случае применять предикаты? Третий пункт формального противоречия не содержит, однако приведенные примеры оценочных предикатов “плохо, интересно, утомительно и т. д.” предоставляют такое широкое поле оценочности, что критерий оказывается практически сведенным на нет: высказывание “носороговод — это странно” не только вполне возможно, но и содержит сильный оценочный предикат. Можно попытаться возразить, что при этом оценивается не феномен, а слово. Но и это не так — в самом слове нет ничего странного: благодаря прозрачности внутренней формы, оно вполне понятно; как странное в таком случае оценивается то, что кто-то специально занимается разведением носорогов. Разумеется, что оценка “странно” не является в данном случае единственно возможной, но для нас важно указать на принципиальную возможность использования оценочного предиката. Вероятно, в случае с “носороговодом” следует говорить об отсутствии культурной значимости феномена, т. е. комплекса более или менее регулярных разносторонних оценок, набор которых зависит от сферы, к которой данный феномен относится. Так при оценке рода занятий релевантными, по-видимому, будут престижность специальности, распространенность, востребованность на рынке труда, социальная соотнесенность и целый ряд других характеристик (причем, очевидно, что оценки для разных исторических периодов будут разные). Следовательно, одного оценочного предиката не достаточно. Но и предложенное нами уточнение на практике окажется плохо применимым, поскольку с необходимостью встает вопрос о принципах выделения существенных оценок, а также вопрос о необходимом минимуме таких оценочных признаков — во-первых; а, во-вторых, выяснить наличие или отсутствие культурной значимости у того или иного феномена, на наш взгляд, можно только тремя способами: опираясь на собственную интуицию, методом анкетирования и, наконец, анализируя оценочные суждения по поводу этого феномена в речи. Очевидно, что первый способ субъективен и едва ли исследователю удастся объяснить свое решение; второй способ предполагает разработку анкеты, тем самым возвращая нас к проблеме выделения критериев. Анкетирование можно провести и иначе, спрашивая непосредственно о культурной ценности, но тогда, так же, как и при применении третьего способа (анализ суждений), оцениваться и анализироваться будут уже концепты (в триединстве: сознание — язык — культура).

Если речь не идет о “потенциальных концептах”, становится ли задача выявления лингвокультурных концептов проще? Едва ли. Будут ли таковыми, например, стол, потолок, самовар, медведь, рыба, блин, гамбургер, сплин? Как определить

применимость к ним оценочных предикатов? Даже то обстоятельство, что самовар, медведь, блин являются стереотипными знаками (символами) русской культуры, а сплин и гамбургер с легкостью определяются как заимствования, а в какой-то мере идентифицируются как стереотипные знаки чужой культуры, не проясняет возможности применения “принципа оценочного предиката”. Следует отметить, что в текстах (на русском языке) нетрудно обнаружить оценочные суждения по поводу гамбургера и сплина.

Впрочем, в рамках концепции Карасика для лингвокультурологии нерелевантно отождествление концепта с отдельным словом (Аскольдов 1997) или словозначением (Лихачев 1993), а также классификация концептов по лексико-фразеологическому основанию (Бабушкин 1996). Изучение культурных концептов — это движение от психических, социально-культурных образований в сторону их вариативной фиксации в языке и не только в языке (Карасик 2001). “К одному и тому же лингвокультурному концепту можно апеллировать при помощи языковых единиц различных уровней: лексем, фразеологизмов, свободных словосочетаний, предложений. Входом в некоторые концепты может быть морфема (уменьшительно-ласкательные суффиксы → концепт “нежность”) или словоформа (глагольная форма “ложить” → концепт “безграмотность”). Соответственно, в различных коммуникативных контекстах одна и та же единица языка может стать входом в различные концепты” (Карасик, Слышкин 2001). Приводимые авторами примеры наводят на мысль, что лингвокультурный концепт следует понимать, как ценностную категорию. К подобному же заключению приводит и описание “устройства” концепта: концепт группируется вокруг некой “сильной” (т. е. ценностно акцентуированной) точки сознания, от которой расходятся ассоциативные векторы. Наиболее актуальные для носителей языка ассоциации составляют ядро концепта, менее значимые — периферию. Четких границ концепт не имеет: по мере удаления от ядра происходит постепенное затухание ассоциаций. Языковая или речевая единица, которой актуализируется центральная точка концепта, служит именем концепта (там же). Соответственно, “в дихотомии значение-смысл <лингвокультурный концепт> соотносим со значением и остается только найти его имя — определить языковую единицу/единицы, чей план содержания он представляет” (Воркачев 2002). Сказанное находится в полном соответствии с тезисом о том, что концепт пребывает в сознании. Однако такой подход предполагает и выделение концептов непосредственно в сознании. Сами авторы отмечают, что “Лингвокультурный концепт — это условная единица в том смысле, что сознание синкретично и его членение производится в исследовательских целях” (там же). Но, как указывалось выше, собственно сознание вне компетенции лингвистики: мы можем наблюдать ассоциативные связи, фиксировать их, пытаться определить основания ассоциации и т. п., но не можем говорить о том, как все это происходит в сознании. Предположение о существовании в сознании “сильных точек” — не более, чем предположение, а их выделение оказывается полностью произвольным: для того, чтобы утверждать, что входом в концепт “безграмотность” может быть глагольная форма “ложить”, необходимо знать, что в сознании выделена “сильная точка” “безграмотность” (не “глупость”, “необразованность” или что-то еще). Почему выделяется именно такая точка? Неясным при этом остается и отношение между концептом и оценочным предикатом: почему “интересно”, “утомительно” и т. д. — это предикаты, а не концепты “интерес”, “утомление”, и, наоборот, почему “безграмотность” и “нежность” — концепты, а не оценочные предикаты “безграмотно”, “нежно”?

Встает и еще один очень существенный вопрос: может ли языковая единица национального языка не быть входом в лингвокультурный концепт?

В свете такого понимания концепта интересно вернуться к примеру с “носороговодом”. Из описанной модели концепта следует, что такого концепта не может быть не только по одной из указанных выше причин, а просто уже потому, что это слово не называет ценностной категории! Но вероятно, оно может служить входом в концепты “необразованность” (говорящий не знает, что такой профессии не существует), “фантазия” или “изобретательность” (говорящий придумывает такую профессию) и т. д., конечно, при условии, что исследователь выделяет соответствующие “сильные точки”.

Разумеется, можно сделать допущение о существовании в сознании определенной категории и затем проследить, имеет ли она языковое выражение. Концепт в данном случае — продукт абстрагирования семантических признаков, принадлежащих определенному множеству значимых языковых единиц. Но даже если оперировать только абстрактными понятиями, остается сомнительным вопрос о выборе ядра, т. е. имени концепта: например, в группе грусть, тоска, апатия, хандра, меланхолия — что будет “сильной точкой”?

Несмотря на указанные проблемы, такой подход нельзя не признать продуктивным при изучении суперкатегорий, которые могут рассматриваться как универсальные. Однако хотелось бы подчеркнуть, что предметом изучения в таком случае будут именно эти категории, причем понимаемые как абсолютные.

Следовательно, на языковом материале можно проследить способы представления этой категории, можно проследить отношение представителей определенной культуры к данной категории (или, по Карасику, — к данному концепту), но едва ли можно говорить о таком концепте как элементе языковой картины мира, так как он не выделяется при языковом членении мира, а существует независимо от языка. Закономерно, что, понимая концепт таким образом, Карасик наряду с лингвокультурным концептом говорит и об этнокультурной специфике представления концепта и принципах ее исследования: “Этнокультурная специфика представления того или иного концепта может быть выявлена посредством картирования соответствующих лексических и фразеологических групп, сопоставления ценностных суждений, вытекающих из стереотипов поведения, зафиксированных в значениях слов, устойчивых выражений, прецедентных текстов. В качестве вспомогательного средства изучения культурных доминант в языке, по-видимому, может использоваться и внутренняя форма слов” (Карасик 1996).

Не разделяя взглядов в целом концепции автора, мы, тем не менее, с некоторыми поправками можем принять некоторые идеи, высказанные им в связи с этнокультурной спецификой. Прежде чем перейти к их рассмотрению, уточним некоторые понятия.

Мы исходим из того, что каждое слово языка является именем концепта — языковым знаком, передающим содержание концепта наиболее полно и адекватно, и в то же время входом в соответствующий концепт (см: Вежицкая 1999, 434–484; Арутюнова 1999, 543–640; Нерознак 1998, 84–85), поскольку существование слова является непосредственным свидетельством выделения сознанием обозначаемого фрагмента действительности. По выражению В. фон Гумбольдта, слово есть “индивидуальная физиономия понятия”, от которого последнее не может отделиться, “как человек не может скинуть с себя своей физиономии” (Гумбольдт 1984, 103), а концепт как ментальное образование высшей степени абстрактности связан преимущественно именно со словом. На соотношении концепта со словом, в принципе, основано составление словарей концептов (см., напр: Степанов 1997).

Признание концепта планом содержания языкового знака предполагает, что его семантика включает в себя, помимо предметной отнесенности, всю коммуникативно значимую информацию. Соответственно, в семантический состав концепта входит

также и вся прагматическая информация языкового знака, связанная с его экспрессивной и иллокутивной функциями, что вполне соотносится с “переживаемостью” и “интенсивностью” духовных ценностей (Воркачев 2002). Как компонент семантики лингвоконцепта может рассматриваться и *этимологическая (культурная, когнитивная) память слова*, отправляющая к комплементарным теориям и взглядам на мир (см.: Яковлева 1998, 45; Апресян 1995, т. 2, 170; Телия 1996, 230).

Ориентация на языковую картину предопределяет, что существенными для характеристики концепта являются преимущественно те признаки, которые отражаются и запечатлеваются в языке помимо воли носителей: такие признаки выявляются при лингвистическом анализе, т. е. признаки, приписываемые при непосредственном описании феномена, сознательные ценностные суждения о нем не могут относиться к лингвистическому концепту. Ср.: “... представления, формирующие картину мира, входят в значения слов в неявном виде; человек принимает их на веру, не задумываясь, и часто даже сам не замечая этого. Пользуясь словами, содержащими неявные смыслы, человек, сам того не замечая, принимает и заключенный в них взгляд на мир. Напротив, те смысловые компоненты, которые входят в значение слов и выражений в форме непосредственных утверждений, могут быть предметом спора между разными носителями языка и тем самым не входят в тот общий фонд представлений, который формирует языковую картину мира” (Зализняк, Левонтина 1996, 246).

И, наконец, компонент *культурный* в составе термина *лингвокультурный концепт* подчеркивает соотнесение с национальным языковым сознанием. О такой единице есть смысл говорить, когда исследование направлено на выявление корреляции между языком и культурой (не ментальностью).

При таком понимании лингвокультурного концепта мы приближаем его к предложенным Воробьевым термину *лингвокультурема* — комплексная межуровневая единица, форму которой составляет единство знака и языкового значения, а содержание — единство языкового значения и культурного смысла (Воробьев 1997, 44, 49). В качестве альтернативного обозначения содержания лингвокультуремы предложен термин *логоэпистема* — “знание, несомое словом как таковым — его внутренней формой, его индивидуальной историей, его собственными связями с культурой” (Верещагин, Костомаров 1999, 7). Карасик выступает против отождествления этих терминов с лингвокультурным концептом на основании того, что *лингвокультурема* “определяется как единица межуровневая, т. е. не имеющая определенной локализации...” (Карасик, Слышкин 2001), а логоэпистема “сориентирована на слово как основной носитель знания, сконцентрированного в лексическом значении и связанного со всем богатством данной культуры” (Карасик 2001), “является, по сути, элементом значения слова и локализуется в языке” (Карасик, Слышкин 2001), в то время как концепт находится в сознании. Но мы неоднократно обращали внимание на то, что сознание недоступно нашему непосредственному наблюдению, потому так или иначе анализ мы можем проводить только опираясь на “опредмеченные концепты”, т. е. на материале языка. Таким образом, анализ начинается с логоэпистемы (при этом Карасик и Слышкин неправомерно называют ее “элементом значения”, поскольку по определению речь идет не об элементе, а о целостном значении; кроме того, в определении речь идет о “знании”, областью пребывания которого может быть только сознание). Потому мы выделяем логоэпистему как явление более простое только потому, что она более дискретна по сравнению с лингвокультуремой и может быть истолкована в лингвострановедческом словаре), на более абстрактном уровне предметом изучения

оказывается лингвокультурема, и лишь после этого можно делать какие-то выводы относительно концепта.

Итак, как было сказано, для нас оказываются важными некоторые положения работ Карасика. Во-первых, представление о различной культурной ценности концептов как в рамках одной культуры, так и в различных культурах. При этом, говоря о концепте в двух (и более) культурах, мы имеем в виду концепт, имя которого представлено формальной парой лексических соответствий. Из предлагаемых Карасиком признаков культурной ценности или иначе — лингвокультурной специфики обозначения мира — для нас важными оказываются три:

1) способ экземплификации: какие конкретные явления или предметы приходят в голову носителям данной культуры в первую очередь и, повторяясь, фиксируются в языке, для того чтобы обозначить в переносном смысле более абстрактные вещи? (Карасик 2001);

2) способ квалификации (Карасик 2001): определенные качества получают квалификацию при сравнении, т. е. соотнесении с феноменами другого поля;

3) важнейшим объективным показателем важности той или иной сферы действительности для конкретного сообщества является понятие семантической плотности, т. е. детализации обозначаемого фрагмента реальности, множественное вариативное обозначение и сложные смысловые оттенки обозначаемого (Карасик 2001). Ценностная картина мира в языке представляет собой проявление семантического закона, согласно которому наиболее важные предметы и явления жизни народа получают разнообразную и подробную номинацию. При межъязыковом сопоставлении ценностных картин мира обнаруживается, что различие между представлением тех или иных концептов выражается большей частью не в наличии или отсутствии определенных признаков, а в частотности этих признаков и их специфической комбинаторике (Карасик 1996). Однако этот признак можно применять лишь с большой осторожностью, поскольку, как отмечает тот же автор, семантическая плотность может быть “сигналом лингвистической ценности внеязыкового объекта, будь то предмет, процесс или понятие. В этом случае наступает отождествление ценности и актуальности явления (наименований профессий и болезней явно больше, чем наименований видов помощи и предательства)” (Карасик 1996).

Во-вторых, обращает на себя внимание и то, что как весьма четкий критерий для отнесения определенного концепта к культурным концептам, отражающим своеобразие соответствующего этноспецифического видения мира, Карасик приводит критерий, предложенный В. П. Нерознаком: “концептами культуры, отражающими национальную картину мира, следует считать концепты, обозначаемые безэквивалентными лексическими единицами, т. е. теми словами, которые в процессе лингвокультурной трансляции требуют не пословного, а описательного толкования” (Нерознак 1998, 85; цит. по: Карасик 2001). Этот критерий явно противоречит требованию Карасика и Слышкина не отождествлять концепт со словом, но для нас является весьма интересным. Рассматривая языковые единицы как органическую часть естественного бытия человека в его социальной и природной среде, лингвисты исходят из тезиса о том, что лингвокультурное освещение языка есть сопоставительное изучение этого языка в сравнении с иностранным либо родным. Поэтому в качестве единиц изучения фигурируют реалии, т. е. те факты действительности, которые объективно присущи только данной этнокультурной общности (наименования одежды, строений, еды, обрядов и т. д.), лакуны, т. е. “минус-факты” действительности, значимые отсутствия определенных обозначений, как правило, в лексической системе одного языка по

сравнению с другим, и, разумеется, фоновые значения, т. е. содержательные характеристики конкретных и абстрактных наименований, требующие для адекватного понимания дополнительной информации о культуре данного народа. (Карасик 2001). Заметим при этом, что фоновые значения входят в понятие логоэпистемы.

Таким образом, рассмотрев проблемы, связанные с лингвокультурным концептом, мы можем конкретизировать круг вопросов, требующих рассмотрения в ходе исследования.

Множество самых распространенных существительных “окружены” в языке эмоциональным ореолом, “роем ассоциаций”, по выражению Ю. Тынянова. Е. М. Верещагин и В. Г. Костомаров такие слова называют коннотативными.

Выше указывалось, что определения концепта в литературе богаты использованием метафор (Воркачев 2002). Среди прочих метафор говорят о *семантической ауре слова* (Кронгауз 2001, 140). В данном случае подчеркивается трудноуловимость, неформализуемость и немотивированность (невыводимость из семантики) информации. Для подобных трудно формализуемых представлений используются не только термины *концепт* и *стереотип* (чаще *культурный стереотип*), но и *коннотация*. Показательно, что в качестве примера коннотаций в языке Кронгауз приводит слово *теща*, утверждая, что “именно коннотация удерживает слово *теща* в активном лексическом запасе. Оно значительно более частотно, чем близкие по смыслу слова *тесть*, *свекор*, *свекровь*, часто заменяемые на соответствующие словосочетания *отец жены* и т. д. Вообще, отношения между тещей и зятем, их душевные свойства и прочее настолько подробно отражены в языке, в пословицах и поговорках, анекдотах и — шире — в фольклоре и культуре, что достаточно трудно выразить это в качестве компонента толкования” (там же). Очевидно, что, говоря об отражении в “языке, в пословицах и поговорках, анекдотах и — шире — в фольклоре и культуре”, автор апеллирует к наиболее распространенным методам концептуального анализа.

Вместе с тем коннотация представляет собой менее сложное явление — уже потому, что концепт, будучи образованием неоднородным, охватывает все множество коннотаций (весь объем информации). Не вызывает сомнений, что коннотация обусловлена языковой и культурной спецификой. Л. В. Малаховский и Л. Т. Микулина указывают, что самобытный характер лексики каждого языка ярко выявляется благодаря наличию в значениях слов коннотаций из сферы национальной культуры или национально-культурных компонентов, и предлагают определить такую лексику как *культурно-коннотированную*. Не трудно заметить, что здесь мы имеем дело еще с одним определением того, что Верещагин и Костомаров называют не только культурно-коннотированной, но и логоэпистемой. Потому закономерным образом указывается на то, что “наиболее значительный и интересный ее слой составляют слова, которые не имеют эквивалента в другом языке. В словах такого рода национально-культурная коннотация практически равняется всему значению слова, ибо обозначаемые ими реалии являются уникальными, глубоко национальными, т. е. не свойственными другой культуре” (Малаховский, Микулина 1982, 53). Итак, как на краеугольный камень вновь указывают на безэквивалентную лексику, как уже говорилось, — одну из основных проблем переводоведения на протяжении нескольких десятилетий.

Собственно, сама постановка проблемы культурного значения или культурной коннотированности во многом продиктована трудностями межкультурного общения, в частности, его наиболее распространенной формы — художественного перевода. Выдвинутые В. фон Гумбольдтом и развитые целым рядом ученых, в том числе и

отечественных, идеи связи языка и культуры были надолго вытеснены другими теориями языка, другими методами и их возвращение в лингвистику было сложным и неравномерным: в то время как на Западе идеи этнокультурной специфики языков в той или иной форме развивались, в СССР наука находилась под идеологическим давлением. Потому многие проблемы ставились не как теоретические, а как практические, т. е. они просто возникали в переводческой практике. Неудивительно, что о культурных коннотациях широко стали говорить именно в переводоведческих работах. Впрочем, роль идеологического давления не следует преувеличивать: наука идет своими путями, в ее развитии свои закономерности. Едва ли мыслима постановка вопроса о коннотациях вне общих тенденций развития теории семантики, теории перевода. Несколько десятилетий лингвистика находилась под очарованием идей структурализма, и нужно было время для обнаружения “пробелов” этого подхода.

Среди трудов российских теоретиков перевода наиболее полное отражение проблемы культурного значения в переводе нашли в работах А. В. Федорова. В начале 60-х годов он выдвигает как одну из ключевых проблем теории перевода комплекс вопросов, связанных с воссозданием в переводимом тексте семантической многоплановости художественного слова. Впрочем, трудно найти статью о проблемах перевода, в которых вопрос о культуре не затрагивался бы в той или иной форме. В частности, это связано с тем, что “читатель перевода не “видит” многих обстоятельств действия и, следовательно, не представляет себе все это так, как представляет соотечественник писателя” (Суксов 1983, 253). По существу, вопрос о том, насколько полна информация, сообщаемая эквивалентом, связан с вопросом об определении значений слова (Берков 1975, 405). В 1966 г. Комлев утверждает, что, “признавая наличие какого-то “внутреннего содержания” слова-знака, т. е. факта, что слово-знак выражает нечто кроме самого себя, мы обязаны принять и наличие культурного компонента. Слова языка как социального явления несут в себе отпечаток жизни общества, его материальной и духовной культуры. Это “культурное значение” есть часть языка (Комлев 1966, 46). Такое “культурное значение”, которое “формально не содержится в слове-знаке”, Комлев и называет коннотацией, определяя ее как “семантическую модификацию значения, которая включает в себя совокупность черт, свойств и оттенков, имплицитно содержащихся в названии, но не представленных каждый своим формальным, звуковым “выразителем” и не содержащихся в объеме названия, т. е. в совокупности предметов, к которым оно относится. Они скорее указывают на то, как переживает (симптоматично, что “переживаемость”, по Карасику, — это то общее, что присутствует во всех пониманиях концепта и отличает концепт от других ментальных единиц) эти значения говорящий (слушающий) или какое место он отводит им по отношению к другим значениям” (Комлев 1966, 46). Формальное определение коннотации было предложено Л. Н. Иорданской и И. А. Мельчуком: “Лексическая коннотация лексической единицы L есть некоторая характеристика, которую L приписывает своему референту и которая не входит в его толкование”. Исходя из различных теоретических подходов, приходится признать, что строгой границы между толкованием (предметно-понятийным или, в другой терминологии, — лексическим значением) и коннотацией не существует (Кронгауз 2001, 139).

Выше говорилось о культурном компоненте значения слова как о чем-то отличном от его лексического значения. Такой подход, в общем, довольно широко представлен в лингвистической литературе. В соответствии с таким подходом в значение слова как единицы языковой системы входят лишь основные признаки предмета, необходимые для его опознания и правильного употребления его имени. При этом лексическое значение соотносится с формальным понятием и

противопоставляется содержательному понятию, как охватывающему все новые стороны предмета, его свойства и связи с другими предметами. Формальные понятия в принципе одинаковы у всех членов данного языкового коллектива, а содержательные могут по разным причинам быть у них различными. Иными словами, ряд исследователей сходится на том, что из множества признаков предмета, известных членам данного языкового коллектива, некоторые являются более существенными, а другие — менее существенными; отражение в сознании этих существенных признаков предмета и составляет его значение. Однако, как справедливо отмечает В. Берков, не выработано какой-либо общепринятой методики установления того, какие признаки предметов следует признать основными, а какие следует относить к менее существенным. В разных толковых словарях одного и того же языка значения одного и того же слова определяются по-разному. Но даже и в тех случаях, когда словари дают сходное определение одному слову, это еще не может быть бесспорным доказательством того, что в определении учтены все основные признаки предмета и только эти признаки (лексикографы могут испытывать влияние своих коллег или предшественников) (Берков 1975, 407). Причиной сложности этой проблемы является то, что отраженное в языковой плоскости содержание невозможно свести к точным логическим компонентам, т. к. оно подразумевает целый ряд сопровождающих содержательных моментов, необходимых для продуктивного функционирования языка и могущих носить в разных языках различный характер (Джваршейшвили 1984, 61).

Разделение понятий на “формальные” и “содержательные” в целом соотносимо с разделением на словарные и энциклопедические определения слова. В лингвистической литературе нередко встречается противопоставление определения слова в филологическом словаре его определению в энциклопедическом словаре; утверждается, что в последнем случае определяется не слово, а обозначаемый им предмет. Однако уже Л. В. Щерба указывал, что, хотя такое противопоставление и имеет основание, аргументация его тем, что в филологических и энциклопедических словарях определяются принципиально разные объекты, неточна. Очевидно, что определить значение какого-либо слова в толковом словаре — значит указать основные признаки обозначаемого этим словом понятия, которое, в свою очередь, определенным образом отражает свойства какого-то класса предметов. Толковые и энциклопедические словари определяют, по сути дела, одно и то же — ту объективную действительность, которая тем или иным образом отражена в сознании человека (Берков 1975, 410). В отсутствии принципиальных различий между филологическими и энциклопедическими толкованиями легко убедиться, неоднократно демонстрировались они и в работах по проблемам перевода (см. напр., Флорин 1975; Суксов 1977; Берков 1975 и др.). Неоднократно указывалось также на то, что объем информации или число признаков, необходимых для понимания слова различны в одноязычном и двуязычных словарях. В силу этого комплекс компонентов значения иностранного слова, усвоенный на базе отечественных реалий, не соответствует тому комплексу значений, которые имеет средний носитель данного иностранного языка. Как отмечает Комлев, “Истинные отличия слов двух языков кроются в различии: 1) места в системе других слов того и другого языка и 2) внутренней, стихийно сложившейся системы коннотаторов слова” (Комлев 1966, 50). Приблизительность знания коннотации, разный объем знания слов-значений имеет место у разных индивидов в отношении даже родного языка. При переводе или любом другом соотнесении слов языков А и В, например, изучении языка В носителем языка А, существует большой риск перенесения слова-знака языка В на “соответствующее” (?) значение с коннотацией слова языка А, т. е. приписывания коннотаций родного языка словам иностранного.

Для пары языков, на которых говорят народы со сходными культурами, эти коннотации могут быть идентичными или, по крайней мере, близкими, но и тут возможны расхождения. Если же культуры народов, говорящих на этих языках, весьма различны, то, при совпадении предметного, лексического значения у членов эквивалентной пары, у них может быть резко различная культурная коннотация. В таком случае словарный эквивалент не только не передает значительного объема информации, но, напротив, может породить ложное представление о коннотациях иноязычного слова и воспрепятствовать пониманию текста или вызвать в сознании ложные образы. Одно и то же блюдо, например, в одном языковом коллективе может быть дешевой, повседневной пищей, а в другом — дорогим, изысканным лакомством; текст, сообщающий, что кого-то угостили таким блюдом, будет иметь различные дополнительные “культурные созначения” в этих языках (Берков 1975, 411–412), текст на этих языках будет пониматься по-разному.

В случае с переводом “безэквивалентной лексики” ситуация осложняется еще больше, ведь “... и объясняются и заменяются чужие реалии тем, что присуще родной стране. И часто это делается бессознательно. Вещественные реалии влекут за собой реалии психологические” (Уваров 1972, 70). Влахов и Флорин выражают сомнения в целесообразности выделения “психологических реалий” (Влахов, Флорин 1986), однако, на наш взгляд, именно подход В. Д. Уварова наиболее интересен, поскольку то, что он называет “психологическими реалиями” довольно близко к понятию культурного концепта, но об этом еще пойдет речь ниже.

С учетом всего сказанного трудно не согласиться с Н. Г. Комлевым, выдвинувшим “положение, имеющее силу закона: лексико-грамматическое содержание двух слов из двух разных языков никогда не совпадает ни в семасиологическом, ни в ономазиологическом плане” (Комлев 1966, 50).

Очевидно, что переводной эквивалент передает в огромном числе случаев лишь “лексическое значение” слова. С другой стороны, очевидно, что понимание иноязычных текстов во многих случаях возможно, только когда читающий на этом языке знает культурный контекст употребленных в тексте слов. Как отмечает Федоров, возможность правильно передать обозначения вещей, о которых идет речь в подлиннике, и образов, связанных с ними, предполагает определенные знания о той действительности, которая изображена в переводимом произведении (независимо от того, приобретены ли такие знания путем прямого знакомства с ней или почерпнуты из книг либо иных источников). За этими знаниями как в страноведении, так и в сопоставительном языкознании и теории перевода закрепилось в последнее время определение “фоновых” (Федоров 1983, 146).

Вопрос о фоновых знаниях впервые подробно рассматривался в книге Е. М. Верещагина и В. Г. Костомарова “Язык и культура”, хотя довольно широко этот термин употребляется и раньше. Верещагин и Костомарова определяют фоновые знания, как “общие для участников коммуникативного акта знания”. Ими же предложена классификация фоновых знаний по степени их распространенности: общечеловеческие, региональные и страноведческие фоновые знания. Как замечают сами авторы, эта классификация, не совсем полна, в частности, она не отражает социально-групповых знаний, но поскольку их интересуют в первую очередь страноведческие фоновые знания, эта неполнота не имеет принципиального характера.

Под страноведческими знаниями понимаются “сведения, которыми располагают все члены определенной этнической или языковой общности”. Они представляют результат исторического развития данной этнической или государственной общности и являются неотъемлемой частью культуры этой общности.

Кроме деления фоновых знаний по степени распространенности Верещагин и Костомаров делят их на “актуальные” и “фоновые знания культурного наследия”. Среди страноведческих фоновых знаний выделяется также та их часть, которая обладает свойством всеобщей (для данной этнической группы или национальности) распространенности и называется взвешенными фоновыми знаниями.

При создании текста автор интуитивно учитывает взвешенные страноведческие фоновые знания и апеллирует к ним. При переводе же их учет также необходим, переводчик неизбежно вынужден делать “поправку на читательское восприятие”. “Если она отсутствует, если, передавая национально окрашенные сцены, ситуации, образы, переводчик забывает поставить себя на место адресата — иноязычного читателя, которому незнаком не только язык оригинала, но и вся совокупность жизни народа — носителя этого языка, тогда текст, совершенно понятный читателю оригинала, становится или непонятен читателю перевода или вызывает не те представления, которые должен был бы вызвать. Эта сложность нелингвистического порядка, она лежит за пределами языка...” (Хачатурян 1953, 57.). Таким образом, “каждый народ слегка приспосабливает образы и ситуации к своим условиям (Суксов 1983, 252).

В. С. Виноградов, исходя из того, что в одной культуре есть ценности, которые вовсе отсутствуют у другой или существенно отличаются от них, указывает на целесообразность именно эту часть культуры и часть языка ее отражающую, изучать и в переводе “в целях более полного и глубокого понимания оригинала и воспроизведения сведений об этих ценностях в переводе с помощью языка другой национальной культуры” (Виноградов 1975). Для обозначения этой части фоновых знаний в разделах, посвященных лексическим проблемам, он предлагает использовать термин “фоновая информация”. Фоновая информация по Виноградову — это социокультурные сведения характерные лишь для определенной нации или национальности, освоенные массой их представителей и отраженные в языке данной национальной общности. Он отмечает также, что принципиально важно, что “это только те знания (сведения), которые отражены в национальном языке, в его словах и сочетаниях. Содержание фоновой информации охватывает прежде всего специфические факты истории и государственного устройства национальной общности, особенности ее географической среды, характерные предметы материальной культуры прошлого и настоящего, этнографические и фольклорные понятия и т. п., т. е. все то, что в теории перевода обычно называют реалиями” (Виноградов 1975).

Кроме реалий, маркируемых безэквивалентной лексикой, фоновую информацию, по мнению Виноградова, содержат в себе “реалии особого вида, которые можно назвать ассоциативными. Эти реалии связаны с самыми различными национальными историко-культурными явлениями и весьма своеобразно воплощены в языке. Ассоциативные реалии не нашли своего отражения в специальных словах, в безэквивалентной лексике, а “закрепились” в словах самых обычных. Они находят свое материализованное выражение в компонентах значений слов, в оттенках слов, в эмоционально-экспрессивных обертонах, во внутренней словесной форме и т. п., обнаруживая информационные несовпадения понятийно-сходных слов в сравниваемых языках. Таким образом, оказывается, что словам *солнце*, *луна*, *море*, *красный* и т. п. сопутствуют в художественных текстах того или иного языка страноведческие фоновые знания, фоновая информация” (Виноградов 1975). Здесь хотелось бы обратить внимание на два существенных, на наш взгляд, момента.

1. Различие между выделенными Виноградовым группами “реалий”: если в первом случае речь идет о фактах внеязыковой действительности, знакомых одной этнокультурной, но неизвестной другой, то говоря об “ассоциативных реалиях”, автор говорит о сугубо языковом явлении. Не следует смешивать “ассоциативные

реалии” с упомянутыми выше “психологическими реалиями” Уварова, ведь речь идет не о чем ином, как о “культурно-коннотированной лексике”: “следует особо подчеркнуть своеобразие многих коннотаций, в которых отражена специфика культуры той или иной этно-лингво-социальной общности, отражена фоновая информация. (...) Есть множество (...) слов, которые, называя самые обычные понятия, выражают вместе с тем смысловые и эмоциональные “фоновые оттенки” (Виноградов 1975). В связи с этим встает вопрос, что же, собственно, в таком случае понимается под “фоном”? Первая группа (реалии), казалось бы, указывает, что под фоном следует, вслед за Федоровым, понимать “определенные знания о той действительности, которая изображена в переводимом”. Мы, в свою очередь, не стали бы сводить ее к реалиям, понимаемым как безэквивалентная лексика, в этом смысле к фоновым знаниям относятся и, например, знания, что для жителей средней полосы (и выше по карте) северного полушария фраза *была зима*, означает, что было холодно, вероятнее всего, лежал снег, для жителя же южного — напротив, это значит, что было теплое время года. К знаниям такого же порядка относится и приведенный Уваровым пример со словом *прорубь*. В принципе из предложения *пошел Емеля к проруби*, русскому читателю так же как жителям других стран с низкими зимними температурами, понятно, что действие происходит именно зимой, перед глазами с легкостью встает картинка зимнего пейзажа, более или менее легко представить, как мог быть одет Емеля и множество других подробностей; итальянцам и другим жителям теплых стран, едва ли даже пояснительный комментарий к слову *прорубь* поможет с легкостью удерживать в голове “холодную картинку”. И дело тут вовсе не в коннотациях слов *зима* и *прорубь*, а именно в знании о реальном фоне. У нас не вызывает сомнений, что такие случаи можно было бы квалифицировать как “ассоциативные реалии”, но ведь автор применяет этот термин к другому явлению, соотнося, как мы уже указывали, с языковой плоскостью, а именно с “сопутствующими словам стилистическим, эмоциональными и смысловыми оттенками”. Мы уже упоминали о том, что на вопрос об отношении коннотации к значению слова ученые отвечают по-разному. Если коннотацию рассматривать, как компонент значения, к чему, кажется, склоняется и Виноградов, то что же, в таком случае является фоном? Если же именно коннотацию рассматривать как фон, то теряет смысл подчеркнутая автором обязательность языкового выражения фоновой информации. На наш взгляд, понятийно-терминологической неоднозначности можно было бы избежать, применяя к собственно языковым явлениям термина, который использует А. Шмелев “фоновые смыслы” (Шмелев 1996).

2. Вероятно, можно было бы пренебречь вышеизложенными противоречиями в природе “фонов” и “информаций”, согласившись на возможность объединения их на том основании, что и то, и другое — информация без дополнительных объяснений, непонятная носителям другого языка (хотя еще раз подчеркнем, что не видим в этом ни теоретического, ни практического смысла). В таком случае полностью размываются границы между “ассоциативными реалиями” и словами, которые с таковыми не соотносятся. Не вызывает сомнения тезис Виноградова о том, что “Каждый язык — прежде всего национальное средство общения, и было бы странным, если бы в нем не отразились специфически национальные факты материальной и духовной культуры общества, которое он обслуживает” (Виноградов 1975). Вопрос в том, каков минимальный объем коннотативной информации должно нести слово, чтобы эту информацию можно было считать фоновой? Вопрос на первый взгляд нелепый, поскольку если информация есть, то она есть, и по определению должна рассматриваться как фоновая, если такую коннотацию не содержит язык, на который делается перевод. Но с учетом того, что выше мы

приняли положение о том, что лексико-грамматическое содержание двух слов из двух разных языков никогда не совпадает ни в семасиологическом, ни в ономасиологическом плане, получается, что фоновая информация содержится в любом слове. А это, в свою очередь, означает, что, во-первых, нет смысла говорить о “специальных” носителях фоновой информации; во-вторых, почти теряется и смысл рассмотрения проблемы в переводе, поскольку она теряет очертания. Как отмечает Комлев, “мы не можем проникнуть непосредственно в хранилище значений мыслящего индивида и проследить жизнь этих значений (лексических понятий). Впрочем, если бы нам это и удалось, то мы, вероятно, убедились бы лишь в довольно хаотической картине развития структуры значения. Можно смело утверждать, что ни один член языкового коллектива даже лично для себя интроспективно не может проследить всех неведомых путей ассоциаций и оттенков чувств (Комлев 1966, 44). Как же требовать от переводчика учета и передачи всех возможных интерпретаций произведения? Ведь в оригинале с самого начала даны “зародыши” этих интерпретаций, поскольку все многообразие, глубина содержания, а также весь последующий авторский анализ вплетаются автором в произведение без их сознательного предвидения. Разве может все это осознать и предусмотреть переводчик при переводе произведения на другой язык? Именно в этом и состоит сложнейшая психологическая проблема перевода (Джваршейшвили 1984, 5).

Сказанное относилось к некоторым теоретическим положениям Виноградова, но на практике анализируемые им примеры показывают, что фоновая информация понимается им значительно уже. И сводится, преимущественно, к реальному (внеязыковому) фону или к словам с коннотациями настолько сильными, что они “составляют основное содержание слова”, т. е. к логоэпистемам (см. пример с названием романа Хоакина Беленьо “Luna verde”).

Важным для нас представляется введенное Виноградовым дополнительное деление фоновой информации во времени. На бытование фоновых знаний во времени указывалось неоднократно, причем с разных позиций. Федоров указывает на то, что “Ни фоновые знания, как категория более общая, ни фоновая информация не являются чем-то раз и навсегда установленным, некоторая часть их с течением времени может и утрачиваться, как ставшая неактуальной и не получающая применения, но в целом фоновая информация имеет тенденцию к постоянному расширению в связи со все растущими контактами между народами и их культурами. Одной из форм в которых осуществляются эти контакты, следует признать и перевод любых текстов (от художественной литературы до произведений научных — особенно в области гуманитарной — и публицистики). Тем самым распространение фоновой информации происходит и через перевод, особенно через перевод художественной литературы и, в частности, повествовательной прозы, равно как и драматургии, где для изображения фона действия важную роль играют вещественные детали материального и общественного быта, характер обращения людей друг к другу и т. п.” (Федоров 1983, 146–147). Ср.: “Многие реалии не представляют трудностей в силу длительного общения между народами и переводческих контактов. Поэтому в процессе перевода они механически переносятся в русский текст, сохраняя при этом полностью информацию оригинала²” (Репин 1970, 90). Таким образом, здесь делается акцент на изменяющейся во времени уникальности информации, т. е. степени известности/неизвестности представителю другой культуры. Верещагин и Костомаров, как уже упоминалось, делят фоновые знания на актуальные и “фоновые знания культурного наследия”. Эти знания существуют и актуализируются в реальном времени, могут устаревать и становиться достоянием прошлого. Виноградов же предлагает наряду с этим ввести деление на долговременную и

кратковременную информацию — по продолжительности бытования. Как было сказано, это разделение представляется нам очень существенным, поскольку позволяет разделить актуальность реалии и актуальность информации. “Даже когда время устраняет из жизни народа те или иные сугубо национальные вещи и факты, информация о них, закреплённая прежде всего в самих названиях этих вещей и фактов, остается зафиксированной в памяти народной и в литературных произведениях прошлого и настоящего” (Виноградов 1975). Таким образом, долгосрочная информация передается из поколения в поколение, составляя основу национальной духовной культуры, при этом для того чтобы информация расценивалась как долгосрочная не имеет принципиального значения время ее возникновения, т. е. она может быть как исторической, так и актуальной. Время возникновения становится важным, когда речь заходит о хронологии бытования реалий.

Автор отмечает сам “В принципе, лексические единицы, фиксирующие современную и историческую долговременную фоновую информацию, не создают особых препятствий для восприятия текста, так как они включены в самые разнообразные лексикографические пособия: толковые, двуязычные, энциклопедические, идеографические и прочие словари”. С этим можно согласиться лишь частично. В качестве контраргумента можно привести материалы статьи С. Флорина “Чем словари не удовлетворяют переводчика?” (Флорин 1975). Да и некоторые примеры Виноградова вызывают сомнения. Он пишет: “Например, переводчик с русского языка должен знать хотя бы относительную хронологию подобных реалий и понимать, что *кистень, палица, гривна, стольник, скоморох, вече, опричина* — это историзмы Древней Руси; *разночинец, шестидесятник, недоросль, черносотенец, казенная палата* и т. п. — историзмы России XIX века; а *совхоз, колхоз, агитпункт, стахановец, исполком* и др. — это советизмы. Реалии традиционного быта и национальной мифологии особенно долговечны и существуют на протяжении всей зримой истории народа: *борщ, суп, каша, холодец, студень, квас, балалайка, гусли, самовар, сарафан, валенки, ушанка, изба, махорка, леший, водяной, Баба-яга, Чудо-юдо, Колобок, Жар-птица, Кащей, скатерть-самобранка* и т. д.” Если с историзмами все понятно, то примеры второй группы не столь непреложны: так из шести представленных здесь блюд, иллюстрирующих реалии традиционного быта, существующие “на протяжении всей зримой истории народа”, три, т. е. половина, таковыми не являются. Борщ появился в России примерно в XVIII в. на юге России, широкое же распространение по всей стране получил благодаря системе советского общепита, превратившего его в “традиционное блюдо”, холодец — заимствование, в отличие от также фигурирующего среди примеров студня (само название — калька), а суп мало того что заимствован вместе с названием, но и само слово в свое время вызвало горячие споры: в XVIII в. В. К. Тредиаковский и А. П. Сумароков с негодованием встречают его в русском языке:

*Безмозглым кажется, язык российский туп:
Похлебка ли вкусней или вкуснее суп.*

Сумароков

Несомненно, что и холодец, и борщ, и суп в настоящее время довольно характерны для кухни россиян, но едва ли они могут рассматриваться, как существующие на протяжении всей истории.

Тем не менее не вызывает сомнения, что и актуальная, и историческая кратковременная фоновая информация представляет значительно большие трудности для переводчика. Речь идет о модных словечках, выражениях, присказках,

коллоквизмах, названиях популярных кафе, ресторанов, именах и прозвищах кумиров на час, недолгих эвфемизмах и т. п. Кратковременный фон сопутствует каждой эпохе и находит свое отражение в литературных произведениях. Особенно сложно интерпретировать кратковременную фоновую информацию, отраженную в произведениях прошлых веков. Виноградов подчеркивает, что “еще большие трудности возникают, когда переводчик сталкивается с аллюзиями, опорными компонентами которых являются обычные слова или обороты, содержащие кратковременную фоновую информацию” (Виноградов 1975). Но здесь следует подчеркнуть, что в целом ряде случаев проблема заключается отнюдь не в сложностях перевода, а, собственно, в опознании информации, в том, что она утрачивается и для самих носителей культуры и языка переводимого произведения. Симптоматично, что все примеры Виноградов сопровождает пояснениями в скобках или даже дает развернутые объяснения, например: “Оказывается совсем уж нейтральное словосочетание “одиннадцать часов” обладало когда-то фоновым смыслом. Он, например, реализуется в одном из пародийных текстов на 16-й странице “Литературной газеты”, когда инопланетянин Лур говорит землянину: “Фима, не забывай нас. В дни получки обязательно выходи на связь в одиннадцать утра, как договорились” (А. Моисеенко). Юмор этого пожелания не будет понят, если читатель не знает, что в 1970-х гг. продажа спиртоводочных изделий начиналась в одиннадцать часов” (Виноградов 1975).

В таких случаях для понимания текста и в оригинале требуется сопроводительный комментарий. Иностранному читателю, лишенному пояснения переводчика, оказывается ровно в том же положении, что и незнакомый с реалиями 1970-ых русский читатель издания, неснабженного комментариями редактора. Под читателем подразумевается “некий средний читатель, уровень знаний которого принимается за наиболее вероятный уровень знаний в определенный период существования данного языкового коллектива”. При этом разумеется одно и то же слово у разных лиц в один и тот же период или у одного и того же лица в разные периоды может иметь разную коннотацию. Собственно, именно такой средний уровень знаний членов языкового коллектива имеется в виду, когда комментируются отдельные места литературных произведений” (Берков 1975, 406).

С учетом примеров хотелось бы еще более конкретизировать временные характеристики фоновой информации. Двойное понимание фона, на которое указывалось выше, влечет за собой и нечеткое представление об актуальной и исторической фоновой информации. Приведенные Виноградовым примеры со всей определенностью свидетельствуют, что актуальность и историзм характеризуют не столько информацию, сколько стоящую за словами действительность, т. е. реальный фон. Однако во времени изменяется не только действительность, место в ней тех или иных предметов и явлений, но и сама информация. Т. е. объем информации, сообщаемый словом в один период, не совпадает с объемом, сообщаемым в другой период. Следовательно, и сама информация может быть актуальной и неактуальной. По всей видимости именно в этом смысле понимает актуальность/неактуальность Федоров (см. выше). Для переводоведения этот момент очень важен (как для переводчиков, так и для теоретиков перевода), поскольку ставит перед выбором на какую информацию он будет ориентироваться: актуальную на момент создания оригинала или на момент перевода, в случае анализа перевода добавляется еще и момент анализа. Как известно, это один из важных вопросов переводоведения, тесно связанный с проблемой нормы эпохи (см. Richterek 1998).

Таким образом, хотя “реалии традиционного быта и национальной мифологии особенно долговечны и существуют на протяжении всей зримой истории народа” фоновая информация, содержащаяся в словах, эти реалии называющих, на

протяжении истории не остается неизменной. Необходимо учитывать, что фоновые знания, относящиеся к прошлому и настоящему имеют разную природу, они соотносятся как “знание чего-то” и “знание о чем-то”. Иными словами, в первом случае знания обусловлены существованием человека в определенной культуре, эти знания не изучаются им специально, а усваиваются непосредственно, во втором — являются результатом сознательного изучения (своей) культуры. “По-видимому, не случайно некоторые художественные произведения или персонажи популярны исключительно в своей стране и с трудом выходят за пределы своей родины. Например, упомянутый уже бай Ганю (Болгария), пан Броучек (Чехословакия) или унтер Пришибеев. Очевидно, дело в том, что популярный художественный образ может опираться в целом на довольно специфические черты психологии, то есть психологии, основанной на специфических фоновых представлениях, на своеобразной шкале моральных предпочтений и на чисто национальном чувстве юмора. Разумеется, речь здесь идет не о самой нации, а о фоновых знаниях, полученных в результате жизни, воспитания и обучения в данной стране” (Суксов 1983, 254–255). Применительно к фоновой информации это значит, что актуальная информация вписана в картину мира, которая, как уже отмечалось, навязывается всем носителям языка как обязательная, историческая информация выявляется в ходе филологических или культурологических разысканий.

Но поскольку Виноградов понимает актуальность и историчность иначе, то во избежание путаницы применительно к информации, несомой словом в определенный исторический момент, можно использовать определение *действительная* (для того или иного времени) фоновая информация.

Рассмотрим приведенное среди примеров Виноградова слово *разночинец*. Оно содержит историческую фоновую информацию (указано Виноградовым), поскольку соотносится с реальностью XIX в., эта информация характеризуется как долгосрочная, поскольку информация об этой реалии позапрошлого века дошла до сих пор (указано Виноградовым), но действительная фоновая информация в отдельные периоды русской истории различна: очевидно, что она менялась в зависимости от идеологических условий: это слово могло выступать почти как бранное, то как синоним слова *герой*, то слова *интеллигент*. Очевидно, что сама обозначенная реальность при этом не менялась.

Выражение “одиннадцать часов” в современном языке действительной фоновой информации не содержит.

Подчеркнем, что при таком подходе оппозиция историческая – актуальная фоновая информация соотносится с реальным фоном; оппозиция долговременная – кратковременная фоновая информация — со временем бытования информации об этой реалии, оппозиция действительная – недействительная фоновая информация — с актуальностью в определенный момент времени коннотаций или по Шмелеву “фоновых смыслов”. Действительная информация вписана в картину мира и для носителя языка не содержит “осознанного знания”. Действительная информация в зависимости от продолжительности существования фоновых смыслов также может квалифицироваться как долговременная или кратковременная.

Итак, фоновые знания и фоновая информация составляет основную трудность и для перевода, и для межкультурной коммуникации. В обобщенном виде проблема сводится к тому, что в картине мира языка В, на который делается перевод с языка А (или носители этих языков вступают в коммуникацию) либо нет концептов, входящих в картину мира, описываемую языком А, либо соотносимые концепты сильно различаются. “Можем ли мы в своих попытках понять и перевести труд, выполненный в рамках совершенно иной культуры, добиться большего, чем просто

переносить в эту культуру свои собственные понятия? Можем ли мы достичь большего, чем спроецировать в эту культуру свое собственное мышление? Или мы в своих усилиях неизбежно пытаемся очутиться сразу по обе стороны зеркала? Для того, чтобы понять (...) не должны ли мы забыть свою собственную систему мышления и изучить другую? И когда мы добьемся этого (если это вообще возможно), станем ли мы ближе к нашей цели — перевести один набор мыслительных операций в другой? И не будет ли такой перевод в лучшем случае искусной деформацией, похожей на хитрый трюк, с помощью которого развлекают детей, (...) выражаясь более точно, в состоянии ли мы удержать в памяти две системы мышления без их взаимного проникновения и в то же время каким-то образом связать их между собой? И не потребуются ли для такой связи третья система мышления, достаточно общая и полная, чтобы включить в себя обе первые? И как мы избежим того, чтобы эта третья система не была, по существу, нашей привычной, знакомой, традиционной системой, только умело замаскированной с помощью новой терминологии?” (Richards 1932, 86–97). Таким образом, необходимо подчеркнуть, что о каком бы виде межкультурной коммуникации не шла речь, следует иметь в виду фоновые знания и языка А, и языка В, поскольку вероятность исказить исходное коммуникативное намерение равно велика и в случае, если существенная часть информации языка А оказывается неотраженной, и в случае, если у носителя языка В возникают “непредусмотренные” ассоциации, продиктованные фоновой информацией родного (В) языка, т. е. если употребленное слово оказывается именем отличным от исходного концепта.

Интересный для нас пример приводит Д. Селескович: “У француза слово *pain* связывается с образом чего-то продолговатого, хрустящего и имеющего однодневную или двухдневную свежесть. У американца слово *bread* вызывает представление о чем-то, имеющем компактную форму, мягком и обязательно находящемся в целлофановой упаковке, и с этим значением не связывается никакая идея и свежести” (Seleskovich 1962, 15). Не представляет сложности увидеть, что образ русского *хлеб* не совпадает ни с французским, ни с американским. Интересно и то, что, хотя французское *pain* чаще всего переводится на русский, как *хлеб* и именно такое соответствие приводится в двуязычных словарях, сам продукт, который французы называют *pain*, при непосредственном столкновении русский скорее всего назовет *булкой*.

Очевидно, что в данном случае можно говорить о культурном фоне, фоновых знаниях, соответственно о разных ментальных образах, но значительно труднее вести речь о культурных коннотациях, соответственно и о том, что Виноградов, называет фоновой информацией. Несомненно, что культурно ценностные коннотации у слова *хлеб* есть, обусловлены они прежде всего той особой ценностью, которая приписывается хлебу. Есть они также и у *pain*, *bread*, хотя совпадают они в разных языках только частично. Но к приведенному примеру эти коннотации отношения не имеют.

Пример различий концептов в значительно большей степени, связанный с коннотациями, приводит Уваров, анализируя переводы на итальянский язык “Сказки о Емельяне дурачке”. Рассматривая описание встречи, в котором встречаются обороты “целовать во уста сахарные”, “сажать за кушанья сладкие, за питья медовые”, автор отмечает: “Так, при нашей встрече дважды употребляется слово *сахарный*. Поскольку известность этого продукта распространилась среди русских позже, чем среди итальянцев, сахар стал широко использоваться как некий эталон в метафорах. *Сахарный* приобрело из-за редкости таких изделий в народном быту не столько прямое значение ‘из сахара’, сколько переносное ‘подобный сахару в каком-нибудь отношении: очень сладкий, очень белый, очень хрупкий и т. п.’. <...> В

итальянском же *saccarifero* имеет настолько узко-конкретное, почти терминологическое значение (сахарная свекла, сахарная промышленность), что и кушанья и уста должны стать просто *сладкими*. (Уваров 1972, 70). Перед нами не стоит задача оценивать вариант перевода с точки зрения его оптимальности (т. е. мы не оспариваем того, что, возможно, это лучшее из всех переводческих решений), но очевидно, что при замене *сахарный* на *сладкий* нивелируется момент ценности, редкости, но акцентируется приятность, которая при передаче итальянским *dolce* актуализируется еще сильнее. Итак, здесь культурно-исторически обусловленное расхождение концептов отражается фоновой информацией имеет более материальную форму выражения.

Любое сообщение (текст) ориентировано на человека, обладающего некими предварительными знаниями, объем которых в общем велик. И если мы без специальных комментариев понимаем многие переводы, а при знании языка и самые иноязычные тексты, то это происходит потому, что описываются принципиально известные нам ситуации, знакомые нам элементы действительности. Но, как отмечает А. Шмелев, "... если перейти от этих известных общих соображений к конкретному материалу, то оказывается, что объем этих знаний в целом не описан и может быть определен только дедуктивно. (...) Но совершенно нелишним является осознание проблемы и исследование всего того, что, не попадая в фокус высказывания, составляет сквозные мотивы дискурса на данном языке. Здесь необходимо, не ограничиваясь общими сентенциями об особенностях национальной "ментальности" или "национального характера", опираться на тщательный семантический анализ, использующий все достижения современной лингвистики" (Шмелев 1996).

Приведенные выше примеры демонстрируют случаи несовпадения концептов в двух (и более) языковых картинах, но мы говорили также о том, что какого-либо концепта может вовсе не быть у носителя другого языка. Имена таких концептов соотносятся с *безэквивалентной лексикой*. В ходе изложения мы уже не однократно касались вопроса о лексических единицах, не имеющих устойчивых соответствий в другом языке, в силу того, что они называют реалии, характерные для жизни определенного народа. Напомним, Нерознак говорит, о том, что именно концепты, обозначаемые безэквивалентными лексическими единицами следует считать концептами культуры (см. выше), Карасик указывает на реалии, как на один из основных объектов лингвокультурного изучения языка (см. выше), Малаховский и Микулина называют реалии "наиболее значительным и интересным слоем культурно-коннотированной лексики" (см. выше), по Виноградову "содержание фоновой информации охватывает, прежде всего, (...) все то, что в теории перевода обычно называют реалиями" (см. выше). В свете сказанного следует уделить данному вопросу больше внимание и рассмотреть более подробно проблему.

В процессе межъязыковых сопоставлений обнаруживаются также лакуны — 'белые пятна', 'ниши', выявляемые в результате проекции безэквивалентных единиц исходного языка на план содержания языка сопоставления, поскольку в концептосфере родного языка имеется соответствующий пробел (Бабушкин, Жукова 2000). Понятия, которые отражают реалии, носят национальный характер и материализуются в так называемой безэквивалентной лексике, как справедливо отмечает Виноградов, термин не очень-то удачный, так как при переводе подобные слова находят те или иные эквиваленты. Как уже упоминалось, проблема перевода слов, называющих этнокультурные реалии, долгое время находилась под пристальным вниманием теоретиков перевода, а в последнее время акценты несколько сместились, не случайно большая часть цитируемых ниже источников

появилась несколько десятилетий назад. Как это согласуется с тем, что было сказано об актуальности изучения этого пласта лексики для лингвокультурологического изучения языка, нет ли здесь противоречия? Думается, что нет. Дело в том, поворот современной гуманитарной науку в сторону когнитивистики потребовал от лингвистов решения целого ряда общетеоретических вопросов, а в переводе в качестве единицы перевода практически не рассматриваются лексические единицы, о чем еще будет сказано. Это однако никаким образом не отменяет самой проблемы.

С самого начала следует отметить, что терминологическая неупорядоченность, характерная для многих разделов современной филологии, коснулась и этого термина. Можно выделить два проблемных момента:

- 1) вопрос о том, с чем соотносится термин;
- 2) вопрос об уникальности реалии.

Рассмотрим эти проблемы подробнее.

1) Под реалиями понимают не только сами факты, явления и предметы, но также их названия, слова и словосочетания, ср. :

Определение реалии Влахова и Флорина “... слова (или словосочетания) народного языка, представляющие собой наименования предметов, понятий, явлений, характерных для географической среды, культуры, материального быта <и т. п. . .>, и являющиеся, таким образом, носителями национального, местного или исторического колорита; точных соответствий на других языках такие слова не имеют” (Влахов, Флорин 1986, 55).

“Обычно реалии — это точно обозначенные предметы и понятия, характерные для определенной культуры, материального быта, страны или народа; предметы или понятия, носящие отпечаток национального, местного или исторического колорита. Как правило, в других языках отсутствует адекватное название такого предмета или понятия. (...) Необходимо все время помнить о том, что реалия — это предмет и явление, а не особое название известного предмета или явления” (Суксов 1977, 120, 124; см. также Федоров 1983). Но тот же автор на с. 21 пишет: “С. Влахов и С. Флорин перечисляют несколько способов переноса реалий в чужой язык (примеры наши)”. Понимаемые, как предметы и явления, реалии едва ли могут переноситься в язык.

Нередко у одного и того же автора в пределах одной и той же работы “реалия” употребляется и в значении предмета, и в значении слова, этот предмет обозначающей:

“Под безэквивалентной лексикой имеются в виду иноязычные слова и словосочетания, обозначающие предметы, процессы и иные реалии жизни, которые на данном этапе не имеют в языке перевода эквивалентов” (Крупнов 1976, 146) — “Часто безэквивалентная лексика представляет собой реалии, т. е. слова, под которыми следует иметь в виду...” (Крупнов 1976, 149), далее следует цитата из (Влахов, Флорин 1986, 55).

Кроме того, в литературе используется и гибридный термин:

“Специфические слова-реалии в этом отношении приобретают особую значимость, поскольку они обозначают понятия, характерные лишь для определенного народа” (Репин 1970, 87).

Иной подход к реалии находим у Уварова, который говорит о реалиях языка, и это не предметы, и не слова, а представления: “Реалиями некоторого языка по отношению к другому языку называются несовпадающие в них представления внешнего и внутреннего мира человека. Различающиеся представления внешнего мира человека для краткости можно называть материальными реалиями, а

различающиеся представления внутреннего мира человека — психологическими реалиями” (Уваров 1972, 68).

Вопрос о разном применении термина *реалия* поднимался неоднократно (см., напр. Федоров 1983; Влахов, Флорин 1986), что к упорядоченности отнюдь не привело. Объяснить такое смешение не составляет труда: чаще всего употребление *реалия* в значении ‘слово’ оправдывается стремлением к экономии средств при изложении. Между тем это объясняет, но не оправдывает. Во-первых, термин лишается терминологической силы; во-вторых, смешение представляется крайне нежелательным, поскольку ставит перед решением близких, но все же разных задач. Если реалия — предмет, явление и т. д., то в первую очередь встает вопрос, как передать или сформировать представление о нем средствами языка той культуры, которой этот предмет (явление) незнаком. Если же реалия понимается как слово, то первоочередная задача — передать информацию, которое это слово содержит, в числе прочего и фоновую информацию.

И в том, и в другом случае проблема лежит в лексико-семантической области. Не следует забывать, что в цепочке предметный ряд — обозначение лежит еще одно звено: осмысление объекта и формирование представления или понятия о нем. В рамках родного языка формирование представления происходит в процессе познания непосредственного мира (знакомство с предметами и явлениями окружающей действительности), но такое непосредственное восприятие плотно переплетается с познанием, опосредованным языком: представление о предмете (или явлении) существует в сознании неразрывно с языковым представлением о нем, т. е. представлением, вплетенным в сеть других представлений, причем с включением оценочного компонента, поскольку информация о предмете накапливается не только и не столько из опыта непосредственного контакта с предметом (которого может и не быть), сколько из высказываний о нем. В случае, если представление должно сложиться у представителя другой культуры, формирование этого представления — задача объясняющего (переводчика, лексикографа, участника (межкультурного) коммуникативного акта), поскольку субъект лишен возможности самостоятельного “процесса познания” данного предмета (явления), он может только узнать о нем. Таким образом, задача сводится преимущественно к тому, чтобы “вписать” незнакомый предмет в принципиально знакомые для субъекта ситуации, с тем, чтобы он имел возможность пройти “ускоренный” “процесс познания”, ввести новый предмет (явление) в известную ему действительность и сформировать представление о нем. Это представление далее может опредмечиваться в отдельном слове (что совсем не обязательно), которое, в свою очередь, включается в систему семантических отношений данного языка. Вопросы языковой семантики и языкового значения несомненно являются наиболее сложными и наиболее спорными в лингвистике с древнейших времен до наших дней. Даже беглое рассмотрение разных точек зрения и связанных с ними проблем увело бы нас далеко от рассматриваемой темы, поэтому ограничимся констатацией, что под языковым значением лексической единицы мы понимаем место, которое она занимает в семантической системе языка. Под семантической системой же понимается система отношений между отдельными языковыми единицами. Таким образом, языковое значение — это не отношение слова к внеязыковой действительности, а отношение к другим единицам языка. Языковое представление (лингвистический концепт, элемент языковой картины мира) существует как неразрывная связь собственно предметного представления (отражающего в частности и место предмета или явления среди других предметов и явлений внеязыковой действительности), языкового значения и других языковых представлений. Все три системы соотносятся, но их отношения характеризуются лишь частичным изоморфизмом.

Соответственно, задача передачи информации, содержащейся в слове, средствами другого языка заключается в трансляции в другую культуру языкового представления.

Схематически описанные задачи можно выразить следующим образом:

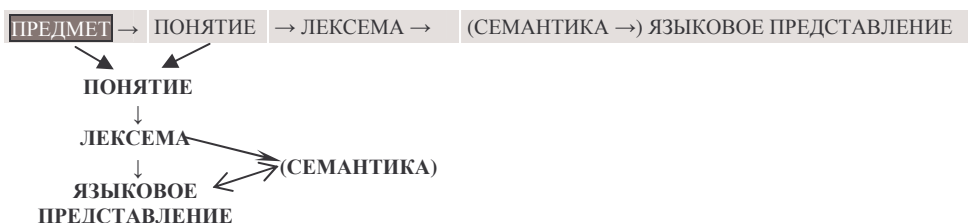


Схема 1

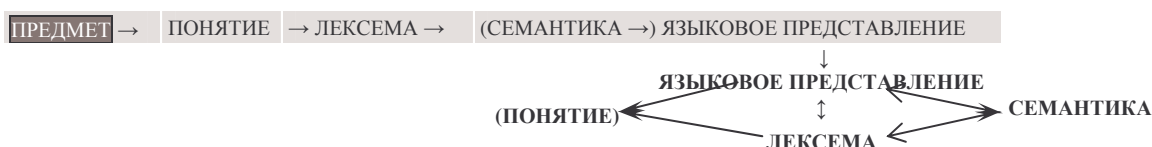


Схема 2

Примечание:

В рамке на темном поле — предмет культуры А.

Верхняя горизонтальная строка (выделена легкой подтушевкой) — цепочка формирования языкового представления для носителей языка А.

Вертикальная схема (выделена жирным шрифтом) — цепочка формирования языкового представления для носителей языка В.

В свете сказанного со всей очевидностью еще раз обнаруживается острота проблемы описания и репрезентации информации, содержащейся в слове. Выше уже неоднократно упоминалось о специфике отражения значения (в широком смысле) слова в толковых и двуязычных словарях и о вытекающих из этой специфики трудностях. Еще Р. О. Якобсон отмечал, что “Трудно переоценить, насколько велика насущная необходимость, а также какова теоретическая и практическая ценность двуязычных словарей, которые давали бы тщательно выполненные сравнительные дефиниции всех соответствующих единиц в отношении их значения и сферы употребления” (Якобсон 1978, 23). Как известно, сегодня ведутся работы по составлению подобных словарей для самых разных пар языков, но проблема пока еще далека от своего разрешения.

В случае же, когда речь идет не о поиске соответствия изолированному слову, а о переводе слова в тексте, задача вновь несколько меняется, поскольку мы имеем дело с речевой реализацией лексической единицы. Слово в речи контекстно и ситуативно обусловлено. И дело не только в том, что слово в языке имеет довольно большой потенциал, а в речи оно получает “полную референциальную характеристику” (см: Кронгауз 2001, 128–129), что справедливо лишь для части словоупотреблений. Слово в речи имеет более конкретное (по отношению к языковому) наполнение, в данном случае имеется в виду не соотносительность с определенным объектом внеязыковой действительности, а актуализация одних потенциальных смыслов и редукция других. Это в свою очередь непосредственно связано с тем, что слово в речи, как и речь в целом, имеет субъективный характер. Следовательно, оно отражает субъективный опыт (внеязыковой и языковой) автора и каждого адресата, соответственно, каждый адресат интерпретирует слово, исходя из своего субъективного опыта. Контекстуальную обусловленность следует понимать двояко:

с одной стороны, контекст (и шире — ситуация) влияют на выбор лексической единицы (соответствие контексту по целому ряду параметров) и предопределяют ее понимание в определенном ключе; с другой стороны, часть информации, которая обычно включается в толкование (изолированной) лексической единицы, в тексте содержится практически без ее участия. Т. е. существенными оказываются преимущественно те характеристики, которые обычно рассматриваются как второстепенные (например, стилистическая окраска) или фоновая информация. Поясним сказанное.

Обосновывая возможность употребления иноязычного слова даже без комментария, Федоров пишет: “При всей непонятности слова, употребляемого впервые (или вообще очень редко), контекст, в котором оно употреблено, если и не способен полностью раскрыть его смысл, то все же может дать некоторое представление о предмете или понятии, обозначенном им. В предложении: *“В жизни ты не увидишь, чтобы армянин валялся в грязи, хоть выпей он пять тунг вина”*, слово “тунг” легко понимается нами как родительный падеж множественного числа слова “тунга”, явно означающего меру жидких тел, видимо довольно большую” (Федоров 1983, 153–154). На переводческой стороне этого примера останавливаться не хотелось бы, для нас здесь существеннее то, что значение ‘довольно большая мера жидких тел’ заключено не в самом слове *тунга*, а как бы вне его. Из лексического значения слова же существенно только то, что мера эта равна приблизительно 4 литрам, да и эта информация при желании может быть более или менее близко установлена дедуктивным путем (количество выпитого должно быть очень большим, но еще не за гранью правдоподобного, т. е. 5 тунг не может быть равно, например, 100 литрам, поскольку высказывание становится заведомо ложным, так как такое количество жидкости человек выпить не может). Но собственно и эта информация существенна для ограниченного круга читателей, многие “прочитают” уже переработанную информацию “очень много”, а она, как уже было сказано не заключена в слове *тунга*. Таким образом, наиболее актуальным смыслом самого этого слова в предложении оказывается напоминание об армянской, точнее даже просто экзотической культуре. Но подобным же образом легко восстанавливается практически каждое полнозначное слово этого предложения, за исключением *армянин*, для восстановления которого нужен либо более широкий контекст, либо знание, что *тунга* — армянская мера жидкости. Ср. :

... ты не увидишь, чтобы армянин валялся в грязи, хоть выпей он пять тунг вина.

В жизни не увидишь, чтобы армянин валялся в грязи, хоть выпей он пять тунг вина.

В жизни ты не, чтобы армянин валялся в грязи, хоть выпей он пять тунг вина.

В жизни ты не увидишь, чтобы армянин в грязи, хоть выпей он пять тунг вина.

В жизни ты не увидишь, чтобы армянин валялся в грязи, хоть он пять тунг вина.

В жизни ты не увидишь, чтобы армянин валялся в грязи, хоть выпей он пять тунг

На этом строятся упражнения при обучении неродному языку и детей родному, вписывая слова в пропуски число возможных вариантов. Следовательно, при употреблении конкретного слова в речи существенными оказываются те “оттенки значения”, которые отличают его от синонимов.

Таким образом, если при переводе мы сосредоточиваем внимание на отдельном слове, то наиболее важной в нем оказываются именно фоновая информация.

До сих пор речь шла о тексте вообще, т. е. любом тексте. В художественном тексте, а именно художественные тексты интересуют нас в первую очередь (ср. “Реалии же (в отличие от терминов — Л. Р.) встречаются преимущественно в художественной литературе, где в известной степени составляют элементы местного и исторического колорита” (Влахов, Флорин 1986, 433)), лучше всего проявляется несводимая к исчислению специфика естественного языка. Поскольку информация,

содержащаяся в слове, вытекает не из действительности как таковой, но действительности, художественно представленной в оригинале, то суть проблемы передачи этой информации на другой язык заключается в том, чтобы найти средства, которые обеспечили бы верность передачи этой информации в смысловом, композиционном и стилистическом планах. При этом композиционный план приобретает значительно большее значение, чем в любом другом типе текста. Но, что еще важнее, в художественном тексте реализуется и, кроме прочих эстетическая функция языка, следовательно ко всей прочей информации слова добавляется и эстетическая информация (эстетическая нагрузка). Заметим, что в связи с этим особое значение может иметь и форма слова, его звуковая (реже графическая оболочка) и, кроме того, необходимо отметить, что в художественном тексте слово вписано не только в контекст предложения или абзаца, но и в контекст всего текста, вступает в разного рода смысловые связи не только с ближайшим окружением, но и с далеко отстоящими словами, при этом актуализируются разные значения слова, из фона в фокус попадают разные смыслы. Напомним также, что и механизмы восприятия художественного текста отличны от механизма восприятия других типов текстов. Главная особенность заключается в активном участии в восприятии воображения и — как следствие — эмоционального восприятия текста. В свете сказанного нельзя обойти вниманием также то, что художественное воздействие осуществляется и через скрытую апелляцию к внеязыковым ситуациям. Определенные слова и образы вызывают у читателя ассоциации с некоторыми знакомыми ситуациями; в пределах одной культуры, такие ассоциации могут быть сугубо индивидуальными или общими для большей части носителей данной культуры (напр., поколение). При этом не имеются в виду лексические ассоциации, или ассоциации с определенными предметами. Существенно то, что ситуация переживается комплексно, и даже не обязательно представлена в сознании “картинкой”, скорее можно говорить об общем ощущении ситуации, эмоциональном фоне. В результате в образную картину произведения оказываются вовлечены компоненты (предметы, звуки, запахи и проч.), на которых в тексте нет даже намека. Но сознание не в состоянии различить “реально существующее” в тексте, от “додуманного”, “дочувствованного” — восприятие по всем каналам идет одновременно, складываясь в “определенную данность”. Д. И. Рамишвили, анализируя специфику слова в художественном тексте, указывает, что “в субъективном аспекте художественной формы дана такая “свернутость” содержания, богатство моментов, готовых всплыть на поверхность сознания, и, вместе с тем, такая слитность субъективно варьируемых чувств, что всякая попытка расчлнить эту свернутость и дать ее в развернутом виде, лишает это содержание своего специфического характера. Эта своеобразная “свернутость” содержания, по-видимому, есть одна из основных тем художественной формы” (Рамишвили 1976, 126). Очевидно, что слово в переводном тексте художественного произведения также обладает всеми этими свойствами. То, насколько “развертывание” содержания в оригинале и переводе будут тождественны в большой степени зависит от переводческих решений. Хотелось бы подчеркнуть, что в данном случае речь идет о передаче средствами другого языка максимального содержательного потенциала переводной единицы.

После рассмотрения особенностей задач

- формирования представления о незнакомом (инокультурном) предмете или явлении;
- передаче содержания слова (языкового представления о незнакомом (инокультурном) предмете или явлении);
- передаче содержания слова художественного текста;

вернемся к вопросу о недопустимости смешения в употреблении термина *реалия*. Закрепленность термина за словом, называющим неизвестный предмет или явление приводит к смешению рассмотренных задач. В центре внимания оказывается предметное значение. Это неизбежно, поскольку изначально устанавливается тождество означаемого и значения слова, а вся остальная информация автоматически попадает на периферию внимания или исключается вовсе. Так происходит не потому, что переводчик (исследователь) решил, что предметное значение в данном случае передать важнее, но потому что он изначально ориентирован на него.

Когда *реалия* понимается как предмет или явление, лингвистической единицей соответственно оказывается *слово, называющее реалию*. В данном случае каждая из задач может решаться отдельно.

Есть и еще один, на наш взгляд, важный аргумент против использования *реалия* в значении ‘слово’. Мы уже указали, что такое именование ограничивает возможность разделения культурной реалии (предмета, явления) и ее названия, предполагается, что они существуют в некотором единстве. Между тем специфические явления и предметы определенной культуры могут называться словами, которые нельзя назвать совсем “незнакомыми”, т. е. их форма представителям другой культуры знакома. Речь может идти о так называемых, межъязыковых омонимах или о частичных омонимах. Именно последние в данном случае интереснее (см., напр., примеры со словами *гимназия* (Берков 1975, 410–411), *жандармерия* (Флорин 1975, 385)). Кроме того, возможны случаи, когда собственно слова двух языков называют по сути своей один и тот же предмет, но либо в соответствующих культурах ему приписывается разное значение (ценность), либо само слово выступает как “культурный знак”. Национальной спецификой в данном случае является не сам предмет, а приписываемое ему культурное значение. Такие случаи будут рассмотрены в следующей главе на нашем материале.

Как отмечалось, несколько иной подход предлагает В. Д. Уваров (см. с. 31), который изначально говорит не о реалиях национального быта, а о *реалиях языка*. Реалии языка суть факты представления в языке внешнего и внутреннего мира человека. Такой подход представляется нам наиболее обоснованным, поскольку при исследовании лингвисты (при работе с текстом переводчики) имеют дело именно с языковой реальностью. Таким образом, с самого начала устанавливается связь языка, языкового сознания и культуры. Употребление такого термина не препятствует употреблению словосочетаний *географические реалии, этнокультурные реалии, реалии национального быта* и т. д., поскольку не может быть смешения. И, наконец, этот термин может применяться без чрезмерной степени условности во всех случаях различий лингвоконцептов в языковом сознании носителей различных языков и культур. В следствие сказанного термин *реалии языка* представляется нам равно удобным, как для лингвистики, так и для переводоведения.

Импонирует нам и решение Уваровым второй выделенной нами проблемы определения реалии (см. выше), мы назвали ее вопросом уникальности. Проблема заключается в том, что ряд авторов называют реалиями факты, известные только определенной культуре/языку и неизвестные другим (Влахов, Флорин, Суксов, Репин, Виноградов и др., см. примеры определений на с. 31–32); другие же авторы, приписывая факту статус реалии, исходят из рассматриваемой пары культур/языков, Уваров говорит о реалии как категории относительной (реалии языка по отношению к другому языку). Представляется, что и для сравнения языков или культур, и для перевода принципиального значения не имеет представлен ли некоторый факт в языках/культурах, не являющихся объектом исследования. Безусловно, на решение

некоторых вопросов это может повлиять, но при необходимости для решения частных моментов можно ввести внутреннюю классификацию.

Итак, опираясь на сказанное выше, *реалией* мы будем называть факты внеязыковой действительности (предметы и явления), характерные для культуры одного народа носителей языка А и неизвестные культуре носителей языка В. Названия таких фактов мы будем называть *словами, называющими реалию*, или *именами реалии*. Также может использоваться термин *языковая реалья*, под которым понимаются несовпадающие лингво(культурные)концепты в языковых картинах мира А и В.

Не вызывает сомнений, что и картина мира, и отдельный ее фрагмент представляют собой систему. Существует множество способов сравнения систем. Одним из них является наложение. Применительно к языковому материалу наложение можно применять к разным фактическим данным (напр., данные разного рода словарей), но, как было замечено во *Введении*, одним из наиболее интересных способом наложения является перевод. Во-первых, сама операция наложения выполнена не исследователем, а переводчиком, т. е. по отношению к анализу это “естественное” наложение; во-вторых, единицы исследования представлены в речи (по сравнению со словарным материалом); в-третьих, есть своего рода презумпция эквивалентности (по сравнению с материалом разных текстов).

Однако, работая с материалом перевода, нельзя не учитывать некоторых его особенностей. Прежде всего это субъективный фактор — переводчик, являясь и интерпретатором текста, и последователем того или иного метода перевода, и носителем идиолекта, подбирает оптимальные по его мнению эквиваленты. Этот фактор несколько корректируется привлечением в качестве источников текстов, выполненных разными переводчиками. Однако необходимо иметь хотя бы некоторое представление о возможных путях переводческих решений. Под путями решения в данном случае не следует понимать процесс перевода, хотя в последние десятилетия появилось немало описаний перевода как процесса. Однако, как отмечает В. С. Виноградов, “все они гипотетического, предположительного характера, потому что постичь то, что происходит в сознании человека в момент преобразования содержания, выраженного в одной языковой форме, в то же содержание, материализованное в другой языковой форме, не представляется возможным на современном этапе развития наук” (Виноградов 1975). Речь идет скорее об осознанной мотивации тех или иных решений. Осознанная мотивация имеет место тогда, когда переводчик сталкивается с определенными трудностями, “спотыкается”. Очевидно, что происходит такое, прежде всего, когда он сталкивается с языковыми реалиями. В других случаях необходимые слова приходят “автоматически” (грамматические аспекты перевода мы не рассматриваем). Ввиду этого, думается, именно на вопросе перевода языковых реалий и частного их случая — слов, называющих реалии, следует остановиться.

Традиционно выделяется несколько встречающихся способов перевода слов, называющих реалии. В зависимости от степени дробности число выявляемых способов перевода у разных авторов колеблется: так А. В. Федоров говорит о четырех способах (Федоров 1983), Влахов и Флорин (1986) насчитывают шесть способов. Попытаемся дать обобщенное представление о них:

1. транслитерация либо транскрипция. В пределах этого способа Федоров выделяет два возможных пути:

- полная транслитерация/транскрипция — непосредственное использование данного слова, обозначающего реалию, в написании буквами своего языка,
- частичная транслитерация/транскрипция — использование корня слова, обозначающего реалию, в написании буквами своего языка в сочетании с суффиксами своего языка. Влахов и Флорин не рассматривают такой случай, как вариант транслитерации/транскрипции, а выделяют его в самостоятельный — адаптирующий перевод или освоение.

Выше уже говорилось, как правило, контекст перевода в случаях применения транслитераций позволяет, “если не полностью установить содержание обозначаемых ими реалий, то отнести их к определенному кругу понятий, выяснить их родовую принадлежность” (Федоров 1983, 153–154). Введение в текст транслитерированного (транскрибированного) слова нередко сопровождается пояснительным комментарием в сноске. Комментарий спасает от приблизительности значения, установленного по контексту, однако использования таких комментариев переводчики стараются избежать, чтобы не разрывать текст (при чтении) и не привлекать повышенного внимания читателя к отдельному слову.

2. Описательный (перифрастический) перевод — создание нового слова или сложного слова, или словосочетания для обозначения соответствующего предмета на основе элементов и морфологических отношений, уже реально существующих в языке. Влахов и Флорин этот способ, обобщенный Федоровым в один, рассматривают как три самостоятельных способа:
 - калька — слово переводится буквально и приспособляется к требованиям соответствующего языка;
 - создание нового слова или словосочетаний на основе семантического соответствия;
 - собственно описательный перевод — вместо эквивалента приводится толкование.
3. Использование аналога (по Влахов и Флорину —приблизительный перевод) — слова, обозначающего нечто близкое (хотя и нетождественное) по функции к иноязычной реалии. Значение аналога уточняется в условиях контекста и иногда граничит с приблизительным обозначением. Однако “...утрата некоторой вещественной специфики (...) слова возмещается полной понятностью его перевода ...” (Федоров 1983, 156).
4. Гипонимический способ (обобщенно-приблизительный перевод), при котором слова языка оригинала, обозначающие видовое понятие, в переводе предаются словом, называющим родовое понятие. Влахов и Флорин такой способ не выделяют, рассматривая вместе с предыдущим. Как отмечают В. С. Виноградов и А. В. Федоров, гипонимический способ всегда обедняет представление, поскольку замена на обобщающее понятие неизбежно приводит к большей или меньшей утрате конкретности. Федоров указывает также, что “гипонимическое соотношение между словом оригинала и словом перевода устанавливается в известной мере и при транслитерации (транскрипции) в тех случаях, (...) когда контекст позволяет уловить значение родового понятия, выраженного транслитерированным (транскрибированным) словом. Таким образом, выявляется известная общность между двумя, казалось бы, далекими друг от друга способами перевода” (Федоров 1983, 156).

Решение использовать тот или иной способ перевода в каждом конкретном случае зависит, как от контекста, так и от общих установок переводчика. Так, например, Н. Хачатурян исходит из того, что “при всей значимости реалии для национального

облика художественного произведения, ее перевод не должен рассматриваться как самоцель. Только оценив функциональную весомость реалии в тексте в целом и в данном контексте, можно принять на этот счет определенное решение” (Хачатурян 1953, 47). Б. И. Репин настаивает на обязательном сохранении и предметного значения: “... предметное и эмоциональное значение реалии, выраженное средствами языка оригинала, не подлежит изменению в процессе перевода, форма же может изменяться” (Репин 1970, 89). О. Рихтерек ориентируется прежде всего на коммуникативный аспект текста: “... в процессе современного художественного перевода речь идет не о репродукции языковых средств оригинала, но о трансфере информации, выражаемой данными языковыми средствами. Решающее значение при этом принадлежит репродукции “функции сообщения” Коммуникация и взаимосвязи отдельных семантических уровней переводимого произведения (особенно если оно отличается амбивалентным характером) с культурным и общественным контекстом принимающей среды, с совокупностью ее национальных традиций, нередко вызывают семантические сдвиги в целевом тексте, необходимость его временной, иноязычной и инокультурной корректировки” (Richterek 1998, 222). Этим отнюдь не исчерпываются постулируемые принципы, однако существенно здесь то, что авторы (переводчики) исходят из собственных психологических предрасположенностей. Также их точки зрения и, как результат, решения будут вызывать согласие или несогласие читателя (критика), в зависимости от совпадения или несовпадения предрасположенностей. Ведь читают люди по-разному: кого-то встреча в тексте не вполне понятного слова побуждает тут же заняться поиском значения этого слова в словарях, энциклопедиях и т. д., кто-то не успевает его даже заметить, кто-то довольствуется общим представлением о значении слова (предложения), кто-то получает удовольствие от информации в сносках и т. д. К сожалению, нам практически не удалось найти работ по психологии восприятия инокультурной информации в тексте. Но даже наблюдения за репликами переводчиков и критиков перевода, а также восприятием текстов автором диссертации, отчетливо обнаруживают различные предпочтения, которые чаще всего кажутся их субъектам естественными, абсолютными. Кроме того, простой проведенный нами тест показывает, что приблизительное представление о значении редко мешает читателю. Было протестировано 3 группы из 10 человек (студенты филологического отделения ТУ, учащиеся 11 класса, смешанная группа людей разных возрастов и профессий). Первой группе испытуемых был предъявлен текст, содержащий предложение *Старый бьюик неся по темной дороге со скоростью 40 миль в час*. Второй группе — тот же текст, с тем же предложением, но скорость была указана *180 миль в час*. Третья группа — те же условия, скорость *120 миль в час*. Испытуемым предлагалось оценить текст с точки зрения правдоподобности. Из всех трех групп на неправдоподобную скорость прямо указало 3 человека (они знали, чему равна миля), 8 человек высказали предположения о возможном “подвохе” в скорости, остальные 19 на скорость вообще не обратили внимания, однако указали на целый ряд других “неправдоподобностей”, что предопределено самой постановкой вопроса — человеческое внимание активируется на поиск сомнительных моментов. Этот тест не претендует на сколько-нибудь существенное самостоятельное значение, но наглядно демонстрирует различное восприятие точной информации, отсутствие помех восприятия при точном знании значения слова. Следует принять во внимание и то, что слово *миля* не является незнакомым, оно встречается в текстах переводной художественной литературы достаточно часто.

Это, в свою очередь, еще раз доказывает, что нельзя говорить о единственно верном переводческом решении (что не значит, что перевод не подлежит оценке).

Говоря об особенностях работы с материалом художественного перевода, нельзя не отметить еще одну особенность, о которой вспоминают относительно редко. Влахов и Флорин, а за ними практически все исследователи, отмечают, что слова, называющие реалии, “переведенные” путем транслитерации (или транскрипции) служат для создания национального колорита (Влахов, Флорин 1986). Это несомненно так. Но также не вызывает сомнения и то, что “... реалии воспринимаются как элемент национального колорита лишь в переводе, но никак не в оригинале, где их национальная окраска никак не ощущается, и потому они не бросаются в глаза, не задерживают внимания читателя как нечто незнакомое, экзотическое, в то время как, перенесенные в том же количестве в перевод, они “выпирают” из текста...” (Хачатурян 1953, 47). Таким образом, можно утверждать, что по сравнению со словами в тексте оригинала их транслитерированные соответствия обладают новой функцией, на них лежит новая смысловая нагрузка, они включают новые смыслы. Причем было бы упрощением сводить функцию только к созданию колорита, понимаемому как эстетический прием (при всей его важности для художественного текста). Представление, что перевод должен произвести на читателя тот же эффект, что и оригинал, довольно широко распространено и часто постулируется как задача переводчика. Из сказанного, однако следует, что это не так, поскольку восприятие “национального” изначально разное. Уваров утверждает: “Считается (...), что перевод должен казаться оригиналом. Такое представление о переводе в сущности отрицает перевод. Но для логики оно не может воплотиться на практике, так как еще перед чтением книги читатель знает, оригинальная она или переводная, и заранее настраивается на восприятие того или иного народа, связывает книгу с соответствующим национальным контекстом” (Уваров 1972, 69). Нам трудно безоговорочно принять аргумент, что читатель обязательно знает о том, что держит в руках перевод, настраивается на восприятие культурного контекста — это в значительной мере зависит от индивидуальной культуры чтения (собственно, не все читатели в принципе задумываются о различии между оригиналом и переводом). Но даже в случае, если читатель не задумывается, не обращает внимания, указания в тексте на реалии чужой культуры (использование транслитерации и транскрипций, иногда также описательного перевода при переводе слов, называющих реалии) сигнализируют о том, что художественная реальность произведения лежит в плоскости другой культуры³.

А это, в свою очередь, заставляет при восприятии делать “поправку на чужую культуру”, т. е. препятствует интерпретации текста по законам “своей реальности” — значительно проще воспринимается, что отношения между людьми (героями), их общение протекает несколько иначе, чем принято в культуре страны носителя языка перевода, что несколько иначе организован быт, представлены другие “декорации”. Все это происходит как бы помимо воли читателя, он не фиксирует в сознании таких отличий (если специально не прилагает усилий на их обнаружение). В лингвистическом отношении такая “поправка” налагает ограничения на акцептацию фоновых смыслов, присущих родному языку. Наряду с такими нивелируемыми расхождениями, есть и такие, которые осознаются определенно, в частности, сами реалии, но также и явления, не имеющие никакого специального обозначения (либо это явление не называется в тексте), например, специфика социальных отношений, мотивации поступков героев, основанные на этнокультурном моральном кодексе. В этом случае указанная сигнальная функция слов, называющих реалии, помогает такие явления соотнести с соответствующей культурой. Таким образом, читателю перевода проще фиксировать и аккумулировать знания о другой культуре.

Следовательно, в плане национального содержания восприятие представителя культуры языка оригинала и представителя культуры языка перевода изначально различается очень сильно. Наднациональное же содержание может восприниматься сходным образом представителями разных культур при условии их относительной близости. На это условие как обязательное мы указываем, поскольку восприятие текста все равно детерминировано культурой (так текст, который в одной культуре воспринимается как текст о героизме, в другой воспринимается как текст о вероломстве, а переводы, например, сказок индейских или африканских племен значительной частью европейцев воспринимаются как бессмыслица). Впрочем, мы уже отмечали, что разные люди различно реагируют не только на подлинник и перевод, но и на один и тот же текст, особенно художественный. Эта проблема лежит вне области перевода и не является лингвистической, однако заставляет сомневаться в таком критерии качества перевода и ориентире, как “тот же эффект”.

Тем не менее обстоятельства, рассмотренные в связи с вопросом “эффекта” позволяют сделать несколько важных выводов. Число прямых отсылок к реалиям другой культуры (использование транслитераций и транскрипций, иногда также описательного перевода при переводе слов, называющих реалии) в тексте перевода задает соотношение национального и наднационального содержания. Это соотношение моделируется переводчиком, он же определяет, где следует сделать национальные акценты. Образно выражаясь, переводчик решает, сколько расставить сигнальных флажков и в каких именно местах. При этом переводчиком могут двигать как психологические предпочтения (несознательное моделирование), так и различные сознательные установки. Симптоматично, что переводы текстов, претендующих на универсальный характер, практически свободно от отсылок к реалиям культуры языка оригинала.

Сказанное еще раз доказывает, что появление в тексте иноязычного элемента обусловлено субъективно.

Выше шла речь об изменении смысловой нагрузки слов в тексте перевода. Но следует отдавать себе отчет в том, что такое изменение имеет место в динамике речи. Текст, как правило, существует на протяжении довольно продолжительного времени (хотя бы несколько десятилетий). И язык, и знакомство культур на протяжении этого времени тоже изменяются, в результате чего в исходном тексте перевода могут происходить существенные сдвиги. Речь идет о том, что некоторые предметы или явления, прежде неизвестные или известные, но соотносимые с определенной культурой, с бытом определенного народа или страны, входят в жизнь носителей языка перевода. Либо новое для данного общества явление называется заимствованным словом. В следствие этого названия таких предметов и явлений, даже если осознаются как заимствования, теряют статус слов, называющих реалию (раз сама реальность перестала быть таковой). Соответственно, в тексте перевода такие слова перестают выполнять сигнальную функцию. Правда, и пониматься эти слова начинают “по-своему”, т. е. исходя из опыта, полученного в рамках своей культуры (он может существенно отличаться от опыта носителей культуры/языка, из которой приходит явление/слово), исходя из языкового значения в своем языке, т. е. с опорой на сформировавшийся лингвоконцепт. Очевидно, что все следствия реализации сигнальной функции слова стираются.

Также в случае, если текст читается с установкой на выявление отдельных фактов, например, в исследовательских целях или по другим причинам, внимание заостряется на каких-то фактах, например, под влиянием профессиональной деятельности информация, несомая словами, “восстанавливается” во всей своей полноте, т. е. опять-таки следствия реализации сигнальной функции слова стираются.

Изложенные обстоятельства дают основания при анализе подходить к лексическому материалу текста (оригинала и перевода) как “однозначному”, т. е. как к фактам языка, а не только как фактам речи. Слово в таком случае принимается как носитель всего возможного потенциала, а также может рассматриваться как вход в полноценный концепт в соответствующей картине мира. Соответственно, и сравнивать можно концепты представленные в оригинале и переводе, а не только адекватность передачи соответствующего контекстуального смысла.

Последний теоретический вопрос, который нам предстоит затронуть, это вопрос о том, что же считать реалией. Казалось бы, ответ очевиден — как следует из определения — это факты действительности (предметы и явления), характерные для культуры одного народа — носителей языка А и неизвестные культуре носителей языка В, — стоит только убедиться, что какого-то явления в культуре носителей языка В нет и можем считать его реалией. Тем не менее полное “отсутствие” явления — случай довольно редкий, значительно чаще речь идет о существенных различиях в (тем не менее соотносимых) явлениях двух культур.

В свое время Влахов и Флорин (Влахов, Флорин 1986) предложили предметное деление реалий (напомним, что под реалиями эти авторы понимают слова, правда, в самой классификации на это указывается только в пункте А):

А. географические реалии:

1. названия объектов физической географии, в том числе и метеорологии;
2. названия географических объектов, связанных с человеческой деятельностью;
3. названия эндемиков;

Б. этнографические реалии:

1. быт
 - а) пища, напитки и т. п.;
 - б) одежда (включая обувь и головные уборы и пр.);
 - в) жилье, мебель, посуда и пр. утварь;
 - г) транспорт (средства и “водители”);
 - д) другие;
2. труд
 - а) люди труда;
 - б) орудия труда;
 - в) организация труда;
3. искусство и культура
 - а) музыка и танцы;
 - б) музыкальные инструменты и др.;
 - в) фольклор;
 - г) театр;
 - д) другие искусства и предметы;
 - е) исполнители;
 - ж) обычаи, ритуалы;
 - з) праздники, игры;
 - и) мифология;
 - к) культы, служители и последователи;
 - л) календарь;
4. этнические объекты
 - а) этнонимы;
 - б) клички;

- в) названия улиц по месту жительства;
- 5. меры и деньги
 - а) единицы мер;
 - б) денежные единицы;
- В. общественно-политические реалии:
 1. административно-территориальное устройство
 - а) административно-территориальные единицы;
 - б) населенные пункты;
 - в) части населенного пункта;
 2. органы и носители власти
 - а) органы власти;
 - б) носители власти;
 3. общественно-политическая жизнь:
 - а) политические организации и политические деятели;
 - б) патриотические и общественные движения (и их деятели);
 - в) социальные явления и движения (и их представители);
 - г) звания, степени, титулы;
 - д) учреждения;
 - е) учебные заведения;
 - ж) сословия и касты (и их члены);
 - з) сословные знаки и символы;
 4. военные реалии:
 - а) подразделения;
 - б) оружие;
 - в) обмундирование;
 - г) военнослужащие (и командиры).

Как видно, из этой классификации, реалии охватывают практически все стороны жизни. Но ведь не все предметы рассматриваются как реалии. Так, реалией считается не любой предмет национальной одежды, не все типы жилищ, не все населенные пункты и т. д., хотя этнографы могут выделять массу особенностей предмета у того или иного народа. По данным русского языка получается, что как “особые” органы власти, рассматриваются, например, русская Государственная Дума, польский и литовский Сейм, немецкий Бундестаг и, возможно, еще несколько. По отношению же к другим странам используется общий термин *парламент*. Очевидно, дело не в том, что между сеймом и Бундестагом различия больше, чем между, например, итальянским и английским парламентами. Также в русский язык включаются слова, называющие французскую реалию *ажан*, английскую — *полисмен*, в других же европейских странах — *полицейский*. Здесь следует отметить и то, что согласно данным французско-русских и англо-русских словарей и фр. *agent de police*, и англ. *policeman* переводятся на русский, как *полицейский*, соответственно, к безэквивалентной лексике фр. *agent de police*, и англ. *policeman* не относятся. Но это противоречит всем определениям реалии (понимается ли она как слово или как предмет, явление). И. Кашкин пишет, что “Для передачи национального колорита уже укоренились и общеприняты некоторые обозначения, которые необходимо сохранять...” (Кашкин 1977, 470). Таким образом, использование “чужого слова” объясняется не лакуной в предметной или языковой действительности, а функцией слова в тексте. В то же время Н. Хачатурян говорит о “лжереалиях”: “А между тем переводчикам порою словно бы мало самих реалий и они “для колорита” подгоняют под реалии обычные слова оригинала, вводят их в

текст перевода, будто для них и впрямь нет эквивалента. Некоторые переводчики (...) буквально наводнили язык перевода транслитерированными лжереалиями, переводя их не в тексте, а в примечании” (Хачатурян 1953, 48), далее автор приводит примеры, среди которых: *ханум* – *госпожа*, *инсаноглу* – *человечий сын*, *чопчи* – *собиратель хвороста*, *танутэр* – *сельский староста* и др. Но и в связи с этими примерами могут возникнуть вопросы, чем *ханум* принципиально отличается от *фрау*, *леди*, *синьора*, *дона*, *мадам* и т. д. — слова, которые обычно приводятся как пример реалий (слов); такое явление как сельский староста русским знакомо, собиратель хвороста — в принципе тоже, хотя больше из знакомства с разными другими культурами, поскольку в России такой профессии (основного вида занятий) не было, что, однако, не значит, что это понятие соотносится с другой культурой, но отдельного слова для этих понятий в русском языке нет. Так почему следует считать эти слова, имеющими эквивалент, а не трактовать русские соответствия как описательный перевод? Существование же понятия ‘человечий сын’ в русском сознании вообще вызывает сомнение (может быть, имеется в виду библеизм *сын человеческий*?). Хотя реалия, понятно, есть.

С другой стороны, в качестве примера национально-культурной специфики концептов (напомним, что концепт этими авторами понимается как “любая дискретная единица коллективного сознания, отражающая предмет реального или идеального мира и хранящаяся в национальной памяти носителей языка в вербально обозначенном виде”) Бабушкин и Жукова приводят следующий пример: “Описывая элементарнейший предмет мебели — *стол* в его “видении” с позиций общеевропейского, с одной стороны, а с другой — китайского или японского стандарта, Ф. Унгерер и Х. Шмид констатируют, что эти столы “значительно отличаются по размеру, высоте, наличию или отсутствию выдвижных ящиков. Для того чтобы понять существующие несовпадения в этих “столах”, надо знать, что в Китае и Японии традиционно пишут, скрестив ноги или стоя на коленях” (Бабушкин, Жукова 2000). Трудно не согласиться с тем, что “элементарнейшие предметы мебели” на Западе, и на Востоке “значительно отличаются”, вопрос возникает в связи с основанием сравнения. По всей видимости, общим у этих предметов мебели именно то, что и то, и другое — стол, точнее, и то, и другое мы называем *столом*, еще точнее название восточного предмета мебели мы переводим на русский язык как стол (авторы статьи переводят на английский словом *table*). Но почему мы ставим знак тождества между названиями таких разных предметов? Между единицами за которыми стоят такие разные образы? Почему *стол* — русское лексическое соответствие тому, что по-японски называют *ki*, *tsukue* (также *teiburu*, *hayami*, *ichiranhyou*, *takushi*, *taku*), почему такой способ перевода не называют заменой функциональным аналогом? Но при этом перевод чешского слова *hospoda* на русский, как *трактир*, *кабачок*, *пивная* — это приблизительный перевод⁴ (Суксов 1977, 124)?

Мы не преследуем цели показать, что кто-то из авторов не прав, что решения того или другого переводчика неверны или комментарии исследователей не справедливы. Нам важно показать, что на практике постулируемая в определениях реалии (см. с. 31) лакуарность во внеязыковой действительности (как следствие, в языке) не является обязательным условием для приписывания факту статуса реалии.

Схематически, условие, делающее реалию реалией в соответствии с определением Влахова, Флорина и их последователей можно выразить так:

	A	B	C, D, E...Z
ПРЕДМЕТ	+	-	-
ПРЕДСТАВЛЕНИЕ	+	-	-

ИМЯ	+	-	-
-----	---	---	---

Схема определения реалии, принятого нами:

	A	B
ПРЕДМЕТ	+	-

Схема определения реалии языка:

	A	B
ЯЗЫКОВОЕ ПРЕДСТАВЛЕНИЕ	+	-/x
ИМЯ	+	+/-

Условные обозначения:

- «+» — наличие;
- «-» — отсутствие;
- «x» — различия;
- «/» — разделяет возможные варианты.

Но, как мы показали, далеко не всегда, когда речь идет о реалиях, выделяемые “реалии” подходят под такую схему. И сам фактор лакунарности — явление относительное.

Весьма возможно для практики, критики и теории перевода эти обстоятельства не имеют большого значения, так как не меняют задач, стоящих перед переводчиком, не влияют на его решение. Но для нас важно именно определение лакун в языковом (как предпосылка — в предметном) пространстве. Указанная “относительность” свидетельствует, что результаты перевода о них могут только сигнализировать, но не достоверно выявлять их. Соответственно, возникает необходимость более жестких критериев закрепления за словом статуса “называющее реалию”.

Словарный состав каждого языка описывает некую действительность, точнее, словарный состав каждого языка является совокупностью знаков, соответствующих некой совокупности понятий, представлений отражающих определенную действительность. Некоторые элементы этой действительности, описываемой языком, могут совпадать с элементами другой действительности, описываемой другим языком; другие могут в деталях отличаться от элементов действительности, которую описывает другой язык; наконец, есть элементы действительности языкового коллектива А, отсутствующие в жизни языкового коллектива В. Составляя переводной словарь А — В и устанавливая эквивалентные отношения слов и словосочетаний языка А и слов и словосочетаний языка В, мы либо указываем на идентичность некоторых элементов действительности языкового коллектива В, либо указываем на их частичное сходство, либо же констатируем отсутствие таких соответствий.

Однако, как показано выше, “идентичность” — явление в большой степени относительное. В понимании идентичности элементов действительности разных языковых коллективов В. Берков выделяет два принципиально возможных подхода (см. Берков 1975, 404):

- 1) идентичными можно считать два материально, физически идентичных объекта, отвлекаясь от социально-исторического опыта языковых коллективов;
- 2) можно учитывать роль данного объекта в социально-историческом опыте языкового коллектива.

Представляется, что можно говорить еще об одном подходе, а именно:

- 3) идентичными можно считать два функционально идентичных объекта. Именно на таком основании, по видимому, устанавливается тождество

“ориентального” и “европейского” стола в рассмотренном выше примере. Ведь в отрицании их физической идентичности — весь пафос примера, а роль данного объекта в социально-историческом опыте, думается, не требует доказательств.

Более или менее существенные расхождения по любому из этих “оснований идентичности” может переводить слово в разряд слов, называющих реалию. Так, анализируя значение исландского слова *mistilteinn* (букв. ‘омела’, ‘*Viscum album*’), Берков указывает, что “объем значения слова *mistilteinn* для исландца — это не столько *Viscum album*, сколько ‘то, чем Локи убил Бальдра’” (Омела в Исландии не растет, потому сам материальный предмет исландцам практически неизвестен, но об убийстве Бальдара с детства знает любой исландец) (Берков 1975, 404) при этом он относит *mistilteinn* к словам, называющим реалии. Здесь можно еще раз вспомнить пример Виноградова с “зеленой луной” (см. выше). Разумеется, не специализированные (напр. страноведческие, лингвокультурологические словари) двуязычные словари таких различий не учитывают или учитывают от случая к случаю.

На основании сказанного можно сделать первый важный вывод, корректирующий наше представление о реалии: слово, называющее реалию, не обязательно относится к разряду безэквивалентной лексики (в паре рассматриваемых языков), соответственно, выявить его на материале словарей не всегда возможно.

Такие случаи могут быть выявлены при сравнении текстов на языке оригинала и их переводов, желательно выполненных разными переводчиками: при столкновении с какими словами в переводах наблюдаются колебания, вызванные стремлением передать специфичность обозначаемого предмета или явления. Такой метод выявления строится на том же принципе, что и предлагаемый В. Г. Гаком способ оценки адекватности перевода, только как бы с другой стороны: “Для устранения индивидуально-субъективного в определении адекватности перевода предлагается использовать методы анкетирования. Это вполне закономерный прием. Однако и здесь, когда анкета касается языковой нормы, каждый анкетиремый будет исходить из своей языковой компетенции, в данном случае из своего интуитивного представления о расхождениях между двумя языками. Но переводчики и редакторы в своей работе также исходят из своей языковой компетенции, касающейся корреляции двух языков. Поэтому анализ способов перевода однотипных явлений в ряде разных переводов может рассматриваться как своего рода анкетирование, объектом которого выступают сами специалисты-практики перевода” (Гак 1979).

Сказанное не означает, что работа со словарями не нужна или ее значение факультативно. Собственно, с установления “кодифицированных” межъязыковых соответствий и следует начинать. Первый шаг в установлении соответствия — установление взаимопереводимости, т. е. соответствие слова *a* языка А слову *b* языка В должно отражаться и в словаре А–В, и в словаре В–А:

А–В: $a = b$ (c, d)

В–А: $b = a$ (e)

Некоторую проблему в установлении соответствий составляют пары слово *a* — неидиоматическое фразеологическое сочетание *bb*. Последние, как правило, не отражаются в словарях, в том числе фразеологических. Речь идет о составных названиях (преимущественно это термины или терминологизированные названия) типа *майский жук*, *божья коровка*, *заячья губа* и под., которые в другом языке могут выражаться одним словом (ср. польск. *biedronka*). Естественно, что в двуязычный словарь такие сочетания могут попасть только как дополнения к статьям *майский*,

жук, божий, корова, заячий, губа но такие дополнения также не имеют обязательного характера (более того совсем не обязательно в словаре будут отражены притяжательные прилагательные *божий, заячий*), полагаться на них как на свидетельство отсутствия устойчивых названий нельзя. Значительную часть таких сочетаний можно найти только в специализированных (биологических, медицинских, юридических и др.) словарях. Последние, однако, охватывают далеко не все сферы действительности, точнее не для всех областей жизни и деятельности человека такие словари составлены и, пожалуй, даже не для всех сфер могут быть составлены.

При работе с материалом перевода эта проблема чревата невозможностью определить используется ли в переводе устойчивое сочетание или описательный перевод. В дальнейшем, при анализе мы будем вынуждены вернуться к этой проблеме, тогда рассмотрим ее подробнее на конкретном материале.

Отметим возможность еще более сложного случая, когда устойчивому сочетанию одного языка соответствует устойчивое сочетание другого языка. Найти подтверждение соответствия таких сочетаний в словарях практически невозможно.

Отдельный вопрос, заслуживающий рассмотрения, представляют собой случаи, когда указываемое словарем соответствие *b* оказывается заимствованием из языка *A*, т. е. транслитерацией или транскрипцией слова *a*. Собственно, вопрос в том и заключается, является ли слово *b* заимствованием, т. е. словом, вошедшим в лексическую систему языка *B* или оно остается именем инокультурной реалии? Последний случай предполагает, что слово, хотя и хорошо известно носителям языка *B*, однозначно соотносится ими с культурой *A* и не может употребляться применительно к “своей” действительности. Таковы, например, в русском языке слова *фрау, леди, визирь, аул* и т. д., т. е. те случаи, которые Кашкин определил, как уже “укоренившиеся и общепринятые обозначения, которые необходимо сохранять” (см. выше). Заимствования, сохраняющие чуждость на уровне реалий, нередко определяются как экзотизмы. При этом такие слова, как *колготки* (из чешск.), *бутсы, сервис* (из англ.) вовсе не соотносятся с чешской или английской действительностью. Иначе говоря, решение поставленного вопроса связано с вопросом адаптации иноязычного заимствования и включения его в сеть системных отношений заимствующего языка. Мы имеем дело с одним из наиболее важных признаков освоения иноязычного слова — утратой им национальной референтной соотнесенности. Л. В. Малаховский и Л. Т. Микулина подчеркивают двунаправленность процесса освоения иноязычного слова: “с одной стороны, это освоение соответствующего знака, а с другой — освоение стоящей за ним реалии. При рассмотрении вопросов, связанных с заимствованиями, последнее оставалось ранее без внимания. Очевидно, что для полного освоения знака необходимо освоение реалии: знакомство с ней как первый этап освоения, а затем вхождение ее в культуру страны заимствующего языка” (Малаховский, Микулина 1982, 59).

Те же авторы указывают, что исследование заимствований в обширной литературе осуществляется главным образом в статике (ср. Флорин 1975): “... принимаются во внимание только две крайние точки: исходная — иноязычное слово в языке источнике — и конечная — иноязычное слово внутри заимствующего языка как освоенное им или неосвоенное. Однако каждое иноязычное слово, так же как и вся масса иноязычных слов в целом, находится по отношению к заимствующему языку в непрерывном движении, которое можно наблюдать даже на таком коротком отрезке времени, как несколько десятилетий или даже несколько лет. (...) Слово проходит в диахронии разные этапы освоения, и на разных этапах освоения заимствуемые слова находятся в синхронии (Малаховский, Микулина 1982, 54). Соответственно, на материале источников разных лет мы можем наблюдать разную

степень освоенности слова, либо, наоборот, что актуальнее для нашего материала — разную степень чуждости. Какие это источники? Разумеется, в первую очередь словари.

Лексикография располагает специфическими средствами отражения степени освоенности иноязычного слова. В различных словарях реализация этих средств может в деталях различаться, но принцип их остается неизменным:

1. использование специальной пометы, указывающей на чуждость слова языку;
2. наличие в тексте дефиниции прямых указаний на соотнесенность значения слова с иностранными реалиями.

Если слово в словаре не сопровождается пометой указанием в дефиниции на соотнесенность с иностранной реальией, это является свидетельством того, что на момент создания словаря данное слово в значительной мере потеряло этнокультурную соотнесенность и не воспринимается носителями языка как чужое. “Ценность дефиниций, а также “знака чуждости” в том, что они эксплицируют такое трудно доступное для наблюдения явление, как ощущение носителями языка степени освоенности иноязычного слова. Однако в этом же заключается и ограниченность данных лексикографических средств характеристики слова: они отражают лишь субъективное мнение составителей о статусе слова в языке и потому не могут служить в качестве решающего аргумента при отнесении слова к числу освоенных языком или не освоенных” (Малаховский, Микулина 1982, 57). Дабы преодолеть указанную субъективность, авторы предлагают обратиться к фактам реальной языковой практики, т. е. прецедентным текстам разных лет, которые являются вторым важным источником данных о степени освоенности слова. За динамикой процесса освоения слова и, соответственно, утраты им культурно-коннотированной окраски можно наблюдать, наблюдая за хронологией использования в текстах маркирующих элементов. Неосвоенное слово является, как правило, маркированным — формально (нарушение грамматических, фонетических, графических норм, выделение иноязычного слова в тексте с помощью различных графических средств — кавычек, курсива) либо содержательно. Содержательная маркированность находит свое отражение в том, что иноязычное слово сопровождается пояснениями в тексте или в примечаниях (ср. способы передачи слов, называющих реалии, с. 37–38).

Малаховский и Микулина указывают еще на три важных критерия утраты словом соотнесенности с инокультурным референтом (Малаховский, Микулина 1982, 60–61):

1. включение слова в систему словообразовательных отношений заимствующего языка;
2. появление у слова новых, производных значений. Авторы приводят весьма интересный для нас пример: в английском языке у слова *kasha* (транслитерация рус. *каша*) употребляющегося с 1808 г., “развивается производное значение ‘бежевый цвет, напоминающий гречневую кашу’: *She had an outfit made in a new colour called „kasha“* (М. McCarthy)”;
3. актуализация коннотаций слова. Первая, начальная ступень актуализации — установление носителями заимствующего языка национальной принадлежности транслитерируемого слова, национального характера обозначаемой реалии. Следующей ступенью является реализация дополнительных ассоциаций, присущих слову в рамках исходного языка. Наконец, заключительным этапом в развитии этого процесса может стать возникновение у освоенного иноязычного слова новых коннотаций уже на почве заимствующего языка.

Учитывая приведенные критерии, можно сделать следующие выводы: транслитерированное (транскрибированное) в языке В слово из языка А может считаться называющим реалию культуры А, если:

- 1) в словаре языка В оно дается с пометой или в его дефиниции содержится указание, соотносящее его с культурой А. Например: *ажан* – *полицейский во Франции*; *сиеста* – *Италии, Испании, странах Латинской Америки и некоторых других* – *полуденный (послеобеденный) отдых; самое жаркое время дня*;
- 2) представление его в тексте сопровождается пояснениями или комментариями;
- 3) оно не включено в словообразовательные отношения языка В (факультативный признак: его отсутствие свидетельствует о том, что это не имя реалии, но его наличие не является достаточным основанием для отнесения слова к словам, называющим реалию. Также формальная маркированность);
- 4) оно не имеет самостоятельных новых значений в языке В;
- 5) в языке В оно не обладает культурными коннотациями, кроме соотнесения с культурой А.

В разные моменты времени одно и то же слово, транслитерированное (транскрибированное) из языка А, в языке В может быть окказиональной транслитерацией (слово редко встречается в переведенных текстах, носителям языка В незнакомо или знакомо плохо, в словарях языка В не отражается), экзотизмом (слово более или менее регулярно встречается в переведенных текстах, носителям языка В знакомо, отражается в словарях языка В, имеет четкую соотнесенность с действительностью носителей языка А), собственно заимствованием (словом иностранного происхождения). Статус слова для каждого синхронного среза определяется по источникам этого времени.

В ходе дальнейшего исследования мы будем исходить из изложенных здесь принципов.

Глава 2

ИЗ ИСТОРИИ РУССКОЙ И ЧЕШСКОЙ КУХНИ

Для определения культурной значимости цибионических систем русского и чешского языков, а вместе с тем и отдельных цибионимов, выявлению реального культурного фона этих систем необходимо остановиться на истории формирования и развития русской и чешской кулинарных традиций в целом⁵.

Русская кухня в том виде, в каком она дошла до наших дней, сложилась окончательно немногим более ста лет тому назад, во вторую половину XIX в., когда была проведена ее неофициальная кодификация: именно в период с 1840-х до 1880-х гг. появилось большое количество поваренных книг, составленных людьми разных сословий (от аристократов до крестьян) и из разных районов страны.

Русская кухня прошла длительный, тысячелетний путь развития и пережила несколько этапов. Каждый из них оставил неизгладимый след, но при этом довольно сильно отличался от других составом меню, композицией блюд и технологией их приготовления, т. е. представлял своего рода отдельную кухню.

ДРЕВНЕРУССКАЯ КУХНЯ

Охватывающая 500 лет развития, древнерусская кухня характеризуется чрезвычайным постоянством состава блюд и их вкусовой гаммы на основе строгих канонов приготовления. Древнерусская кухня начала складываться с IX в. и к XV в. достигла своего расцвета. Первые скудные сведения о русской кухне содержатся в древнейших письменных источниках XI–XVII вв. — в летописях, житиях, словах, поучениях и т. д. Наиболее полные сведения о древнерусской кухне можно найти в “Домострое”. Советник Ивана IV Грозного Сильвестр составил список современных ему блюд, кулинарных изделий и напитков, обобщив предшествующий опыт и регламентировав порядок ведения в рамках домашнего жития.

Естественно, на формирование кухни в первую очередь самое большое влияние оказали природно-географические условия. Обилие рек, озер, лесов способствовало появлению в русской кухне большого количества блюд из рыбы, дичи, грибов, лесных ягод. Основу ее составляли хлебные, мучные изделия и зерновые блюда. Все древнейшие мучные изделия создавались исключительно на основе кислого ржаного теста. Так были созданы мучные кисели — ржаной, овсяный, гороховый, а также блины и ржанные пироги. Русские методы закваски и применение теста из привозной (а затем и местной) пшеничной муки и ее сочетание с ржаной дали позднее, в XIV–XV вв., новые разновидности русских национальных мучных изделий: оладьи, шаньги, пышки (жаренные на масле), баранки, бублики (из заварного теста), а также калачи — основной национальный русский белый печеный хлеб.

Привычка сочетать преимущественно мучную основу с мясными, рыбными и растительными продуктами в едином кулинарном изделии или блюде была причиной того, что в конце периода древнерусской кухни (в XVI – начале XVII вв.) в нее органично вошли такие “восточные” блюда, как лапша и пельмени,

заимствованные соответственно у татар и пермяков (камских угро-финнов), но ставшие русскими блюдами как в глазах иностранцев, так и самих русских, и даже давшие чисто русскую разновидность — кундюмы (жареные пельмени с грибами).

В средневековый период сложилось также большинство русских национальных напитков: мед ставленный (ок. 880–890 гг.), приготавливавшийся по методу, близкому к производству виноградных вин, и дававший продукт, близкий к коньяку (выдержка от 5 до 35 лет); березовица пьяная (921 г.) — продукт брожения березового сока; мед хмельной (920–930 гг.) — с добавлением к меду хмеля, помимо ягодных соков; мед вареный — продукт, близкий по технологии к пиву (996 г.); квас, сидр (XI в.), пиво (ок. 1284 г.).

В 1533 г. в Москве, на Балчуге напротив Кремля, открывается первый общественный ресторан — царев кабак. В конце XV в. (в 70–80-х гг.) появляются первые профессиональные повара — не только у царя, но и у князей и бояр. Отдельно от поваров утверждается профессия хлебников, причем трех разрядов: греки — для вытяжного и пресного теста, русские — для ржаного и кислого, татары — для пшеничного сдобного.

Уже в раннем средневековье сложилось четкое или, вернее, резкое, разделение русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на все дальнейшее развитие русской кухни до конца XIX в. Проведение резкой грани между скоромным и постным столом, изолирование одних продуктов от других, строгое недопущение их смешения или комбинации — все это лишь частично привело к созданию некоторых оригинальных блюд, но в целом не могло не вызвать известного однообразия меню. Поскольку большая часть дней в году (от 192 до 216 в разные годы) считалась постными, а посты соблюдались весьма строго, особое развитие имел постный стол. Отсюда обилие в русской кухне грибных и рыбных блюд, всевозможное использование различного растительного сырья — зерна, овощей, лесных ягод и трав (крапивы, сныти, лебеды и др.).

Долгое время попытки разнообразить постный стол выражались в том, что каждый вид овощей, грибов или рыбы приготавливался отдельно, самостоятельно. Таким образом, количество блюд в XV в. по названиям было огромно, но по содержанию они немногим отличались одно от другого. Вкусовое разнообразие однородных блюд достигалось, с одной стороны, различием в тепловой обработке, с другой — применением различных масел, преимущественно растительных (конопляного, орехового, макового, деревянного (оливкового), и значительно позднее — подсолнечного), а также употреблением пряностей. Из последних чаще всего применялись лук и чеснок, причем в весьма больших количествах, петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика, появившиеся на Руси уже с X–XI вв., а позднее, в XV – начале XVI вв., этот набор был дополнен имбирем, корицей, кардамоном, аиром и шафраном.

Наконец, в средневековый период развития русской кухни выявляется и склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших общее название *хлёбово*.

Что касается молока и мяса, то эти продукты до XVII в. употреблялись сравнительно редко, причем обработка их не отличалась сложностью.

КУХНЯ МОСКОВСКОГО ГОСУДАРСТВА, ИЛИ СТАРОМОСКОВСКАЯ КУХНЯ

Древнерусской кухне, как и всему патриархальному быту Руси, был нанесен удар в начале XVII в. Период польско-шведской интервенции и крестьянская война привели к хозяйственному упадку почти на четверть века и к резкому изменению социальных условий в России. Именно этот период и служит разделительной линией между

древнерусской кухней и кухней Московского государства XVII в., или так называемой старомосковской кухней.

Основное ее отличие от древнерусской состояло в том, что наступило резкое размежевание русского общенационального стола по сословному признаку. Раньше стол знати отличался от стола простолюдина лишь количеством блюд, ибо натуральное хозяйство обуславливало для всех сословий качественное равенство продуктов, производимых крестьянами. За границей для двора закупались лишь французские и греческие вина (мальвазия, бургундские, романа), и фрукты, в основном сушеные и вяленые: фиги (инжир), финики, лимоны. С развитием интенсивной внешней торговли, введением монополии на ряд товаров (водка, икра, красная рыба, рыбий клей, мед, соль, конопля) и заменой натурального обмена денежным началось разграничение в ассортименте между теми пищевыми продуктами, которые поступали на стол знати, и теми, что имелись в наличии у крестьянина. Эти же причины оказали сильное воздействие и на формирование с XVII в. русских региональных кухонь (донской, уральской, сибирской, поморской), поскольку они стали отличаться от московской официальной кухни ассортиментом продуктов и блюд.

Своеобразие этого периода в развитии русской кухни заключалось и в том, что стол московского царя и знати хотя и оставался сословно-закрытым, оказывал влияние на всю московскую кухню в целом. Дело в том, что в Москве все пищевые товары, как бы они ни были редки и экзотичны, продавались на свободном рынке, следовательно, могли быть приобретены любым лицом. Кроме того, колоссальный штат прислуги, обслуживавшей царский двор и многочисленные семейства знати и насчитывавший лишь в черте города десятки тысяч человек, содействовал тому, что новые застольные обычаи, новые блюда, их новая композиция и рецептура постепенно распространялись среди московского люда. Вот почему термин *московская кухня* хотя и означает прежде всего кухню знати, имеет и более широкое толкование. Речь идет о кулинарных принципах, ставших господствующими в XVII в. в столице и ее окрестностях. Не случайно московская кухня дожила в Москве, а особенно в Замоскворечье вплоть до начала XX в., хотя господствующее кулинарное направление в стране сменилось за это время трижды.

В то время как народная кухня все более упрощается и обедняется, кухня дворянства и особенно знати (боярства) становится все более сложной и рафинированной. Она не только собирает, объединяет и обобщает опыт предшествовавших столетий, но и создает на его основе новые, более сложные варианты старых блюд, а также впервые заимствует и открыто вводит в русскую кухню ряд иностранных блюд и кулинарных приемов — преимущественно восточного и балканского происхождения. Заметно обогащается в это время скромный праздничный стол.

На кулинарные нравы сильное влияние оказывает восточная и, в первую очередь, татарская кухня, что связано с включением в состав Русского государства во второй половине XVI в. Казанского и Астраханского ханств, Башкирии и Сибири. В XVII в. в Россию стали завозить тростниковый сахар, из которого вместе с пряностями варили леденцы. Но все эти сладкие блюда можно было встретить в основном на столе знати.

Для боярской кухни того времени примечательным становится чрезвычайное обилие блюд — до 50 в один обед, а за царским столом их число вырастает до 150–200. Стремление придать столу помпезный вид проявляется в резком увеличении самих размеров блюд. Выбираются самые крупные лебеди, гуси, индейки, самые большие осетры или белуги. Порой они так велики, что их едва могут поднять три-четыре человека. Не знает границ искусственное украшательство блюд: из пищевых продуктов сооружаются дворцы, фантастические животные гигантских размеров. Тяга к нарочитой пышности сказалась и на продолжительности придворных обедов: 6–8

часов подряд — с двух часов дня до десяти вечера. Они включали в себя почти десяток перемен, каждая из которых состояла из полутора-двух десятков однотипных блюд, например, из десятка сортов жареной дичи или соленой рыбы, из двух десятков видов блинов или пирогов.

Таким образом, в XVII в. русская кухня была уже чрезвычайно разнообразна по ассортименту блюд, но поварское искусство, искусство комбинирования продуктов и формирования вкуса блюд оставалось еще на весьма невысоком уровне.

Что же касается комбинирования продуктов, то запрет, установленный на этот счет в древнерусской кухне, продолжал строго соблюдаться. Столь же недопустимым было и измельчение, перемалывание, дробление продуктов. Старинной русской кухне свойственно было противоположное стремление к приготовлению блюда из целого, неделимого крупного куска, а в идеале — из целого животного или растения. Эти кулинарные идеалы были сохранены вплоть до XVIII в. в неприкосновенности. Казалось бы, исключением были начинки — в пирогах, в целых животных и птице. Однако в большинстве случаев это были начинки из целых мелких продуктов: каши, ягоды, грибы (отбирали мелкие и не разрезали). Рыбу в качестве начинки клали всегда целой, — только пластовали, но ни в коем случае не измельчали. Значительно позднее — в конце XVIII в. и особенно в XIX в. — уже под влиянием западноевропейской кухни некоторые начинки стали измельчать специально.

КУХНЯ ПЕТРОВСКО-ЕКАТЕРИНИНСКОЙ ЭПОХИ

Новый этап в развитии русской кухни наступает на рубеже XVII и XVIII вв. и длится до начала XIX в. Происходит дальнейшее, и на этот раз радикальное, социальное размежевание кухни. Если в XVII в. кухня господствующих классов не только сохраняла, но и утрировала национальные особенности и ее отличие от народной кухни выражалось в том, что по качеству, обилию и ассортименту продуктов и блюд она резко превосходила последнюю, то в XVIII в. она все более утрачивает русский национальный характер, открыто, а подчас и демонстративно порывает с русскими кулинарными традициями.

Начиная с петровских времен, русская знать, а за нею и все дворянство, все более и более заимствуют и вводят у себя западноевропейские кулинарные обычаи и нравы. Богатые вельможи, посещавшие Западную Европу, привозят с собой или выписывают иностранных поваров, вначале голландских и немецких (особенно саксонских и австрийских), затем, при Елизавете I, — шведских и французских, а во второй половине XVIII – начале XIX вв. — частично английских и преимущественно французских. С середины XVIII в. выписка иностранных поваров стала настолько регулярной, что вскоре они почти полностью вытеснили у высшего дворянства русских кухарок и крепостных поваров. Помимо этого, многие состоятельные вельможи и дворяне к концу XVIII в. начинают выписывать из Парижа кондитерские изделия, которые доставлялись в Петербург и Москву через неделю. Некоторые даже специально ездили в Париж попить и поесть. Эти привычки и это пренебрежение к отечественной кухне переняло в той или иной степени во второй половине XVIII в., в екатерининскую эпоху, и все остальное дворянство.

Вполне естественно, что иностранные повара готовили не русские, а свои национальные блюда, и таким путем в русскую кухню были привнесены не только рецептура, но и посуда, технология и комбинации продуктов, характерные для немецкой, голландской, шведской, английской и французской кухни.

Одним из новых кулинарных обычаев, появившихся в это время в русской кухне господствующих классов, становится употребление закусок как совершенно изолированных от обеда самостоятельных блюд. Пришедшие с Запада и дотоле неизвестные на русском столе немецкие бутерброды, сливочное масло, французские и голландские сыры были объединены со старинными русскими блюдами (холодной

солониной, студнем, бужениной, а также с икрой, балыком и другой просольной красной рыбой) в единую подачу или даже особый прием пищи — завтрак.

Появились и новые алкогольные напитки — ратифии и ерофеичи. Влияние французской кухни проявлялось и через немецкую. Этому способствовал прежде всего царский двор — вначале в лице Петра I, а затем тех фактически немецких монархов, которые следовали за ним в течение XVIII в. — Екатерины I, Анны I (Курляндской), Анны II (Брауншвейгской), Петра III (Гольштейн-Готторпского), Екатерины II (Ангальт-Цербтской).

ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУХНЯ

К концу XVIII в. в основном завершается процесс односторонней инфильтрации западноевропейских блюд, посуды и технологии (наплитное, а не печное приготовление) и начинается их освоение и приспособление этих “новшеств” к русским условиям. При этом все новое с придворного стола попадает сначала на столичный дворянско-чиновничий стол, затем в провинциальную дворянско-помещичью среду, а оттуда и в другие сословия. Процесс этот особенно заметен в столице империи, в Петербурге, который с последней четверти XVIII в. становится, наконец, законодателем мод и в области кулинарии. С 90-х гг. появляются многочисленные поваренные книги, переведенные с немецкого и французского, в которых рецепты русских блюд тонут в массе иностранных.

После Отечественной войны 1812 г. в связи с общим подъемом патриотизма в стране и борьбой славянофильских кругов с иностранным влиянием у некоторых представителей дворянства возрождается интерес к национальной русской кухне. Однако в 1816 г. тульский помещик В. А. Левшин, автор книги “Русская поварня”, вынужден был признать, что “сведения о русских блюдах почти совсем истребились” и поэтому “нельзя уже теперь представить полного описания русской поварни, а должно удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни никогда не была предана описанию”. В результате собранные В. А. Левшиным по памяти описания блюд русской кухни не только не были точны по своей рецептуре, но и по своему ассортименту далеко не отражали всего действительного богатства блюд русского стола. В таком виде русская кухня не могла соперничать с французской, несмотря на все старания патриотов. Кухня господствующих классов и на протяжении первой половины XIX в. продолжала развиваться изолированно от народной, под сильным влиянием французской кухни.

Однако характер иностранного влияния в этот период существенно изменился. В отличие от XVIII в., когда напрямую заимствовались иностранные, в первой половине XIX в. происходит иной процесс — обработка русского кулинарного репертуара на французский лад, а во второй половине века начинается даже восстановление русского меню, однако с внесением французских корректив. В России в этот период работает целый ряд блестящих французских поваров, радикально реформировавших русскую кухню господствующих классов. Центром этой реформации был Петербург, и, поскольку отсюда влияние нового кулинарного направления распространялось на всю империю, русская кухня этой эпохи получила название петербургской, в отличие от продолжавшей существовать старой московской кухни.

Заметный след в истории создания петербургской русской кухни оставил легендарный французский повар Мари-Антуан Карем. В Россию Карем прибыл по личному приглашению знаменитого полководца князя П. И. Багратиона, тонкого ценителя кулинарного искусства. Багратион дал возможность Карему детально ознакомиться с русской кухней, собрав для него в качестве ассистентов выдающихся русских крепостных поваров. Карем сумел оценить достоинства русской кухни и

наметил путь для освобождения ее от наносного и отрицательного. Преемниками Карема в России были Жан и Мишель Жебон (отец и сын), Пети, Тю, Гильта, прожившие в России в общей сложности около половины столетия и продолжавшие реформу, начатую Каремом. Реформа коснулась прежде всего порядка подачи блюд к столу. Воспринятая в XVIII в. “французская” подача, когда все блюда выставлялись на стол одновременно, была заменена старинным русским способом подачи — с переменной блюд, однако в одну перемену стали подавать одно, а не несколько блюд, как в XVII в. Вместе с тем количество перемен было сильно сокращено, и была введена такая последовательность в сервировке обеденного стола, при которой тяжелые блюда чередовались с легкими и возбуждающими аппетит. На стол стали подавать уже не целое животное или птицу, а нарезанное готовое блюдо. При этом украшательство блюд как самоцель потеряло всякий смысл.

Одновременно старания французов были направлены на то, чтобы ликвидировать тяжеловесность, неудобоваримость некоторых русских блюд. Обратили внимание французские кулинары и на закуски, сделав из них одну из самых специфических особенностей русского стола. Если в XVIII в. преобладала немецкая форма подачи закусок — бутерброды, то теперь французы стали сервировать закуски на специальном столе, оформляя каждый вид на особом блюде. Они значительно расширили ассортимент закусок, включив в их число целый ряд старинных русских мясных, рыбных, грибных и квашеных овощных блюд.

Наконец, французская школа ввела комбинирование продуктов и точные дозировки в рецепты блюд, не принятые ранее в русской кухне, и познакомила русскую кухню с неизвестными ей видами западноевропейской кухонной техники. На смену русской печи и приспособленных к ней горшков и чугунов пришли плита с ее духовкой, кастрюли, сотейники и т. п. Вместо сита и решета стали использовать дуршлаг, шумовки, мясорубки и пр.

Немаловажным вкладом французских кулинаров в развитие русской кухни было и то, что они подготовили плеяду блестящих русских поваров. Михаил и Герасим Степановы, Г. Добровольский, В. Бестужев, И. М. Радецкий, П. Григорьев, И. Антонов, З. Еремеев, Н. Ходеев, П. Викентьев и другие поддерживали и распространяли лучшие традиции русской кухни. Такие выдающиеся практики, как Г. Степанов и И. М. Радецкий, оставили после себя обширные руководства по русской кулинарии.

Результатом активного интереса к кулинарии стала любовь к обильным застольям в среде зажиточных городаж. Иностранцы отмечали: “Москва — единственный город в мире, где богатые люди держат открытый стол в полном смысле слова... Если приехавший гость не застанет обеда, тотчас же для него нарочно опять накрывают стол. Нет примера, чтобы русский намекнул, что вы опоздали пожаловать; к подобной невежливости он окончательно не сроден” (Записки венецианца 1991, 19). Еще в конце XVIII в. русский историк И. Болтин подчеркивал, что обилие — одна из характерных особенностей русского стола, причем не только зажиточного. Он отмечал, что русские вообще едят больше и чаще, чем жители Азии, вдвое-втрое больше, чем французы. В день ели по несколько раз, но обыкновенно: завтракали, обедали, полдничали и ужинали. Все отдыхали после обеда по несколько часов, ибо изобилие усыпляло за столом (Терещенко 2001, 37).

ОБЩЕРУССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Параллельно с процессом облагораживания и рафинирования русской кухни господствующих классов, происходившим “сверху” и сосредоточенным в дворянских клубах и ресторанах Петербурга и Москвы, шел и другой процесс —

собирания, восстановления и развития забытого старинного русского кулинарного репертуара. Этот процесс протекал стихийно в провинции, в помещичьих усадьбах вплоть до 70-х гг. XIX в. Источником собирания была народная кухня, в развитии которой принимало участие огромное число безымянных и неизвестных талантливых крепостных поваров. После отмены крепостного права в 1861 г. и ускорения дифференциации крестьянства, роста мелкого и среднего купечества народная кухня стала усиленно культивироваться в этих социальных слоях, а ее национальный репертуар получил новое пополнение.

Бурное развитие в 70-х гг. железнодорожного строительства в России приблизило далекие окраины к центру. Это привело к “открытию” многих региональных старинных русских блюд, быстро признанных общенациональными. Таковы были уральские и сибирские пельмени, донские пироги-курники и блюда из крупной степной дичи (турача, дрофы, стрепета), дальневосточная горбуша и кетовая красная икра, каргопольские соленые рыжики и мурманская оленина, башкирский мед и кумыс. В совершенствовании русской национальной кухни в 70–80-х гг. приняли участие и разнообразные рестораны России, привлекавшие талантливых поваров из народа.

Несмотря на все изменения, привнесения, иностранные и региональные влияния, основа русской кухни, ее сущность оказалась незатронутой в течение веков, она стойко удержалась, сохранив наиболее характерные национальные черты.

Первенствующее значение сохраняли первые жидкие блюда — супы. В меньшей степени, чем супы, сохранили свое преимущество на русском столе к началу XX в. рыбные блюда.

СОВЕТСКАЯ КУХНЯ

Советская кухня сложилась не сразу. За сравнительно небольшой отрезок времени она пережила, по крайней мере, пять этапов, отражая в себе историю социально-экономического развития страны. Вместе с тем в советской кухне нашли отражение и общие исторические тенденции, проявившиеся в русской кухне на рубеже веков: вбирание в себя всего лучшего, что было в региональных кухнях на отдаленных от Москвы и Ленинграда окраинах государства.

Значительный толчок развитию этой тенденции дали уже первая мировая война 1914—1918 гг., но особенно сильное влияние оказала революция 1917 г. и гражданская война 1918—1922 гг. Миллионы людей, всю жизнь проживших на одном месте, впервые оказались в другом, часто инациональном районе страны, соприкасались с совершенно иным бытом, незнакомой им кухней, непривычными для них продуктами. Достаточно вспомнить перемещения солдатской массы с востока на запад, а затем — гигантская волна демобилизованных войск в обратном направлении через всю страну. Нельзя не вспомнить и такие миграции гражданского населения, как отход беженцев из западных губерний (Прибалтика, Белоруссия) в Центральную Россию в 1918 г. в связи с наступлением немцев; выезд в 1920–1921 гг. голодающего населения Поволжья на Украину, а городского населения промышленных центров России в Среднюю Азию за хлебом; возвращение ссыльных и участников борьбы за Советскую власть в Сибири и на Дальнем Востоке в европейскую часть России в 1917 и в 1921–1922 гг.

Началось проникновение провинциальных кулинарных особенностей в общероссийскую кухню, привнесение в нее нерусских явлений: значительно изменился и пополнился ее репертуар, причем на самом широком, а не на узкоресторанном уровне, как это бывало в прежние времена. Большая часть яичных, молочно-мучных и мелочно-растительных блюд, так называемые “диетические” блюда, под которыми с 20–30-х гг. подразумевались все паровые, нежареные,

протертые и отварные блюда из мяса, рыбы и овощей, пришли в общественное питание страны из немецкой (прибалтийской остзейской) и особенно из еврейской кухни, что было связано с широким проникновением евреев на восток от прежней “черты оседлости” (линия Рига – Могилев – Гомель – Киев – Херсон), за которой они не имели права жить при царском правительстве.

Но процесс не ограничивался только проникновением в русскую кухню инонациональных блюд или чуждых прежде приемов и методов приготовления: складывались новые кулинарные привычки и нравы, обусловленные социальными обстоятельствами.

В 1921–1931 гг. происходило быстрое восстановление русского семейного стола во всем его довоенном объеме. Значительное развитие получили в городах частные столовые, иногда совсем небольшие — всего на 10–15 человек. Их многочисленность, конкурентоспособность, а также профессиональные навыки, экономические возможности их содержателей дали хорошие результаты: значительно расширился ассортимент блюд, повысились требования людей к качеству и вкусу пищи. Другой тенденцией нового периода было сведение меню к стабильному составу из десятка устойчиво-популярных блюд. Однако по мере расширения масштабов общественного питания в 30-х гг. и строительства целых фабрик-кухонь на сотни посадочных мест приходилось идти не только на упрощение меню, но и на упрощение композиции и технологии блюд. Все, что казалось слишком сложным, отсекалось, экзотические компоненты (особенно пряности, приправы) просто-напросто исключались. В конце концов основным технологическим приемом оказалась варка — первоначальный прием древнерусской кухни. Так, несмотря на радикальные изменения и новшества, основы русской кухни по сути дела остались неизменными, хотя об их сознательном сохранении в то время едва ли кто-то помышлял. Речная рыба была в изобилии, в том числе и рыбопродукты — копченая рыба (балык), икра черная и красная, соленая семга. Правда, рыба, если она не была местного вылова, из-за перевозки ее в живорыбных садках несколько подорожала.

В целом домашний стол продолжал сохранять национальные черты, особенно в восточных районах страны и на Кавказе, а также там, где в семьях все еще жили рядом три поколения. Вместе с тем, отвечая идеалам времени, стол был скромнее.

В годы войны все профессиональные поварские кадры, в том числе высококвалифицированные, полностью влились в армию и флот — и это обеспечило в ряде частей и соединений приготовление пищи на таком высоком уровне, что она для большинства солдат оказалась не хуже, а лучше домашней.

Война не только приучила десятки миллионов людей к общественной кухне, она породила и доверие к ней. Поэтому сразу после войны услугами общественного питания стало пользоваться неизмеримо больше людей, чем в довоенные годы, а к началу 60-х гг. общественное питание как направление победило домашнее.

Однако в 60–70-х гг. уровень поварского искусства в общественном питании значительно снизился — сказывалась утрата старых профессиональных кадров. В кулинарию пришли случайные люди, произошла резкая замена мужского персонала преимущественно женским, овладевшим лишь элементарными навыками в приготовлении нескольких простейших блюд. Отрицательно сказалось на развитии советской кулинарии в послевоенные десятилетия исключение из общественного питания традиционных продуктов, а, следовательно, и блюд из них, которые обычно заготавливались домашним способом: квашений, солений, сушеных грибов, лесных ягод, варений. То же самое можно сказать и о рыбе. Вместе с ними исчезли и специфические блюда старой русской кухни, рассчитанные только на это пищевое сырье.

Одной из характерных особенностей советской кулинарии 50–70-х гг. стало очевидное преобладание мясных блюд в меню общественного питания. Поскольку русская национальная кухня фактически не знает мясных вторых блюд, в меню столовых и ресторанов прочно вошли западноевропейские блюда: котлеты, лангеты, эскалопы, бифштексы, шницели, рулеты и другие изделия с фаршем.

Вместе с тем уже с середины 70-х гг. и особенно с начала 80-х по мере роста благосостояния советских людей возникла новая тенденция в развитии советской кухни — интерес национальным кухням народов СССР, лучше других сохранившимся в неприкосновенности, — к закавказским и среднеазиатским. В общественном питании широко распространились такие блюда, как шашлык, цыпленок-табака, лагман, плов, правда, в сильно упрощенных вариантах и часто без учета традиционного пищевого сырья.

Для понимания характера русских блюд важно знать некоторые особенности технологии русской кухни. В русской кухне издавна технологический процесс сводился к варке или к выпеканию продуктов в русской печи (жарение было заимствовано у татар позднее), причем обе эти операции велись обязательно раздельно. То, что было предназначено для варки, отваривалось с начала и до конца; то, что было предназначено для печения, только пеклось. Таким образом, народная русская кухня не знала ни что такое комбинирование продуктов, ни что такое комбинированная или даже разная, совмещенная или двойная тепловая обработка. Вся тепловая обработка сводилась к нагреву блюда теплом русской печи, и это тепло могло быть трех степеней — “до хлебов”, “после хлебов”, “на вольном духу” — но всегда без непосредственного контакта посуды с огнем, только через посредство толстого слоя раскаленных кирпичей. Температура при этом могла быть все время постоянной, на одном уровне, либо падающей, убывающей, если печь постепенно остывала, но никогда не бывала возрастающей, что мы имеем при наплитном приготовлении. Оттого и кушанья старой русской кухни получались скорее томленными или полутомленными, полутушеными и приобретали совершенно особый вкус. Утрата русской печи привела к ухудшению вкуса блюд народной кухни и даже к исчезновению целого ряда кушаний из обихода. Введение наплитного приготовления в кухне высших классов способствовало заимствованию новых технологических приемов и вместе с ними блюд западноевропейской кухни, а также реформированию блюд старой русской кухни, приспособлению их к новой технологии. Такое направление помогло спасти от забвения целый ряд блюд старинной русской кухни, но все же не смогло сохранить своеобразия их вкуса. Это обстоятельство надо иметь в виду, ибо, несмотря на все поварское искусство и самое scrupulous следование классическим рецептам, невозможно преодолеть различие во вкусе между русскими блюдами XIX в. и, современными русскими блюдами, приготовляемыми на плите.

* * *

Иначе складывалась судьба чешской кухни.

“Чешская кухня черпает из двух основных кулинарных течений — из традиций немецко-чешской кухни с ярко выраженными областными чертами и из чешских обычаев, которые сильно отличаются от других славянских кухонь. Разнообразием своего происхождения чешская кухня, издавна вдохновляющаяся не только своим национальным самосознанием, но и зарубежным воздействием, внесла вклад и в сокровищницу европейского культурного наследия” (Салфеллер 2004, 3). Довольно часто в статьях о чешской кухне два течения, о которых говорит Гаролд Салфеллер, пытаются “пояснить”, истолковывая понятие *чешско-немецкая кухня*, как *немецкая*, т. е. речь идет о влиянии немецкой кухни на чешскую, а *чешские обычаи*

отождествляют с традициями словацкой кухни⁶. Ни то, ни другое неверно уже потому, что таким образом отрицается существование чешской кухни как таковой.

Тяжелая крестьянская пища пришла в общенациональную из аграрных районов Богемии, Моравии и лишь частично Словакии. Понятие *чешско-немецкая* равно применимо как к чешской, так и к немецкой кухням. Речь идет о едином кулинарном течении, складывавшемся на протяжении столетий на непрерывной территории. Об одностороннем влиянии говорить не следует. Региональные же различия наблюдаются на всем протяжении данной территории: от одной немецкой земли к другой, от одного чешского региона к другому. Дело не только в общности географических условий, что, безусловно, является важной предпосылкой для формирования единого рациона. Не менее важно учитывать тесное переплетение исторических судеб чешских и немецких земель. Исторические связи не следует понимать как “онемечивание” в период, последовавший за битвой у Белой горы, — корни единой традиции уходят в более далекое прошлое. Попытаемся проследить основные вехи истории становления чешской кухни.

ДРЕВНЕЧЕШСКАЯ КУХНЯ охватывает продолжительный период, заканчивающийся с гибелью Иоанна I Люксембурга.

Расселившиеся на территории современной Чехии славянские племена принесли с собой усвоенную ранее культуру питания. В X в. резкий скачок в развитии земледелия, связанный с ведением новых методов обрабатывания почвы, и экспансия на новые территории дают возможность выращивать и культивировать новые виды и сорта растений.

В деревне в пищу шли листья свеклы и капусты, а также крапива, лебеда, щавель, подорожник, цикорий и другие. В огородах выращивался мак, лен и овощи, преимущественно капуста, морковь. Самой популярным овощем в Чехии уже тогда была капуста, выращивалась она повсеместно; в некоторых областях ее выращивали для продажи. Важной составляющей питания были зерновые и бобовые, ценным продуктом являлось молоко и сыры, яйца, грибы и лесные плоды. Известные еще к X в. славянам плодовые деревья — яблони, груши, сливы, черешня, вишня, а также орехи были широко распространены и на территории Чехии. В качестве универсального подсластителя использовался пчелиный мед.

Уже к нач. XI в. мясники предлагают копченое мясо и ветчину. Также мясо употребляли вареным или верченным.

Дополняет стол большое количество пряностей, преимущественно привозных: перец, имбирь, корица и гвоздика. С XIII в. в Чехии выращивается шафран, который также пользуется большой популярностью. Из домашних пряностей употребляется петрушка, шалфей, тмин и анис.

К обогащению стола приводит развитие ремесла и монастырей. Влияние монастырей следует отметить особо. Принятие христианства по католическому образцу предопределило большой приток миссионеров с Запада, которые основали монастыри, продолжая использовать усвоенные на родине способы обработки продуктов. Таким образом, чехи довольно рано познакомились с различными технологиями и новыми видами продуктов.

Традиционными напитками являлись отвары на траве и плодах. Пили пиво, вино и мед. В период существования Великой Моравии начинает развиваться виноделие. К этому же времени относится и первое упоминание о пиве, связанное с именем пражского епископа Войтеха из Бржегновского монастыря, и датируется 993 г. В 1039 г. Бржетислав I повелевает своим подданным приступить к выращиванию хмеля, первые плантации которого появляются в окрестностях города Старый Болеслав.

Чешская кухня развивалась в условиях территории, ограниченной кольцом гор. В Чехии и Моравии традиционно выделяются области, характеризующиеся особым типом/рационом питания. Так, в горных регионах в питании населения (еще до начала XX в.) преобладали продукты растительные и молочные, на равнинных территориях, напротив, преобладало мясо. Различным по регионам была и выпечка хлеба — предпочтение отдавалось разным злаковым. Подобные особенности сохраняются и в приготовлении каши, выпечки с начинкой (*koláč*), мясных и молочных продуктов.

СТАРОЧЕШСКАЯ КУХНЯ (середина XIV–нач. XVII вв.)

Следующий период связан с правлением Карла IV (1346–1378). Столица могущественной Священной Римской империи по приказу императора была перенесена в Прагу. Прага, а вместе с ней и Чехия, становятся центром европейской политики и культуры. Влияния с севера и юга, запада и востока были чутко восприняты, и кухня не была исключением.

Благодаря развитию искусства, техники и ремесла чешская кухня становится более чувствительной и избирательной. Состав употребляемых в пищу продуктов в этот период меняется незначительно, но технология тепловой обработки переживает революцию. Мясо не только запекается на вертеле, коптится и варится, но, кроме того, печется на противне и фаршируется. Создается множество вариантов всевозможных начинок. Приблизительно с этого времени можно говорить о стойкой традиции употребления мелкоизмельченных и комбинированных продуктов. В Чехии появляются базилик, майоран, лавровый лист и другие раньше неизвестные пряности. Появляются ремесленные цехи, специализирующиеся на обработке и приготовлении продуктов.

Указ Карла IV о начале строительства в Праге Нового города (1348 г.) явился началом нового этапа в истории чешского пива. Указ предлагал накопленные к тому времени традиции пивоварения перенести и воссоздать во вновь строящемся районе Праги. В виде вознаграждения, король обещал на 12 лет освободить пивоваров от уплаты всех налогов. Это дало бурный толчок к развитию будущей отрасли, и к концу XIV в. в Праге уже насчитывалось около 140 пивоварен.

Виноделие при Карле IV начинает развиваться и в окрестностях Праги. Селекция и международные контакты делали виды и сорта разнообразнее.

Во время правления сына Карла, короля Вацлава IV, Чехия, опередив Западную Европу почти на столетие, вступает в эпоху Реформации. Для кулинарной традиции Реформация имела очень важные последствия: исчезло строгое разделение стола на постный и скоромный (о важности такого разделения для традиции национального стола см. раздел о русской кухне). Ни разгром гуситов при Лианах (1434), ни последовавшая за ним рекатолизация в этом отношении принципиального значения не имели, поскольку большая часть населения по-прежнему придерживалась принципов Реформации (впоследствии уже европейской).

XVI в. стал веком расточительства. Появляются рецепты приготовления экзотических блюд: разнообразной дичи, незнакомой рыбы, рекомендуются плохо известные приправы.

С конца XV в. (с началом и развитием книгопечатания) появляются кулинарные книги. Книги и рукописные сборники рецептов пользуются большой популярностью как у городского населения, так и жителей деревни, что показывают описи инвентаря. Самая старшая чешская поваренная книга, которая вышла еще в

рукописи, относится к концу XV в. В начале XVI в. свою книгу составляет Северин Младший, в 1535 г. эту работу переиздает Ян Кантор. Известна и собственная поваренная книга Поликсены из Рожомберка. Самой знаменитой и содержательной поваренной книгой того времени считается *Kniha kuchmistrská*, которую издал в 1591 г. алхимик Баварец Младший из Хустрян.

Время правления Рудольфа II (1576–1611) считается в истории Чехии вторым Золотым веком. Столица Великой Римской империи была вновь перенесена в Прагу. В стране была провозглашена веротерпимость, за которой последовал экономический подъем.

Кулинарное искусство очень ценилось, иногда талантливого повара могли друг у друга *занимать*. Рудольф II проявлял настолько большой интерес к области кулинарии, что нередко своим кулинарам давал дворянские титулы. В этот период из-за границы в Чехию приезжает большое количество новых кулинаров. Через Чехию в наиболее либеральную среди европейских держав в это время Польшу лежит путь политических эмигрантов и беженцев со всей Европы. Частично они задерживались и в Чехии. В конце века они едут собственно в Чехию ко двору Рудольфа II. Таким образом, в самобытной чешской кухне появляются итальянские, испанские, французские, английские блюда. Усваиваются и развиваются инженерные изобретения (новые мельничные конструкции, маслобойни и др.).

Важной составляющей королевской кухни становится мясо диких животных. Так, например, в 1600 г. Рудольф II преподносит французскому посольству, только что пребывавшему в Прагу, в качестве подарка свежую дичь, которая поставлялась из окрестностей Праги. Посылать дичь как дар к различным событиям уже раньше становится обычаем и среди вельмож. Известно, что в 1556 г. некий Индржих из Швамберка (Швамберга) посылает к рождественскому столу Яхиму в Градец бобров, а именно: 3 хвоста и 6 задних ног (другие части тогда в пищу не употреблялись). На свадьбы в Градец поставляли оленину, тетеревов, рябчиков, рябинников, куропаток и другую дичь из далекого Вимперка. Употребляли в пищу белок и мелких птиц.

В случаях, когда мясо диких животных было недоступно, оленину готовили из воловины, а мясо кабана из мяса домашней свинины. В связи с этим очень высокого уровня развития достигло искусство приготовления маринадов с различными “букетами”: для приготовления мяса “под дичь” — его от четырех до десяти дней следует держать в уксусном маринаде с различными, преимущественно дикими, травами. По сей день чешские кулинары не имеют равных в составлении таких “букетов”. Дичь на деревенском столе почти не встречалась; мясо диких животных было редкостью, тем более, что далеко не каждая хозяйка умела его вообще приготовить.

Из мяса домашних животных предпочтение отдавалось говядине, телятине и баранине. Приготовленное мясо подавалось с различными соусами. Первоначально же соус предназначался только для мяса — для смачивания куска хлеба. Обильное употребление соусов также сохранилось до сих пор.

Большую роль в чешской кухне играли пряности — как свои, так и заморские. До конца XIX в. любая чешская хозяйка держала на кухне не только лук и чеснок, но и укроп, шафран, шалфей, тмин, майоран, лавровый лист, имбирь, перец, позже ваниль и корицу. В использовании приправ каждый край имел свои особенности. Однако в XVI в. было одинаково типично для всех областей выращивание дорогого и популярного шафрана. Выращивание шафрана превратилось в отдельную отрасль хозяйства.

Стремление хотя бы относительно соблюдать посты по старой традиции выражалось в употреблении в постные дни рыбы, раков, улиток, устриц и водоплавающей птицы.

Из бобовых употребляли в основном горох, причем как бедные, так и богатые. Отличие было лишь в способе приготовления: в домах вельмож его жарили с сахаром.

Основной овощной рацион, как и прежде, составляли, помимо гороха, капуста, лук и репа. С открытием Америки связывается появление и распространение по всей Чехии картофеля, который за короткое время становится основой многочисленных чешских блюд.

Тогда же в чешскую кухню пришел рис, из которого делали муку (хлеб) или варили кашу. Нередко между домами происходил обмен зерном, которое в то время было довольно дорогим. Хлеб употреблялся в больших количествах. В специальных пекарнях (предназначенных только для выпечки хлеба) обычно имелось 20 различных сортов выпечки из разного зерна и с разными добавками.

В городах существовали особые магазины, специализировавшиеся на продаже выпечки. До нас дошли рецепты старинных десертов: мороженое с бисквитами, фруктами и взбитыми сливками с шоколадом. Все слои общества лакомились пряниками, преимущество которых состояло в их относительной дешевизне. На королевском столе также был марципан (весьма распространенное сегодня у чехов лакомство) и конфеты. Еще одной приметой королевского стола становится сахар — в то время известен только тростниковый, привозимый из-за границы.

Сахар в качестве приправы добавляется к мясу, рыбе и к различным соусам. Сахар и конфеты обычно продавались в лавках вместе с другими вещами. Сохранились описания ассортимента лавки (1565 г.): железо, сталь, жезл, сахар, имбирь и другие пряности. Первые кондитеры, как правило, не ограничивались изготовлением и продажей только сладостей. Известно, что на свадьбе Анны Альжбеты из Градца с Ольдржихом Лобковичем в 1579 г. придворный кулинар приготовил гостям два больших сахарных дерева, ветви которого украшало множество сахарных птиц, при этом сама ветвь была изготовлена из пряника. Дамы лакомились фруктами — итальянскими леденцами. Порою из сахара делали и целые статуи. Однако работа с этим продуктом требовала особых знаний, которым кулинары должны были еще учиться. В 1577 г. в Градец приезжает известный пражский кондитер Даниэль Вальтер (Dahnel Walter), чтобы научить местных кондитеров изготовлению конфет. В целом же широко сахар начал использоваться довольно поздно. Еще в XIX в. употребление сахара было низким. Сластили медом или сиропом. В старочешской кухне преобладал в основном соленый вкус.

Королевский стол был немыслимым без фруктов, местных и привозных. Кроме различных сортов яблок и груш, популярностью пользуется айва, апельсины, лимоны, миндаль, изюм и финики. Из фруктов готовятся различные каши, фрукты запекаются, фаршируются. В это же время в Чехию приходит способ заваривания фруктов на сахаре (варенье), хотя еще долгое время сам продукт привозят из Италии. В поваренных книгах рецептура изготовления варенья появляется несколько десятилетий спустя. В качестве угощения могли выступать и два самостоятельных блюда, состоящие только из фруктов.

Продолжало развиваться пивоварение. В каждом городе существовало несколько пивоварен. Все мещане-домовладельцы обладали правом варить пиво. Некоторые строили совместные пивоварни. Так, к примеру, во второй половине XVI в. в Раковнике существовало 8 таких пивоварен. Во второй половине XVI в. пивоварение быстро распространяется в областях, где прежде им не занимались, в

частности, в регионе возвышенностей; такое положение создает большую конкуренцию для городских пивоваров, так как хмель, солод и дерево оказываются намного дешевле при ведении натурального хозяйства. Вводится налог на пиво, сохранившейся до сих пор. Платят его все, но только с пива проданного, не приготовленного для себя. В более отдаленных горных регионах реальное число проданного пива могло и скрываться.

Стол мещан составляли: одно блюдо вареное, одно жаркое с салатом, потом еще “хорошее блюдо”, далее сыр или какое-нибудь пирожное. В пражских трактирах — “господках” (Beranová 1997, 16) предлагался суп, мясо с приправами (*maso na polévku s kořením*), курица, жаркое, горох и сыр. В уставе подмастерьев-мельников (1601 г.) указывается, что обед и ужин должны всегда состоять из трех блюд — супа, гороха или крупы сваренных, как правило, с куском мяса и хлеба.

Приготовление пищи челяди и крестьян было более простым: чаще всего продукты просто варились в котле или горшке. Со всеми блюдами употребляли пиво.

Сумма, отводимая на стол бургграфа, была в 6–7 раз выше, чем на рацион низших служащих, а для прислуги (служанок) эта сумма была еще меньше в 20 раз.

До XVI в. трапезничают два раза в день. Я. А. Коменский советовал первый раз садиться за стол в 11 часов. Питаться два раза в день считалось и очень полезным. Есть часто считалось грешно и необычно.

В XVI в. в Градце челядь питалась 3 раза в день — завтрак, обед, ужин. В годовом отчете за 1605 г. имеются сведения о примерном рационе бедного населения Чехии: “Народ простой больше всего хлебом, мясом и пивом живет, а деликатесы и различную дичь не видит”. Завтрак обычно состоял из кипяченого молока или супа и куска хлеба. Хлеба должно было хватить на целый рабочий день, потому кусок был большим (800–900 г.). Супы варили быстро, например, из сыворотки с заваренной крупой или закваски с яйцом. Очень распространен был пивной суп, который обычно делался из браги. Завтракали на заре, потому что в это время работники начинали работать. В некоторых источниках встречаемся и с понятием полдника или второго завтрака, однако в несколько ином смысле, чем мы знаем его сейчас. В течении дня могли перекусывать овощами, марципаном, пряниками.

К началу XVII в. чешская кухня стала считаться одной из лучших в Европе. Искусство чешских кулинаров славилось далеко за пределами Чехии.

НОВАЯ ЧЕШСКО-НЕМЕЦКАЯ КУХНЯ (сер. XVII–XVIII вв.)

Последовавшие вслед за тем события значительно обеднили рацион. Когда в 1648 г. закончилась Тридцатилетняя война, чешское королевство находилось почти в полном распаде. Обычно крестьяне жили хуже дворовой прислуги. Однако неурожаи и мародерство военного времени, приведшие к повсеместному голоду, заставили ситуацию перемениться. Самое тяжелое положение оказывается у городской нищеты. Чешское королевство ожидал период возвращения к феодальным порядкам и большая волна иммиграции. Самые богатые крестьяне обеднели до уровня своих бывших батраков, в чешских городах проживали главным образом огрубевшие военные ветераны и бродяги со всех частей Европы. Мясо становится редкостью.

Помимо этого, сразу после окончания Тридцатилетней войны в Европе разгорелись новые военные конфликты, в которых Габсбурги также приняли участие. На территории чешского королевства был мир, длившийся свыше 90 лет, однако чешское государство путем налогов финансировало габсбургские военные планы. В данный период в Европе также возникли первые профессиональные армии,

так как Вестфальский мир в основном остался лишь клочком бумаги. С точки зрения фактов можно сказать, что Тридцатилетняя война на самом деле была войной столетней.

Обнищание страны значительно упростило кухню, изменило ценовую стратегию. Если, как отмечалось выше, в XVI в. зерно стоило дороже мяса, то в XVII в. соотношение меняется, хотя цены на зерно также повысились. На первый план вновь выходят овощные блюда. Прежде всего — капуста; разнообразие стола достигается комбинированием ее с другими овощами. Тогда же появились и преимущественно тестяные, либо овощные кнедлики.

Но для истории кухни не только и не столько экономическая ситуация XVII в. имела глубокие последствия. На наш взгляд, значительно важнее оказались социальные изменения в чешском обществе. В XVI в. и ранее аристократия в Чехии состояла из лиц панского и рыцарского сословий, но в 1620 г. поражение у Белой горы повлекло за собой изменения в целом аристократическом обществе. Многие аристократы, принявшие участие в восстании, во избежание наказания были вынуждены бежать за пределы своего отечества. Иные представители “голубой крови” покинули родину также после рекатолизации страны, отдав предпочтение свободе вероисповедания перед имуществом, которое вследствие этого им пришлось покинуть. Их земли и угодья были постепенно перераспределены в пользу оставшихся представителей знати или новоприбывших аристократов из зарубежья. Новая волна аристократических пришельцев наводнила Чехию после убийства Альбрехта Вацлава Вальдштейна⁷ и его верных соратников Вилема Кинского и Адама Трчки из Липы. В течение войны в Чехии право на жительство получили более чем 400 иностранных дворянских семей, и вместе с тем они получили право покупать в Чехии имущества и землю. Чешское дворянство сократилось с бывших 1132 семей до 297 родовых дворян. Кроме того, венский император Фердинанд Третий чужеземных дворян всеми способами поддерживал. По стечению обстоятельств, на переломе XVI–XVII вв. также вымерли знатные роды Рожомберг, Пернштейн, Крайирж и др. Это завершило процесс преобразования всего аристократического общества. Новоприбывшие отпрыски славных родов в течение следующих столетий постепенно интегрировались в чешском знатном обществе, в результате чего возникло принципиально новое “чешское” высшее общество. Петр Машек⁸ отмечает, что в результате “возникло своеобразное дворянское общество, члены которого, не зная чешского или владея им в ограниченной степени, заняли позицию так называемого регионального патриотизма (...). Они были готовы пожертвовать многим ради этого идеала, часто — и собственной жизнью” (по материалом публичной лекции). Лишь с течением времени менялась и структура целого европейского общества и ее национально-народное самосознание⁹. Зачастую в литературе процесс интеграции сильно упрощается — представляется как собственно немецкое общество (хотя среди новоприбывших были отнюдь не только немцы). Однако это не вполне корректно: речь идет скорее о культурной креолизации, в результате которой чехи испытывают иностранные влияния, но пришлые дворяне перенимают целый ряд элементов чешской бытовой культуры.

Кулинарной традиции это касается непосредственно. Зарекомендовавшее себя в XVI — начале XVII вв. мастерство чешских кулинаров и спустя десятилетия ценилось очень высоко. Подтверждением тому является тот факт, что в домах австрийской аристократии во времена Габсбургской империи было престижно иметь на кухне повара-чеха, в домах попроще — кухарку-чешку. В таких условиях начинается новый интересный процесс: кухня остается в руках чехов, и именно они задают кулинарный вкус, причем не только на чешской территории. Но даже

стремясь выполнить господский заказ, чешские повара опираются на имеющийся кулинарный опыт. Таким образом, появляются чешские варианты иностранных блюд. Если же речь идет о пришлых немцах, то не следует забывать, что и до тех пор кухня развивалась в едином русле, потому в этой сфере германизация места не имела и не могла иметь. Единственным открытым для онемечивания пространством оказывается область языка: в чешский язык приходит целый ряд немецких цибонимов, вытесняющих чешские, т. е. за многими давно известными блюдами закрепляются немецкие названия, которые затем адаптируются к чешскому языку. Так, например, “*шишки*” превращаются в *кнедлики*. Еще одним довольно существенным немецким влиянием становится возрастающее влияние протестантской традиции в ежедневном городском питании.

В XVIII в. увеличивается социальное разделение на две кухни. Охватившая Европу “французская мода” не обошла стороной и немецко-чешские земли — городская кухня со многих сторон вдохновляется французской традицией. Более простая кухня деревни состоит главным образом из картофеля и различных видов овощей. В рационе жителей горных областей преобладают картофель и капуста; на южной территории — бобовые, просо, позднее макаронные изделия. Из деревенской кухни уходит фасоль, в некоторых областях также гречиха и пшено, однако в Мораве эти культуры сохраняются еще и в XX в. несмотря на их плотное вытеснение картофелем.

Уничтожение водохранилищ (рыбников) в конце XVIII и XIX вв. повлекло за собой изменение рациона: уменьшение блюд из рыбы. Ушли в прошлое дорогостоящие и экзотические блюда — сладкое мясо, некоторые приправы.

КЛАССИЧЕСКАЯ ЧЕШСКАЯ КУХНЯ (XIX – нач. XX вв.)

На протяжении XIX в. культура и способ питания меняется и в деревне. Уходит традиция есть жидкие блюда — кашу, суп, картофель, бобовые, макароны из общей миски. Начинают использовать персональную посуду, во второй половине XIX в. появляются тарелки. В деревне появляется посуда с яркой пестрой росписью, но используется она только на праздничном столе.

Ели обычно три раза в день. Самыми плотными были завтрак и ужин. В обед обычно доедали остатки от завтрака. На ужин, как правило, доедали остатки от обеда или подавали блюдо, приготовленное наскоро, — суп, блюдо из картофеля. Таким образом питались и люди городские. В некоторых регионах обедом называли, наоборот, самый ранний прием пищи, который готовился перед работой и состоял из супа, каши, картофеля, капусты, а также кофе с булочками. Рацион был небогатым, блюда часто повторялись и их число было невелико. Зимой стол обычно составляли чечевица, горох, картофель, капуста. Летом варились больше мучных блюд, примерно одинаково употреблялось мясо, обычно копченое. Рацион состоятельных горожан в большем объеме составляло мясо, солонина, птица, рыба.

В деревне еще до начала XX в. готовили в основном из собственных продуктов. Покупали только сахар, соль, пряности, а с XIX в. — кофе и его заменители. В конце XIX в. сельским хозяйством стали заниматься более профессионально, сложились целые области, специализировавшиеся на выращивании отдельных видов овощей, откуда урожай доставлялся на рынки Чехии.

На протяжении всего XIX – нач. XX вв. наблюдается массовый приток населения в города, вызванный бурным развитием промышленности. Переселенцы несут с собой и свою кухню. Тогда-то и происходит слияние двух пресловутых течений, которыми характеризуется чешская национальная кухня. Именно в том виде, как она складывается в это время, она обычно определяется как чешская национальная чешская.

СОВРЕМЕННАЯ ЧЕШСКАЯ КУХНЯ (XX в.)

В период Первой мировой войны чешская кухня объединяется и упрощается, начинают внедряться принципы рационального питания нового времени. После второй мировой войны приходит интерес к фирменным блюдам других народов, тем более к “одомашненным” в Чехии итальянским, балканским и азиатским блюдам. За сорок лет правления коммунистов забылось не столько само искусство чешских кулинаров, сколько качество продуктов, из которых готовились старинные блюда.

Последние десятилетия ознаменованы характерным для всей Европы упрощением питания, широким использованием полуфабрикатов. Англо-американские “рестораны” быстрого обслуживания активно вытесняют во многих городах традиционные чешские “буфеты”. С прилавков исчезают бесчисленные сорта выпечки — разнообразные булочки, хлебцы и т.п.

На сегодняшний день чешская национальная кухня представляет собой редкое смешение традиций и культур. В целом это кухня средневропейская со специфическими чешскими деталями. Тяжелая пища — комбинация мяса, кнедликов, капусты и жареных картофельных или мучных блюд, соленая и сладкая выпечка и непомерно богатый выбор праздничных блюд — так и осталась специфической приметой чешской кухни. Чешская кухня, изначально основанная на народных традициях, с течением времени впитала в себя элементы национальных кухонь других народов, но и, в свою очередь, служила вдохновением для заграничных поваров. Об этом постарались сами чешские и в первую очередь пражские мастера поварского дела. Именно в чешской столице в 1903 г. был организован Союз поваров, один из первых в Европе, и ставший членом Международной организации поваров.

Представленный исторический экскурс со всей очевидностью показывает существенные различия между русской и чешской национальными кухнями. Здесь целесообразно вспомнить то, что выше говорилось о фоновой информации (см: с. 22–23). Если под последней понимать не коннотации, а собственно реальный фон, то различия русского и чешского фона очевидны. Даже одни и те же реалии по своему механизму сходные процессы на разном фоне выглядят по-разному, по закону оптического объединения и одновременного контраста.

Не вызывает сомнений, что различия реального фона проецируются на различия фона идеального и далее — отражаются на языковой картине этого фрагмента действительности. Как утверждают психологи, “явления реальной действительности, воспринимаемые человеком в структуре деятельности и общения, отображаются в его сознании таким образом, что это отображение фиксирует причинные, временные, пространственные связи явлений и эмоций, вызываемых восприятием этих явлений” (РАС 1994, 7). Иными словами, различные реально-культурные условия, т. е. предопределенные ими различные типовые ситуации, по-разному моделирует вербальную память и языковое сознание идеальных носителей языков (в нашем случае — русского и чешского). Таким образом, формируются разные прагматические связи слов, даже называющих одну и ту же реалию, и соответственно, различная степень их близости к другим словам и характер отношения между ними в языковом сознании носителей разных языков. Все это влияет на фоновую информацию в узком смысле, или точнее — на лингвокультурный концепт.

В случае с чешско-русской цибонимическими системами, есть все основания предположить, что культурно-исторический контекст оказывается более значимым, чем языковое родство. Наиболее целесообразным способом проследить последнее представляется анализ данных этимологических словарей, поскольку сама идея родства языков попадает в них в фокус исследования.

Глава 3

ОСОБЕННОСТИ ЦИБОНИМИЧЕСКИХ СИСТЕМ РУССКОГО И ЧЕШСКОГО ЯЗЫКОВ

ЧЕШСКИЕ И РУССКИЕ ЦИБОНИМЫ ПО ДАННЫМ ЭТИМОЛОГИЧЕСКИХ СЛОВАРЕЙ

Методом сплошной выборки на материале этимологических словарей Фасмера (Фасмер 1964–1973) и Черных (Черных 2001) были выделены русские цибонимы¹⁰, этимологические соответствия которым встречаются также в других славянских языках. Таковых оказалось 153. В пределах цибонимической микросистемы русского языка этот показатель очень невелик. Общих корней в русском и чешском языках (на нашем материале) оказалось 108. Но и причины их родственности, и семантические отношения могут быть разными, что и будет показано ниже. Прежде следует заметить, что в обоих рассмотренных словарях приводятся также разнокоренные славянские соответствия — их мы тоже включили в предмет рассмотрения, поскольку такие случаи предоставляют весьма любопытную информацию. В полном объеме данные о славянских цибонимах представлены в виде таблицы в *Приложении 2*; материалы таблицы позволяют не только увидеть собственно этимологию слова, но также проследить распределение корней по разным славянским языкам, что, несомненно, может стать объектом отдельного исследования. Здесь мы остановимся лишь на русско-чешских парах, рассмотрев сначала случаи с общими корнями, затем — представленные у Фасмера и Черных чешские соответствия русским лексемам с другими корнями (о чешском лексическом материале, особенностях его репрезентации и значении в Этимологическом словаре Фасмера см. Сорока 1998).

РУССКО-ЧЕШСКИЕ ПАРЫ ОДНОКОРЕННЫХ ЦИБОНИМОВ

Говоря о словах с общим корнем, следует сразу разделить их на две группы — в зависимости от “причины” общности. Во-первых, лексемы могут восходить к общеславянскому праславянскому фонду (сюда также включаются ранние заимствования); во-вторых, совпадения корней может являться результатом независимого заимствования из общего источника.

I. Первая группа включает в себя 62 русско-чешские пары, которые могут характеризоваться тремя основными типами соотношений лексем.

1. полные соответствия. В данном случае речь идет о русских и чешских лексических единицах, восходящих к общему корню и совпадающим в своем основном лексическом значении. Можно было бы ввести дополнительную дифференциацию, принимая во внимание степень тождественности формы, т. е. опираясь не только на общность корневой морфемы, но и на оформление целого слова или даже словосочетания. Однако представляется, что в русле наших задач такое разделение значения не имеет, потому в состав группы включаются и такие простые соответствия, как *хлеб* – *chléb*, и такие разные в словообразовательном

отношении пары, как *брусника* – *brusinka*, *говядина* – *hověží maso*, и такие “трудноразличимые” — на первый взгляд — пары, как *варенье* – *zavařenina*¹¹.

Итак, группа насчитывает в общей сложности 39 пар. В целом этот лексический фонд вполне соответствует описанию древнерусского и древнечешского рациона. Не удивительно, что значительная часть этих слов встречается в письменных памятниках¹² уже с XI–XII вв. К сожалению, сведения о времени письменной фиксации слова представлены в словарях непоследовательно, т. е. в ряде статей они просто не приводятся. Когда это возможно, указание на время появления слова в текстах мы приводим в скобках, также как дополнительную любопытную, на наш взгляд, информацию, касающуюся данного слова. Хронология письменной фиксации, разумеется, никоим образом не свидетельствует о времени появления слова в языке (корни которых мы относим, в соответствии с указаниями лексикографов, к праславянскому фонду), но позволяет проследить динамику актуализации самой реалии.

Большую часть слов этой группы составляют названия овощей и фруктов: *тыква* – *tykev*¹³; *морковь* (в др.-рус. памятниках до XVII в. не отмечается) – *mrkev*; *редька* (по крайней мере с XVI в.) – *ředkev*; *хрен* – *křen* (ср.-чеш. *chřén*); *чеснок* (с XVI в., но более ранне название *чесновитъкъ* с XI в.) – *česnek*; *горчица* (‘горькое зелье’ (м. б. ‘хрен’?) и ‘огорченная, в горе’ с XI в.) – *hořčice* (‘растение и приправа’); *орех* (с XI в.) – *ořech*; *малина* (с XVII в.) – *malina*; *брусника* – *brusinka*; *слива* (с XII в.) – *slíva*; *яблоко* (с XI в.) – *jablko* (ст.-чеш. *jablo*). Сюда же можно отнести и обработанный продукт на фруктовой или овощной основе – *варенье* – *zavařenina*.

Зерновые и бобовые (также продукты и блюда на их основе): *овес* (с XI в.) – *oves*; *просо* (с XI в.) – *proso*; *ячмень* – *ječmen*; *боб* – *bob*; *горох* – *hrách*; *чечевица* (др.-рус. *сочевица* с XI в. с начальным “ч” с 1771 г.) – *čočka* (ст.-чеш. *sočoviče*); *отруби* – *otruby*; *каша* – *kaše*.

Довольно слабо представлена группа слов, связанных с выпечкой: *мука* – *mouka*; *дрожжи* (с XI в.) – *droždí*; *тесто* (с XI в.) – *těsto*; *хлеб* (с XI в.) – *chléb*; *налистники* (диал. ‘род блинов, которые пекутся на капустных листах’) – *nálesník* (‘хлеб, испеченный на капустном листе’).

Молочные и мясные продукты: *молоко* – *mléko*; *сыр* – *sýr*; *творог* (в др.-рус. памятниках не обнаружено) – *tvaroh*; *мясо* – *maso*; *телятина* (др.-р. ‘пергамен из телячей кожи’ с XIV в.) – *telecí*; *говядина* – *hověží maso*; *тук* – *tuk*; сюда же отнесем и *яйцо* (с XIV в.) – *vejce*; *рыба* (с XI в.) – *ryba*.

К рассматриваемой группе относятся также *мед* – *med*; *вино* – *víno*; *пиво* – *pivo*; *солод* – *slad*; *соль* (с XI в.) – *sůl*.

В целом, рассматривая эту группу, нельзя не обратить внимания на то, что представлена она преимущественно названиями естественных продуктов; вторичные продукты (и блюда) представлены всего лексемами: *варенье*, *отруби*, *каша*, *сыр*, *творог*, *вино*, *пиво*. Впрочем, опираясь только на материал рассмотренных словарей, в эту группу следовало бы включить еще три блюда: *кисель* – *kysel*; *колбаса* – *klobás* м., *klobása* ж.; *росол* – *rosol*. Однако у нас эти пары вызывают сомнение: словари чешского языка, за исключением словарей иностранных слов, не фиксируют слова *кисель*, хотя в средневековье в Чехии было известно блюдо со сходным названием — *kyselice*, но представляло оно собой заливную рыбу. Слово *klobás(a)* в литературном чешском означает только сырые маленькие колбаски либо колбасу твердого копчения, Черных же отмечает, что в чешском языке это слово сохранилось в старшем значении — рыбная колбаса. Так или иначе объем значения русского *колбаса* в современном языке значительно шире. Что же касается чешского *rosol*, то оно означает вовсе не ‘росол’, а ‘холодец’. Также сомнение вызывает и отнесение в эту группу пары *ягода* – *jahoda* (тж. *bobule*), несмотря на то, что Фасмер приводит ее

как эквивалентную. В зависимости от предшествующего прилагательного слово *jahoda* может обозначать землянику (*lesní jahoda*), клубнику (*zahradní jahoda*) или чернику (*černá jahoda*, тж. *borůvka*), в отличие от *bobule*, обозначающего ягоду вообще, любую ягоду.

Все четыре пары мы склонны относить к следующей группе, но прежде чем перейти к ее рассмотрению, следует обратить внимание на еще одну интересную пару: *пряник* (с XVII в.) – *perník*. Русское *пряник* образовано от прилагательного *прямный*, которое, в свою очередь идет от основы *пльп-* (<*пльпрь* ‘перец’). Чешское *perník* восходит к той же основе **ррьр-ьп-* (от того же **ррьррь*), но вероятнее всего образование соответствующего слова в русском и других славянских языках шло независимо; не исключено также, что в чешском, а также ряде других славянских языков мы имеем дело с калькой с немецкого *Pfefferkuchen*.

2. Частичные соответствия. К этой группе относятся русско-чешские пары слов, восходящих к одному корню, но лексические значения которых совпадают лишь частично: *вишня* (с XV в.) – *višně* ‘ягоды’, *višeň* ‘дерево’; *груша* (с начальным “г” в памятниках с XIV в.) – *hrušeň* ‘дерево’, *hruška* ‘плод’; *черешня* – *třešně* ‘дерево’, *třešňovec* ‘плоды’; *крупа* – *kroupa* ‘лущенное зерно’, *krouпу* ‘крупа’ и ‘град’; *гриб* (до XIV в. в текстах не отмечается. С XV в. известны прозвища *Гриб* и *Грибан*) – *hřib* ‘белый гриб, боровик’ (*houba* ‘гриб вообще’); *сало* – *sádlo* (в частности ‘свиное’, но ‘говяжье’ *lůj*); *лук* – прост. *luček* ‘лук-порей’ (*cibule* ‘лук’); *масло* – *máslo* ‘сливочное масло’, *olej* ‘растительное масло’; *сметана* – *smetana* ‘сливки, сметана’; *икра* – зоол. *jikry*, *kaviár* ‘кушанье’; *буженина* – *uzenina* ‘кончености’.

Как отмечалось выше, к этой группе мы склонны отнести также пары *кисель* – *kysel*; *колбаса* – *klobás* м., *klobása* ж.; *росол* – *rosol*; *ягода* – *jahoda*. Таким образом, данная группа представлена 15 единицами.

3. Разные значения:

блин (с начальным “б” известно с XV в., но старшей является форма с начальным “м” — *млинъ*, известная с XIV в.) – *mlýn* ‘мельница’, но *lívaneц* ‘блин’; *blin* — из русского; *виноград* – *vinohrad* ‘виноградник’, но *vinné hroznu* ‘виноград (плоды)’; *дыня* (с XIV в.) – *dýně* ‘тыква’, но *cukrový meloun* ‘дыня’; *квас* (с XI в.) – *kvas* ‘закваска’, устар. ‘пир’; *калач* – *koláč* ‘пирог’; *овоц* (с XI в.) – *ovoc* ‘фрукты’; *репа* (с XI в.) – *řípa* ‘свекла’, но *vodnice* ‘репа’; *уха* – *jícha* (чаще *jíška*) ‘соус, заправка’. Эта группа представлена 8 парами. Мы отмечали, комментируя первую группу (полные соответствия), что в нее входят преимущественно названия естественных продуктов. Это справедливо и для двух других, т. е. для всех однокоренных цибонимов праславянского происхождения. Вторичные продукты, напитки и блюда представлены, кроме уже упоминавшихся (*варенье*, *отруби*, *каша*, *сыр*, *творог*, *вино*, *пиво*, *кисель*, *колбаса* и *росол*), еще 7: *масло*, *сметана*, *буженина*, *блин*, *квас*, *калач*, *уха* — всего 17 единиц из 62. Иную картину представляют собой пары, общность корней которых обусловлена межъязыковыми заимствованиями.

II. Заимствования. Этимологические словари позволяют включить в эту группу 44 пары. В зависимости от источника заимствования можно выделить несколько групп.

1. Заимствования (без учета взаимозаимствований):

из немецкого:

брюква – *brukev* — нж.-нем.¹⁴ *wrüke*; *цыбуля* (диал.) – *cibule* — ср. в.-нем. *zibolle*, *zwibolle* ‘луковица’; *нашмет* (известно в форме *настет* с начала XVIII в.) – *paštika* — нем. *Pastéte*; *пунш* (с XVIII в.) – *punč* — при нем. посредством *Punsch*;

из французского:

котлета (с петровского времени) – *kotleta* — франц. *côtelette*; *бульон* (с начала XVIII в.) – *bouillon* (непосредственно — через нем.) — франц. *bouillon*; *омлет* (в русском языке в словаре с 1907 г.) – *omeleta* — франц. *omelette*; *майонез* – *majonéza* — франц. *mayonnaise*; *компот* (известно по крайней мере с XVIII в.) – *kompot* — франц. *compote*; *мармелад* (известно с конца XVIII в.) *marmeláda* из франц. *marmelade*; *коньяк* (в словарях с 1847 г.) – *koňak* — франц. *cognac*; *редис*, *редиска* (в форме *радис* отмечается в словарях с 1859 г.) – *ředkvička* — позднее заимствование из французского; *мандарин* (известно с сер. XIX в.) *mandarinka* из франц. *mandarine*;

из итальянского:

макароны (встреч. с сер. XVIII в.) – *takarany* — ит. *macaroni*; *марципан* (известно с конца XVII в.) – *marcipán* (известно с XVI в.) — ит. *marzapane*, видимо, через немецкий;

из западноевропейских языков¹⁵:

какао (общеупотребительное со второй половине XVIII в.) – *kakao*; *рис* – *rýže*; *ром* (с XVIII в.) – *rum*; *шоколад* (известно с петровского времени с начальным “ч”) – *čokoláda*; *салат* (со втор. пол XVII в., словарях с 1731 г.) – *salát* — источник распространения романские языки;

из других языков:

бифштекс (с XVIII в. как кушанье, характерное для англ. кухни) – *biftek* — из англ. *beef-steak*; *кокос* – *kokos* — источник распространения в Европе исп. и португ. *cocos* pl.; *брынза* (в словарях с 1863 г.) – *brynza* (с XVI в.) — из рум. *brânză* ‘сыр’; *гуляш* (с начала 1900-х гг.) – *guláš* (с XVI в.) — первоисточник венг. *gulyás*; *зразы* (известно с 60-х гг. XIX в.) – *zrazy* — из польск. *zrazy*; *кукуруза* (появилось с первой половины XIX в.) – *kukuřice* — в русском языке, видимо, из Украины, связывают с тур. *kokoroz*; *морс* (известно с XVI в.) – *mošt* (или *ovocná šťava*) — источник заимствования неизвестен; *огурец* (с XVI в.) – *okurka* — Черных отмечает, что обычно это слово рассматривается как заимствование из греческого, но не исключено, что пришло откуда-то с Востока (?).

Особый случай представляет собой пара *манна* – *tanpa*. Это слово, восходящее к греческому *μάννα* ‘зернышко, хлеб небесный’, уже в XI в. встречается в древнерусских письменных источниках в значении ‘пшеничная мука’; позднее оно стало обозначать только муку особого помола или “крупы”, параллельно сохранялось и усвоенное из греческого библейское значение (‘пища, падающая с неба на евреев во время прохождения пустыни’), откуда фразеологическое сочетание *манна небесная*. Чешскому языку *tanpa* известно только в этом библейском значении, на базе которого сформировалось метафорическое ‘нечто исключительно вкусное’. Так что для чехов *tanpa* никак не соотносится с кашей из пшеничной крупы — *krupičná kaše* ‘манная каша’. Иными словами, в данном случае мы имеем дело лишь с частичным тождеством значений слова в русском и чешском языках, несмотря на общий источник заимствования.

Характеризуя группу общих заимствований, следует выделить несколько моментов. Во-первых, основная часть “общих” заимствований — это заимствования из западноевропейских языков. Во-вторых, любопытна хронология заимствований — к сожалению, в большинстве случаев наши источники позволяют установить последнюю хронологию только для русских лексем — чаще всего это XVIII–XIX вв. В-третьих, предметом заимствования оказываются преимущественно названия блюд и вторичных продуктов, исключение составляют лишь 9 лексем: *брюква*, *цыбуля*, *редис(ка)*, *мандарин*, *рис*, *кокос*, *кукуруза*, *огурец*, (*манна*). Все три замечания вполне соотносятся с историей русской кухни.

2. Взаимозаимствования

Заимствования из русского в чешский: *блин* – *blin* (при чешск. *lívaneč*; см. также выше); *водка* (с XVII в., на первых порах употреблялось как название лекарственного (неалкогольного) напитка, жидкого лекарства, сиропа, настоя из лечебных трав) – *vodka* (*kořalka, pálenka*); *кулич* (в памятниках письменности до XVII в. не обнаружено) – *kulič*; *клюква* (с XVII в.) – *klikva*; *щавель* (отмечает еще в XV в.) – *šřovík*; *борщ* – *boršč* (ст.-чеш. *bršť*). Сюда следует, на наш взгляд, отнести также пару *тупог* – *piroh*; Фасмер приводит *piroh* как чешское соответствие, подчеркивая различие со словацким *piroh* ‘вареник’, однако это слово известно чешскому языку только как заимствование из русского, обозначающее русскую же реалию (наиболее близкое чешское изделие называется *koláč*). Всего 7 слов.

Статус большей части этих слов в чешском языке неоднозначен. За исключением *klikva* и *šřovík*, они имеют четкую референтную соотнесенность с русской культурой и свои чешские варианты. Сомнение вызывает также слово *борщ*, относимое этимологами к русским словам, — вплоть до конца XIX в. русским была неизвестна даже сама эта реалия; следует отметить также, что прежде русские познакомились со словом в текстах Гоголя, Погорельского и других малороссийских писателей. В свете сказанного требует доказательств “русская” этимология слова *борщ*. Заимствованный характер чешского *boršč* не вызывает сомнений, но, возможно, эту пару следовало бы отнести к следующей подгруппе.

Заимствования в чешский посредством русского. В эту подгруппу входят слова, которые пришли в чешский из русского, но и в русском языке они являются заимствованными: *кабачок* (из укр.) – *kabačok*; *кефир* (с конца XIX в. заимствование, но источник неясен; считается, что из горских диалектов Кавказа [Черных]) – *kefir*; *шашилык* (из тюрк. языков, известно с первой половины XVII в.) – *šašlik*; *плов* (слово перс., в рус. язык попало при тюркском посредстве, в словарях отмечается с 1847 г.) – *pilav*.

В словаре нет прямых указаний, но есть все основания полагать, что из русского в чешский язык пришли также слова *balýk* – рус. *балык* (из тюрк. языков, в словарях отмечается с 1789 г.) и *čaj* – рус. *чай* (из кит. *ча*; известно с середины XVII в., первоначально как название лекарственного растения) — не случайно еще в начале XX в. напиток в Чехии часто назывался *ruský čaj*.

Заимствования в русский из западнославянских языков:

капуста (XII в.) – *kapusta* ‘кудрявая капуста’, но *zelí* ‘белокочанная’; *повидло* – *povidla* (в говорах также ед. ч. *povidlo, povidlí*). О западнославянском происхождении сигнализирует рефлекс *-dl-o*, слово соотносят с праславянским **viti*. Непосредственно в русский слово попало через украинский язык¹⁶.

3. Заимствования с разным значением. Такой случай представлен всего одной парой: *колдуны* ‘пельмени’ – *kaldoun* ‘гусиные потроха’ — из нем. *Kaldüne* ‘требуха’ от лат. *caldūna* ‘внутренности только что убитого животного’. Возможно, в русском языке имеет место заимствование из белорусского или литовского.

Подведем некоторый статистический итог по рассмотренным однокоренным (в русском и чешском языках) цибонимам в этимологических словарях русского языка:

Русско-чешские пары однокоренных цибонимов — 106:

I. Праславянский фонд — 62:

1. Полные соответствия — 39
 2. Частичные соответствия — 15
 3. Разные значения — 8
- Естественные продукты — 45

Вторичные продукты, напитки и блюда — 17

II. Заимствования — 44:

1. Заимствования (без учета взаимозаимствований) — 28:

из немецкого — 4

из французского — 9

из итальянского — 2

из западноевропейских языков — 5

из других языков (в том числе западноевропейских, но не учтенных ранее) — 8

Продукты — 9

Вторичные продукты, напитки и блюда — 19

2. Взаимозаимствования — 15:

заимствования из русского в чешский — 7

заимствования в чешский посредством русского — 6

заимствования в русский из западнославянских языков — 2

Естественные продукты — 4

Вторичные продукты, напитки и блюда — 11

3. Заимствования с разным значением — 1

РУССКО-ЧЕШСКИЕ ПАРЫ РАЗНОКОРЕННЫХ ЦИБОНИМОВ

Как говорилось выше, интерес представляют и приведенные в этимологических словарях лексические соответствия с другим корнем. Следует напомнить, что во внимание принимались только слова, содержащие корни, характерные более чем для одного славянского языка, т. е. не только для русского. 12 из них отмечены только в восточнославянских языках — ниже выделены подчеркиванием, из них можно выделить 3, известных только русскому и украинскому языкам: *бублик*, *галушка*, *корж*. Корпус лексики, о которой здесь идет речь, лучше наблюдать по материалам таблицы общеславянских цибонимов в *Приложении 2*, где отражается ситуация по всем славянским языкам. Приводимые здесь русско-чешские пары представляют более узкую информацию.

1. Исконному русскому слову соответствует исконно-чешское: *свинина* (с XI в.) – *věpřové maso*; *баранина* (с XV в.) – *skopové maso*; *пшено* – *vyluštěné proso*; *рожь* (с XII в.) – *žito*; *греча* (с XV в.) – *pohanka*; *свекла* (с XVI–XVII в.) – *řepa*; *ежевика* (с первой половины XVIII в.) – *ostružina*; *толокно* (в словарях со второй половины XVIII в.) – *ovesné vločky*; *оладья* (с XV–XVI в.) – *lívánek*; *гренки* (с конца XVIII в.) – *topinky*.

2. На первый взгляд может показаться удивительным, но отмечен всего один случай, когда исконно-русскому слову в чешском соответствует заимствование: *баранка* (с сер. XVII в. первоначал. *баранок*) – *preclík* (из нем. *Brezel* ‘крендель’, в Чехии известно не позднее XIV в.).

3. Русскому (по происхождению заимствованному) слову соответствует исконно чешское слово: *помидор* (с середины XIX в.; из ит. *pomodoro*) – *rajské jablíčko*; *фрукт* (с конца XVII в. из нем. *Frucht* или голл. *vrucht*) – *plod, ovoce*; *айва* (с XVII в.; из тур. *ayva*) – *kdoule*; *сосиска* (с 1806 г.; из франц. *saucisse*) – *párek*; *шницель* (известно с XX в. из нем. *Schnitzel*) – *řízek*; *дифер* (из нем.) – *osrdí*; *соус* (с XVIII в.; из франц. *sauce*) – *omáčka*; *суп* (с начала XVIII в.) – *polévka*; *булка* (с начала XVIII в.; из голл. или швед.) – *houska*; *вафля* (из голл. *wafel*) – *oplatka*; *пончик* (с начала XX в. из польск.) – *kobliha*; *пудинг* (восходит к англ. *pudding*; как кулинарный термин известно с конца XVIII в. в словарях с 1806 г.) – *náкуп*;

4. Заимствованию в русском в чешском соответствует также заимствование, но из другого языка-источника: *картофель* (через польск. из нем. *Kartoffel* с конца XVIII в.; в толковом словаре впервые в 1814 г.) – *brambory*; *анельсин* (с начала XVIII в. из голл. *appelsien*) – *poteranč*; арбуз (с XV в.; из тюрк.) – *meloun* ‘арбуз и дыня’; *лимон* (из ит. *limone*; широко известно уже с XVI в.) – *citron*, устар. *limon*; *персик* (с конца XVII – начала XVIII вв.; из голл. *perzik*) – *broskev*; *винегрет* (из франц. *vinaigrette* ‘род уксусного соуса’) – *vlašský salát* ‘итальянский салат’ (примечательно, что болгары и сербы называют этот салат русским); *вермишель* (“Когда слово вошло обращение, сказать трудно. Еще в начала XIX в. воспринимается как чужезычное” [Черных], ит. *vermicelli*) – *nudle* (< нем. *Nudeln*); *лапша* (с XVI в.) – *nudle*; *клецка* (через польск. из нем. *Kloß* ‘ком, клецка’) – *nok(y)* (< нем. *Nock*) — последний пример особенно любопытен, поскольку и для русского, и для чешского языков источником заимствования послужил немецкий.

Разделение на такие группы позволяет увидеть, что заимствований в русском больше, чем в чешском языке, где для целого ряда блюд существуют свои названия. Вновь хотелось бы обратить внимание на некоторые закономерности в номинации первичных продуктов, с одной стороны, и блюд или вторичных продуктов — с другой. Первая группа (“свое” – “свое”) представлена преимущественно названиями естественных (растительных продуктов); большую часть третьей группы (“чужое” – “свое”) составляют названия блюд; четвертая группа (“чужое” – “чужое”) представлена равномерно:

группа	всего	продукты	блюда
1	9	6	3
2	1		1
3	12	3	6
4	9	5	4

И большее число заимствований в русском языке, и разная степень активности заимствования цибонимов со значением естественных и вторичных продуктов (и блюд) в каждом из языков объясняются и находятся в полном соответствии с логикой развития русской и чешской национальных кухонь. О том же свидетельствует хронология и география заимствований.

Отдельно следует остановиться на парах *кофе* – *káva* и *сахар* – *sukr*. В обеих парах очевидны общие корни, улавливается их сходство, но столь же очевидны и различия. В данном случае мы имеем дело с заимствованиями через посредство разных языков: русское *кофе* восходит к голландскому *koffie* или английскому *coffee*, слово это вошло в употребление в петровское время, хотя в словаре впервые отражается только в 1762 г; чешское *káva* представляет собой фонетическую адаптацию немецкого *caffee*, слово вместе с самой реалией пришло в Чехию в XVI в. Слово *сахар* известно уже с древнерусской эпохи и является непосредственным заимствованием греческого *σάκχαρ* (куда пришло с Востока, ср. др.-инд. *śárkarā* ‘сахарный песок’); более длинный путь привел к образованию чешского из *sukr*: из греческого слово пришло в латынь — *saccharum*, немецким языком это слово было адаптировано в *Zucker*, и именно это немецкое слово позаимствовали чехи.

5. Анализируемый словарный корпус включает в себя также 12 русских единиц, для которых вовсе не дается чешских соответствий: *коврига*; *корж*; *галушка*; *голубцы*; *борошно*; *сочиво*; *зубровка*; *бублик* (в словаре с сер. XIX в., вероятно, из укр. [Черных]); *брага* (с XV в. из чув. *peraGa*). Это слова, преимущественно либо заимствованные в русский из других славянских языков, либо причиной их появления в других языках является заимствование из русского. Так или иначе

реалии, обозначаемые этими словами, не имеют общеславянского распространения. Частный случай представляют собой цибонимы, связанные с православными ритуалами: *коливо* (из греч. *κόλλυβον*); *кутья* (заимств. из греч. *κουκκί(ον)*, *κουκκιά*); *просфора* (с XI в. *просвора*, *просфора* также *Просвора*, восходит к греч. *προσφορά* ‘приношение’), соответствий которым не может быть в чешском языке¹⁷.

Анализ материала этимологических словарей подтверждает выдвинутое нами предположение о том, для формирования и функционирования русской и чешской цибонимических систем особенности исторического развития национальных кухонь имело большее значение, чем языковое родство. Соответственно, для понимания цибонимов знание контекста кулинарной системы (в синхронии и диахронии) является необходимым условием, несмотря на “прозрачность” ряда слов. Здесь же следует еще раз обратить внимание на обнаружившиеся закономерности в отношениях между русскими и чешскими названиями первичных продуктов — с одной стороны, и названиями вторичных продуктов и блюд — с другой. Эти закономерности прослеживались при рассмотрении как разнокоренных, так и однокоренных цибонимов, как исконных, так и заимствованных.

Напомним их в самом общем виде:

1. однокоренные слова славянского происхождения — преимущественно названия естественных продуктов;
2. заимствования в цибонимической системе — преимущественно названия блюд и вторичных продуктов;
3. в русском языке заимствований значительно больше. Здесь следует напомнить, что речь идет об именах одних и тех же реалий, соответственно, можно сделать также вывод о том, что другие русские цибонимы (допустим, незаимствованные) называют реалии другим славянам, в т. ч. чехам, незнакомые или знакомые плохо;
4. среди названий продуктов предметом заимствования чаще всего становятся названия экзотических овощей и фруктов, “экзотичность” в названии блюд в русском и чешском языках проявляется по-разному (см. следующий пункт);
5. заимствованные названия блюд и вторичных продуктов в чешском языке, за исключением давних заимствований (до XVIII в.), четче сохраняют инокультурную соотнесенность, чем заимствования в русском, где они составляют большую часть всех названий блюд.

Выше уже отмечалось, что такая языковая ситуация является естественным отражением процессов, имевших место в истории русской и чешской кухонь. Для анализа в данном случае важнее сам факт того, что названия продуктов и названия блюд “ведут себя” в языке по-разному, образуют разные подсистемы цибонимической микросистемы, и межязыковые соотношения этих подсистем также имеет ряд различий. В свете этого в ходе дальнейшего исследования эти подсистемы следует рассматривать отдельно. Представляется целесообразным также кратко остановиться на вопросе об особенностях цибонимов данных подсистем.

II. ПРОБЛЕМНЫЕ ВОПРОСЫ ЦИБОНИМИИ

Цибонимическая система представляет собой неоднородное образование. Введенное выше разделение на названия “первичных” и “вторичных” продуктов очень условно. Так же, как и более общее деление обозначаемого на “продукты” и “блюда”. Цибонимическая система организована иерархически, однако принципы этой иерархии довольно неопределенные и нежесткие.

На первый взгляд разделение “всего съедобного” на две группы (“продукты” и “блюда”) не представляет сложностей: ведь не вызывает сомнений, что гуляш,

кисель, щи — это блюда, а мясо, мука, соль — продукты. Однако дело обстоит несколько сложнее. По словарю русского языка “*блюдо* (2) — кушанье в обеде завтраке или ужине; *кушанье* — то, что приготовлено для еды”. Не будем останавливаться на нюансах таких дефиниций, но поставим несколько вопросов: являются ли блюдами, например, хлеб, масло, сыр, колбаса или блюдом является бутерброд? В каких они отношениях? Если в предложении говорится, что обед состоял из хлеба и молока, хлеб и молоко — это блюда? А в предложении *Подали мясо* мясо — блюдо или продукт? Очевидно, что приведенные словарные определения на эти вопросы ответить не могут. Можно попытаться ввести критерий “может (— блюдо) / не может (— продукт) употребляется в пищу без специального приготовления”, но в таком случае даже фрукты и овощи нам придется разделить. Можно попытаться ввести также критерий “сложность, многосоставность”, но тогда творог следует считать продуктом (при этом, правда, сразу встает вопрос об отношении с молоком), невзирая на то, что он может подаваться к столу как самостоятельное блюдо, но шоколад следует признать блюдом. Еще один возможный критерий — “наличие рецептуры”, но можно ли говорить о рецепте применительно, скажем, к вареным яйцам? И что же все-таки считать блюдом: хлеб и масло или бутерброд?

Можно выдвинуть еще несколько подобных критериев, но едва ли они окажутся более убедительными и надежными. Дело в том, что в действительности объективного разделения на продукты и блюда нет. Дифференциация лежит в функциональной области, иначе говоря, это явление разных порядков. Таким образом, приведенное выше определение достаточно верно: приготовленная еда и есть блюдо, вне зависимости от сложности состава или способа приготовления. Соответственно, значительная часть цибонимов может расцениваться и как название продуктов, и как название блюд, в зависимости от описываемой ситуации (например, в магазине — продукты: молоко, простокваша, творог, сыр, на обеденном столе все это — блюда, причем ни в первом, ни во втором случае не имеет принципиального значения, что “первичный продукт” в этом ряду всего один — молоко). Однако отсутствие объективного разделения не означает отсутствия понятийной, и, как следствие, языковой дифференциации. Вспомним, как определяет значение слова *сыр* Р. Якобсон в своей известной полемике с Б. Расселом: “Представитель культуры, кулинария которой не знает сыра, поймет английское слово *cheese* (сыр) только в том случае, если он знает, что на этом языке слово *cheese* обозначает “продукт питания, сделанный из свернувшегося молока”, при условии, что он, хотя бы чисто лингвистически, знаком с понятием “свернувшееся молоко” (Якобсон 1978, 21) Итак, Якобсон, давая пояснение, использует словосочетание *продукт питания*. При помощи этого словосочетания или просто слова *продукт* значение слова *сыр*, а также *простокваша*, *творог*, *сметана* и т. д. описываются в толковых словарях. Но никто не определяет как *продукт* слова *блин*, *гуляш*, *каша* — это *блюда* или *кушанья*. Но при определении того, что такое *колбаса*, *сосиски*, *мороженное*, имеют место колебания между “продуктом” и “блюдом”. Таким образом, при определении, т. е. при поиске обобщающего понятия, имеет место ориентация на то, с какими ситуациями чаще соотносится реалья, в каких контекстах слово, ее называющее, употребляется чаще. И здесь следует отметить очень, на наш взгляд, интересное обстоятельство: соотношение с тем или иным классом явлений нередко меняется со временем, т. е. во многом обусловлено культурно-экономической организацией общества. Так, с развитием промышленного производства и торговли, с изменением рациона питания многие “блюда” перешли в разряд “продуктов”: в качестве примера можно привести пресловутые простоквашу и творог — вполне самостоятельные блюда русской кухни до XVIII в. Характерная

для XX в. и все более активная тенденция к употреблению полуфабрикатов превратила в “продукты” колбасу, копченую и соленую рыбу, та же тенденция распространяется на котлеты, пельмени и т. д., чем и объясняются колебания в определении. При этом и представление о полуфабрикатах меняется: едва ли в настоящее время многие соотносят с этим понятием творог и мясной фарш, хотя по сути своей это именно полуфабрикаты.

Вероятно, на первый взгляд, сама проблема может показаться несущественной, однако для сопоставительного лингвистического анализа разделение имеет важное значение.

- Во-первых, даже при наиболее схематичном разделении, предложенном при анализе материала этимологических словарей, были выявлены особенности двух лексико-семантических групп.
- Во-вторых, — и это особенно важно для лингвокультурологического анализа — при изучении кулинарной традиции по данным языка или при практическом знакомстве с чужой традицией посредством языка фокусирование внимания на том или ином лексико-семантическом пласте ведет к решению разных вопросов. Так, если мы рассматриваем корпус названий продуктов, мы можем ответить на вопрос “что едят носители данного языка? ”; рассматривая названия блюд, мы прежде всего отвечаем на вопрос “как едят носители данного языка? ”.
- В-третьих, встает вопрос о границах цибонима.
- И, наконец, в-четвертых, — и это особое значение имеет при решении практических задач, например, при переводе, — в процессе межкультурной коммуникации передача названий продуктов и названий блюд предполагает разные решения.

Ввиду особой значимости последнего, остановимся на этом пункте несколько подробнее.

Продукт питания является конкретным предметом объективной действительности, который в разных языках получает различное наименование (или не получает – если сам предмет, *resp.* продукт, носителям языка незнаком). Можно говорить о большей или меньшей характерности продукта для той или иной национальной кухни, но сам по себе предмет (продукт) не имеет национального характера. Соответственно, перевести слово, называющее продукт, с языка А на язык В — значит установить, как этот продукт называется в языке В¹⁸.

Блюдо же является результатом творческих решений: как сложных — комбинации продуктов, пропорции, технологии, так и простых — способ подачи к столу. Очевидно, что такие решения изначально имеют этническую специфику. Причем специфика эта двупланова: во-первых, специфичным может быть само техническое решение; во-вторых, культурно-специфичной может быть стратификация блюд, построение определенной их иерархической системы, что, несомненно, уже непосредственно связано с лингвистическими вопросами. Кроме того, специфичны и сами способы номинации. Таким образом, даже в случае, если оказывается, что две кулинарные культуры знакомы с “одним предметом” (состав, способ приготовления и т. д.), имена этого предмета в разных языках совсем необязательно окажутся лексическими эквивалентами, поскольку занимают в иерархии цибонимических систем разные позиции. К вопросу об иерархической организации цибонимических систем мы вернемся чуть ниже, прежде следует остановиться еще на одном вопросе, связанном с названием блюд.

Является название блюда именем нарицательным или именем собственным? Выше уже указывалось на проблему границ цибонима — при постановке вопроса о характере номинации эта проблема имеет особое значение. Так, например, очевидно, что *пирожное, суп, котлета* — имена нарицательные, поскольку соотносимы с целыми классами предметов. Но как быть с *котлета по-киевски, пирожное “Наполеон”* и *пирожное “Карманчики”*, но также просто *карманчики*? В примерах *пирожное “Наполеон”* и *пирожное “Карманчики”* имя собственное, казалось бы, выделено графически, но, как мы указали, *карманчики* может употребляться без *пирожное* (также *эклеры, волованы* и др.) Но далеко не все названия демонстрируют подобную легкость перехода из разряда имен собственных в разряд нарицательных, ср., например, *пирожное “Мечта”*. При употреблении *“Наполеон”* в речи может опускаться *пирожное*, но само имя не становится вполне самостоятельным. Кстати заметить, в русском языке так и не произошло полного соотнесения названия *Наполеон* и существительного *пирожное*, т. е. семантико-грамматические свойства этих существительных различны. Так, невозможно сказать, что некто *съел три “Наполеона”*, понимая под этим три пирожных, только *съел три куска “Наполеона”* — но пирожное на куски не делится, а является порционно-цельным, в отличие от пирога или торта. При этом у носителя русского языка едва ли вызовет удивления фраза *“Я заказал две булочки с маком, карманчик и пирожное”*. В данном случае булочка с маком, пирожное и карманчик представлены как явления одного порядка, т. е. карманчик не рассматривается как разновидность пирожного. А что является названием *булочка* или *булочка с маком*?

В случае с *котлета по-киевски* название графически не выделено. Каков статус части *по-киевски*? Вероятно, что все словосочетание следует рассматривать как фразеологизм (в широком смысле), поскольку за этим стоит вполне конкретный предмет. Единство предмета поддерживается кулинарными требованиями (рецептура, технология приготовления). Но в каких отношениях это словосочетание со словом *котлета*? Как рассматривать словосочетания *украинский борщ, сибирские пельмени*? На что, собственно, указывают определения в этих сочетаниях, кроме как на locus происхождения блюда? Следует ли это определение включать в цибоним? Можно ли сказать *грузинские хинкали* или *французский круассан*?

Подобные же вопросы имеют место применительно к указанию на способ приготовления, например, *жареное мясо, соленые огурцы, вареный картофель*. Поскольку именно указание на способ обработки характеризует блюдо, то его следует включать в пределы цибонима. Однако это означало бы, что каждый раз, когда мы имеем дело с высказываниями, в которых указания на способ обработки не содержится, следует говорить о неполноте. Например, *Иванов заказал на обед кусок говядины с картошкой*. Мы не знаем, ни того, как была приготовлена говядина, ни того, в каком виде был картофель. Следует ли говорить, что *картошка, вареная картошка* и *жареная картошка* — это три разных цибонима? Либо следует ограничиться выделением одного цибонима *картошка*? Следует иметь в виду также и то, что в рамках иной кулинарной культуры, в другом языке тот же предмет (блюдо) может иметь однословное название: рус. *картофель фри* — польск. *frytki*, чешск. *hranolki*, рус. *жареное мясо* — чешск. *řízek*. В то же время составные названия в двух языках могут являться пословными соответствиями: *черный хлеб* — *černý chléb*; *сухое вино* — *suché víno* или могут представлять собой словосочетания, организованные по-разному: *маринованные грибы* — *houbi z octem*. Можно ли переводить *houbi z octem* на русский язык как ‘грибы с уксусом’?

В последние десятилетия в связи с интенсификацией межкультурных связей, обусловленных социальными процессами, как на постсоциалистическом пространстве, так и в Европе в целом, необходимость называния блюд на

разных языках возникает довольно часто. Меню ресторанов составляются на нескольких языках, печатается большое число рекламных туристических проспектов, в которых среди прочей информации приводятся и сведения о национальной кухне; наконец, туристам по возвращении домой надо просто поделиться впечатлениями и рассказать, в частности, с какой кухней они познакомились, какие блюда попробовали. Решается задача очень по-разному. В этом нетрудно убедиться, просмотрев меню нескольких ресторанов или несколько рекламных проспектов. Так, например, в Эстонии можно встретить в меню названия *капустные рулетики*, *капсаруллид*, *голубцы* (эст. *kapsarullid*); *мульгикапсас*, *капуста* “Мульги”, *капуста по-вильяндиски* (эст. *mulgikapsas*). Очевидно, что во всех приведенных случаях, кроме использования названия *голубцы*, решается задача перевода эстонского названия, т. е. как передать значение слова средствами другого — в нашем случае русского языка. В случае использования слова *голубцы* имеет место поиск русского названия для предмета, который по-эстонски называется *kapsarullid*. При этом сколько-нибудь существенного влияния на “перевод” не оказывает то обстоятельство, что само блюдо заимствовано эстонской кухней из русско-советской.



В итоге складывается очень пестрая, зачастую противоречивая картина. Главным результатом противоречий становится множественность наименований с неопределенными отношениями между ними. Неопределенность заключается в практической невозможности разделить множественность имен и множественность предметов. Ведь закономерно, что произведение одного повара так или иначе отличается от произведения другого, тем более существенны различия между реализациями одного архетипического блюда в рамках разных этнических культур (характерный пример — использование приправ). Таким образом, по вкусу, внешнему виду, сервировке “произведения” могут в некоторой степени различаться. Если же таким различиям сопутствуют еще и различия номинационные, в пору задуматься: а может, это действительно разные, хотя и похожие, блюда? Таким образом, возникает вопрос о «границах» экстенционала, т. е. границах, в пределах которых можно говорить об одном блюде. Едва ли стоит удивляться, когда венгры, заказав гуляш в столовой (местной, как, вероятно, на всем постсоветском пространстве, где гуляш стал дежурным блюдом), недоуменно восклицают, что это не гуляш! При этом мы соглашаемся считать жидкость, полученную после растворения в кипятке порошка с сушеными кусочками неопределенного происхождения, “борщом”, поскольку о том, что это *бориц*, недвусмысленно говорится на упаковке. Надписи на упаковках, номены в меню “говорят” нам о том, с чем в данном случае мы имеем дело, но как перейти от референта к экстенционалу в ряде случаев остается вопросом без ответа.

К этому надо добавить, что архетипическое блюдо может иметь локальные варианты. Но даже и без существенных вариаций в “предмете”, названия часто локально специфичны. Причем разное именование имеет место в рамках одной этнической культуры. Проявляется оно и при “заимствовании”. В последние годы в ряде городов России¹⁹ появились точки производства и продажи “донатсов”. Название изделия от англ. *doughnut* (из *dough* ‘тесто’ и *nut* ‘орех’)²⁰, точнее от формы множественного числа *doughnuts*, которая в процессе адаптации русским языком превратилась в форму единственного числа: *донатс* – множ. ч. *донатсы*. Понять, чем же “донатсы” отличаются от пончиков²¹, автору так и не удалось. Более того, и в русско-английском, и в англо-русском словарях устанавливается эквивалентность этих слов. Но, как обезоруживающе ясно “объяснила” нам продавщица, “пончики — это пончики, а донатсы — это донатсы”. Разумеется, подобные казусы можно

рассматривать в русле общего влияния английского языка, но в таком случае из поля зрения выпадет достаточно самостоятельная цибонимическая проблема.

Безусловно, приведенные здесь примеры — случаи крайние. Но и на всем пространстве между крайними точками (гуляш не гуляш — концентрат — борщ — донаты не пончики и т. д.) проблема не исчезает. При этом, как правило, каждую конкретную пару примеров можно объяснить вполне последовательно, но в ряду других подобных примеров избранный объясняющий принцип теряет силу, т. е. система не выстраивается. Мы можем встретить на прилавках наших магазинов пельмени не только с мясом, но также с сыром, картофелем, рыбой, творогом, сыром. С тем же набором начинок можно увидеть ravioli и вареники (кроме рыбы и мяса). В чем различие между ними? В форме? В использовании приправ? В соотношении с той или иной национальной кухней? В том, что вареники могут быть также сладкими и “ленивыми”, а пельмени и ravioli нет? Может ли быть такой фактор решающим, когда вы выбрали, например, изделие с сыром? В принципе каждый из указанных признаков можно было бы принять как основание для дифференциации, но ни один из них не оказывается достаточно сильным. Так, способ защипки (т. е. форма) не является принципиальным ни для пельменей, ни для вареников — равно возможна форма полукруга (боковая защипка), форма пяти- или шестиугольника (при использовании специальных формовочных ножей-форм), “мешочек” (защипка сверху), возможны и другие формы, но они встречаются реже. Кроме того, можно назвать целый ряд изделий, возможные формы которых весьма и весьма разнообразны. Приправы: в нашем случае можно говорить об использовании базилика в ravioli, но базилик непосредственно добавляется только в мясную начинку, во всех же остальных случаях его рекомендуется добавлять при варке. Типологически этот принцип тоже очень слабый, поскольку употребление приправ — область индивидуальных пристрастий и кулинарных секретов. Таким образом, объяснить предметную разницу между этими изделиями не так просто. И чем от них отличаются кнедлики с начинкой? Кстати заметить, последние намного существеннее отличаются от обычных, т. е. неначищенных кнедличков, чем от вареников. Апелляции к национальным кухням, т. е. указание на стремление сохранить национальный колорит, — объяснение довольно убедительное на первый взгляд. Однако такое объяснение возвращает нас к уже ставившемуся нами вопросу “что переводить?”; ведь на таком основании следует вовсе отказаться от поиска эквивалентов для цибонимов. Можно говорить, что эстонцы едят лейб, англичане — брэд, итальянцы — пане, болгары — хляб. Обычно утверждается, что передача национального колорита — функциональная нагрузка слов, называющих реалии. Но в соответствии с принятым нами определением национальной реалии прежде всего следует констатировать уникальность артефакта. Таким образом, круг замыкается.

Можно привести и пример прямо противоположный. И в переводах художественной литературы, и в описании обычаев и традиций самых разных народов (не только европейских, но и индо-иранских) можно встретить *пряники*. При этом изделия за этим словом стоят совсем разные (и по форме, и по размерам, и по используемым пряностям, да и собственно по рецептуре, т. е. по вкусу, разная национальная соотнесенность здесь очевидна). Почему же все это называется словом *пряник*? В связи с этим можно отметить, что в Эстонии²², где сошлись несколько видов “пряников”, имеет место разделение на *печенье “piparkook”* и *пряник* — в русском языке, и *piparkook*, *präänikud* — в эстонском. При том, что в этнографической литературе на русском языке рождественская выпечка эстонцев (также, как и немцев) называется *пряником*. При этом заслуживают внимания два обстоятельства: во-первых, близость слов с точки зрения внутренней формы (см. Главу 2); во-вторых, способ введения эстонского цибонима в русский язык. В разговорной речи *piparkook* может употребляться свободно и даже склоняться (по первому склонению) в единственном и множественном числе: *piparkока*, *piparkоком*, множ. ч. *piparkоки*, *piparkоков* и т. д. Более литературной формой (формой, используемой на письме) оказывается указанное выше *печенье “piparkook”*. Т. е. можно говорить о том, что в разговорной речи адаптация слова прошла быстрее. Правда, и в разговорной речи чаще все-таки используется просто *печенье*,

за исключением случаев, когда надо конкретизировать сорт. Здесь и дает о себе знать любопытное обстоятельство: меняется родовая соотнесенность кондитерского изделия — “пипаркок” оказывается разновидностью печенья. Не пряника, а именно печенья. При этом собственно пряник в русской традиции как печенье никогда не рассматривается. Примечательно, что при родовом соотнесении появившегося на прилавках польского изделия *pierniki*, что в словарях обычно переводится как ‘пряник’, наблюдаются колебания: то их называют пряниками, то печеньем. При этом от обычных пряников этот вид выпечки отличается довольно сильно. Однако ни в русский, ни в эстонский язык не вводится слово **перники* (**pernikud*). Примеров можно привести множество, но в целом каждый новый пример свидетельствует о пестроте картины: о нечетких границах обозначаемого и об отсутствии системы при “переводе”. В то же время сказанное позволяет сделать вывод, что новые заимствованные цибонимы внедряются в язык — прежде всего разговорный, когда однотипные предметы оказываются в отношениях дополнительной дистрибуции (например, продукт или изделие появляются в продаже), т. е. возникает необходимость различения предмета. Так, например, в тексте переводов с французского языка, сделанных полтора-два десятилетия назад, мы можем встретить цибонимы *булочка*, *слойка* или *рогалик*, теперь же вполне привычным стало слово *круасаны*. После того как этот вид выпечки стал распространенным, появилась потребность отграничить его от других “булочек”. Также *равиоли*, *лаваш* (вместо распространенного в массе художественных переводов *лепешка*) и т. д. Такая тенденция в целом соответствует одному из прагматических типов заимствования, т. е. заимствованию, которое выделяет Ахманова: “дальнейшей дифференциации уже имеющихся предметов” (Ахманова 1969).

В связи с приведенным здесь случаем изменения родовой отнесенности предмета вернемся к упомянутой выше проблеме иерархической организации цибонимической системы. Имеется ввиду, что цибонимическую систему можно разделить на классы, типы, роды, виды. Как правило, в соответствие с этим иерархическим принципом строятся поваренные книги. Выше, говоря о проблеме иерархической организации, сказано, что один и тот же предмет в разных (национальных) системах может занимать разное положение, система в целом может быть организована по другим принципам. Однако не меньшую проблему представляет собой выявление этих признаков в пределах одной культуры, одного языка. Сказанное можно продемонстрировать примерами из кулинарных книг. Поскольку приведенный уже пример касался выпечки, то ограничимся рассмотрением этого класса.

В качестве исходной приведем рубрикацию из книги Прокофьева (Прокофьев 1998). Жирным шрифтом выделены самостоятельные рубрики, через тире обычным шрифтом подаются наименования, которые встречаются в данном разделе. Соответственно названия рубрик мы рассматриваем как родовые названия, названия конкретных изделий внутри разделов — как видовые.

Торты — торт, безе, бисквит

Пирожные — пирожное, корзиночки, эклер, трубочки, бисквит, язычки, палачки, перифу, птифуры, гребешки, (слоеные) булочки, рожки, яблоки в слойке

Вафли — вафли

Печенье — печенье, хворост, курбье, галеты, башенки, рогалики, уголки, лепешки, грильяж

Пироги — пирог, перекиданец, корж, сырник

Коржики, калачи, кренделя, коврижки — коржики, калачи, кренделя, коврижки

Пирожки, булочки, вартушки — пирожки, булочки, шанежки, плюшки, рогалики, сайки, завитушки, рожки, пончики, лепешки, ватрушки, хлебца (кондитерские)

Сухари — сухари

Бублики — бублики

Кексы — кексы

Пряники — пряники

Бисквиты — бисквиты

Рулеты — рулеты, маковники

Медовики и медовички — медовики и медовички

Мазурки — мазурки

Пампушки — пампушки
Расстегаи. Кулебяки — расстегаи, кулебяки
Струдели — струдели
Куличи — куличи
Бабы, бабки — бабы, бабки
Шарлотки и малаи — шарлотки, малаи
Пудинги — пудинги
Блины — блины, оладьи, блинчики, блинница, блинчатый пирог

Приведенный здесь принцип рубрикации не создает проблем для пользователя, и в целом его можно оценить как достаточно последовательный. Однако при сопоставлении с другими источниками мы обнаруживаем, что подчинительные связи могут представляться совершенно иначе.

Не имеет смысла приводить здесь полное содержание ряда поваренных книг, потому укажем на отдельные моменты по материалам других источников.

Итак, к пирогам Прокофьев относит: собственно пирог, перекладенец, корж, сырник, в качестве такой же рубрики, как пироги, он выделяет такой род изделий, как расстегаи и кулебяки. В книге Ковалева (Ковалев 1982) выделяются такие виды пирогов: собственно пирог, курник, рыбник, кулебяка; т. е. кулебяка оказывается разновидностью пирога, что, по Прокофьеву, совершенно невозможно. Далее, авторы–составители электронной книги рецептов (<http://www.kulina.ru/receps.php>) предлагают следующее разделение — рыбник и кулебяка так же, как и у Ковалева, относятся к видам пирога, а вот расстегаи оказываются частным случаем (видом) пирожков. По данным другого кулинарного портала (<http://zahav.kuking.net>), видами пирогов оказываются и кулебяка, курник, расстегаи и пирожки. На посещаемой кулинарной странице <http://www.cook.ru> выделяются такие рубрики (соответственно родовые названия), как пироги и пирожки, — одна рубрика, кулебяки и рулеты — другая рубрика, соответственно кулебяке опять присваивается статус самостоятельного рода выпечки, но, кроме того, она сближается с рулетами.

Можно было бы привести большее количество примеров разного представления об иерархической организации этого раздела кулинарии. Но, думается, что уже приведенных достаточно для подтверждения нашего тезиса: иерархические связи оказываются нарушенными, отношения между разными видами/родами выпечки неопределенными. Подчеркнем, что такая ситуация наблюдается в пределах одного языка, чего в таком случае ждать при попытках соотнести системы двух разных языков?

Мы указали на ряд вопросов, связанных с цибонимическими системами, а также затронули некоторые проблемы, возникающие при переводе цибонимов с языка на язык. Целесообразным представляется также остановиться на вытекающих из этого проблемах анализа перевода или на материале перевода.

- Прежде всего это порождаемая нечеткостью границ экстенционала проблема приписывания блюду статуса национальной реалии.
- Проблема определения способа перевода. В силу описанных выше противоречий трудно однозначно определить, используется ли в конкретном случае прямой перевод, описательный, уподобляющий или гипонимический? Сложности с последним обусловлены иерархической неопределенностью.

Теоретически эти проблемы рассматривались нами в *Главе 1*, где были намечены также пути их разрешения. Возвращаясь же к поставленному выше вопросу разделения цибонимов на названия продуктов и блюд, мы будем в дальнейшем в оперативных целях операться на следующие принципы:

1. Как названия блюд рассматриваются названия, применительно к которым говорить об амбивалентности невозможно, т. е. слова, которые невозможно считать названием продуктов. Соответственно, продуктами считаются слова, которые могут называть исходное сырье для приготовления блюда, даже если в тексте оно употреблено в значении обработанного, готового к употреблению. Соответственно, жаркое мы определяем как блюдо, мясо — как продукт.
2. Предметом анализа становятся только элементарные цибонимы:

- В случае употребления в тексте определений, указывающих на способ приготовления или способ обработки продукта, соответствующие словосочетания как названия блюд не рассматриваются. Существительное попадает в разряд продуктов, определение же рассматривается отдельно — как возможные способы приготовления. Так, словосочетания *жареная утка*, *вареный картофель*, *квашеная капуста* разбиваются на названия продуктов: *утка*, *картофель*, *капуста* и возможные способы обработки: жарка, варка, закваска. Если же в другом языке подобному словосочетанию соответствует одно слово, которое в этом случае безусловно следует рассматривать как название блюда, например, *жареный картофель* (*картофель фри*) — чеш. *hranolki*, такие пары рассматриваются отдельно.
- В случае употребления словосочетания, уточняющего способ подачи к столу, например, *язык с горошком*, такое словосочетание разбивается на два названия продуктов — *язык* и *горошек*. Очевидно при этом, что в меню ресторана *язык с горошком* представляет собой название блюда, т. е. как и в предыдущем пункте, мы идем на упрощение.
- В случае же, если фразеологическое словосочетание уточняет разновидность блюда — как правило, это указание на определенный продукт, лежащий в основе блюда, хотя непосредственно указания на этот продукт может не содержаться, т. е. продукт может непосредственно не называться, — оно рассматривается как целостное, т. е. и приводится как разновидность блюда. Например: *грибной суп* — разновидность супа, *зеленые щи* — разновидность щей, *рубленый шницель* — соответственно, разновидность шницеля. В приведенных примерах только первое словосочетание содержит непосредственное указание на продукт — *грибной*. В таких случаях *грибы* включаются также и в список продуктов. Два других примера непосредственно не называют ни щавеля, крапивы, шпината и т. п. — в *зеленые щи*, ни мясного фарша — в *рубленый шницель*. Соответственно, *щавель*, *крапива*, *шпинат*, *фарш* в списке продуктов не указываются.

Предложенный подход при всех допущенных упрощениях позволит делать выводы как о рационе (продукты), так и столе, способах употребления продуктов (блюда), соответственно очертить зоны, где “экзотичными” оказываются сами используемые продукты, а где — творческие решения.

Собственно, последующий анализ и направлен на выявление тех участков русской кулинарной системы, которые при чтении переводного (с русского языка) произведения могут казаться чехам “экзотичными”, чешской традиции неизвестными. При этом любопытно, какой в целом представляется чешскому читателю русская кухня, если знакомится с ней он через художественную литературу. Не менее существенно определить случаи искажения картины из-за того, что знакомое, банальное естественным образом вписывается человеком в известную ему картину, прочитывается с приписыванием известных ему культурных значений. В этом отношении особую значимость и новое звучание приобретает проблема перевода с близкородственных языков: “хотя сходство славянских языков с русским действительно несколько облегчает их освоение, но творческому процессу художественного перевода оно скорее *мешает*, ибо это сходство усиливает то, что переводчики называют “гипнозом подлинника”. При переводе с чешского на русский сильнее искушение — и возможность — скопировать грамматический строй и обороты речи подлинника, чем при переводе с английского или японского” (Молочковский 1962, 204). Работа с близкородственными языками как языками, обслуживающими родственные культуры, порождает искушение не только “скопировать грамматический строй и обороты речи подлинника”, но и культурные смыслы. Ранее уже указывалось на противоположную точку зрения, высказанную А. В. Федоровым: “И чем более чужда и далека сама действительность с ее отдельными деталями, тем легче возникают ошибки, неточности понимания, приблизительность перевода как в плоскости вещественного содержания, выражаемого им, так и в стилистическом разрезе” (Федоров, 1983, 149). И с этим тезисом трудно не согласиться: действительно, предметное содержание цибонима может быть передано

не вполне точно, создавать трудности при восприятии. Однако, думается, что последствия, к которым ведут подобные неточности, неясности, не более существенны, чем искажения, возникающие в первом случае — при “вчитывании”.

В качестве иллюстрации приведем отдельные выдержки из романа Ж. Амаду “Дона Флор и два ее мужа” (Амаду 1986), переведенного с португальского на русский язык Ю. Калугиным. Действие романа разворачивается в Бразилии, соответственно, цибонимы называют продукты и блюда, характерные для бразильской кухни.

1. Наверное, кулинарное искусство жены вдохновляло его, когда в подобные минуты он шептал: “Мой медовый пряник, мое пахучее акараже*, моя толстенная курочка”.

Сноска: *акараже — блюдо из мятой вареной фасоли, поджаренной в пальмовом масле (Амаду 1986, 18).

2. Вот она спускается по трапу, держа в одной руке пакет с мукой из Назарета, хорошо поджаренной и ароматной, и корзинку, где шевелятся строптивые крабы, которых она купила на борту парохода; в другой руке — зонтик и чемодан... (Амаду 1986, 56)

3. Дядя Порто, кроме живописи, любил еще хорошо поесть. Он обожал каруру и сарапател, фейжсаду и козидо*.

Сноска: *каруру — пюре из зелени каруру, к которому добавляются креветки, рыба, пальмовое масло и много перца; сарапател — блюдо из свиной крови и ливера; фейжсада — бразильское национальное блюдо, приготовленное из черной фасоли с салом, солониной, свиной колбасой; козидо — блюдо из мяса, картофеля, риса и зелени (Амаду 1986, 70).

4. Стол был уставлен всевозможными баиянскими яствами. Ватана и эфо, абара* и каруру, мокека из креветок и рыбы, акараже, шиншин, рис с вяленным мясом и перцем, а кроме того, горы жареных цыплят и индеек, свиные окорока и жареная рыба для невежд, которые все еще не оценили пальмового масла (ибо, как рассуждал с полным ртом Мирандон, не перевелись на этом свете презренные личности, способные на любую низость). Это опасное количество еды сильно орошалось алуа*, кашасой, пивом и португальским вином.

Сноска: *абара — блюдо из мятой вареной фасоли, приправленное перцем и пальмовым маслом; *алуа — прохладительный напиток, приготовляемый из рисовой муки или поджаренной кукурузы с водой и сахаром (Амаду 1986, 85–86).

5. Гуляка обожал праздничные сборища, гостей, воскресные обильные пиршества. Будь у него побольше денег, он был еще чаще созывал друзей на рабаду* и прочие деликатесы. Стоило ему выиграть, и он тут же заказывал фейджсада, солонину с маниоковой молочной кашей и уж обязательно в день Козьмы и Дамиана лакомился каруру, а в день св. Иоанна — канжикой*

Сноска: *рабада — блюдо, приготовленной из хвоста быка, телянка или свиньи; *канжика — каша из кукурузной муки (Амаду 1986, 200).

Очевидно, что отражаемое здесь “меню” очень далеко и от русской, и от средневропейской кухни. Причем во многом незнакомы и сами продукты, входящие в состав перечисленных блюд. Доминирующим способом перевода в стратегии Ю. Калугина оказывается транслитерация, сопровождаемая примечаниями. Впрочем, приведенные примечания разъясняют очень немного: из них невозможно установить даже класс блюда, т. е. является ли оно первым блюдом, вторым, закуской; едят ли его в холодном виде или в горячем? Поскольку и тип обработки указывается нерегулярно, как понять разницу между акараже и абарой? Но как мы уже заметили, непривычны сами комбинации продуктов, незнакомы сами продукты, потому представить их человеку, незнакомому с бразильской кухней, практически невозможно (любопытно, что из всех наших примеров только *фейжсада* определяется переводчиком как национальное блюдо!). Описания блюд не менее загадочны, чем слова, их называющие. Если же учесть скопление цибонимов и то обстоятельство, что примечание дается только однажды, вследствие чего для людей, не обладающих хорошо тренированной памятью, значительная часть фрагмента остается непонятной (см., например, *пример 4*, где из девяти транслитерированных цибонимов пояснения даются только для двух, примечания же к остальным рассеяны на предыдущих 84 страницах книги, как, например, *акараже*

— с. 18, *каруру* — с. 70), в целом все “меню” остается загадочным и экзотичным. Читателю приходится опираться прежде всего на контекст, из которого явствует, что “эти слова” называют что-то вкусное, деликатесное, дорогое, праздничное и т. д. Причем, как нам представляется, эта выраженная контекстом оценка при восприятии оказывается более важной для читателя, нежели компонентное описание в примечании. Здесь мы подходим к другой стороне поставленной проблемы — “знакомое”. Общая тенденция, как представляется, здесь такова: чем более понятно толкование, тем больше вероятность противоречия контексту, поскольку появляются расхождения между “представляемым” предметным содержанием, т. е. читательской оценкой, и оценкой, предлагаемой контекстом. По-разному можно оценивать сочетание в одном блюде картофеля и риса, по-разному можно относиться к свиным хвостам и т. д.

Сказанное в большей степени соотносимо с формулой общей оценки “у нас такое не едят”. Несколько иначе формируется оценка в случае, если блюдо читателю в принципе знакомо. Так, из примечания в *примере 5* читатель узнает, что **канжика* — это каша из кукурузной муки — блюдо, довольно хорошо знакомое жителям южных районов России, а в связи с “эпохой кукурузации всей страны” и шире. Так вот, “статус” знакомой кукурузной каши сбивает с толку, поскольку совершенно непонятно, почему ею можно “полакомиться” раз в год, на большой праздник (день св. Иоанна), причем речь не идет о человеке, который живет впроголодь, весь год подмешивает в муку древесную кору и т. п., и лишь по праздникам может рассчитывать на кашу из кукурузной муки. Сознание отказывается принимать кукурузную кашу за деликатес, даже если такая каша человеку нравится.

Сходным образом возникает недоумение, когда, читая в *примере 2* о хорошо знакомом продукте — муке, читатель обнаруживает, что героиня купила пакет *хорошо поджаренной и ароматной муки*. Торговля жаренной мукой противоречит не столько даже традиции, сколько здравому смыслу. Закономерно, что при отсутствии пояснений читатель понимает под мукой прежде всего муку пшеничную, в крайнем случае — ржаную, любая другая мука “требует” конкретизирующего прилагательного: *гречневая, кукурузная* и т. д. Откуда носителю русского языка, воспитанному в аутентичной кулинарной культуре, знать, что речь идет о маниоковой муке грубого помола, которая употребляется в пищу только после предварительной обжарки и продается чаще всего уже жаренной (так же, как кофе).

Таким образом, можно сделать заключение, что “знакомое” и “полужанное” искажает картину в большей степени, чем “незнакомое”, в большей же степени препятствует оно и восприятию, поскольку дает “зацепки”, основания для рецепции. “Незнакомое” же, в свою очередь, может вызывать раздражение непонятностью, вследствие чего оно отфильтровывается сознанием: читатель воспринимает контекстуально обусловленные смыслы и оценки.

Сказанное подтверждает приведенный выше тезис о том, что при восприятии перевода с близкородственного языка как языка, обслуживающего культуру не очень “чуждой и далекой действительности”, возникает искушение “вчитать” свои культурные смыслы.

Это обстоятельство необходимо учитывать при последующем анализе, направленном, как было сказано выше, на:

— выявление тех участков русской кулинарной системы, которые при чтении переводного (с русского языка) произведения могут казаться чехам “экзотичными”, чешской традиции неизвестными;

— попытку реконструкции картины русской кухни, которая с наибольшей вероятностью может сложиться у чешского читателя при знакомстве посредством художественной литературы;

— определить возможные случаи искажения картины из-за наложения своей (чешской) картины мира.

Глава 4

ЦИБОНИМЫ ПО ДАННЫМ ПЕРЕВОДА НА ЧЕШСКИЙ ЯЗЫК РУССКИХ ХУДОЖЕСТВЕННЫХ ТЕКСТОВ

Материалом для анализа послужили переводы 30 рассказов А. П. Чехова на чешский язык (см. *Приложение 1*). Как отмечалось во *Введении*, обращение к творчеству Чехова обусловлено его общепризнанной “понятностью” для чехов — во-первых, и, во-вторых, тем, что, в силу этого, он неплохо знаком чешскому читателю. Таким образом, произведения Чехова во многом являются для чехов “окном” в русскую культуру, т. е. тем источником, материалом, на базе которого складываются представления о русском быте. Не менее существенно для нас то, что в силу лаконичности чеховского стиля, в его произведениях нет “случайных слов”. Соответственно, цибонимы появляются не случайно, произвольно, а так или иначе работают на идею произведения.

В целом можно отметить тенденцию к нарастанию функциональной нагрузки цибонимов от юмористических штришков при характеристике героев в более ранних произведениях до глубоких социальных характеристик в поздних. В подтверждение последнего приведем пример из пьесы 1896 г. “Дядя Ваня”. Реплика Марины из первого действия:

Марина: *Порядки! Профессор встает в двенадцать часов, а самовар кипит с утра, все его дожидается. Без них обедали всегда в первом часу, как везде у людей, а при них в седьмом. Ночью профессор читает и пишет, и друг в часу во втором звонок... Что такое, батюшки? Чаю! Буди для него народ, ставь самовар... Порядки!*

После всех перипетий та же героиня восклицает:

Марина: *Опять заживем как было, по-старому. Утром в восьмом часу чай, в первом обед, вечером — ужинать садиться; все своим порядком, как у людей... по-христиански. Давно уже я, грешница, лапши не ела.*

В данном случае нарушение нормального традиционного уклада жизни очень лаконично, но четко выражается Чеховым констатацией нарушения нормального режима и рациона питания также как восстановление порядка знаменуется возвращением к традиционным русским блюдам. Знаменательны также мечты Андрея в пьесе 1900 г. “Три сестры”:

Андрей: *Настоящее противно, но зато, когда я думаю о будущем, то как хорошо! ... Я вижу, как я и мои дети становятся свободными от праздности, от квасу, от гуся с капустой, от сна после обеда, от подлого тунеядства.*

Квас и гусь с капустой оказываются в одном ряду с праздностью и подлым тунеядством.

Таким образом, очевидно, что, во-первых, понимание того, что стоит за цибонимами чрезвычайно важно для понимания произведения Чехова не столько в предметном, сколько в культурном плане; во-вторых, и для нас это обстоятельство

является, пожалуй, более существенным, Чехов может использовать цибонимы с такой функциональной нагрузкой именно потому, что они являются носителями большого объема культурной информации.

При переводе происходит наложение картин мира описываемых двумя языками, присущим двум культурным традициям. Здесь мы попытаемся проследить, каким образом происходит это наложение, каковы возможности чешского языка для передачи культурной информации, отражаемой русскими цибонимами.

Однако возникает проблема. Как явствует из приведенного выше очерка истории русской кухни, в течение XX в. кулинарная традиция претерпела довольно существенные изменения, с особой очевидностью это проявилось во второй половине века, когда почти исчезло поколение, родившееся в XIX в. “Нормальный и в сущности, недорогой национальный русский стол стал во второй половине XX в. превращаться из обычного, простецкого в недостижимо-фантастический, экзотический и почти что мифический или если и реальный, то связанный с доступом к иностранной валюте и магазином для иностранцев. Совершенно крестьянские дешевые продукты — белые сушеные грибы, соленые рыжики и грузди, моченые антоновские яблоки, клюква, брусника, земляничное варенье, квашеная морошка, жаренные в сметане рябчики (по 25 коп. пара!), бекасы, вальдшнепы, куропатки, перепелки и иная пернатая дичь; не говоря уже о таких исконно русских и примитивнейших блюдах как бараний бок и жареный поросенок, подовые пироги с говядиной, луком, грибами и яйцами, расстегаи с вязигой, холодная отварная телятина с хреном стали недоступны, стала даже недостижимой обычная, приправленная лишь сливочным маслом гречневая каша и квашеная капуста по-русски — с антоновскими яблоками и клюквой” (Похлебкин 1996, 24–25).

В результате современный читатель располагает культурной информацией, существенно отличающейся от той, которой обладали современники писателя. Соответственно, во многом современный русский читатель оказывается в положении иностранца (в нашем случае чеха).

В то же время данное утверждение не совсем верно, дело в том, что концепт у носителей языка складывается не только и не столько на базе практического знакомства с реалиями, сколько опосредовано — через язык. В таком случае знакомство с литературой XIX в., в ходе которого русский читатель постоянно сталкивается с русскими реалиями того времени, безусловно накладывает отпечаток на концепт.

Тем не менее на факт изменения культурной информации цибонимов следует обращать отдельное внимание.

Предлагаемый ниже анализ проводится в соответствии с принципами, разработанными в предыдущих главах. В целях создания более четкой картины блюда и продукты рассматриваются по классам. Такая подача материала кроме прочего позволяет проследить, какие классы представляют больше сложностей для соотнесения культурной информации в русском и чешском языках — во-первых, и русским цибонимами чеховского времени и современного русского языка — во-вторых.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Практически на протяжении всей истории русской кухни предпочтение отдавалось первым жидким блюдам. Склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших общее название “хлёбова”, характерна уже для средневекового периода развития русской кухни.

Не менее характерно употребление первых блюд и для чешской традиции. Первое блюдо обязательно входит в состав чешской трапезы. Богатое разнообразие супов — одна из ярких черт чешской кухни.

Таким образом, с самого начала можно констатировать, что само явление “первое блюдо” хорошо знакомо и русским, и чехам.

В рассмотренных нами рассказах упоминается 10 первых блюд: *суп, уха, щи, зеленые щи, борщ, окрошка, рассольник, селянка, похлебка, рисовый суп с томатами*.

Прежде чем обратиться к рассмотрению способов перевода этих слов на чешский язык, напомним, что в соответствии с принципами, выработанными в *Главе 1*, тип перевода определяется по способу отражения чешской лексемы в словарях:

- прямой перевод — выделяется, если слово отмечено как в русско-чешских, так и в чешско-русских словарях и/или в словаре чешского языка;
- русизмы — а) выделяется на основании указания толкового словаря чешского языка, где дается помета *русское* или *из русского*
- транскрипция/транслитерация — слово либо вовсе не отражено в словарях, либо встречаем его только в русско-чешских, в чешско-русских словарях и в словаре чешского языка отсутствует.

Другие способы перевода дополнительного комментария не требуют.

Опираясь на данные критерии в самом общем виде, способы перевода в разное время можно представить следующим образом:

	прямой перевод	русизмы	транскрип.	замена	родо-видовая замена:	описат. перевод	???
<i>суп</i>	<i>polévka</i>						
<i>уха</i>	<i>rybí polévka</i> (1918)	<i>ucha*</i> (1912) <i>ucha</i> (1954)					
<i>щи</i>	<i>zelná polévka</i> (1912) <i>zelňačka</i> (1956, 2000)	<i>šči</i> (1911, 1912, 1914, 1916, 1918, 1954) <i>šči*</i> (1911)			<i>polévka</i> (1968)	<i>zeleninová polévka</i> (1950)	<i>zelnice</i> (1968)
<i>борщ</i>		<i>boršč</i> (1952, 2000) <i>boršč*</i> (1911, 1956)		<i>zelňačka</i> (2000)			
<i>окрошка</i>			<i>okroška*</i> (1911, 1912) <i>okroška</i> (1954)			<i>ryba s okurkami</i> (1903)	<i>ostrožka</i> (1903)
<i>рассольник</i>			<i>rassolnik</i> (2000)				<i>rosol</i> (1911)
<i>селянка</i>			<i>seljanka*</i> (1918)				
<i>похлебка</i>					<i>polévka</i> (1911)		

Примечания: 1. последний столбик, в заголовке которого стоят вопросительные знаки отражает случаи использования неизвестных, т. е. не обнаруженных в чешских словарях слов, которые при этом не являются транскрипцией или транслитерацией с русского. 2. таблица не отражает перевода сложного составного цибонима *рисовый суп с томатами*.

Из таблицы хорошо видно, что “легко” на чешский язык переводится только слово *суп*, для которого в чешском четко определяется эквивалент. Во всех остальных случаях мы наблюдаем либо колебания в способах перевода, либо разного рода “непрямые” переводы. Отсюда напрашивается вывод, что все остальные цибонимы называют блюда, чешской традиции неизвестные.

Рассмотрим каждый ряд (русский цибоним и его переводы) отдельно, обращаясь, кроме прочего, к экстралингвистическим данным.

Несколько отклоняясь от последовательности представления материала в таблице, начнем рассмотрение со слова *похлебка*, поскольку это позволит развернуть анализ более логично.

Первоначально *похлебкой* или *хлебовом* назывались все жидкие блюда (густые супы или полужидкие первые блюда), т. е. все то, что можно было хлебать ложкой. Со временем значение слова *похлебка* изменилось и в современном русском языке обозначает полужидкую пищу вообще и род супа из разваренного картофеля или крупы в частности.

Переводчик рассказа перевел слово *похлебка* как *polévka*. Опираясь на формальные признаки, мы констатировали, что это родовая замена, поскольку в соответствии со словарем эквивалентом для русского *похлебка* является чешское словосочетание *zpražená polévka*, т. е. *polévka* — понятие более общее.

Однако посмотрим на то, что представляет собой чешская *polévka*.

Первоначально, словом *polévka* ‘суп’ называют не жидкое блюдо (то, что сейчас мы понимаем под словом суп), а блюдо густое, хотя следует помнить, что раньше под словом суп (*polévka/polívka*) понимали густое блюдо (*husté jídlo*), напоминающее по консистенции кашу, т. е. скорее что-то среднее между супом и гарниром. Жидкие супы явление поздние. Полугустая *polévka* имела статус главного блюда и часто входила в состав завтрака. Такой суп могли есть в течение всего дня — и утром, и вечером. Технология приготовления также была иной — суп варили быстро, т. е. по сути дела не варили, а заваривали, основным компонентом являлись крупа, яйца, позднее (после XVII в.) картофель. С распространением последнего связано и распространение нового картофельного супа с кислым молоком *brambory na kyselo*. Большой популярностью у чехов со времен средневековья пользовался (и пользуется до сих пор) пивной суп, основным компонентом которого являются пиво и говяжий бульон — на первый взгляд возможны ассоциации с русской окрошкой, но только на первый, так как речь идет о горячем блюде, сваренном²³.

Со временем *polévka* стала более жидкой, однако и сейчас чаще всего *polévka* заправляется жареной мукой и взбитым яйцом. По консистенции чешские супы (и сейчас, и раньше) напоминают больше жидкое пюре²⁴. Легкие жидкие супы — явление для чешского стола до сих пор нехарактерное, заимствованное не ранее XIX в., но так и не вытеснившее исконных — загущенных мукой, яйцом, с большим количеством сметаны.

Для нас примечательно, что суп, заправленный (жареной) мукой, это и есть *zpražená polévka*. Таким образом, именно такой вариант и является эталонной *polévka* ой. Иными словами, отсутствие непосредственного указания на мучную заправку (*zpražená*) для чеха еще не означает, что ее нет. Элемент *zpražená* в словосочетании довольно факультативен, он может появляться при необходимости подчеркнуть эту особенность, например, при противопоставлениях или, как в нашем случае, — при толковании иноязычного слова (*похлебка – zpražená polévka*).

Соответственно, читая в переводе текста *polévka*, чех вероятнее всего представит именно эталонный артефакт, а значит нечто, скорее напоминающее то, что по-русски называется похлебкой, а не супом.

Но сказанное наводит на размышления по поводу абсолютной эквивалентности пары *суп – polévka*. Эти слова взаимопереводимы согласно всем и русско-чешским, и чешско-русским словарям.

Само слово *суп* как обобщающее понятие для первых блюд в русский язык вошло довольно поздно. Напомним, что основные виды исконно-русских супов окончательно сложились уже к XVII в. и были объединены под общим названием

хлебово, похлебка. Лишь в конце XVIII – XIX вв. жидкие горячие блюда получили общее название *супы*, отчасти вытеснив слово *похлебка*. Мы уже упоминали отрицательное отношение к новому слову, отраженное в эпиграмме Сумарокова. Вместе с новым словом пришли и новые рецепты: в русское меню проникает целый ряд новых “нерусских” (шведских, немецких, французских) супов — молочных, овощных, протертых, заправочных супов с мясом и крупами. Многие современные супы, особенно овощные и овоще-крупяные, произошли от разжиженных древнерусских каш с овощной засыпкой. Но утверждение новых супов шло довольно долго, далеко не все они “прижились” на русском столе. Но, безусловно, прижилось главное нововведение реформаторов русской кухни, которые прежде всего отказались от мучной подболтки (в русской традиции мука не обжаривалась).

Таким образом, постепенно возникло разделение, в соответствии с которым за словом *похлебка* закрепилось значение полужидкой пищи (пожалуй, на сегодняшний день *похлебка* практически вышла из употребления) по консистенции напоминающей кашу, за *супом* — жидкое блюдо. К середине XX в. “эталонный суп” для носителей русского языка — прозрачный или полупрозрачный бульон, в котором плавают кусочки овощей, мяса, крупы, лапши и т. д., так или иначе суп при желании можно четко разделить на гущу и бульон (жизу). Супы-пюре широкого распространения не получили, остаются маркированными, да и свободном виде слово *суп* по отношению к этому блюду не употребляется (только связано *суп-пюре*), вероятно, в силу указанной маргинальности блюда. Молочный суп тоже, в целом, остается явлением маркированным как блюдо преимущественно для детей, стариков и больных, а в советское время еще и как наиболее дешевое “общепитовское” первое блюдо. Кстати заметить, что в чешской традиции суп варится из кислого молока и этот вид *polévka* и имеет очень широкое распространение, другим разновидностям не противопоставляясь (и в средние века, и в начале XX в., и сейчас).

Таким образом, у нас складывается треугольник:

суп – *polévka* — являются эквивалентами как абстрактное обобщение первых блюд, т. е., по сути дела это синоним словосочетания *первые блюда*. Соотносятся они и как немаркированные обозначения первого блюда.

похлебка – *polévka* — в большей степени соотносятся в плане предметного содержания. Однако при этом цибоним *похлебка* для современного русского читателя и стоящая за ним реалья явно маркированы, для читателя чеховской поры тоже маркировано, но несколько иначе, в иной плоскости — плоскости социальной. Несколько подробнее на социальной маркированности супа в рассказах Чехова мы остановимся чуть позже. Пока же напомним контекст единственного упоминания похлебки в проанализированном корпусе рассказов. Это рассказ с примечательным для нас здесь названием “Мужики”:

“В полдень все сели пить чай и пили его долго, до пота, и, казалось, распухли от чая, и уже после этого стали есть похлебку, все из одного горшка” (Мужики)

“V poledne všichni si sedli, aby pili čaj, i pili jej tak dlouho, až se zapotili, i zdálo se, že opuchli z čaje, a již potom začali jísti polévku všichni z jednoho hrnce” (Mužici)

Ср. с упоминанием супа в том же рассказе:

“Говорили о битках, котлетах, разных супах, соусах, и повар, который тоже все хорошо помнил, называл кушанья, каких нет теперь; было например, кушанье, которое приготавливалось из бычьих глаз и называлось “по утру проснувшись” (Мужики)

“Mluvili o zklepaném hovězím mase s kyselou smetanou, o kotletkách, o různých polévkách, omáčkách, a kuchař, který si rovněž všecko dobře pamatoval, jmenoval jídla, jichž teď není, bylo na příklad, jídlo, které se připravovalo z volských ok a nazývalo se ráno probudiv se” (Mužici)

Яркое противопоставление того, о чем говорят, и того, что едят в тексте оригинала практически теряется в переводе, где в обоих случаях фигурирует *polévka* и напрочь стираются противопоставления, как социальные, так и национальные (аристократическое – простонародное, свое – чужое).

Далее обратимся к цибониму *щи*, который, как демонстрирует таблица, доставил переводчикам немало хлопот, поскольку вариативность перевода этого слова больше всего. Картина перевода на чешский получается очень любопытной.

- Во-первых, примечательны колебания в хронологии перевода. Данное обстоятельство свидетельствует о том, что на протяжении всего XX в. перевод цибонима остается проблемой, т. е. проблемой остается возможность передать специфику цибонима и стоящей за ним реалии.

- Во-вторых, интересно, что транскрибированный вариант *šči* фиксируется в словаре чешского языка как русизм: *šči* — rus. *polévka s masem a zeleninou*, hl. se *zelím* ‘рус. суп с мясом и овощами, главным образом с капустой’ (SSČ, 2003, 431). К сожалению у нас не было возможности проследить, когда это слово впервые попало в SSČ: только в 2003 г. или раньше. Зато в русско-чешских словарях по меньшей мере с 1952 г. указывается возможность перевода на чешский как *šči* (наряду с *zelná polévka*), такая возможность повторяется в 1962 г., исчезает в словаре 1985 г., и вновь появляется в словаре 1999 г.

Однако, как мы видим, и в 2000 г. переводчик использует не это слово, а вариант *zelňačka*, следовательно, хоть *šči* и попадает в словарь, оно остается малознакомым.

В то же время мы видим, что вариант *šči* достаточно устойчиво появляется в переводах первой половины XX в., причем чаще без пояснительных комментариев (1911, 1912, 1914, 1916, 1918, 1954 гг.), дважды в 1911 г. в сносках приводится пояснение, и лишь один раз используется другой способ перевода — *zelná polévka*. Зато в переводах после 1954 г. форма *šči* не встречается ни разу!

- В-третьих, двуязычные словари демонстрируют взаимопереводимость слов *щи* — с одной стороны, и *zelná* (букв. ‘капустная’) *polévka* и разговорный вариант *zelňačka* — с другой.

- В-четвертых, среди вариантов перевода мы встречаем слово, которого не удалось обнаружить ни в одном словаре чешского языка — *zelnice* (перевод 1968). По всей видимости, это один из разговорных, а, возможно, диалектных вариантов от *zelná polévka*, поскольку апелляция к капусте во внутренней форме очевидна. Так или иначе это переводческое решение остается не вполне понятным, т. е. неясно, с какой целью он использует разговорный или диалектный вариант. Существует и другая возможность: переводчик дает название локального чешского блюда, которое больше похоже на щи, чем *zelná polévka*. Впрочем, все высказанное нами по поводу лексемы *zelnice* — не более, чем предположения.

- В-пятых, интересны способы толкования транскрибированной формы *šči*:

*šči** — *šči je polévka z hovězího masa, kyselého zelí a smetany* ‘суп из говядины, кислой капусты и сметаны’ (1911);

*šči** — *ruská národní polévka z hovězího a vepřového masa a zeleniny* ‘русский национальный суп из говядины или свинины и овощей’ (1911).

Выше уже приводилась словарная дефиниция:

šči — *polévka s masem a zeleninou*, hl. se *zelím* ‘суп с мясом и овощами, главным образом с капустой’;

и наконец толкование через перевод:

šči — *zelná polévka* ‘капустный суп’.

Итак, толкования неоднозначны:

- 1) в трех толкованиях делается акцент на том, что суп на мясной основе. Примечательно, что в одном случае возможность употребления в щи ограничивается говядиной, в другом допускается также свинина, SSČ оставляет выбор мяса открытым;
- 2) дважды в качестве основного ингредиента называются овощи — один раз список возможных овощей ничем не ограничен, в SSČ указывается, что предпочтение отдается капусте;
- 3) дважды в качестве основного ингредиента называется капуста, при этом в одном из толкований подчеркивается, что капуста квашенная! Под другим же случаем мы имеем в виду опосредованное указание через относительное прилагательное *zelná*;
- 4) согласно одного из толкований обязательным компонентом щей является сметана.

Так что же такое *щи*?

В России щи известны с незапамятных времен. Видимо, первоначально щи представляли собой полужидкое горячее блюдо на мучной или крупяной основе, т. е. нечто как разновидность похлебки или жидкой кашицы. Постепенно использование зелени дает новый вариант щей (к XVIII в.) отличный от прежних мучных или крупяных — щи капустные. Их готовили для постного стола на мучной закваске, заправляя свежей или квашеной капустой, а для скоромного — с отварным мясом, добавляя кусок свиного сала или говядины; иногда забеливали сметаной. В щи могла добавляться и рыба.

В начале XIX в. французы исключили из щей также как из всех других супов, мучную подболтку, делающую их невкусными, сохранявшуюся лишь в силу традиции, а не здравого смысла.

Щи распространены были повсеместно, готовились во всех домах, являясь обычным блюдом и при дворе, и в бедных семьях, где обед мог готовиться всего раз в неделю, поэтому щи только разогревали по мере их потребления. “Капустные щи, отварная говядина, гречневая каша со сливочным маслом, клюквенный кисель или чай с вареньем и лимоном стали наиболее частым и распространенным советским меню 20–40-х годов. Его зафиксировали в 30-х годах Анри Барбюс и Лион Фейхтвангер после обеда в Кремле, оно же господствовало и в заводских столовых” (Похлебкин 1996). Примерно с этого же времени цибоним *щи* начинают соотносить только с капустным блюдом, т. е. практически выходит из употребления словосочетание *капустные щи*, поскольку превращается в тавтологическое. Сохранилась только одна разновидность щей не на капусте — *зеленые щи* — варятся на щавеле, крапиве, шпинате. Обычные щи делятся по двум основаниям:

1. Употребление/неупотребление мяса — щи могут быть мясные (в XX в. чаще всего не уточняется, немаркированный вариант). Щи на рыбе из широкого употребления практически вышли, ориентированы они на узкий круг любителей (впрочем, в поваренных книгах представлены довольно широко, см., например, (Семеновы 1996));
2. Использование свежей или квашеной капусты — соответственно, *свежие щи* и *кислые щи*.

Но есть еще один довольно существенный вопрос: отличаются ли щи от капустного супа? Вопрос тем более интересен, что время от времени можно столкнуться с проявлением нарушенных гипонимических отношений. Это случаи, когда щи выводятся из подчинительных отношений, т. е. рассматриваются не как

разновидность супа, а как явление той же ступени иерархии. Например, высказывания типа: *Я и суп люблю, и щи*; рубрикация в поваренных книгах:

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- **Супы**

Суп такой-то

Суп такой-то

..... и т. д.

- **Щи**

Щи со свиной

Щи по-рязански

Зеленые щи

..... и т. д.

Кроме того, любопытно заметить, что практически никогда с иностранных языков название супа с капустой не переводится как *щи*, используется словосочетание *капустный суп*. Исключение составляют случаи постоянных языковых контактов вследствие совместного проживания на одной территории носителей разных языков, например, из-за частого использования в меню общественных столовых установилась взаимопереводаемость рус. *щи* и эст. *kapsasupp*.

Почему же не происходит в полной мере отождествления щей с супом? Мы уже отмечали, что надежной этимологии для слова *щи* нет, потому трудно предположить наверняка, что именно под ними понималось, почему какой-то тип хлеба выделился из числа остальных, получив отдельное наименование. Как было сказано, капуста и другие растительные продукты в щах — явление вторичное, т. е. не оно определяло особенность блюда. Зато факты XIX в. наводят на некоторые предположения. В отличие от похлебки, которая делалась на скорую руку, т. е. не варилась, а скорее просто заваривалась, щи обязательно варились, точнее даже томились в горшке в печи на протяжении нескольких часов. Это обстоятельство не слишком надежно, для того чтобы экстраполировать его на более отдаленные века, но для XIX – начала XX вв. может приниматься как достаточно надежный критерий разграничения щей и похлебки, а также щей и супа²⁵. Последний в соответствии с западноевропейской традицией готовился в кастрюле на плите. Очевидно, что щи существенно отличались от супа, так что еще во времена Чехова вовсе не капуста является главным признаком щей.

И только в XX в. по мере того как из обихода исчезает русская печь, повсеместно налаживается система электро- и газоснабжения, ускоряется темп жизни, уходит в прошлое и традиционный способ приготовления щей. Цибоним распространяется на результат попыток “приспособиться” к плите. И чем дальше память о “настоящих” щах уходит в прошлое, стирается, тем неукоснительнее щи превращаются просто в капустный суп. Неслучайно, в появившихся в последние десятилетия престижных ресторанах, ориентированных на русскую кухню, чтобы хоть в какой-то мере воссоздать вкус настоящих русских щей, капусту предварительно в течение нескольких часов тушат в духовке в умеренном терморежиме.

Таким образом, можно заключить, что современный русский читатель литературы XIX в. ошибается, полагая, что герои едят такой же суп, к которому за вторую половину XX в. все так привыкли.

После краткой информации о том, что такое щи, можно отметить, что ни одно из чешских толкований слова *šči* (ни в примечании к текстам, ни в словаре) не является вполне корректным. Вариант *капустный суп* можно признать приемлемым для современного значения цибонима, но довольно сомнительным для значения чеховского времени.

Почему же до сих пор, хотя и окказионально, проявляется разграничение супа и щей у носителей русского языка? Скорее всего, дело тут не в реалии, а в цибониме,

который стал символом, “культурной маркой” русского стола, причем для самих же носителей культуры, а не для иностранцев, которые, как правило, не усматривают в щах ничего особенного. Т. е. это один из автостереотипов, которые не становятся стереотипами. Еще раз подчеркнем, что в данном случае символом является цибоним, а не реалья, потому для носителей языка не важно, является ли то, что они этим словом называют уникальным и традиционным.

Примечательно, что хронология способов перевода в целом, отражает описанную эволюцию щей и значения цибонима в XX в.: переводчики в 1911, 1912, 1914, 1916, 1918, 1954 гг. не отождествляют щи с *polévka*. Переводчики же второй половины века, знакомые со щами, знакомы уже с “суповой версией” этого блюда, потому вполне естественно, что устанавливая предметное тождество, они не вводят в текст малопонятного русизма, а указывают чешское имя той же реалии. Однако тождество реалий тут несколько относительное.

Zelná polévka, zelňačka у чехов имеет широкое и давнее распространение, благодаря тому, что по популярности с капустой может конкурировать разве что картофель, появившийся на чешском столе в XVIII в. В отличие от русской традиции, суп готовится только на основе свежей капусты. Кроме того, как и другие супы, *чехи* по сей день предпочитают суп с капустой заправлять поджаренной мукой.

Однако в случае перевода при помощи слова *polévka* в чешском переводе совсем утрачивается разграничение между супом, похлебкой и щами. Между тем как отмечалось выше, у Чехова эти блюда достаточно четко разграничиваются в их социальной соотнесенности. Так, в рассказе “Мужики”, похлебка маркирует бедный деревенский быт, противопоставленный быту городскому, к которому привык бывший трактирщик. Противопоставление же супа и щей у Чехова выражено еще более четко, повторяется неоднократно. Причем, противопоставление осуществляется разными способами:

1) цибоним *суп* включается в перечень иностранных, “нерусских блюд”, так как это было в приведенном уже примере:

“Говорили о битках, котлетах, разных супах, соусах, и повар, который тоже все хорошо помнил, называл кушанья, каких нет теперь; было например, кушанье, которое приготавлилось из бычьих глаз и называлось “по утру проснувшись” (Мужики)

Также:

“За обедом она съедала суп, лангуста, рыбу, мясо, спаржу, дичь, и потом, когда ложилась, я подавал ей в постель чего-нибудь, например, ростбифа, и она съедала его с печальным, озабоченным выражением, а проснувшись ночью, кушала яблоки и апельсины” (Ариадна)

Во втором примере “нерусское меню” сочетается с ненормальным же режимом жизни. Интересно сопоставить это с теми однородными рядами, в которых фигурирует цибоним *щи*:

“Она садилась и кушала с ними щи, кашу и картошку, жаренную на бараньем сале, от которого пахло свечкой” (Анна на шее)

“Подали на холодное белого поросеночка с хреном и со сметаной, потом жирные очень горячие щи со свиной и гречневую кашу, от которой валил пар” (Жена)

“В буфетах щи, баранина с кашей, осетрина, пиво, одним словом, не азиатчина, а Россия, настоящая Россия” (Дуэль)

2) прямое противопоставление:

“Когда кухарка подала им рисовый суп с томатами, Лаевский сказал: <...> И у Самойленко варят щи с капустой, и у Марьи Константиновны щи, один только я почему-то обязан есть эту сладковатую бурду” (Дуэль)

В нейтральном контексте суп у Чехова не едят. В общем виде социальную маркированность можно представить так:

похлебка — еда деревенская, бедная;

суп — иностранное, аристократическое, “ненормальное”;

щи — общенародное, русское, традиционное, “правильное”, например:

“И работаешь, и ешь, и спишь, все своим чередом. В обед *щи* тебе и *каша*, в ужин тоже *щи* и *каша*. *Огурцов* и *капусты* было вволю: ешь добровольно, сколько душа хочет” (Мужики)

Соответственно, в зависимости от того, каково отношение героев к русскому быту, *щи* могут выступать как положительный знак, как в только что приведенном примере, или как отрицательный:

“И грязная баба с перетянутым животом, и *щи*, которые стал жадно есть Рябовский, и изба, и вся эта жизнь, которую вначале она так любила за простоту и художественный беспорядок, показались ей теперь ужасными” (Попрыгунья)

Для передачи подобных культурных смыслов в чешской традиции нет объективных основ: *polévka* — цибоним, не маркированный ни национально, ни социально. В случаях же, когда переводчики используют вариант перевода *šči*, это слово оказывается маркированным для чехов как русское, но не передает не только социальных смыслов, но и значения “национальное”.

Следующее первое блюдо, которое неоднократно встречается у Чехова это *борщ*. Способы перевода здесь менее разнообразны: два случая использования транскрибированной формы с пояснениями, два — без таковых, один раз имеет место замена *борщ* на *zelňačka*.

При толкованиях в одном случае перечисляются ингредиенты: *hustá polévka z masa a různé zeleniny, zejména z červené řepy a zelí* ‘густой суп из мяса и различных овощей, особенно свеклы и капусты’ (1956). Подобным же образом поясняется значение транскрипции (заимствования) в русско-чешских словарях: *polévka ze zelí, červené řepy, rajských jablek a z masa* ‘суп из капусты, свеклы, томатов и мяса’ (1952, 1962); *boršč (polévka ze zelí, červené řepy a masa)* ‘суп из капусты, свеклы и мяса’ (1985). Любопытный вариант комментария приводится в переводе 1911 г.: пояснение дается непосредственно после того как переводчик растолковал значение слова *šči*, поэтому объясняя, что такое *boršč* он ссылается на *šči*: *boršč je podobná polévka maloruská* ‘борщ — это похожий украинский суп’. SSČ определяет *boršč* как русизм: *rus. polévka s masem a zeleninou* ‘суп с мясом и и вощами’ (SSČ 2003, 34)

На русский стол борщ попал с Украины (родиной борщей считается Украина и юг Росси) в начале XX в., при этом новая реалья довольно успешно потеснила среднерусские *щи*. Характерно, что 20-е годы XX в. в общероссийскую кухню довольно активно проникают нерусские явления. В качестве еще одного примера можно привести обычай готовить куриный суп с лапшой, который в русские города был занесен из Новороссии и который со временем стал общесоюзным “столовским” блюдом. Также случилось и с борщом, который за несколько десятилетий превратился в “типичное русское блюдо” как в глазах русских, так и в глазах многих иностранцев. Симптоматично, что SSČ фиксирует *boršč* как русизм, а не как заимствование через русский.

В чешское меню борщ попадает в середине XX в. и находит не очень широкое, но стабильное распространение. Следует подчеркнуть, что в данном случае заимствуется не только слово, но и сама реалья (в отличие от *šči*), не случайно в 1999 г. русско-чешский словарь уже не дает пояснений к *boršč*, как это было в 1952, 1962 и 1985 гг.

Но в конце XIX в., когда писались рассказы, и в первой половине XX в., когда делались переводы, борщ не был распространен в русской кухне, не был известен и чешской. Для современников Чехова борщ — явный украинизм или провинциализм. Собственно, даже в литературе упоминание этого блюда появляется только у выходцев из Малороссии (Н. Гоголь, А. Погорельский и др.) или при описании этого региона. Для столиц же пока *борщ* — явный экзотизм. Как малороссийская реалия представлен *борщ* и у Чехова. Либо соотносительность выражается непосредственно:

“Но лучше всего, **борщок** из свеклы на хохлацкий манер...” (Сирена)

Либо действие рассказа разворачивается на Юге:

“Каждый день в полдень во дворе и за воротами на улице вкусно пахло **борщом** и жареной бараниной или уткой, а в постные дни — рыбой, и мимо ворот нельзя было пройти, чтобы не захотелось есть” (Душечка)

Таким образом, до 1920–1930 гг. *борщ* для русских и *boršč* для чехов оказываются приблизительно в равной степени экзотизмами. Искажения представлений о реалии у чехов возможны из-за экстраполяции на нее типового представления о супе (поскольку толкования даются через *polévka*).

Перевод следующего цибонима, называющего первое блюдо, — *уха* представлены тремя способами: прямое соответствие — словосочетание *rybí polévka* (1918); транскрипция с комментарием в сноске: *ucha – rybí polévka*; поскольку вариант эквивалента “*ucha*” отмечен уже в словаре 1952 г., то перевод 1954 г. мы расцениваем, как использование русизма: *ucha*, примечательно, что здесь заимствованность слова не подчеркивается графическими средствами, такими, как использование кавычек в словарном варианте.

Итак, тем или иным способом утверждается тождественность реалии, называемой цибонимами *уха* и *rybí polévka*. Обратимся к реалии.

Уху также, как и щи, традиционно относят к старым национальным русским супам. С одной стороны, обилие и большое разнообразие рыбы вообще, а с другой, четкое разделение русского стола на постный и скоромный с естественной необходимостью расширения последнего, приводят к тому, что уха в течение нескольких веков являлась одним из наиболее доступных и распространенных видов хлеба. Выше уже говорилось, что в виду большого числа постных дней в году, постный стол требовал большого разнообразия. Потому-то каждое рыбное блюдо готовилось особым для той или иной рыбы способом, вид каждой рыбы употреблялся отдельно, самостоятельно. Так, готовилась и уха — из каждой рыбы отдельно и называлась соответственно — окуневой, ершовой, налиम्ей (мневой), стерляжьей и т. п., а не просто *рыбным суп*, как у других народов. Не случайно и у Чехова “*уха из кефали*”.

У чехов же, напротив, рыбный суп (*rybí polévka*) никогда не был особо востребованным и широко распространенным блюдом. Объяснением тому служит иное отношение чешской кухни к рыбным блюдам в целом. Отсутствие строгого разделения стола на постный и скоромный предполагает хорошую разработанность по сравнению с русским меню супов мясных.

Таким образом, с точки зрения культурной маркированности, современное *уха* и *rybí polévka* довольно хорошо соотносятся по признаку распространенности, т. е. они являются более редкими, чем мясные супы. На вторую половину XIX в. приходится перелом в соотношении рыбных и мясных блюд, потому для современников Чехова уха — блюдо не столь редкое, как в современной “русской” кухне, но уже и не столь распространенное, как щи. В этом отношении показательно, что в двух контекстах из трех уха в анализируемом материале выступает как кушанье на пикнике:

“Условились ехать за семь верст от города по дороге к югу, остановиться около духана при слиянии двух рек и варить там уху” (Дуэль)

“Со всеми в городе он был на ты, всем давал деньги взаймы, всех лечил, сватал, мирил, устраивал пикники, на которых жарил шашлык и варил очень вкусную уху из кефалей” (Дуэль)

Любопытно, что цибоним рыбный суп в русском языке тоже представлен. Критерии разграничения ухи и рыбного супа на сегодняшний день очень-очень нечеткие. Основное различие, пожалуй, заключается в том, что, уха, как правило, проще по своему составу: вода, рыба, коренья, приправы. Суп же может включать в себя целый ряд других продуктов: овощи (например, помидоры), крупы, яйца, сметану и прочее.

В этом — предметном — отношении *рыбный суп* значительно лучше соответствует чешскому *rybí polévka*, поскольку чешское блюдо характеризуется всеми признаками, присущими чешским супам вообще: многосоставность (например, рыбный суп может быть с клецками, с грибами, с фасолью, горохом, крупами и др.) и использование пресловутой мучной подболтки. Для пикника блюдо, пожалуй не очень удобное.

Все рассмотренные выше русские цибонимы составляют группу, характеризующуюся тем, что так или иначе чешский язык располагает соответствиями для них, т. е. либо в язык вошло заимствование из русского, либо существует эквивалент на основе предметного тождества. Мы показали, что во многом такое тождество очень условно, но как бы то ни было для следующей группы русских супов в чешском нет соответствия вовсе, соответственно нет и попыток провести аналогии с каким-либо чешским блюдом. В соответствие с этим практически единственным возможным способом перевода становится транскрибирование.

В XVII в., когда основные типы русских супов складываются окончательно, появляются неизвестные для средневековой Руси солено-пряно-кислые супы — кальи, похмелки, **солянки**, **рассольники**, — обязательно содержащие квашения, лимон и маслины. Появление этих супов вызвано чрезвычайным распространением пьянства, потребностью в опохмеляющих средствах. “Рассольники — исконно русское блюдо, в состав которых непременно входят соленые огурцы. Само слово рассольник недавнего происхождения. В старину этот суп именовался кальей” (Меджитова 2001, 220). Собственно, название *рассольник* представляет собой закрепившуюся в литературном языке пренебрежительно-разговорную форму, возникшую на базе слова *рассол* — именно на огуречном рассоле чаще всего готовили этот вид кальи. Форма *солянка* закрепилась в русском языке только в советский период, вытеснив традиционную форму с “е” — производное от *село* — *селянка*. Основной характеристикой селянки являлась ее многосоставность, т. е. первоначально это блюда из разнообразных продуктовых остатков (как итальянская пицца), лишь со временем состав более или менее “урегулировался”. Примечательно, что это развитие этого блюда пошло по двум путям: в одном случае, первоначальный вариант разжижался, превратившись в суп, в другом, — напротив, количество жидкости уменьшалось, в результате появился новый вид закуски также в двух разновидностях — холодной и горячей. На сегодняшний день именно суповая разновидность является более распространенной и, соответственно, известной. В силу этого чеховская “*селянка на сковороде*” у современного читателя может вызвать некоторое замешательство. Во время Чехова, наоборот, распространен был закусочный вариант. В рассказах также чаще употребляется этот вариант, и лишь в одном случае из контекста не ясно, о какой селянке идет речь. Этот случай мы

включили в настоящий раздел на основании того, что в примечании к чешской транскрипции слово трактуется как *polévka*.

У чехов развитие солено-пряно-кислых супов шло совсем иным путем: чешская кухня располагает богатым ассортимент супов на кислом молоке и пиве. Опохмеляющая сила этих супов значительно ниже, но и такой острой потребности в них, как в России, у чехов не было. Супы на пиве и кислом молоке возникли и прижились, прежде всего, благодаря экономической практичности. Словом, ничего похожего на рассольник и селянку чешская кулинария не знает. Не случайно во всех русско-чешских словарях приводится толкование слова, примечательно также, что в 1952 и 1962 лексикографы считают нужным вводя транскрипцию подчеркнуть чуждость этого слова использованием кавычек, тем самым сближая цибоним с классом имен собственных:

“rassolnik” — *druh polévky s kyselými okurkami, z masa, ryb a pod.* ‘вид супа с соленными огурцами из мяса, рыбы и т. п.’ (1952/1962);

rassolnik — *polévka naložených okurek a masa* ‘суп из консервированных огурцов и мяса’ (1985);

rassolnik — *polévka z kyselých okurek a masa n. ryb* ‘суп из соленых огурцов и мяса или рыбы’ (1999).

“soljanka” — *dušené kyselé zelí s masem n. rybou* ‘тушеная квашенная капуста с мясом и рыбой’ (1952/1962);

soljanka — a) *druh masové n. rybí polévky*, b) *dušené kyselé zelí s masem n. houbami* ‘a) вид мясного или рыбного супа, b) тушеная квашенная капуста с мясом или грибами’ (1985)

“soljanka” — a) *druh rybí n. masové polévky*, b) *dušené kyselé zelí s masem n. rybou n. houbami* ‘a) вид рыбного или мясного супа, b) тушеная квашенная капуста с мясом или рыбой или грибами’ (1999).

Следует обратить внимание на то, что словарь фиксирует только форму с “o” — *soljanka*. Многообразие и противоречивость толкований впечатляющая. Впрочем, рассматривая толкования в примечаниях к переводу Амаду, мы уже отмечали, что способ описания совершенно незнакомого продукта посредством перечисления нескольких ингредиентов — практика распространенная, но мало эффективная.

В текстах перевода для *seljanka* приводится пояснение: *hustá polévka z ryb a rajských jablíček* ‘густой суп из рыбы и помидоров’ (1918) — ничего для чехов невероятного, поскольку чешский “суп” в принципе густой, а рыбные супы варятся с самыми разными комбинациями овощей. Нечто в этом роде, вероятнее всего, и представляет чешский читатель встречая толкование. Введение в текст слова *rassolnik* (его нет в SSČ) пояснениями вовсе не сопровождается. Соответственно, *rassolnik* для чехов остается либо совершенно непонятным экзотизмом (как для нас *акараже*), либо внутренняя форма будит воображение и читатель делает ошибку, подобную той, какую допустил в 1911 г. переводчик, когда перевел *рассольник* как *rosol* ‘студень, холодец, желе’.

Подобная ситуация наблюдается и при переводе цибонима *окрошка*. Окрошку традиционно причисляют к национальным русским супам, хотя сама по себе реалия не является очень старой: по всей видимости можно говорить о второй половине XVIII в. Основой для нового блюда стала столовая зелень в сочетании с традиционным квасом. Выше уже отмечалось, что аналогии между окрошкой и чешскими супами на пиве не имеет оснований. Для чешской кухни холодный суп — явление не свойственное вовсе. Тем более, что основной компонент окрошки — квас — напиток чехам практически неизвестный.

Кроме введения в 1911 г. транслитерации *okroška* с толкованиями: *studená polévka z kvasu, smetany a okurek* ‘холодный суп из кваса, сметаны и огурцов’ и *okroška je studená polévka z kvasu se sekaným masem, rybami a okurkami* ‘окрошка — это холодный суп из кваса с порезанным мясом, рыбой и огурцами’, и использования той же транслитерации в 1954 г., но без комментариев, переводчики пытаются дать описательный перевод *ryba s okurkami* (1903), такой перевод не отражает даже класса блюда!

В целом же, примечательна та настойчивость, с которой чешские переводчики акцентируют внимание на рыбе и огурцах, а также мясе. Ни один из этих компонентов не является для окрошки невозможным, но и обязательным также не является. В то же время принципиальный компонент — зелень. Вероятнее всего, здесь сказывается диктуемое чешской традицией представление, что мясо или ребе рыба являются базовым компонентом, а зелень может добавляться или нет. Возможно, что, напротив, таким образом нагнетается “экзотичность” русского блюда, поскольку рыба в нем представлена в невероятных для чехов сочетаниях.

Таким образом, и реалия, и цибоним остаются для чехов неизвестными, и после объяснения в тексте по-прежнему непонятной, а попытки хотя бы частично “приспособить” представление о блюде к чешской кулинарной традиции, приводит к существенным искажениям. На базе таких представлений составить хотя бы приблизительное представление о том, какое место на русском столе занимает окрошка, совершенно невозможным.

В завершении разговора об этом цибониме обратим внимание на вариант перевода 1903 г. — *ostrožka*. Можно лишь делать предположения, имеет ли здесь место незамеченная редактором опечатка, или переводчик сознательно ввел такое слово, имел ли он при этом в виду какие-то дополнительные смыслы. Так или иначе, появление такого варианта перевода свидетельствует о том, что в начале XX в. окрошка не была знакома чехам ни на практическом, ни на лингвистическом уровне.

В целом, можно констатировать, что реалии, стоящие за цибонимами второй группы, чехам не знакомы вовсе или знакомы очень плохо. Цибонимы, появляющиеся в тексте перевода, в силу этого, не могут отражать отношения к соответствующим блюдам в русской культуре.

Можно задаться вопросом, в какой мере минимальные контексты позволяют сориентироваться в отношении русских к рассматриваемым первым блюдам, уточнить их значимость и т. д. для разрешения этого вопроса обратим внимание на определения, которыми сопровождаются цибонимы у Чехова. После проведенного анализа можно констатировать, что Чехов весьма сдержан: сколько-нибудь выразительные характеристики сопровождают только цибонимы *щи* и *уха*:

<i>суп(ы)</i>	<i>разные/ наилучший/ который засыпается кореньями и зеленью: морковкой, спаржей, цветной капустой</i>
<i>polévka(-y)</i>	<i>různé/nejlepší / do které se dává koření a zelenina: mrkev, chřest, karfiol a všeliká tomu podobná jurisprudence</i>
<i>щи</i>	<i>жирные/ очень горячие/ горячие, огневые/ остывшие/ свои собственные/ от которых идет такой вкусный запах по всему двору</i>
<i>šči*</i>	<i>masné/velmi vřelé/výchládlé/ vřelé od ohně/ horká, vřelá/ své vlastní/z vlastnoručně vypěstovaného zelí/ z nichž vychází taková chutná vůně po celém dvoře/ která tak chutně (za)voní po celém dvoře</i>
<i>zelnáčka</i>	
<i>уха</i>	<i>очень вкусная –2</i>
<i>rybí polévka</i>	<i>velice chutná – 2</i>

окрошка *холодная, как лед*
*okroška** *jako led studené*
ostrožka

борщок *на хохлацкий манер*
*boršč** *chochláckým způsobem připravený/ na ukrajinský způsob*

Информацию о том, какое место то или иное блюдо занимает в культуре хорошо отражают частотные словари, поскольку частота использования цибонима прямо пропорциональна распространенности блюда.

Разумеется, говоря о частотности мы не можем ориентироваться на чеховское время, поскольку для конца XIX хороших словарей частотного языка еще не создано, потому мы приводим данные для современного русского языка. Эти данные отражают кулинарную картину сегодня (и точнее несколько десятилетий назад), которая как уже отмечалось довольно существенно отличается от кулинарной картины чеховской эпохи. Впрочем можно сделать предположение, что не во всех сферах изменения оказались сильными. Таким образом, прежде всего мы ориентируемся на сравнение частотности в современном русском и современном чешском языках, выясняя, таким образом, насколько естественным или неестественным современному читателю Чехова представляется русский стол, каким он предстает в рассказах. Для выявления частотности русского языка мы пользовались словарями Засориной (1977)²⁶ и Леннгрена (1993)²⁷, для чешского — базой данных чешского национального корпуса²⁸.

Для сравнения с чеховским столом мы обратились к материалам частотного словаря рассказов А. П. Чехова (ЧСРЧ)²⁹. Кроме того, мы приводим частотность цибонимов в рассказах Чехова, выявленные на нашем корпусе текстов.

Из-за того, что принципы построения словарей довольно существенно разнятся — привлекается разный материал текстов и т. д., не может быть и речи о собственно числовых сравнениях (за исключением частотности в рассказах Чехова, где и авторы словаря и мы указываем абсолютное число, т. е. количество всех зафиксированных словоупотреблений). Однако сравнению хорошо подлежат соотношения между численными показателями в пределах словаря.

цибоним	Засорина	Леннгрен	ЧСРЧ	Л. Р.
<i>борщ</i>	18		3	3
<i>окрошка</i>	4		6	4
<i>похлебка</i>	3			1
<i>рассольник</i>	1			1
<i>селянка/солянка</i>	1			1*
<i>суп</i>	12	23	8	5
<i>уха</i>	21		13	3
<i>щи</i>	18		10	16

цибоним	частота
<i>boršč</i>	33
<i>polévka/polívka</i>	464
<i>rassolník</i>	
<i>šči</i>	2
<i>seljanka</i>	
<i>ucha</i>	
<i>zelňačka</i>	3

Любопытны различия в данных Засориной и Леннгрена. У последнего только слово *суп* преодолевает установленную для включения в словарь минимальную частотность. У Засориной же *суп* оказывается на четвертом месте по частоте использования. Если ориентироваться на данные этого словаря, то самым распространенным первым блюдом у носителей русского языка оказывается *уха*, одинаково распространены *борщ* и *щи*, суп же оказывается распространен значительно меньше. *Селянка/солянка, рассольник* — вообще редкость, даже похлебка представлена шире. Относительно последней, правда, трудно сказать какое значение имеется в виду, т. е. что понимается под этим словом.

Приоритеты Чехова согласно ЧСРЧ демонстрируют такую последовательность: *уха*, чуть реже *щи*, далее *суп, окрошка, борщ*. По нашим материалам этот ряд выглядит несколько иначе: с большим отрывом доминируют *щи* — упоминается почти в 4 раза чаще, чем занимающий следующую позицию суп, далее *окрошка*, одинаково представлены *уха* и *борщ*, и единичными примерами представлены *похлебка, рассольник, селянка*. Примечательно, что цибонимы, называющие три последние супа не отражены вовсе.

Наиболее явным изменением, произошедшим за несколько десятилетий в области первых блюд в русской традиции, оказывается распространение борща, что вполне соответствует тому, что говорилось о борще выше. В данном случае язык очень четко демонстрирует корреляцию между распространенностью блюда и частотностью цибонима.

Ситуация, которую демонстрируют данные чешского языка, кажется, в комментариях не нуждается.

Итак, анализ позволяет сделать вывод, что русская и чешская традиции первых блюд существенно различаются. В силу этого зачастую очень не просто передать предметное содержание средствами чешского языка, но даже тогда, когда это удастся практически вся культурная информация стирается или точнее вытесняется чешской существенно отличающейся от исходной.

КАШИ

Следующая группа представлена собственно словом *каша*. Один раз встречаем у Чехова конкретизацию — *гречневая каша*. Но мы решили в этом же разделе рассмотреть слово *пюре*, поскольку блюдо имеет с кашей общего больше, чем с блюдами любой другой группы. Продукты, которые мы рассматриваем в этом разделе, представлены тоже только одной единицей — *рис*. Впрочем, если развернуть “прилагательное”, можно к продуктам также добавить *гречку*.

БДЮДА

	IV. прямой перевод	опущение/добавление	???
каша	kaše (1912)	pohanková kaše (1954)	
гречневая каша			prosná kaše (1914)
пюре	purée (1911) piré (1903)		

ПРОДУКТЫ

рис	rýže
-----	------

Перевод свидетельствует о том, что слова *каша* и *пюре* особых сложностей для чехов не представляют — и для того, и для другого в чешском языке есть полный эквивалент. Тем не менее на некоторые моменты следует обратить внимание.

В случае с переводом на чешский язык цибонима *каша* в 1954 г. вместо *каша* у Чехова появляется *rohanková kaše* ‘гречневая каша’, зато вместо *гречневая каша* в 1914 г. появляется *prosná kaše* ‘пшенная каша’. В случае же с переводом цибонима *пюре* интересно обратить внимание на отражение адаптации этого слова в чешском языке.

Как известно, слово *пюре* французского происхождения — и в русский, и в чешский языки пришло не ранее XVIII в. (в русский — вместе с соответствующей технологией приготовления блюда). В русской традиции в связи с необходимостью записать слово кириллицей практически сразу в языке утвердилось транскрипция и слово вошло в язык в том виде, в котором мы знаем его сейчас. Чешский язык, как язык латинической традиции, характеризуется большей вариативностью при принятии заимствований из других языков с латинической традицией письменности: многие слова входят в язык в том графическом виде, в котором бытует в языке-оригинале. В этом случае произношение слов приходится запоминать. Часть графических заимствований под влиянием произношения со временем подчиняются нормам чешской графики, часть же так и закрепляется в письме “иностранчатым” облике (например, *jazz*).

Графической адаптации слова в языке, как правило, предшествует период колебания, что и наблюдается в нашем случае. Так, в 1903 г. переводчик использует форму *piré*, т. е. отражает чешское произношение. В 1911 г. встречаем форму французскую *purée*, что свидетельствует о том, что на протяжении первого десятилетия XX в. стабилизации графической нормы не произошло. Самое позднее с 1952 г. (более старых лексикографических источников мы не проверяли) в словарях фиксируется только одна форма — адаптированная (*piré*). Наиболее здесь любопытно для нас, что параллельно с ней употребляется собственно чешское слово *kaše*!

Для объяснения всех выше указанных моментов обратимся к истории блюд, стоящих за рассматриваемыми цибонимами.

По-видимому, каша является наиболее ранним горячим блюдом у всех славян, значительно более древним, чем различные *хлебоба*.

Уже в IX–X в. из специального рода пшеницы варили полбу, из ржи — зеленую кашу, из проса — пшеничную, из гречихи — гречневую. Ели каши почти ежедневно — в постные и скоромные дни.

Каши — полбяная, гречневая, ржаная, так называемая “зеленая” (из молодой незрелой ржи), ячменная (ячневая) — делались в трех видах в зависимости от соотношения зерна и воды: крутые, размазни и кашицы (полужидкие). Приготавливались они с добавками разнообразных продуктов. В зависимости от начинки устанавливался и статус той или иной каши — повседневная (постная) или праздничная (скоромная).

В X–XIV вв. каши приобрели значение ритуального блюда, без нее не обходилась ни одна свадьба или крестины, похороны, поминки и т. д. и обязательно подавали кашу в Сочельник. Кашей начиналось и завершалось любое крупное мероприятие, будь то княжеская свадьба, начало или завершение строительства церкви, крепости или иное общественно значимое событие. Каша готовилась во всех домах.

По способу приготовления встречаем каши сладкие и соленые. В каши добавляли сахар, пряности и мед. Сладкая каша являлась блюдом праздничным.

Постепенно каши подчиняются общим тенденциям развития национальной кухни и с этого начинается расхождение в русском и чешском способе приготовления

каш. На Руси до XVI в. в кашицах также как и в щах, варят мясо (как правило, говядину и гораздо реже — свинину и баранину). Каша входит в состав начинки для пирогов, а также для начинения рыбы. В качестве начинки каша как нельзя лучше отвечала требованиям русских кулинарных канонов — мелкий, но в то же время цельный продукт в качестве сырья. Мясо также как и в щах обязательно варили цельным куском.

В чешской традиции возобладал другой принцип: измельчение продукта, что повышало его “статус”, потому к зерновым и бобовым кашам начинают в больших количествах примешивать разнообразные измельченные продукты (овощи, грибы, рыбу, мясо). Апогея эта тенденция достигает в XVI в., когда в “*kaše*” могло вовсе не содержаться зерна или бобовых. В поваренной книге Баварца Ровского из Хустирян (1591 г.) содержится свыше 80 рецептов приготовления каши. Любопытно, что “каши” преимущественно были на основе мяса, вина и фруктов. Часто важным становились не только ее вкусовые качества, но и внешний вид, цвет. Тенденция же добавлять в кашу овощи привела к формированию “овощных каш”.

В дальнейшем русская и чешская традиция приготовления каши вновь сближаются. На этом этапе (XVIII–XIX в.) происходит общий поворот: сладкие каши практически уходят из употребления. Каша с добавлением фруктов окончательно закрепляется как ритуальное блюдо и в русской традиции никогда не называется *каша*, а только *кутья* (само слово *кутья*, безусловно, древнее, но до этого оно выделялось из общего ряда каш не составом, а функцией, т. е. своим ритуальным значением).

Несмотря на эти сближения окончательно оформляются и существенные расхождения между русской и чешской кашей. В русской кухне добавки из каши исчезают, но базой для большей части каш становится молоко. В Чехии же кашу на молоке не варят, что в итоге обусловило непопулярность среди чехов одной из наиболее типичных русских каш — манной.

Существенную роль на развитие каш у чехов и русских сыграли заимствования. И в Чехию, и в Россию в XVIII в. попадает рис, но его распространение идет по-разному. В Чехии благодаря высокому развитию городской культуры, рыночных отношений и началу формирования капиталистических отношений в рамках Габсбургской империи рис из-за своей дешевизны быстро становится популярным товаром. В России же, где большая часть страны живет едва ли ни по законам натурального хозяйства, рис распространяется только в столицах (зачем крестьянину покупать рис?!). В результате рис становится наиболее популярной крупой в Чехии и на сегодняшний день является одним из основных гарниров, уступает место лишь картофелю.

В России в первой трети XX в. появилась традиция, сохранившаяся до нашего времени: в больницах, санаториях и общественных столовых стали варить жидкую подслащенную манную кашу, вместо крутой и подсоленной, как раньше. Положенное по карточкам небольшое количество крупы и сахара хозяйственники считали более целесообразным соединять в одно блюдо да еще сильно разбавлять водой для увеличения объема, нежели выдавать натурой каждый продукт в отдельности. Таким образом, для многих русских нейтральная, стандартная каша — каша молочная и сладкая³⁰.

Таким образом, мы снова имеем дело с треугольником: русская традиция чеховского времени — чешская традиция — современная русская традиция, т. е. традиция знакомая читателю второй половины XX в.

Из сказанного про кашу естественным образом следует объяснение о сосуществовании в чешском языке слов *kaše* и *piré*. Распространившаяся, как было отмечено, традиция варить овощные каши способствовала тому, что завезенный в

XVIII в. картофель, который распространился очень быстро, практически сразу стал употребляться как овощная каша. Таким образом, для чехов заимствование французского слова было именно заимствованием слова, а не реалии.

Картофель же сыграл свою роль и в том, что крупяная каша уже в XIX в. вышла в Чехии из широкого употребления, почти повсеместно будучи вытесненной блюдами из картофеля. В результате хорошо известная чехам гречка за несколько десятилетий почти исчезает из обихода, а гречневая каша превращается в “стереотипное” блюдо русской кухни. Вероятно этим и обусловлено появление уточняющего определения в переводе 1954 г. Возможно, тем же объясняется и ошибка переводчика в 1914 г.: и *prosná* ‘пшенная’, и *pohanková* ‘гречневая’ каши оказываются для чехов почти экзотизмом.

Если обратимся к определениям в тексте, то обнаружим, что *кашу* эпитетами Чехов сопровождает еще меньше, чем *суп*:

гречневая каша *от которой валил пар*
prosná kaše *z níž se valil sloup*

Данные по частотным словарям:

цибоним	Засорина	Леннгрен	ЧСРЧ	Л. Р.
<i>рис</i>	101	14	7	1
<i>каша</i>	25	23	6	8
<i>пюре</i>	1			1

цибоним	частота
<i>rýže</i>	222
<i>kaše</i>	174
<i>pyré</i>	24

Вновь обнаруживаются интересные расхождения между словарями Засориной и Леннгрена: по Засориной *рис* в 4 раза частотнее, чем *каша*, по Леннгрену *каша* почти в 2 раза более частотнее, чем *рис*. Также обратим внимание, что наши данные значительно расходятся с показателями ЧСРЧ.

По данным чешского частотного корпуса расхождение между *rýže* и *kaše* незначительно, на их фоне *piré* употребляется очень редко, т. е. также как *пюре* в русском.

Таким образом, для этой группы характерна общность социальных характеристик (как для Чехова, так и для чешского читателя). Особо примечателен контекст использования цибонима *пюре*.

“По русскому обычаю не мешало бы тово... *пюре*, *антрекот*... *шампань* и прочее.... *Комprene?*” (Лев и солнце)

“Podle ruského obyčeje neškodilo by tento... *purée*, *entrecôte**, *šampaňské* a t. d. *Compprenez?*” (Lev i slunce)

“Po ruském zvyku neškodilo by tento... *piré*, *šampaňské* a tak dále... *Komprené?*” (Lev i slunce)

“Нерусское” слово идет вновь в ряду других иностранных цибонимов. В оригинале эффект усиливается тем, что завершается ряд вопросом в транскрибированной с французского языка форме. Комизм в данном случае достигается за счет

каламбурного построения высказывания, начинающегося с апелляции к русской традиции. В переводе 1911 г. “иностранность” подчеркивается тем, что все цибонимы ряда передаются во французском написании, однако использование нормативного французского написания в вопросе эффективности приема несколько снижает. Перевод 1903 г. повторяет русскую модель: все формы — цибонимы и вопрос — передаются в богемизированном виде.

МЯСНЫЕ БЛЮДА И ПРОДУКТЫ

Уже в раннем средневековье сложилось четкое, или, вернее, резкое, разделение русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на все дальнейшее развитие русской кухни вплоть до конца XIX в. В Чехии, как уже говорилось, четкое разделение стола на постный и скоромный так и не складывается. Таким образом, мясные блюда не связываются только со столом праздничным, а являются общепринятыми в меню любой чешской семьи.

Сложившееся на протяжении многих веков отношение к мясу предопределило значительные расхождения в этом разделе кулинарии в чешской и русской традиции, что в свою очередь породило очень разный “фон”, и, соответственно, разную фоновую информацию, которой обладают носители русского и чешского языков.

В рассмотренном корпусе рассказов упоминание мясных блюд встречается у Чехова сравнительно не часто. Собственно к блюдам без смешения с продуктами можно отнести 10 наименований: *ростбиф*, *антрекот*, *битки*, *солонина*, *ветчина*, *буженина*, *окорок*, *котлеты*, *сосиски*, *шашлык*.

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

	прямой перевод	замена	описательный перевод
<i>ростбиф</i>	<i>roastbeef</i> (1912) <i>roastbif</i> (1950)		
<i>антрекот</i>	<i>entrecôte</i> (1911)		
<i>битки</i>			<i>klepané hovězí maso s kyselou smetanou</i> (1911)
<i>солонина</i>		<i>uzenina</i> (1914) <i>uzený</i> (1950)	

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

	прямой перевод	транслит.	родо-вид. замена
<i>ветчина</i>	<i>šunka</i>		
<i>буженина</i>		<i>buženina</i> * (1914)	<i>vepřové</i> (2000)
<i>окорок</i>	<i>šunka</i> (1950)		

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

	русизмы
<i>шашлык</i>	<i>šašlyk</i> * (1912) <i>šašlyk</i> (1954)

ДРУГИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

	прямой перевод	замена
<i>котлет(ы)</i>	<i>kotletky</i> (1911)	

В чешском тексте появляются прямой перевод, транслитерация, замена, родо-видовая замена, употребление русизма, описательный перевод, т. е. представлены практически все возможные типы перевода. Можно было бы ограничиться выделением имен русских реалий, выделяемых на основе того, что переводчику трудно подобрать прямой эквивалент — принцип, который был утвержден в *Главе 1*. Но в значительной части случаев даже “прямой” перевод требует отдельного разговора. В приведенном ниже перечне мясных блюд отчетливо можно выделить две группы цибонимов: цибонимы собственно русские и заимствования. Как видно из таблиц, отражающих способ перевода, фактор происхождения цибонима оказывается существенным и при переводе. Соответственно, на разделении на такие группы мы в дальнейшем будем ориентироваться.

Вообще на Руси до XVII в. мясо как продукт употреблялось сравнительно редко, причем обработка его не отличалась сложностью.

Одним из основных способов приготовления был способ, ориентированный на заготовление мяса впрок. Здесь уже в средние века выделяется два основных способа приготовления, которые разнятся в зависимости от вида мяса — из свинины делают буженину, из говядины — солонину. В *Главе 2* уже было замечено, что первоначально буженина, вероятнее всего, была мясом копченым, позднее происходит дифференциация — на запеченную с луком и чесноком буженину и копченую ветчину. Как демонстрируют таблицы ни буженина, ни солонина не имеют непосредственного эквивалента в чешском языке. Значение обоих слов в русско-чешских словарях передается описательно.

В 1952 г. *буженина* переводится, как *vepřové maso, obyčejně vařené*, в 1985 г. уточняется — часть свиньи, которая идет на буженину *vařená vepřová kýta* ‘вареная задняя часть окорока’; *солонина* — *nasolené maso* (1952/1962), в последующих словарях с уточнением вида мяса: *nasolené (hověží)/naložené maso* (1985, 1999). ‘засоленная говядина’.

Переводчики же, передавая слово буженина, в одном случае (в 1916 г.) его транслитерируют с пояснением довольно близким к словарным толкованиям: *biženina** — *vepřové maso, připravené v octovém odvaru, s cibulí nebo česnekem* ‘свинина, приготовленная в уксусном отваре с луком или чесноком’ (1916); в другом — в 2000 г. переводчик отказывается от попыток описать блюдо, заменяя исходный цибоним на указание типа мяса. Мы полагаем, что в данном случае можно говорить о родо-видовой замене. Солонина в тексте превращается в *копченое мясо*. В данном случае мы имеем дело с функциональной заменой, поскольку традиционный русский способ заготовки говядины впрок заменяется на традиционный чешский — копчение. Как один из способов приготовления мяса копчение утверждается и широко распространяется в XI в. Еще раз обратим внимание на то, что этимологически *uzenina* родственно русскому *буженина*. Такой способ приготовления мяса как засол чехам практически неизвестен. Примечательно, что, копчению подвергается, прежде всего, говядина, копченая свинина появляется у чехов под немецким влиянием, в результате чего для названия копченой свинины в чешском языке утверждается цибоним, заимствованный из немецкого *šunka* (нем. *Schinken*).

В русском же утвердилось слово *ветчина*. Таким образом, демонстрируемый способ прямого перевода *ветчина* — *šunka* действительно отражает предметное тождество стоящих за этими цибонимами реалий. Однако и реалии могут быть противопоставлены, как “свое” — “чужое”.

Есть и другое различие между рассматриваемой парой цибонимов. В русской традиции понятие ветчина применялось только к заднему филе, позднее перешло

также на карбонат, но инновация более поздняя (уже XX в.) Для копченой нижней части заднего филе утвердилось другое название — окорок. Собственно, слово окорок не содержит в себе указания на копчение как способа приготовления, а является общим обозначением этой части туши. Но поскольку на протяжении веков именно копчение было основным способом приготовления окороков (верхнюю часть ноги просаливали, коптили и подвешивали для обветривания, в итоге в верхних слоях мясо получалось сухим) за окороком закрепилось значение ‘копченый’. Такие окорока могли висеть на протяжении трех-четырех месяцев: по мере необходимости с них просто срезался кусок и обветриванию подвергался новый слой. Кстати заметить, что наиболее древний способ приготовления солонины аналогичен — с пропуском только стадий копчения: говядина как мясо более сухое успевало высохнуть быстрее, чем начинало портиться в отличие от более жирной свинины. Засаливание же мяса в бочках традиция довольно поздняя. Вероятнее всего, была заимствована у голландцев в XVII в. Засаливание в бочках появилось в связи с необходимостью дальних, прежде всего морских путешествий — неслучайно наибольшее распространение этот способ приготовления мяса имел у народов с сильным флотом.

Во второй половине XVIII в. пришедшие с Запада и дотоле неизвестные на русском столе немецкие бутерброды, сливочное масло, французские и голландские сыры были объединены со старинными русскими блюдами (холодной солониной, студнем, ветчиной, бужениной, а также с икрой, балыком и другой просольной красной рыбой) в единую подачу или даже особый прием пищи — завтрак. Под тем же немецким влиянием ветчина попадает на бутерброд и в Чехии. Однако как продукт для приготовления бутербродов не выдерживает конкуренции с разнообразными паштетами и пастами (*potmazanka*), в состав таких паст, кстати, может входить ветчина, но уже перемолотая.

Следует обратить особое внимание на то, что все мясные блюда, о которых идет речь, блюда холодные. Это тем более примечательно, что во вторую группу — группу блюд, называемых заимствованными цибонимами, — входят, напротив, только горячие блюда. На активность заимствований в этой области и основные языки-источники мы уже указывали, анализируя материал этимологических словарей. Там же указывалось, что в чешском языке ситуация довольно сильно отличается от русской. Отмечалось также, что причина такой языковой ситуации — глубокие различия в отношении к мясу на протяжении веков, и том месте, которое отводилось этому продукту в рационе русских и чехов.

На Руси для горячего приготовления мясо (как правило, говядину и гораздо реже — свинину и баранину) варили в щах или кашах. Со временем способы обработки мяса меняются и становятся несколько разнообразнее. Так, в XVII в. на столе знати (наряду, но не взамен вареного!) появляется мясо жареное и мясо “верченое”, т. е. приготовленное на вертеле. С того же времени постепенно растет и потребление мяса. Впрочем, жареное мясо особой популярностью не пользуется, являясь скорее атрибутом социального положения, нежели блюдом, предназначенным в пищу, поскольку мясо получалось жестким и невкусным. “Основной причиной невкусности многих блюд была неряшливость в приготовлении и полное незнание с технологией жареных блюд, заимствованных с Востока. Их готовили не в казанках, а на сковородках и на таких маслах, которые из-за неумелого применения, а еще более из-за плохого хранения быстро прогоркали и сообщали всему блюду неприятный запах и вкус. Вот почему русские и в XVII в. продолжали предпочитать вареные, квашеные и соленые блюда, приготовление которых никоим образом не связано с использованием масел” (Похлебкин 1996).

В Чехии к концу XV – началу XVI было два основных способа приготовления мяса — мясо вареное (т. е. мясо варится или тушится в котле с пивом, вином или уксусом (!)) или мясо печеное (мясо маринуют (!) и пекут на решетке или запекают на вертеле). Интересно, что в русской кухне “верченое” мясо появляется почти на век позднее (в XVII в.). Часто мясо тушились с фруктами, преимущественно яблоками, грушами, изюмом. Все загущали сухим и мелко нарезанным хлебом. Подобные способы приготовления мяса распространены в Чехии и сегодня, хотя многие из них перешли в разряд редких, праздничных блюд.

Для королевского стола (в начале XVII в.) мясо начинают подавать нарезанными ломтями, хотя в то время такой способ подачи мяса считался слишком изысканным. Телятина и говядина мелко нарубались в фарш, главной сложностью в этом было отсутствие всякого механического устройства и все делалось вручную и занимало много сил. Потому блюда, приготовленные из рубленого мяса, считали княжескими или королевскими. Здесь вспомним и о мясных “кашах”. Тогда же в чешскую кухню вошел жареный шницель *řízek* — это блюдо, знакомое практически во всем мире, в Чехии наиболее популярно и сегодня. Причем, в соответствии со сказанным выше, рубленый шницель ценился значительно выше натурального. Под влиянием городской культуры шницель быстро входит в обиход взамен печеного и вареного мяса. Быстро распространяются и другие жареные и печеные мясные блюда, делая чешский мясной стол чрезвычайно разнообразным.

Напротив, стариной русской кухне было свойственно противоположное стремление к приготовлению блюда из целого, неделимого крупного куска, а в идеале — из целого животного. Лишь иностранные повара в XVIII–XIX вв. привносят в русскую кухню блюда из молотого и резаного мяса. Во второй половине XVIII в. в екатерининскую эпоху в русское меню проникают блюда из молотого мяса. Напомним, что русской кухне измельчение, перемалывание, дробление продуктов, особенно в мясных блюдах считалось вообще недопустимым.

Но только к середине 1950–1970 гг. в России становится очевидным преобладание мясных вторых блюд над остальными, в частности рыбными и грибными. Таким образом, поскольку русская национальная кухня фактически никогда не знала вторых мясных блюд, в меню столовых и ресторанов прочно входят западноевропейские блюда: котлеты, лангеты, эскалопы, бифштексы, шницели, рулеты и другие изделия с фаршем, ставшие за последние 30–40 лет “русскими”.

Итак, в таблицах мы определили способ перевода слов *ростбиф*, *антрекот*, *котлеты*. Казалось бы, решение очевидное, поскольку в тексте мы видим чешские заимствования из тех же языков-источников — французского и английского: *roastbeef* (*roastbíf*), *entrecôte*, *kotletky*. Однако несколько моментов заслуживают внимания.

Так, нельзя не отметить, что *entrecôte* появляется в тексте с примечанием в сноске: *entrecôte** — *žebírko* (*pečeně*) ‘грудинка (жаркое)’. В русско-чешских словарях в 1952/1962 гг. как соответствие *антрекот* приводятся варианты *entrecôte*, *roštěnec*, *hověží maso od žebra, připravené na rožni*, а в 1985 г. только вариант *roštěnec*. Такая подача в словарях свидетельствует о том, что, во-первых, у чехов есть собственное, незаимствованное имя для реалии; во вторых, хотя слово *entrecôte* и засвидетельствовано в чешском языке, появляется оно, судя по всему, окказионально (прежде всего, как профессиональный термин). Об этом свидетельствует как сохранившийся в неадаптированном виде графический облик слова, так и то обстоятельство, что даже в словаре оно нуждается в пояснении.

В русское меню антрекот попадает в петербургский в период в начале XIX в., когда французские повара выступили за замену утвердившихся под немецким влиянием в кухне господствующих классов в XVIII в. блюд из толченых и

протертых продуктов натуральными, более отвечающими характеру русской национальной кухни. Так, появились всевозможные отбивные (бараньи и свиные) из целого куска мяса с косточкой, натуральные бифштексы, клопсы, антрекоты, эскалопы. У чехов же в заимствовании никакой объективной необходимости не было.

Следующий момент, на который следует обратить внимание, — это колебания в написании слова *roastbeef / roastbíf*. В словаре 1985 г. встречаем уже только форму *roastbíf*, т. е. форму частично адаптированную (с заменой транслитерации во второй части на транскрипцию, первая же часть произносится согласно написанию как [oa]). Примечательно, что колебания в написании слова наблюдаются и в русском языке, правда, в первой части слова: у Чехова видим форму *роастбиф*, в современном русском языке — *ростбиф*. И к чехам, и к русским блюдо попадает в начале XX в., с тем различием, что в русском меню оно утверждается, а в чешском практически нет. Сам цибоним для чехов остается именем английской реалии, соответственно бытует преимущественно в переводной литературе.

И, наконец, пара *котлеты – kotletky* от *kotlety*. Слово *kotleta* употребляется в чешском языке наряду с другим более распространенным названием этой реалии — *karbanátek*. Здесь эквивалентность слова в оригинале и переводе не вызывает сомнений, но, вероятно необходимо указать на другое обстоятельство. Чешское слово *kotleta* значит ‘ломоть мяса грудинки; блюдо из него’ (SSČ 2003, 147). Такое же значение слово *котлета* в XIX – первой половине XX вв. имело и в русском языке, т. е. и во время создания Чеховым рассказов. Но со второй половины XX в. в русско-советской кухне возобладали молотый вариант котлет, т. е. котлеты из фарша, потому современный русский читатель рискует при чтении представить не то блюдо, о котором в тексте идет речь.

Перевод слова *битки* доставил переводчику заметные трудности: в тексте мы видим длинный описательный перевод *klepané hovězí maso s kyselou smetanou*. В русско-чешских словарях дать чешский эквивалент и объяснить слово тоже, по всей видимости, оказывается непросто — в качестве соответствия во всех привлеченных нами словарях с 1952 до 1999 гг. приводятся одни и те же очень общие описания: *sekaný řízek, druh karbanátku*. Соответственно, следует признать, что блюдо чехам незнакомо. В этой связи любопытно, что переводчик не пытается ввести транслитерацию.

Дабы подвести итог по рассмотренным выше заимствованным цибонимам, можно сделать вывод, что, если в русском языке заимствованные слова *ростбиф, антрекот, котлеты, битки* называют “обычные” мясные блюда, то для чехов *roastbíf, entrecôte, kotletky* — названия инокультурных реалий, причем нерусских.

Таким образом, если в контексте рассказов на русском языке появление этих реалий создает оппозицию щам, каше и т. п. — нормальной русской пище, то оппозиция в глазах чехов складывается несколько иначе — как противопоставление “своих” и “иностранных” мясных блюд. В случае же с переводом слова *битки* эта оппозиция утрачивается вовсе. Между тем, как говорилось выше, для Чехова такая оппозиция очень важна, если судить по последовательности, с которой он ее проводит. Не случайно эти цибонимы уже появлялись в приводимых нами примерах противопоставления “русского” и “нерусского”, т. е. “нормального” и “ненормального” (см. раздел о первых блюдах). Однако, если для чехов в случае с мясными блюдами оппозиция несколько изменяется, то для современного русского читателя она утрачена почти полностью.

Некоторое недоумение вызывает колебания при переводе слова *сосиски*. Наряду с деминутивной формой *párečku* от непосредственного эквивалента *párky*, в тексте появляется вариант *klobáski*. Объяснить такую замену представляется затрудни-

тельным. Сосиски не только хорошо знакомы чехам, но — более того — являются одним из атрибутов чешского стола. Сосиски едят все и везде, их продают на каждом углу на улицах городов, обязательно подают к пиву, это наиболее частый чешский завтрак, наиболее верный способ “перекусить”. Известно чехам и добавление кусочков сосисок в суп (в отличие от колбасок, которые едят копчеными и запечеными на гриле). Почему переводчик решает, что в борщ добавляют *klobáski* — непонятно, возможно, для повышения комизма ситуации (о характере подобных разговоров см. Похлебкин 1996, 386–387).

Последний цибоним, который относится к группе заимствований имеет иное, не западное происхождение — *шашлык*. Заимствование конца XIX – начала XX в., когда соответствующее блюдо в русской среде является экзотичным, с некоторым романтическим “налетом”, знакомо оно, прежде всего, отставным военным, участвовавшим в кавказских кампаниях. С возникшим интересом к самобытным национальным кухням народов СССР (в 50–70-е гг. XX в.) в общественном питании широко распространились такие блюда, как шашлык, цыпята-табака, лагман и т. д., правда, в сильно упрощенном варианте и часто без учета традиционного пищевого сырья (свинина вместо баранины в шашлыке!). В период перестройки с развитием пищевых кооперативов шашлык превратился в одно из основных “перекусочных блюд”. К настоящему времени вокруг этого блюда не осталось ни романтического, ни экзотичного, ни “деликатесного”, “ресторанного” ореола. Таким образом, восприятие современного читателя и современника Чехова здесь различаются достаточно сильно, восстановить характеристику героя по указанию на то, что он “жарил шашлык” без специального комментария невозможно.

В переводах на чешский язык мы видим слово *šašlyk*, в 1912 г. с пояснением: *kousky skopového masa* ‘куски баранины’, в 1914 и 1954 гг. — без комментариев. Данный случай мы расцениваем как русизм, а не транслитерацию, поскольку слово засвидетельствовано в чешских словарях. Примечательно при этом, что в русско-чешских словарях, оно толкуется как *jídlo z kousků zpravidla skopového masa opečených na rožni* ‘блюдо из кусков мяса, как правило, баранины, запеченных на вертеле’ (1952/1962, 1999), а вот в словаре чешского языка слово трактуется как заимствованное через русский из тюркско-татарских языков со значением ‘*kavkazské jídlo z kousků masa skopového, vepřového a opečených na rožni*’ ‘кавказское блюдо из кусков баранины, свинины, зажаренных на вертеле’, т. е. утверждается возможность свиного шашлыка, что, безусловно, отражает русскую инновацию.

Следует отметить, что в текстах Чехова встречаются также составные названия:

что-то из потрохов – *nějaké jídlo z drobů* ‘какое-то блюдо из субпродуктов’ (1916);
něco z vnitřností ‘что-то из потрохов’ (1954)

соус из голубей – *holubí ragout* ‘рагу из голубей’ (1954); *zadělávaná holoubata* ‘голуби под соусом’ (1911).

Первый пример в данном случае определяет блюдо довольно аморфно, потому говорить о месте блюда затруднительно. Отметим лишь, что слова *drůbky* и *vnitřností* в чешском языке — в принципе синонимы, с тем отличием, что словом *drůbky* чаще называют “благородные” внутренности (печень, сердце), а *vnitřností* покрывает более общее понятие (также кишки, легкие, почки, желудок, внутреннее сало). Следует заметить также и то, что у чехов внутренности ценятся значительно выше, чем в русской традиции.

Во втором случае примечателен собственно перевод. В чешских вариантах названия блюда акцент делается на голубиное мясо, остальная часть оборота уточняет способ их приготовления, в оригинале же главным словом в словосочетании оказывается *соус*, а голуби указываются как сырье. К этому примеру мы еще вернемся чуть ниже.

Значительно чаще, чем определенные блюда, в рассказах Чехова упоминаются мясные продукты. В *Главе 3* отмечалось, что для цибонимов, называющих продукты, значительно проще находятся соответствия в другом языке. Перевод таких цибонимов в нашем материале в целом подтверждает сказанное, колебания единичны:

МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

	прямой перевод	замена
<i>баранина</i>	<i>skopové (maso)</i>	<i>hověží</i>
<i>говядина</i>	<i>hověží (maso)</i>	
<i>свинина</i>	<i>vepřové (maso)</i>	
<i>телятина</i>	<i>telecí (maso)</i>	
<i>мясо</i>	<i>maso</i>	
<i>кишки</i>	<i>střívka</i>	
<i>хрющик</i>	<i>chrupavka</i>	
<i>язык</i>	<i>jazyk</i>	
<i>поросенок</i>	<i>sele</i>	
	<i>selátko</i>	
<i>поросенок</i>	<i>selátko</i>	<i>ovar</i>
<i>птица</i>	<i>pták</i>	
<i>гусь</i>	<i>husa</i>	
<i>индейка</i>	<i>krůta</i>	<i>krocan</i>
<i>утка</i>	<i>kachna</i>	
<i>курица</i>	<i>slepice</i>	<i>kuře</i>
<i>цыпленок</i>	<i>kuře</i>	
<i>дичь</i>	<i>zvěřina</i>	
<i>голубь</i>	<i>holub</i>	
<i>куропатка</i>	<i>koroptev</i>	
<i>перепелка</i>	<i>křepelka</i>	
<i>рябчик</i>	<i>jeřábek</i>	
<i>бекас</i>	<i>sluka</i>	

Итак, в четырех случаях наблюдаются замены, довольно разные по своему характеру. В случае, когда баранина переводится как *hověží* ‘говядина’, вероятнее всего можно говорить о случайной ошибке. Впрочем, с полной уверенностью нельзя исключить и сознательной замены для коррекции чешского образа “настоящей России, а не азиатчины”:

“В буфетах ци, **баранина** с кашей, осетрина, пиво, одним словом, не азиатчина, а Россия, настоящая Россия” (Дуэль)

“V nádražních restauracích šči, **hověží** s kaší, jesetr, pivo, jedním slovem ne asiatsství, ale Rus, skutečná Rus” (Souboj)

Примечательно, что в этом варианте перевода *Россия* заменяется на *Rus* ‘Русь’, при том, что в другом переводе встречаем *Rusko*. Не исключено, что переводчик не без основания решил, что для Руси баранина — мясо нехарактерное, и это предопределило его решение.

Замена *курица* на *kuře* в переводе 1903 г., вероятнее всего, отражает норму чешской кухни: жарят цыплят, а курицу варят. В тексте упоминается именно жареная курица. Не следует забывать, что во время перевода еще не было бройлеров, т. е. курица — мясо жесткое, пригодное в пищу только после продолжительной варки. Впрочем, и в настоящее время жарятся и запекаются в Чехии преимущественно цыплята (до 500 г.). Словом, зажарить курицу можно только по бедности, а контекст свидетельствует об обратном:

“Окрошка, язык с горошком, жареная курица и компот. Аппетита нет, но я из деликатности ем” (Из записок вспыльчивого человека)

“Ryba s okurkami, jazyk s hráškem, pečené kuře a kompot” (Ze zápisů prchlého člověka)

Родовую замену *krůta – krocan* объяснить трудно, потому этот случай мы оставим без коммента.

Пожалуй, наиболее удивительной представляется замена *поросенок – ovar* ‘вареная голова свиньи’. Здесь, вероятно, сказывается то, что традиция запекать целого поросенка чехам неизвестна, потому переводчик предпочитает дать другой “эффектный” образ, знакомый чехам как праздничное блюдо:

“*Já raz zakryl глаза и вообразил себе поросеночка с хреном*” (Сирена)

“*Jednou jsem po cestě zavřel oči i představil jsem si ovar s křenem*” (Сирена)

Кроме того, в текстах встречаются составные названия, переведенные пословно:

свиное сало – veřňová slanina

гусиное сало – husí sádlo

Итак, можно констатировать, что проблем перевод цибонимов, называющих мясные продукты, не вызывает — для каждого в чешском языке есть прямое лексическое соответствие. Обратим внимание на то, каково отношение к указанным продуктам в русской и чешской традиции — рассмотрим с этой точки зрения основные виды мяса

Говядина, телятина

Вплоть до XX в. основным видом мяса в русской кухне была говядина. На протяжении веков на употребление многих видов мяса был наложен строжайший запрет — особенно на зайчатину и телятину. Остается историческим фактом, что в 1606 г. боярам удалось натравить на Лжедмитрия I толпу, побудив ее ворваться в Кремль только сообщением, что царь не настоящий, ибо ест телятину. Это был очень убедительный аргумент.

У чехов такой запрет отсутствовал, более того, из всех видов мяса телятине отдавалось предпочтение, она ценилась выше всего. Основным же видом мяса и для чехов была говядина. Не случайно именно из говядины делаются такие “коронные” чешские блюда как свицкова (*svíčková*) — жаркое из нежной говяжьей вырезки в особом сметанном соусе с лимоном, брусникой, украшенное розочками из взбитых сливок, карловарский рулет — жаркое из телятины с пикантным фаршем, жаркое из говядины по-цыгански и заимствованный у венгров, ставший непременным атрибутом чешской кухни, гуляш.

Свинина

Этот вид мяса в России не ценился, как отмечалось, из свинины делали буженину, но этот вид заготовки мяса был распространен значительно меньше, чем говяжья солонина. Зато очень ценными считались молочные поросята, которых запекали целиком. В современной русской кухне свинина используется довольно часто, но значительно уступает говядине.

Такой продукт, как свиное сало, оставался практически незнакомым русским вплоть до первой трети XX в. В это время украинцы принесли в быт москвичей соленое сало, ранее совершенно не принятое среди русского населения севернее линии Смоленск — Тула — Пенза — Куйбышев и тем более в наполовину мусульманском Поволжье и Заволжье.

В старочешской кухне свинина почти не употреблялась. Свое распространение получает позднее под влияние немецкой традиции (в XVIII – XIX вв.). Но с тех пор ассортимент блюд из свинины был разработан чехами досконально и в настоящее время из основных мясных блюд особой любовью чехов пользуется жареная свинина. Очень популярны у чехов копчености, сосиски, колбаски, шпекачки. Поскольку развитие чешской кухни шло по пути рафинирования собственной традиции, воспринятые извне инновации подчинялись общим тенденциям национальной

кулинарии. Так, со средневековья утвердилась традиция варки и тушения маринованного мяса в пиве. Сегодня, наряду с жаркой, это основной способ приготовления свинины. Говоря о свинине у чехов, нельзя не вспомнить о блюде, которое представляет чешскую кухню иностранцам — вымоченная в маринаде, вываренная и запеченная на живом огне свиная голень (*vepřové kolano*).

Баранина

Баранина в русской кухне особым почетом никогда не пользовалась, да и овцеводство в России развито не было. Некоторое распространение этого вида мяса во второй половине XX в. связано с миграциями по территории СССР мусульманского населения. В Чехии баранина широко употреблялась в горных районах — чаще всего барана фаршировали и запекали целиком; в целом же, особого места в чешской кухне баранина не занимает.

Птица

До XVII в. птица, как и мясо вообще, употреблялось русскими сравнительно редко. Начиная с XVII в. домашняя птица и дичь появляются на столе знати. В русской кухне домашнюю птицу и дичь используют в основном для жаркого и только отчасти для тушения. Первоначально птицу подают целиком, лишь в начале XIX в. под влияние канонів западной кухни птицу для готового блюда начинают нарезать. Известны описания пышных обедов XVII в., когда из-за стремления придать столу помпезный вид выбирались самые крупные лебеди, гуси, индейки, которые порой были так велики, что их едва могли поднять три-четыре человека. Но такого размаха, как, например, в Польше, птицеводство в России не приняло, потому до последней трети XX в. домашняя птица употреблялась в пищу реже, чем говядина.

В 70–80-е годы XX в. использование домашней птицы (особенно бройлеров, кур, индеек, уток) как полуфабрикатов вторых горячих блюд резко увеличивается. Одновременно в домашнем быту на протяжении 60–80-х годов упрощается состав и технология блюд, главным образом, из-за нежелания современного горожанина долго возиться с приготовлением пищи. Так, птица отваривается или жарится целиком (реже частями), но почти вовсе не фаршируется яблоками, картофелем, луком, рисом, изюмом, как это было прежде, когда она реже появлялась на столе и становилась маленьким событием в семье.

Если сегодня основная “столовая” птица — курица, то в XIX в., да еще и в начале XX в. наиболее распространен был гусь. Причем готовился гусь двумя основными способами: “гусь с яблоками” — домашнее блюдо, распространенное в помещичьей практике XIX века (гусь с антоновскими яблоками, тушеным картофелем и луком). В ресторанной кухне, где жаркое с гусем подавалось круглый год и, кроме того, порционно, получил преобладание вариант “гусь с кислой капустой”, пришедший в ресторанную кухню из западных и остзейских губерний, как более рациональный (картошка быстро деревенеет и потому неудобна для всякой не домашней кухни). “Кроме того, гусь с капустой лучше шел под водку, хотя менее соответствовал русской кухне, а происходил, скорее из белорусской, польской и литовской, куда в свою очередь попал из восточнопрусской кухни еще в XVIII веке” (Похлебкин 1996, 417).

В Чехии широкое распространение птица получает в городской культуре XVII в. Птицу варили или запекали, часто фаршировали. Наиболее употребляемыми была курица и цыплята, каплуны и гуси, а также голуби. Позднее на чешском столе появляется индюшатина. Курицу употребляли в основной вареной, а вот гусей и голубей запекали. Причем в чешском варианте гуся готовят не с яблоками, а с разнообразными сухофруктами, часто также фаршируют различными мясными начинками.

Дичь

“Дичи в Московии было много и она была дешева, но вообще русские не очень любили ее и мало употребляли” (Костомаров 1993, 115). Пышные придворные обеды XVII в. могли включать сразу несколько сортов жареной дичи, но служила она в большей мере эстетическим целям. В XIX в. довольно широко начинает использоваться птица — рябчики, перепела, куропатки (реже фазаны), мясо которых значительно нежнее куриного, а цена не высока (4–6 коп.). В советский период мелкая птица уходит вместе со “старой Россией” уходит в прошлое (вспомним Маяковского: *Ешь ананасы, / рябчиков жуй. / Час твой последний / приходит, буржуй!*). Упоминание в литературе о подобных продуктах воспринимаются как упоминания о деликатесах, хотя в начале века они таковыми, безусловно, не являлись, появляясь на столе горожанина, среднего достатка, чаще, чем сейчас курица.

В Чехии к началу XVII в. королевский двор, вельможи и богатое городское население активно употребляли в пищу мясо диких животных, которое готовилось весьма искусно. Так, например, в 1600 г. Рудольф II преподносит французскому посольству, только что пребывавшему в Прагу, в качестве подарка свежую дичь, которая поставлялась из окрестностей Праги. Посылать дичь как дар к различным событиям становится обычаем и среди вельмож. Из исторических источников известно, например, что в 1556 г. дворянин Индржих из Швамберка посылает к рождественскому столу Яхиму из Градца бобров, а именно: 3 хвоста и 6 задних ног (другие части тогда в пищу не употреблялись). Ко двору поставляли тетеревов, рябчиков, перепелов, куропаток, белок. На деревенском столе дичь было исключением и почти не встречалась; тем более, что далеко не каждая хозяйка умела его вообще приготовить.

Тем не менее употребление в пищу дичи стало в Чехии устойчивой традицией, чему, прежде всего, способствовала непреходящая мода на охоту среди немецких дворян. Были разработаны многочисленные маринады, секреты которых бережно хранились каждым поваром. В случаях, когда мясо диких животных было не доступно, оленину готовили из говядины, а мясо кабана из мяса домашней свинины. Такой способ приготовления мяса распространен и сегодня.

Проведенный анализ показывает, что традиция потребления мяса в русской и чешской культурах значительно разнятся. Различия уходят корнями в прошлое, но отчетливо дают знать о себе до сих пор. Потому неизбежно, что одно и то же блюдо, названное соответствующими цибонимами, вписывается у русских и чехов в разные контексты. В завершение обратимся к данным частотных словарей, чтобы проверить, какое отражение в языке находит такая ситуация.

цибоним	Засорина	Леннгрен	ЧСЧ	Л. Р.
<i>антрекот</i>				1
<i>битки</i>				1
<i>буженина</i>	1		2	1
<i>ветчина</i>	12		2	4
<i>котлета</i>	13		4	2
<i>ростбиф</i>				1
<i>окорок</i>	62		2	1
<i>солонин(к)а</i>	1		1	3
<i>сосиска</i>	1		3	1

шашлык	7			1
--------	---	--	--	---

цибоним	частотность
<i>buženina</i>	
<i>entrecôte</i>	
<i>karbanátek</i>	25
<i>klobáska</i>	24
<i>kotleta</i>	68
<i>ovar</i>	5
<i>párek</i>	154
<i>pečeně</i>	47
<i>ragout</i>	
<i>roastbif</i>	
<i>roštěnec</i>	5
<i>řízek</i>	126
<i>šašlyk</i>	8
<i>šunka</i>	112
<i>uzenina</i>	89

Представляется, что данные, касающиеся блюд, в особых комментариях не нуждаются, хотя и демонстрируют довольно любопытные факты. Производит впечатление амплитуда, в частотности, чешских цибонимов. Интересно обратить внимание и на то, что вновь обнаруживаются расхождения между данными ЧСРЧ и частотностью, выявленной по нашему корпусу рассказов.

Анализировать частотность цибонимов, относящихся к продуктам, значительно труднее, поскольку в большом числе случаев цибоним омонимичен с названием животного и выявить, что имеется в виду, не представляется возможным.

Определения, которыми сопровождаются цибонимы в тексте также немногочисленны и указывают преимущественно на качество продукта:

porosenoček белый
selátko *bělounské*

перепелочки жирненькие
křepelky / křepeličky *tučňoučké / tlust'oučké*

утка молодая
kachna / kachnička *mladá*

почки молоденькие
ledviny *mladičké*
ledvinky

баранье сало от которого пахло свечкой
lůj *jenž páchl svíčkou*

ДЕСЕРТЫ

Сладкие блюда (без учета сладкой выпечки и фруктов) которые мы объединили в эту рубрику, представлены у Чехова очень ограничено:

БЛЮДА

	прямой перевод	русизм	замена	описательный перевод
варенье	<i>zavařenina</i>			
компот	<i>kompot</i>			
кисель		“ <i>kysel</i> ”* (1912)	<i>ovocná huspenina</i> (1954) <i>pudding</i> (1954)	<i>něco z kvašené mouky</i> (1916)
шоколад	<i>čokoláda</i>			

ПРОДУКТЫ

мед	<i>med</i>
------------	------------

Безусловно особое внимание здесь привлекает *кисель*. Здесь мы видим, пожалуй, наибольшее разнообразие вариантов перевода во всем анализируемом корпусе. Кроме русизма, а возможно на то время (1912 г.) — транслитерации, с пояснением мы видим варианты замены и описательного перевода, причем каждый из них представляется довольно сомнительным. В 1954 г. появляются варианты замены: *ovocná huspenina* ‘фруктовое желе’ и *pudding* ‘пудинг’. Очевидно, что *кисель* — это ни то, ни другое. Более того *pudding* называет отчетливо английскую реалию. Описание 1916 г. *něco z kvašené mouky* ‘нечто из заквашенной муки’ крайне неопределенно, и сильно смещает ценностные акценты:

Подávali соус из голубей, что-то из потрохов, жареного поросенка <...> кисель... (Жена).

Podali ještě <...> zadělávaná holoubata, nějaké jídlo z drobů, pečené sele <...> něco z kvašené mouky (Žena, přel. Červinka, PP, díl. VI, část II, s.130).

Таким образом, можно констатировать, что здесь мы безусловно имеем дело с русской реалией, чешской кухне совсем незнакомой.

Любопытно и толкование слова в переводе 1912 г. и в словарях. В словаре чешского языка видим, что *kysel* — заимствование из русского, называющее “*rus. n. pol. pokrm z ovocné šťavy n. mléka zahuštěný škrobovou moučkou*” ‘русское или польское кушанье из фруктового сока или молока, загущенное крахмалом’. Подобные же толкования дают и русско-чешские словари:

kysel – *sladká ovocná šťava zahuštěná bramborovou moučkou* ‘сладкий фруктовый сок, загущенный картофельным крахмалом’ (1952);

kysel – *pokrm ze sladké ovocné šťavy n. mléka, zahuštěný škrobovou moučkou* ‘кушанье из фруктового сока или молока, загущенное картофельным крахмалом’ (1999).

В общем-то с такими толкованиями трудно не согласиться. Однако примечание 1912 г. несколько отличается от приведенных из словарей описаний: “*kysel*”* – *huspenina z mouky a ze šťavy ovocné* ‘желе из муки и фруктового сока. Похоже? Несомненно. Но не то же самое! В этом толковании речь идет о муке, а не о крахмале.

Дело в том, что фруктовые кисели на крахмале входят в русский обиход только в начале XX в., и только в 20-ые гг. вытесняют традиционные мучные (зерновые) кисели. В наше время зерновые кисели практически забыты. Мучные кисели — ржаной, овсяный, гороховый — были созданы, как и все древнейшие мучные изделия, исключительно на основе кислого ржаного теста. К ржаной закваске добавлялись смолотые в муку зерна, и именно помол, в первую очередь, отличал кисель от каши. Особо популярен в России вплоть до XX в. был овсяный кисель, который варили во всех домах (овсяную кашу практически не варили, потому по сей день она воспринимается как английская реалия, несмотря на то, что во второй половине XX в. “геркулесовая” каша получила в России широкое как диетическое блюдо). Так что и известные всем носителям русского языка “кисельные берега”,

меж которых текут “молочные реки” — это вовсе не сладкая густоватый “напиток” (в столовых нередко кисель подается в стакане). Таким образом, Надежда Федоровна, по всей видимости получила на обед именно овсяный кисель, как диетическое блюдо:

На второе блюдо ему подали шпинат с крутыми яйцами, а Надежде Федоровне, как больной, кисель с молоком (Дуэль).

В связи с таким киселем уместно вспомнить старочешское слово *kyselo* — суп на хлебной закваске. Очевидно, этот, ныне забытый чехами, “суп” ближайший родственник киселя. О том, почему сладкий кисель по названию кислый, т. е. о связи корня слова с древним способом приготовления этого блюда, говорилось также в предыдущей главе.

Таким образом, понимание цибонима в тексте трудно и для чехов, и для современного русского читателя.

Несколько слов стоит сказать и о паре *варенье – zavařenina*. Собственно, в данном случае настораживает не перевод рассказа, а перевод слова в русско-чешском словаре 1952 г., где варенье передается как *ruská zavařenina*, с дальнейшим пояснением “*zvláštním způsobem zavařené ovoce v silném roztoku cukru*” ‘особым образом сваренные в крепком сахарном сиропе фрукты’. Т. е. лексикограф не решается установить полное тождество между *варенье* и *zavařenina*.

По-разному складывалась и судьба этого кушанья в Чехии и России. В России особо активно начинают варить варенье в XVII в., когда существенно пополняется сладкий стол. Причем, варенья, делают не на сахаре, который был чрезвычайно дорогим (еще в XIX в. употребление сахара было очень низким), а на меде и не только из ягод, но и из некоторых овощей (морковь с медом и имбирем, редька в патоке, огурцы в меде).

В чешских поваренных книгах рецептура изготовления варенья появляется во второй половине XVII века. Однако несмотря на то, что способ варки фруктов на сахаре был уже известен в Чехии, сам продукт еще долгое время привозят из Италии. Тем более, что в старочешской кухне к этому времени уже существует более популярный вариант консервации фруктов — сливовое повидло и мармелад из лесных ягод.

Кроме того, интенсивное развитие кондитерского производства сделало в Чехии особо популярными сладостями шоколад и особенно марципан, в то время как в России до последнего десятилетия варенье оставалось наиболее регулярным атрибутом чаепития (мещанская традиция XIX в.).

Цибонимы *шоколад, компот, мед* отдельного разговора не требуют, поскольку существенных различий со своими чешскими соответствиями они не обнаруживают, кроме уже отмеченного более широкого распространения шоколада у чехов.

Определениями сладкие блюда Чехов сопровождает еще реже, чем другие цибонимы. Встречается единственное определение:

варенья *разные*
zavařeniny *různé*

Материалы частотных словарей, как представляется, довольно точно отражает опичанную картины, не демонстрируя никаких неожиданностей:

цибоним	Засорина	Леннгрен	ЧСЧ	Л. Р.
<i>мед</i>	17	6	18	1
<i>варенье</i>	10	6	13	3
<i>кисель</i>	4	—		2
<i>шоколад</i>	4	1		1

компот	2	1		1
--------	---	---	--	---

цибоним	частота
<i>med</i>	294
<i>čokoláda</i>	80
<i>kompot</i>	64
<i>zavařenina</i>	44
<i>huspenina</i>	6
<i>puding/pudink</i>	4
<i>kysel</i>	

* * *

Анализ цибонимов из рассмотренных рубрик, как представляется, с очевидностью демонстрирует, что оснований для искажения исходной кулинарной картины рассказов Чехова достаточно и у чешского читателя и у современного русского читателя. К сожалению, здесь невозможно представить анализ всех категорий продуктов, поскольку это привело бы к неправомерному увеличению объема диссертации, тем более, что о таких категориях, как “молочные блюда и продукты”, “рыба”, “овощи” и особенно “изделия из теста” говорить следует много и подробно. Потому, по всей видимости, их анализ будет представлен в виде отдельных статей. Отметим, что большее число труднопереводимых цибонимов демонстрирует категория “изделия из теста”. Ср.:

	прямой перевод	русизмы	транслит.	замена	родо-видовая замена	описательный перевод
<i>бисквит</i>	<i>bisquit</i>					
	<i>piškot</i>					
<i>пряник</i>	<i>perník</i>					
<i>хлеб</i>	<i>chléb</i>					
<i>черный хлеб</i>	<i>černý chléb</i>					
<i>пирог</i>		<i>piroh*</i> (1911)			<i>koláč</i> (1956)	
		<i>piroh</i> (1916, 1954)				
<i>пирожки</i>		<i>pirožky</i> (1911)				
<i>кулебяка</i>			<i>kulebjaka*</i>			
			<i>kulebjaka</i> (2000)			
<i>вареники</i>						<i>nadívané knedlíky</i> (1916)
						<i>taštičky plněné tvarohem</i> (1954)
<i>блинчики</i>				<i>lívanečky</i>		
<i>бублик</i>				<i>preclík</i>		
<i>крендель</i>				<i>preclík</i>		
<i>сдобная булка</i>				<i>houstička</i> (1912)		
				<i>koláček</i> (1954)		
<i>сдобный хлеб</i>						<i>chutný chléb</i> (1912)
						<i>výtečný chléb</i> (1950)
						<i>bílý chléb</i>

Наибольшие же различия в использовании (способы приготовления, широта применения и т. д.) овощи, молочные и мясные продукты. Очень разная традиция наблюдается в чешской и русской культурах в отношении первых блюд, потому целостная картина того, что едят герои Чехова, и — шире — русские, чешскому читателю рисуется значительно “более чешской”, чем она есть на самом деле.

Существенны также различия в восприятии цибонимов в текстах, написанных до советского периода русской кухни, читателями-современниками писателей и современным читателем.

В завершение настоящей главы хотелось бы обратить внимание на то, какие признаки еды выявляются на материале корпуса чеховских рассказов и, соответственно, подспудно влияют на формирование целостного представления о русской кухне.

ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Субъективные определения, т. е. характеристика, приписываемая при чувственном восприятии

ОСЯЗАТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

<i>сладкий пирог</i>	<i>sladký piroh</i>
<i>очень горькая настойка</i>	<i>jakási nálivka // kořalka</i>
<i>очень вкусные пирожки/ уха</i>	<i>velice chutné pirožky / rybí polévka</i>

ТЕРМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

<i>очень горячие щи</i>	<i>velmi vřelé šči*</i>	
<i>остывшие щи</i>	<i>výchladlé šči*//šči //zelnice</i>	
<i>щи горячие, огневые</i>	<i>šči vřelé od ohně</i>	<i>zelňačka horká, vřelá</i>
<i>холодная, как лед, окрошка</i>	<i>jako led studené okroška*//ostrožka</i>	
<i>гречневая каша от которой валил пар</i>	<i>prosná kaše, z níž se valil sloup</i>	

ОБОНЯТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

<i>щи, от которых идет такой вкусный запах по всему двору</i>	<i>šči*, z nichž vychází taková chutná vůně po celém dvoře</i>	<i>zelňačka í, která tak chutně (za)voní po celém dvoře</i>
<i>на бараньем сале, от которого пахло свечкой</i>	<i>na loji, jenž páchl svíčkou</i>	

ЗРИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

РАЗМЕР

<i>большой заливной осетр</i>	<i>veliký jeseter</i>
-------------------------------	-----------------------

ЦВЕТ

<i>осетр, пестревший канперсами, оливками и морковкой</i>	<i>jeseter, pestřící se kaprlaty, olivkami a mrkví</i>
<i>белый поросенок</i>	<i>bělounské selátko</i>

ОБЩИЙ ВИД

кулебяка аппетитная, бесстыдная, во всей своей нагоме, чтоб соблазн был	kulebjaka* chutná, beze studu, ve vší své nahotě, aby ses dal snadno svést	kulebjaka vábná a svůdná, musí se nabízet tak nestoudně, až svede
---	--	---

ОБЩАЯ ОЦЕНКА

вина (были) прекрасные отличная водка из супов наилучший из рыб самая лучшая	vína (byla) výborná známenitá vodka z polévek nejlepší z ryb nejlepší	vína (byla) znamenitá
---	--	-----------------------

Объективная характеристика

КАЧЕСТВО

ЖИРНОСТЬ

жирные щи жирненькие перепелочки	mastné šči* tlust'oučké křepelky	tučňoučké křepeličky
-------------------------------------	-------------------------------------	----------------------

СВЕЖЕСТЬ

свежие белые грибы/ петрушечка молодая утка молоденькие почки	čerstvé hřibky /petržel mladá kachna//kachnička mladičké ledviny	ledvinky
---	--	----------

УТОЧНЕНИЕ СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДАЧИ

борщок на хохлацкий манер	boršč*, chochláckým způsobem připravený	boršč na ukrajinský způsob
<суп>, который засыпается кореньями и зеленью: морковкой, спаржей, цветной капустой	<polévka>, do které se dává koření a zelenina: mrkev, chřest, karfiol a všeliká tomu podobná jurisprudence	
соус провансаль, <u>сильно</u> сдобренный пикулями	peprná sauce provençale	sauce provençale, <u>silně</u> ob- ložených hořkými přílohami
простая редька	prostá ředkev	obyčejná solená ředkvička
заливной осетр, пестревший канерсами, оливками и морковкой		jeseter, pestřící se kapraty, olivkami a mrkví

ПАССЕССИВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

свои собственные щи	své vlastní šči*	zelňačka z vlastnoručně vypěstovaného zelí
---------------------	------------------	--

ВАРИАТИВНОСТЬ

разные супы/ варенья	různé polévky/ zavařeniny	
какой(-ая)-то соус/ настойка	jakési omáčka //zadělávané maso/ náливка // kořalka	
какой-нибудь другой соус	nějaká omáčka	

ВИД ТЕСТА

сдобные кренделя	úhledné preclíky		
сдобные булки	houstičky	koláčky	
сдобный хлеб	chutný chléb	výtečný chléb	bílý chléb
сдобный пирог	píroh z máslového těsta		

Как свидетельствует материал, наиболее существенной оказывается термическая характеристика (холодный – горячий), которая на общем фоне повторяется довольно часто, причем, как правило прилагательное сопровождается интенсификаторами. Довольно удивительно малое число зрительных характеристик. Удивление факт вызывает потому, что еду у Чехова чаще не едят, а видят на столах, говорят, думают о ней. В этой связи заметим, что нами подготовлен также материал о способах репрезентации еды в рассказах Чехова, прежде всего на материале сочетаемости цибонимов с глаголами — результаты этого анализа будут опубликованы отдельными статьями. Собственно вкусовые характеристики минимальны и очень просты (сладкий, горький, вкусный). Из качественных характеристик продуктов наиболее важной оказываются жирность и свежесть. В целом же нельзя сказать, что определения помогают составить более четкое представление о русской кухне, за исключением отмеченного уже момента важности того, чтобы горячее было горячим, и, если блюдо холодное, то “как лед”.

Глава 5

КУЛЬТУРНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ЦИБОНИМОВ ПО ДАННЫМ ФРАЗЕОЛОГИИ

В предыдущей главе шла речь о культурной информации, заключенной в цибонимах прежде всего с опорой на экстралингвистические данные. В настоящей главе внимание будет сосредоточено преимущественно на закреплённом в языке отношении носителей русского и чешского языков к реалиям, называемым цибонимами.

Наиболее ярко национально-культурное своеобразие языкового воплощения знаний человека о мире проявляется в образных средствах языка, реализующих в своей семантике уподобление различным объектам окружающего мира по принципу аналогии. Соответственно, можно говорить о закреплённой в узусе национальной и культурно-исторической системе образов, метафорически проявляющихся в семантике единиц лексико-фразеологического уровня. При этом образное видение мира имеет лингвистическую детерминированность, поскольку базируется на закреплённых в языковых единицах образах, общепринятых для определенной языковой культуры. Эти идеи восходят к сформулированной и обоснованной Дж. Лакоффом и М. Джонсоном теории концептуальной метафоры, получившей дальнейшее развитие в многочисленных исследованиях по метафоре и метафорическому миромоделированию (Lakoff, Johnson 1980, 1987; Баранов, Караулов 1991; Арутюнова 1988, 1999; Складаревская, 1993; Апресян 1995; Телия 1996; Илюхина 1998; Чудинов 2000; и др.), в той или иной форме они были восприняты исследователями фразеологического фонда языка (см., напр.: Телия 1996).

Расхождения в образном строе разных языков объясняются, во-первых, несовпадением техники вторичной номинации в этих языках; во-вторых, различным знанием о свойствах реалий, вошедших в образное основание фразеологической единицы (ФЕ); в-третьих, культурно обусловленным отбором таких реалий.

Культурная информация, отраженная в семантике ФЕ, хранится в ее внутренней форме. “Проще всего понять и объяснить культурный аспект тех фразеологизмов, в значении которых большую роль играет денотативный аспект. <...> Эти фразеологизмы в самом своем лексическом составе содержат указание на сферу материальной культуры” (Маслова 2001, 83). Целостность культуры предполагает выработку ее определенных стереотипов — стереотипов поведения, воспитания, понимания, общения и т. д., т. е. стереотипов общей картины мира. Важную роль в формировании стереотипов играет частота встречаемости определенных объектов, явлений в жизни людей. Более продолжительные человеческие контакты приводят к “стереотипизации” определенных объектов. Фразеологизмы, отражая длительный процесс развития культуры народа, фиксируют и передают от поколения к поколению культурные установки и стереотипы, эталоны и архетипы (Маслова 2001, 82). Следовательно, с большой степенью вероятности можно сделать предположение о корреляции между частотностью и распространенностью реалий в данной культуре, их отражением в соответствующей языковой картине мира и апелляцией к ним во

внутренней форме фразеологизмов (что, в свою очередь, оказывает влияние на формирование картины мира).

Для того чтобы выявить фразеологические единицы, включающие в свой состав названия пищи (продуктов и блюд), нами были переработаны материалы русских, чешских, а также двуязычных фразеологических словарей (см. *список источников*). Работа осуществлялась методом сплошной выборки. В ходе исследования было обнаружено 240 русских и 278 чешских фразеологических единиц, полный перечень которых приводится в *Приложении*. Следует заметить, что статистические показатели здесь не абсолютны: мы говорим, собственно, о числе фразеологических единиц — как они даны в словаре, но, как известно, представление материала в словаре во многом зависит от индивидуального подхода лексикографа. В результате в разные словари (одного и того же языка), казалось бы, один и тот же фразеологизм попадает в разных видах. Некоторые авторы вариативность элементов представляют, собственно, как вариативность, другие же оформляют как самостоятельные фразеологизмы. Представляется, что в данном случае статистическая точность принципиального значения не имеет, — там, где речь идет именно о количественных соотношениях между языками, мы пытаемся урегулировать или по меньшей мере смягчить такие противоречия, о чем речь пойдет ниже.

Вне зависимости от лексикографических подходов собранный материал позволяет установить тот круг продуктов и блюд, который находит свое отражение во фразеологизмах. Так, русский язык обнаруживает 61, чешский — 64 наименований продуктов в составе ФЕ. Соответственно, общий “кулинарный” фонд в составе фразеологии количественно вполне сопоставим. Однако, как будет показано ниже, степень тождественности этих единиц русского и чешского корпуса довольно невелика. Безусловно, можно обнаружить и ряд межъязыковых параллелей, т. е. выделить “общие” ФЕ. Итак, анализируемый материал демонстрирует несколько типов общности.

Первый тип общности — полные соответствия, т. е. такие фразеологизмы русского и чешского языков, форма и значение которых совпадают. Таких единиц 28: (*расти*) *словно грибы после дождя* – (*růst*) *jako houby po dešti*; *как об стенку горох* – *jako by hrách na stěnu (házet)*; *как горох при дороге* – (*mít se*) *jako hrách u cesty*; *старый гриб* – *starý hřib*; *выжатый лимон* – (*být*) *jako vymačkaný citrón*; *как по маслу* – (*jde*) *to jako po másle*; *подливать (лить) масла в огонь* – *lít/přilít/přilévat olej do ohně/plamene*; *всасывать с моколом (матери)* – *sát co s mateřským mlékem*; *кровь с молоком* – *krev a mléko*; *медовые речи* – *medové řeči*; *как сельдей в бочке* – (*být*) *pamáčkáni*) *jako slanečci v sudě*; *снимать/снять сливки с чего* – (*jen*) *sbírat/vylízt smetanu/smetánku*; *вариться в собственном соку* – *dusit selsmažit selvařit se ve vlastní šťávě*; *соль земли* – *sůl země*; *из другого (разного) места* – (*být*) *z jiného místa*; *из одного (и того же) места* – (*být*) *z jednoho/ze stejného místa*; *хлеб насыщенный* – *vezdejší chléb/denní chléb*; *хлеба и зрелищ* – *chléb a hry*; *добывать хлеб в поте лица* – *dobývat svůj chléb v potu tváře*; *есть чужой хлеб* – *jíst cizí chléb*; *хлеб-соль* – *chléb a sůl*; *встречать с хлебом-солью* – *vítat/luvítat někoho chlebem a solí*; *за чечевичную похлебку продать кого-л.* – *prodat koho za čočovici*; *яблоко раздора* – *jablko sváru*. Несколько случаев соответствий, которые мы относим к этой группе, требуют отдельного комментария: *не мед* – *nebýt/to není žádný med* — формально компонентный состав чешского фразеологизма шире, однако это расширение продиктовано грамматическими требованиями чешского языка, поэтому нами эта пара рассматривается как полное соответствие. *Крепкий орешек* – *tvrdý oříšek* — отнесение этой пары вызывает у нас некоторые колебания: с одной стороны, соответствия устанавливаются уже в чешско-русском фразеологическом словаре, с другой стороны, толкованием

русского фразеологизма: 1) *что* ‘о хорошо укрепленном городе, населенном пункте, крепости, которую трудно взять’; 2) *кто* ‘о человеке, отличающемся твердым или крутым характером и не поддающемся влиянию других’ оказывается более широким по сравнению с чешским значением ‘трудная задача, что-л. сложное для понимания, освоения’. Тем не менее с такой оговоркой мы относим эту пару к числу полных соответствий, полагая, что различие в толковании проистекает из понимания фразеологизма “толкователями”. *Заварить/заваривать кашу* – *zavařit [pěknou] kaši (koti)*: элемент *pěknou* в данном случае факультативен, поэтому препятствия при установлении соответствия не чинит; проблемным вопросом опять же является управление. Чешский фразеологизм обладает значением ‘создать сложную ситуацию для кого-то, кому-то’, в русском же адресат не предполагается, и “сложное, хлопотное, неприятное дело” представляется более глобально. В паре *манна небесная* – *nebeská mána* колебание вызывает толкование чешской единицы, где манна — это всего лишь ‘нечто необычайно вкусное’, тогда как русское значение ‘что-л. крайне необходимое, желательное, ожидаемое’ оказывается значительно шире. Однако в этом случае, так же как во всех других “спорных” случаях, мы опираемся на свидетельство источника, т. е. словаря, поскольку “исследователь, опирающийся только на собственную языковую интуицию, рискует получить неверные с точки зрения других носителей языка результаты. А это может обуславливаться, по крайней мере, тремя причинами. Во-первых, его идиолект (индивидуальный вариант языка) несколько отличается от других идиолектов именно в интересующем его аспекте. Во-вторых, языковая интуиция вообще плохо работает *in vitro*, т. е. в искусственно сконструированных условиях вне реального общения. Наконец, в-третьих, интуиция лингвиста могла претерпеть в процессе исследования изменения” (Кронгауз 2001, 93). Итак, опираясь на соответствие, установленное русско-чешским фразеологическим словарем, мы относим пару в данную группу.

Второй тип общности является для нас более интересным: сюда входят пары фразеологизмов, форма которых совпадает лишь частично, совпадают собственно структуры фразеологизмов, но различается набор названий продуктов и блюд в их составе, при этом значение совпадает: *дать киселя кому (коленом сзади)* – *dát někomu buchtu (do zadního spine)*; *каша во рту у кого* – *má (jako by měl) knedlík v ústech – mít v ruce horký brambor*; *ни рыба, ни мясо* – *ani ryba ani rak*; *из другого (разного) теста* – *být z jiného masa*; *дать на чай/на водку* – *dát na pivo*; *старый хрен* – *starý paprika*. Подобные же пары можно выделить и внутри каждого из языков: в таком случае фразеологизмы, в них входящие, могут рассматриваться как варианты или синонимы: *накормить блинками* – *накормить березовой кашей*; *на водку* – *на чай*; *доставаться/достаться на калачи* – *доставаться/ достаться на орехи*; *не картошка* — *не фунт изюму*; *перебиваться с хлеба на квас* – *перебиваться с хлеба на воду*; *Вот так клюква!* – *вон какие пироги*; *ни за какие пряники* – *ни за какие коврижки*; *березовая лапша* – *березовая каша*; *посыпать/насыпать соли на хвост* – *посыпать/насыпать перец на хвост*; *с ним каши не сваришь* – *с ним пива не сваришь*; *не сахар* — *не мед*; *sedět jako buchta* – *sedět jako bluma* – *sedět jako knedlík*; *cukrová panenka* – *marcipánová panenka*; *(být) jako mandle* – *(být) jako máslo*; *zacházet s kým/čím jako s marcipánem* – *zacházet s kým/čím jako s máslem*; *mít srdce z marcipánu* – *mít srdce z másla*; *strouhat komu křen* – *strouhat komu mrkvičku*; *mít u koho rozlitý olej* – *mít u koho rozlitý ocet* – *mít u koho rozlitou polívku*; *(být) zdrav/zdravý jako hřib* – *(být) zdrav/zdravý jako křen* – *(být) zdrav/zdravý jako řepa*; *dostat se z omáčky* – *dostat se z kaše*; *[nedat/ nenechat si] foukat komu do kaše* – *foukat komu do polívky*; *nechat koho v kaši* – *nechat koho v rejži*; *nachytat koho na švestkách* – *nachytat koho na hruškách*; *kouká jako když spadne z jahody* – *kouká jako když spadne z maliny* – *kouká jako když*

spadne z višně; být/octnout se v [pěkné] kaši – být z rejži; dostat čocku – dostat houby s octem; spadnout/ sletět jako (zralá) hruška – spadnout/sletět jako (zralá) slíva. В пределах этого типа можно выделить самостоятельную подгруппу, включающую в себя близкие (но не тождественные) по структуре и тождественные по значению фразеологизмы: *být/chodit ještě po/na houby – [mocht komu] chodit ještě pro pivo; снимать/снять сливки с чего – vybrat/vybírat z čeho rozinky – sebrat pomazánku; изрубить в капусту – udělat z čeho/koho guláš – udělat z koho tatarský biftek; как кур во щи – dostat selspahnout do [pěkné] kaše.*

Третий тип — при полном формальном тождестве значение различно. Тип представлен всего одним примером: *na čaj* ‘в гости (приглашать, звать, идти)’ – *na čaj* ‘в уборную’.

Четвертый тип — представлен парами с частично совпадающей формой: здесь в состав фразеологизма входит один и тот же цибоним, но структура фразеологизма различна, хотя в последней наблюдается определенный параллелизм: *imět svoj kusok chleba – mít svůj chléb; молоко на губах не обсохло у кого – ještě teče komu mléko po bradě/ mít mléko na bradě; молочные реки(и) кисельные берега – oplývat mlékem a strdím; раскусить орех – rozlousknout (tvrdý) oříšek; отбивать/отбить хлеб у кого – utrhovat chléb od úst komu; перебиваться с хлеба на воду (квас) – žít o chlebě a vodě/být o chlebu a vodě; яблоку негде упасть – (být namačkáno) že by ani jablko nepropadlo; легкий хлеб – hledat lehčí chléb.*

Такие межъязыковые соответствия могут возникать по разным причинам: калька из третьего языка (*хлеба и зрелищ – chléb a hry* из лат. *panem et circenses*), русско-чешские, чешско-русские заимствования, общее построение образной картины. Однако следует отметить, что, несмотря на наличие межъязыковых соответствий, на общем фоне нашего материала их число незначительно.

По своей семантике фразеологизмы, включающие в свой состав наименования продуктов и блюд, очень разнообразны. Укажем на большую плотность некоторых моделей метафоризации. Так, очень распространенным оказывается представление продукта (блюда) как наказания (удара) с вытекающим из этого принципом построения метафоры, лежащей в основе образности фразеологизма, т. е. синтагматическое развитие (угостить, попотчевать, испечь и т. д.): *березовая каша; калиновая каша; березовая лапша; дать березовой каше; накормить березовой кашей; дать киселя; испечь булку; накормить блинками; dát někomu buchty (do zad); dostat buchty; dostat houbové polévku.* Вообще тема наказания представлена во ФЕ, включающих в свой состав лексику пищи, очень широко, ср. модель, построенную на идее (денежного) вознаграждения: *доставаться/достаться на калачи [орехи]; доставаться на орехи [калачи]; будет/попадет на орехи; roznat, zač je v pardubicích perník; ukázat/povědět komu, zač je v pardubicích perník;* или модель физической расправы по аналогии капусты: *в лапу (искрошить, измельчить); изрубить в капусту; rozsekat koho, co na nidle; udělat z koho guláš;* или также фразеологизмы типа *задавать/задать перцу.* Отметим, что идея физического насилия и наказания в русском корпусе представлена значительно шире.

Другим типичным построением образности является представление блюда как неприятной ситуации: *dostat se z omáčky; dostat se z kaše; dostat/vytáhnout někoho z kaše; dostat někoho do [pěkné] kaše; tahat koho/pomáhat komu z kaše; být/octnout se v [pěkné] kaši; být z rejži; dostat selspahnout do [pěkné] kaše; strčit hlavu do ještě horší omáčky*

Еще одним постоянным мотивом, представленным в данном случае только в чешской фразеологии, оказывается разливание жидкого продукта (*olej/ocet/polívka*)

при характеристике межличностных отношений: *mít u někoho rozlitéj olejocet; mít rozlitou polívku; rozlít si s kým, u koho ocet*.

Для того чтобы выявить гастрономическую картину, описываемую фразеологией русского и чешского языков, целесообразно обратиться непосредственно к анализу того, к каким продуктам или блюдам они апеллирует. Соответственно, перед нами стоит цель проследить набор и частотность цибонимов в составе фразеологизмов каждого из языков. Выше уже затрагивался вопрос о сложностях статистического анализа материала. Для того, чтобы преодолеть противоречие, мы разработали принцип исчисления абсолютной частотности. Под абсолютной частотностью или точнее абсолютным показателем частотности мы понимаем число ФЕ, полученное после “устранения” вариативности, проистекающей из разного способа репрезентации одной и той же единицы. Такая множественность репрезентации может быть обусловлена как субъективно — различным описанием ФЕ в разных словарях, так и объективно — внутриязыковыми явлениями вариативности, например, включением в состав фразеологизма разных лексических синонимов. Мы выделяем 5 случаев множественности, а именно:

- 1) представление одной и той же ситуации относительно разных ее участников (дать – взять – получить; уронить – упасть; угостить – съесть и т. п.), напр.: *dát někomu buchtu (do zad) – dostat buchtu*. Упрощение таких групп мы обосновываем тем, что все (или почти) единицы, допускающие описание ситуации с разных сторон, могут иметь пару, но далеко не всегда члены этой пары указываются в словарях;
- 2) представление одной и той же ситуации в оппозиции утверждение – отрицание или в оппозиции антонимических пар: *(být) samý med (a cukr) – nebýt/to není žádný med; (být) z jednoho těsta – (být) z jiného těsta*;
- 3) вхождение одной ФЕ в состав другой с тем же значением, напр., *березовая каша – накормить березовой кашей* или сочетание с разными глаголами, не являющимися синонимами по отношению друг другу, напр., *(být) buchta – sedět jako buchta*;
- 4) образная часть одной ФЕ воспроизводится в составе другой ФЕ с другим значением повторяющейся группы, напр., *dát komu houby s octem – vědět houby s octem*;
- 5) собственно варианты, напр., *má (jako by měl) knedlík v ústech – mít knedlík v krku/v hubě/v ruce; вино бросается, кидается кому в голову*.

При этом вариантами не считается включение в состав ФЕ разных грамматических форм одной лексемы типа *об стенку горох – об стенку горохом; задавать перцу – задать перцу* или разное префиксальное оформление одного глагола: *тонить (потопить, утопить) (свое) горе в вине*.

Как уже отмечалось, анализируемый русский корпус представлен 240 единицами, включающими 61 названия продуктов и блюд, чешский — 278 единицами, включающими 64 названия. Это довольно обширный материал, представить который целесообразнее в таблице (см. ниже).

Цибонимы в таблице приводятся уже на основе переработанной информации в порядке уменьшения частотности. В случае, если один и тот же показатель имеют несколько единиц, они даются в алфавитном порядке. Данные для русского и чешского языков приводятся отдельно. В разделе общая частотность приводятся статистические данные. Сначала приводится относительная частотность, т. е. общее число ФЕ в списке, далее условными знаками (см. *Условные обозначения*) обозначаются типы, обуславливающие погрешность и, наконец, приводится абсолютная частотность. В случае, если относительная частотность и показатель

абсолютной частотности совпадают, приводится только одно соответствующее число. Абсолютная частотность в данном случае не более чем упрощение, исследовательский конструкт, потому мы не считаем нужным приводить только этот показатель — ведь число вариантов одной единицы само по себе является показателем ее востребованности и, соответственно, косвенно служит свидетельством частоты употребления в речевой практике фразеологизмов с соответствующим названием реалии; указание же на типы вариативности во многом позволяют проследить направление активности соответствующих ФЕ.

ОБЩАЯ ЧАСТОТА ВХОЖДЕНИЯ НАЗВАНИЙ БЛЮД И ПРОДУКТОВ В ФЕ

Условные обозначения:

>< — представление одной и той же ситуации относительно разных ее участников;

<> — представление одной и той же ситуации в оппозиции утверждение – отрицание, антонимических пар;

& — вхождение одной ФЕ в состав другой с тем же значением;

<&> — случаи, когда значительная часть ФЕ, которая, собственно, и является образной, воспроизводится в составе другой ФЕ, но с другим значением повторяющейся группы;

* — собственно варианты. Знак + ставится после указания абсолютной частоты и означает, что одна из ФЕ имеет два значения, напр., *твердый орешек*. В таких случаях, поскольку считаем мы единицы, показатель не увеличивается, но в то же время неверно было обойти этот момент без внимания.

русский язык

наименование продукта	относительная частота (число ФЕ в списке)	общая частота типы погрешности	абсолютная частота
хлеб	33	&&<&> <&><&>>< ><<> ***	25 +++
каша	16	>< ><&*	12
соль	14	<&> <&****	9+
масло	12	***	9
горох	13	&****	8
молоко	11	&***	8
хрен		10	
мед		8	
вино	7	*	6
кисель		5	
сок	6	**	4
бобы	6	><*	4
калач	5	<>	4
мясо	5	*	4
блин		4	
орех	7	****	3+
чай	5	><*	3
гриб		3	
лапша		3	
перец		3	
сахар		3	
крендель	5	***	2

манна	3	<&> &	2
пирог	3	*	2
горошек	3	*	2
дрожжи		2	
клюква		2	
малина		2	
сало		2	
щи		2	
яблоко		2	
ягода		2	
яйцо		2	
репа	2	<&>	2
соус	2	<&>	2
тесто	2	<>	1
орешек	2	*	1+
редька	2	&*	1+
чечевица	2	*	1
яичница	2	*	1
бублик		1	
булка		1	
водка		1	
горчишка		1	
изюм		1	
калачик		1	
капуста		1	
картошка		1	
квас		1	
коврижка		1	
колбаса		1	
крупа		1	
лимон		1	
лук		1	
морковка		1	
молочишко		1	
мука		1	
петух		1	
[жареный]			
пиво		1	
пряник		1	
рыба		1	
сельдь		1	
сливки		1	
сыр		1	
уха		1	

чешский язык

наименование продукта	общая частота		абсолютная частота
	относительная частота (число ФЕ в списке)	типы погрешности	
<i>chléb</i>	46	<><>&&&&*** *****	31

kaše	25	*****<>	11
		<>>&&	
sůl	13	***&<&>	8
pivo	9	*	8
máslo		7	
jablko	9	**<&	5
med	8	***<	5
mléko	6	*	5
polévka	5	&	4
nudle		5	
houba	6	><&>*	4
marcipán	6	**	4
maso	5	*	4
ocet	8	><***	4
brambor	6	**	4
cukr		4	
olej		4	
buchta	5	><*	3
knedlík	6	***	3+
špek	4	><	3
hrách		3	
víno		3	
čočovice	4	**	2
guláš	3	*	2+
oříšek	4	*&	2
slíva	3	*	2
šťáva	7	****(><)	2
švestka	4	**	2
čaj		2	
hřib		2	
hruška		2	
křen		2	
malina		2	
omáčka		2	
šunka		2	
bluma	2	*	1
mana	4	***	1
perník	4	***><	1
rosol	3	**	1
rýže	2	><	1
salát	2	*	1
smetana	3	**	1
těsto	3	*<	1
zelí	3	**	1
bítek		1	
holub [pečený]		1	
jahoda		1	
jelito		1	
koláč		1	
mandle		1	

<i>mrkvička</i>	1
<i>paprika</i>	1
<i>pomazánka</i>	1
<i>preclík</i>	1
<i>rak</i>	1
<i>rohlík</i>	1
<i>rozinky</i>	1
<i>ryba</i>	1
<i>řepa</i>	1
<i>slaneček</i>	1
<i>štrúdl</i>	1
<i>tvaroh</i>	1
<i>vejce</i>	1
<i>višně</i>	1

Таблица 1.

“Ассортимент” продуктов и блюд, отраженных в образных единицах чешского и русского языков, совпадает лишь частично. В приведенных выше таблицах единицы, представленные сразу в двух корпусах, выделены цветом. Всего таких единиц 34. Таким образом, мы можем сделать вывод о том, что состав продуктов (блюд) в русской и чешской части совпадает приблизительно на 50 %. Соответственно, оставшиеся 50 % характеризует оригинальный набор продуктов, значимость которых отражается только в одной (чешской или русской) языковой картине мира.

Заметим, однако, что 50 % здесь составляют номинальные совпадения, а этого не достаточно для того, чтобы сделать заключение об отраженной в идиоматике значимости цибонима в национальной культуре. Потому обратим внимание на соотношения идиоматической частотности совпадающих номенов. Для удобства сравнения несколько переработаем материал, представленный в *Таблице 1*. Прежде всего, представим результаты частотного анализа в иерархии 11 ступеней: соответственно, первую ступень или первое место занимают наиболее частотные наименования. Как видно из *Таблицы 1*, безусловное лидерство в обоих языках занимает хлеб (хотя и с разными показателями); второе место — каша. Частотность всех других единиц значительно ниже, и поэтому для них иерархические ступени устанавливаются следующим образом: 9 единиц — III, 8 — IV, 7 — V, 6 — VI, 5 — VII, 4 — VIII, 3 — IX, 2 — X, 1 — XI. Распределение по ступеням производится на основе показателя абсолютной частотности. Такая операция позволяет сравнивать не саму по себе частотность, а место, которое единица занимает по частотности относительно других единиц. Соотношение идиоматической активности названия блюд и продуктов в русском и чешском языках в таком случае выглядит следующим образом:

РАЗЛИЧИЯ В ИДИОМАТИЧЕСКОЙ ВОСТРЕБОВАННОСТИ

коэффициент	наименование продукта		ступень		
	рус.	чеш	рус.		чеш.
<7	пиво	pivo	XI		IV
>8	хрен	křen	II		X
>7	горох	hrách	IV	II	IX
	горошек		X		
>4	молоко	mléko	IV	III	VII
	молочишко		XI		
≥3	мед	med	IV		VII

>3	сок	<i>šťava</i>	VIII	XI	
>3	вино	<i>víno</i>	VI	IX	
<3	гриб	<i>houby</i>	IX	VIII	VI
		<i>hřib</i>		X	
<3	яблоко	<i>jablko</i>	X	VII	
<3	картошка	<i>brambor</i>	XI	VIII	
<2	лапша	<i>nudle</i>	IX	VII	
>2	орех	<i>oříšek</i>	IX	VIII	X
	орешек		XI		
>1	манна	<i>mana</i>	X	XI	
<1	масло	<i>máslo</i>	III	V	II
		<i>olej</i>		VIII	
<1	сахар	<i>cukr</i>	IX	VIII	
>1	соль	<i>sůl</i>	III	IV	
>1	чай	<i>čaj</i>	IX	X	
>1	яйцо	<i>vejce</i>	X	XI	
=	изюм	<i>rozinky</i>	XI	XI	
=	капуста	<i>zelí</i>	XI	XI	
=	лимон	<i>citrón</i>	XI	XI	
=	малина	<i>maliny</i>	X	X	
=	морковка	<i>mrkvička</i>	XI	XI	
=	мясо	<i>maso</i>	VIII	VIII	
=	пряник	<i>perník</i>	XI	XI	
=	рыба	<i>ryba</i>	XI	XI	
=	сельдь	<i>slaneček</i>	XI	XI	
=	сливки	<i>smetana</i>	XI	XI	
=	соус	<i>omáčka</i>	X	X	
=	тесто	<i>těsto</i>	XI	XI	
=	чечевица	<i>čočovice</i>	XI	XI	

Таблица 2.

Поскольку в некоторых фразеологизмах встречаются словообразовательные варианты одного и того же названия продукта (например, *орех* – *орешек*), мы производим обобщенный подсчет, т. е. показатель абсолютной частотности суммируется, хотя место в иерархии каждого из них также отражено в *Таблице 2*. В первой графе представлен коэффициент разности — число, отражающие количество ступеней, разделяющих положение русского и чешского понятия в иерархии частотности. Перед числом знаками “>” и “<” указано направление разницы или знаком “=” устанавливается тождество степеней. Материал представлен в порядке уменьшения коэффициента, т. е. сначала приводятся единицы, положение которых в русской и чешской фразеологии различается максимально.

Безусловно, такое сопоставление позволяет делать заключение о важности, разработанности того или иного цибонима в русской и чешской культурах, хотя такие заключения нельзя абсолютизировать, ср., например, и водка, и чай, как уже говорилось, являются своеобразными символами русской культуры, однако во фразеологии засвидетельствованы весьма скромно. В связи с этим хотелось бы подчеркнуть неправомерность попыток непосредственной проекции данных языка на толкование фактов культуры без учета ряда других важных факторов, что нередко встречается в лингвокультурологических работах. Следует помнить, что существуют разные виды отражения понятий в языке.

Не меньший интерес представляют и единицы, отмеченные в идиомах только одного из языков: *блин, бобы, бублик, булка, водка, горчишка, дрожжи, калач (калачик), квас, кисель, клюква, коврижка, колбаса, крендель, крупа, лук, мука, перец, петух [жареный], пирог, редька, репа, сало, сыр, уха, ци, ягода, яичница* — всего 28; *biftek, bluma, buchta, guláš, holub [pečený], hruška, jahoda, jelito, knedlík, koláč, marcipán, ocet, preclík, polévka, pomazánka, rak, řepa, rohlík, rosol, rýže, salát, slíva, špek, štrúdl, šunka, švestka, tvaroh, višně* — всего 28 единиц. Такие, как кисель (VII), блин (VIII), ocet (VIII), занимают довольно высокие позиции в иерархии частотности.

Интересно отметить и то, что по данным *Таблицы 2* одинаковую степень востребованности обнаруживают продукты, занимающие низкие ступени в иерархии (10 случаев — XI, два случая по X), т. е. такие совпадения носят почти случайный характер. Но в то же время и наиболее частотные — хлеб и каша. Интересно также отметить, что незначительные расхождения по представленности во фразеологической образности имеют такие продукты, как масло, соль.

Очевидно, для того чтобы делать заключение о специфике национальной кухни на материале фразеологии, недостаточно учитывать соотношение общих элементов. Проведенный статистический анализ и частично отраженный в *Таблицах 1, 2* позволяет сделать еще ряд выводов. Однако сравнение отдельных продуктов, блюд, отраженных в образной основе ФЕ, сколь бы интересным оно ни было, в случае, если нас интересует отдельный продукт, не может дать целостного представления о национальной кухне. В связи с этим представляется целесообразным рассматривать не одиночные продукты, а их группы, что позволит сделать некоторые заключения относительно рациона, если придерживаться выдвинутого выше предположения о корреляции между актуальностью реалии и ее отражением в идиоматике.

В соответствии с традицией мы выделяем следующие группы продуктов: выпечка – готовые блюда – молочные продукты – яйца – крупы – мясо и мясные изделия – рыба и т. п. – грибы – овощи, фрукты, ягоды – сладкие продукты – приправы, заправки, пищевые добавки – напитки.

ЧАСТОТНОСТЬ ИДИОМАТИЧЕСКОЙ ЗАСВИДЕТЕЛЬСТВОВАННОСТИ ПО ГРУППАМ ПРОДУКТОВ

Примечания к таблице: первая цифра в верхней графе — число единиц, входящих в группу; вторая цифра (после косой черты) — общее число ФЕ в данной группе; * — лексические варианты (напр., *калач, калачик*) при подсчете рассматриваются как одна единица. Цветом выделены межъязыковые совпадения единиц. Статистика приводится по абсолютному численному показателю.

выпечка

число единиц	наименования продукта	число единиц	наименования продукта
8/ 40		10*/ 43	
31	<i>chléb</i>	25	<i>хлеб</i>
3	<i>buchta</i>	4	<i>блин</i>
1	<i>koláč</i>	5	<i>калач</i>
1	<i>perník</i>	2	<i>пирог</i>
1	<i>preclík</i>	2	<i>крендель</i>

1	<i>rohlík</i>
1	<i>těsto</i>
1	<i>štrúdl</i>

1	<i>булка</i>
1	<i>коврижка</i>
1	<i>бублик</i>
1	<i>пряник</i>
1	<i>тесто</i>

Выпечка представлена одинаково широко, однако набор изделий в значительной мере различается, что вполне закономерно в свете того, что говорилось ранее об особенностях установления соответствий для лексем, называющих выпечку. Соответственно, даже выделяемая здесь пара *пряник* – *perník* довольно условна.

готовые блюда

число единиц	наименования продукта
<i>11/ 33</i>	
<i>11</i>	<i>kaše</i>
<i>5</i>	<i>nudle</i>
<i>4</i>	<i>polévka</i>
<i>3+</i>	<i>knedlík</i>
<i>2+</i>	<i>guláš</i>
<i>2</i>	<i>omáčka</i>
<i>1</i>	<i>biftek</i>
<i>1</i>	<i>holub pečený</i>
<i>1</i>	<i>jelito</i>
<i>1</i>	<i>pomazánka</i>
<i>1</i>	<i>rosol</i>

число единиц	наименования продукта
<i>8/ 27</i>	
<i>12</i>	<i>каша</i>
<i>5</i>	<i>кисель</i>
<i>3</i>	<i>лапша</i>
<i>2</i>	<i>соус</i>
<i>2</i>	<i>щи</i>
<i>1</i>	<i>петух жареный</i>
<i>1</i>	<i>уха</i>
<i>1</i>	<i>яичница</i>

Ассортимент готовых блюд обнаруживает различия как по составу и количеству, так и по широте представленности. Общими оказываются каша, лапша, соус, причем с более или менее одинаковой частотностью, в то время как остальные блюда, напротив, оказываются не типичными для кухни другого народа. Также следует отметить, что для образного строя чешского языка обращение к готовым блюдам значительно характернее, чем для русского.

молочные продукты

число единиц	наименования продукта
<i>4/ 14</i>	
<i>7</i>	<i>máslo</i>
<i>5</i>	<i>mléko</i>
<i>1</i>	<i>smetana</i>
<i>1</i>	<i>tvaroh</i>

число единиц	наименования продукта
<i>4/ 19</i>	
<i>9</i>	<i>масло</i>
<i>8</i>	<i>молоко</i>
<i>1</i>	<i>сливки</i>
<i>1</i>	<i>сыр</i>

яйца

число единиц	наименования продукта
<i>1</i>	
<i>1</i>	<i>vejce</i>

число единиц	наименования продукта
<i>2</i>	
<i>2</i>	<i>яйцо</i>

Молочные продукты и яйца отражаются в русском и чешском фразеологическом фонде сходным набором продуктов, хотя нельзя не отметить, что образность русской ФЕ значительно чаще строится на их базе.

крупы

число единиц	наименования продукта
<i>4/7</i>	
<i>3</i>	<i>hrách</i>

число единиц	наименования продукта
<i>6*/ 19</i>	
	<i>горох</i>

2	<i>čočovice</i>
1	<i>ryže</i>
1	<i>mana</i>

2	<i>горошек</i>
4	<i>бобы</i>
2	<i>манна</i>
1	<i>крупя</i>
1	<i>мука</i>
1	<i>чечевица</i>

Группа “крупы”, в которую мы включили также бобовые и муку, демонстрирует существенные расхождения. Во-первых, русский ассортимент шире, во-вторых, степень засвидетельствованности названия круп и т. п. в три раза больше! Что весьма показательно, поскольку, как говорилось в *Обзоре чешской кухни*, крупы из чешского рациона очень быстро были вытеснены картофелем, в то время как в России еще в XIX, а частично и в XX в. крупы выдерживают приоритет перед картофелем. В то же время хотелось бы обратить внимание на то, что наиболее типичный крупяной продукт — каша характеризуется очень высокой частотностью и в чешской образной картине. Мы склонны объяснять это тем, что будучи одним из основных блюд на протяжении веков, каша являлась своего рода символом культуры и даже после того как вслед за продуктом потерял свою актуальность и символ, его след остался в языке. Интересно отметить также и наличие в чешском наборе риса, который, как также было отмечено в *Обзоре чешской кухни*, очень быстро приобрел популярность среди чехов в XVI в. при том, что для русских он до сих пор воспринимается как “чужой”. Удивительно большое расхождение оказывается в представленности ФЕ гороха: русско-чешское соотношение 11/4.

мясо и мясные изделия

число единиц	наименования продукта
3/ 9	
4	<i>maso</i>
3	<i>špek</i>
2	<i>šunka</i>

число единиц	наименования продукта
3/ 7	
4	<i>мясо</i>
2	<i>сало</i>
1	<i>колбаса</i>

рыба и т. п.

число единиц	наименования продукта
3/ 3	
1	<i>ryba</i>
1	<i>slaneček</i>
1	<i>rak</i>

число единиц	наименования продукта
2/ 2	
1	<i>рыба</i>
1	<i>сельдь</i>

Мясо и рыба в русском и чешском фонде представлены более или менее равномерно с выделением среди мясных продуктов более характерной для чехов ветчины (*šunka*) и для русских колбасы, хотя последнюю довольно трудно отнести к характерным для русской кухни продуктам (вплоть до второй половины XX в.).

грибы

число единиц	наименования продукта
2*/ 6	
4	<i>houby</i>
2	<i>hřib</i>

число единиц	наименования продукта
1/ 3	
3	<i>гриб</i>

Очевидно, что в чешском корпусе грибы представлены значительно шире, чем в русском.

овощи, фрукты, ягоды

число единиц	наименования продукта
16/ 28	
5	<i>jablko</i>
4	<i>brambor</i>
2	<i>hruška</i>
2	<i>malina</i>
2	<i>křen</i>
2	<i>slíva</i>
2	<i>švestka</i>
1	<i>bluma</i>
1	<i>citrón</i>
1	<i>jahoda</i>
1	<i>mrkvička</i>
1	<i>paprika</i>
1	<i>řepa</i>
1	<i>salát</i>
1	<i>višně</i>
1	<i>zelí</i>

число единиц	наименования продукта
12/ 25	
10	<i>хрен</i>
2	<i>клюква</i>
2	<i>репа</i>
2	<i>яблоко</i>
2	<i>ягода</i>
1+	<i>редька</i>
1	<i>капуста</i>
1	<i>картошка</i>
1	<i>малина</i>
1	<i>морковка</i>
1	<i>лимон</i>
1	<i>лук</i>

В эту группу входит более или менее равное число единиц, по составу набор продуктов также обнаруживает некоторую общность — общими оказываются картошка, морковка, капуста, яблоко, хрен, малина и лимон. Однако продукты этой группы отличаются сравнительно низким уровнем востребованности, особенно в русских ФЕ, что в свою очередь не позволяет говорить об их регулярности. Большим показателем представленности характеризуется хрен, который в составе фразеологизмов выступает не столько как овощ, сколько как эвфемизм. Именно из-за частотности хрена общее число фразеологизмов, соотносящихся с этой группой, в русском языке оказывается таким широким.

сладкие продукты

число единиц	наименования продукта
6/ 17	
5	<i>med</i>
4	<i>cukr</i>
4	<i>marcipán</i>
2	<i>oříšek</i>
1	<i>mandle</i>
XI. 1 XII.	<i>rozinky</i>

число единиц	наименования продукта
5*/ 16	
8+	<i>мед</i>
4+	<i>орех</i>
3	<i>сахар</i>
1	<i>изюм</i>

На общем фоне чешская и русская образные картины демонстрируют редкую близость. В русской фразеологии шире представлен мед, а в чешской в дополнение к “основному” набору добавлен марципан и миндаль.

приправы, заправки, пищевые добавки

число единиц	наименования продукта
3/ 16	
8	<i>sůl</i>
4	<i>olej</i>
4	<i>ocet</i>

число единиц	наименования продукта
4/ 15	
9	<i>соль</i>
3	<i>перец</i>
2	<i>дрожжи</i>
1	<i>горчишка</i>

Одним из частотных образов чешской образной картины оказывается уксус (*ocet*), совсем неизвестный русской.

НАПИТКИ

число единиц	наименования продукта	число единиц	наименования продукта
4/ 15		6/ 16	
8	<i>pivo</i>	6	<i>вино</i>
3	<i>víno</i>	4	сок
2	<i>čaj</i>	3	чай
2	<i>šťava</i>	1	водка
		1	квас
		1	пиво

Таблица 3.

Чешский и русский набор в основном совпадают за исключением того, что русская образная картина включает также два символа русской культуры — водку и квас.

Итак, можно сделать следующее заключение — в чешском корпусе наиболее представленными:

а) по числу составляющих элементов оказываются: “овощи, фрукты, ягоды” (16) “готовые блюда” (11); “выпечка” (9), “сладкие продукты” (6);

б) по числу репрезентирующих ФЕ: “выпечка” (41), “готовые блюда” (33), “овощи, фрукты, ягоды” (28), “сладкие продукты” (17) “приправы, пищевые заправки, добавки” (16), “напитки” (15), “молочные продукты” (14);

для русского корпуса наиболее представленными оказываются:

а) “овощи, фрукты, ягоды” (12), “выпечка” (10), “готовые блюда” (8), “напитки” (6), “крупы” (6);

б) “выпечка” (43), “готовые блюда” (27), “овощи, фрукты, ягоды” (25), “крупы” (19), “молочные продукты” (19), “напитки” (16), “сладкие продукты” (16), “приправы, заправки, пищевые добавки” (16).

Соответственно, можно сделать вывод о том, что в основании чешской и русской образности приоритеты групп продуктов оказываются различными; широта представленности продуктов разных групп во фразеологии также имеет существенные расхождения. Кроме того, мы можем сделать очень важный вывод о том, что при безусловно существующей корреляции между распространенностью, значимостью реалий (в нашем случае — продукта) в жизни народа о “зеркальной” проекции в образный строй языка говорить невозможно. Иначе, если высокая частотность представленности продукта во фразеологии отражает его важность (возможно только в прошлом) для быта, культуры народа, то низкая частотность не может быть свидетельством неактуальности продукта в жизни. Но сколь бы стихийно такая образность ни складывалась, она не может не иметь своих последствий для возникновения и развития коннотаций у тех или иных единиц, вошедших в состав фразеологизмов, соответственно образы некоторых продуктов в представлении носителей языка подвергаются “дополнительной” корректировке в соответствии со свойствами, проявленными во внутренней форме фразеологизма.

В свете сделанных выводов естественным образом встает вопрос, о каких свойствах идет речь? Действительно, когда речь идет о продуктах, основным их признаком может представляться “съедобность”. Однако материал показывает, что это далеко не так; выше (см.) указывалось, что расхождение в образном строе разных языков объясняется, в частности, различным знанием о свойствах либо актуализацией различных свойств реалий, вошедших в образное основание ФЕ разных языков. Мы попытались проследить эти свойства, выделив 23 основных

признака. Признаки эти не являются равнозначными (в результате некоторые из них дополнительно конкретизируются) и далеко не безусловны. Нередко образность фразеологизма строится на реализации сразу нескольких свойств продукта — в таких случаях приходится делать упрощение и соотносить фразеологизм с реализацией признака, который представляется нам более актуальным в данном случае.

ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВКЛЮЧЕНИЯ ВО ФРАЗЕОЛОГИЧЕСКИЙ ОБОРОТ

Первым важным качеством продуктов является его **вкусовые качества**, которые могут либо оцениваться в целом либо уточняться в соответствии с осязательными ощущениями. Соответственно их можно конкретизировать:

- **это вкусно, хорошо, ценно** — образность строится именно на такой общей положительной характеристике продукта: *dobrý jako chléb*; ни за какие коврижки; ни за какие пряники; калачом не выманишь/не заманишь; *opít, opíjet koho rohlíkem*; молочные реки(и) кисельные берега; *oplývat mlékem a strdím*; (*být*) *jako mandle*; (*být*) *jako máslo*; *skočit/sednout/naletět (komu)/ nachytat na špek; chytit/dostat koho na špek*.
- **это лучшее** — признак, довольно близкий к предыдущему, однако здесь речь идет не об общей оценке, а об исключительных качествах определенного продукта среди (вербально невыраженного, но хорошо осознаваемого) множества: *снимать/ снять сливки; jen sbírat smetanu/smetánku; jen vylízat smetanu/smetánku; nechat, vzít si smetanu; sebrat pomazánku; vybrat/vybírat z něčeho rozinky*;
- **сладкое** — вполне определенный вкусовой признак, который, казалось бы, не требует никакого комментария, однако во фразеологизмах этот признак может быть представлен двояко: во-первых, собственно как вкусовой признак: *слаще меду; být sladký jako med; sladký jako cukr; сахар-медович*; во-вторых, уже на основании переносного значения слова *сладкий* ‘приятный, хороший’: *не жизнь, а малина; (být) jako malina; не мед; не сахар; медовые речи; medové řeči; медовый месяц; být samý med(a cukr); nebytlto není žádný med; jako z cukru (šatičky, děvčatka); капля меду есть (была) в чем-л.* Интересно, кстати, отметить это общее, причем не только для чехов и русских характерно отождествление хорошего и сладкого (ср. итал. *dolce vita*, англ. *honey* как обращение к любимому). В-третьих, сходное, но более узкое значение *сладкий* = ‘вкусный’ реализуется в фразеологизмах: *медом не корми кого; mazat komu med kolem/okolo úst, huby; namazat komu medu*. Сюда с некоторыми оговорками можно отнести и устойчивые сравнения, включенные составителями словарей в число фразеологизмов, что, на наш взгляд, небесспорно: *pivo jako cumell malvaz*. В отличие от всех приведенных выше фразеологизмов, продукт здесь не выступает как непосредственный носитель признака “сладкий”, он ему приписывается в результате сравнения;
- **постное** — признак реализуется только в русской фразеологии и представлен одним примером: *морковкино заговенье*;
- **острое** — сам признак в комментарии, пожалуй, не нуждается, но реализуется он, как и предыдущий, только в русских фразеологизмах: *задавать/задать перцу (с гвоздичной); с солью и перцем*;
- **горькое** — также признак определенного вкусового ощущения; на основе выделения этого признака строится один русский фразеологизм, причем признак указан вербально: *хуже горькой редьки*;

- **кислое** — этот признак оказывается актуальным только в пределах чешской образной картины: *nechtít kousnout do kyselého/trpkého jablka*; (*muset*) *kousnout do kyselého/trpkého jablka*; *kouká jako by se octa napil*; (*na*)*kapat komu do čeho octa*. Здесь следует отметить, что выделение признака может происходить при непосредственном на него указании во внутренней форме либо признак устанавливается нами из знания определенных качеств продукта (если предположить, что кто-то с ними не знаком, внутренняя форма ФЕ для такого человека будет совершенно непрозрачной). Так, в примерах с яблоком (*jablko*) признак *кислый* (*kyselý*) указан непосредственно, тем не менее мы утверждаем, что это свойство собственно яблока, которое на самом деле может быть кислым; во фразеологизмах с уксусом (*ocet*) мы исходим из нашего знания, что уксус кислый или (при более научном типе мышления), что уксус — кислота.

1. Рассмотрение этого признака (вкусовые качества) хотелось бы завершить выделением опосредовано представленной во фразеологии вкусовой гаммы, характерной для русских и чехов: рус. сладкое – горькое – острое; чеш. сладкое – кислое.
2. Компонент горькое для чешской гаммы можно установить не на базе фразеологизмов, образность которых построена на выделении этого признака, а на материале идиом, непосредственно называющих его, например: *jíst hořký chléb*. Попутно хотелось бы сделать еще одно наблюдение: и русские, и чешские продукты и блюда во фразеологии совсем не имеют запаха!
3. Все продукты и блюда — предмет материальный, соответственно существенным для них оказывается как они выглядят, на основании чего образность фразеологизма может быть построена с апелляцией к этому признаку, т. е. признаку **внешний вид**:

признак предполагает общую оценку, складывающуюся при визуальном восприятии предмета: *сиять, как масляный блин*; *выжатый лимон*; (*být*) *jako vymačkaný citrón*; *одного (того же) поля ягода/ягоды*; *старый гриб*; *starý paprika*; *starý hřib*; (*být*) *zdrav/zdravý jako hřib*; (*být*) *zdráv, zdravý jako řepa*; (*být*) *zdráv, zdravý jako křen*; *в (самом, полном) соку*; *mít z čeho salát*; *udělat z čeho salát*; (*být*) *nalitý jako slíva*;

- на визуальном восприятии отдельных черт: (*být*) *tenký jako nudle*; *mít nudle v nosu*; (*být*) *buchta*; *sedět jako buchta*; *být/sedět jako bluma*; *sedět (někde) jako knedlík*; *malé pivo*; *chléb o dvou kůrkách*.

Можно отметить, что тип образности, опирающейся на признак характеристики по внешнему виду, в значительно большей степени характерен для чешской фразеологии.

Следующий важный признак, вытекающий из материальной природы, — **физические свойства**:

- **форма** — признак, позволяющий строить образность на основе уподобления формы продукта и чего-либо, что им не является. Примечательно, что почти все идиомы, построенные по такой модели, имеют варианты, вариативной частью которых является как раз “эталон” формы: *выкидывать/вытанцовывать кренделя (крендели)*; *писать/выделывать/выводить ногами кренделя (крендели)*; *свернуться калачиком/в калачик*. Причем, вариант ФЕ не относится к области съедобного, ср., например: *выделывать кренделя – выделывать вензеля, свернуться в калачик – свернуться в клубочек*. Признак формы оказывается доминантным и для бублика в *дырка от бублика*, а также чешской ФЕ *dostat se, zaskočit (komu) do koláčové díry*. Впрочем, данный фразеологизм требует дополнительного пояснения. Дело в том, что в современном чешском

языке слово *koláč* имеет значение ‘хлебобулочное изделие круглой формы с начинкой’, поэтому на русский язык чаще всего переводится как ‘пирог’ или умен. *koláček* ‘ватрушка’. Отсюда естественный вопрос — как же тогда объяснить значение самого фразеологизма и что такое собственно *koláčová díra*. Очевидно, что речь здесь идет не о пироге или ватрушке, а о старочешском калаче, по своей форме напоминающем колесо, т. е. современную баранку (см.: Máček 1957, 212–213). Стало быть, ‘заскочить в дырку от калача’ по модели построения родственно русскому *дырка от бублика*, хотя дальнейшее семантическое развертывание иное. Несколько иначе происходит реализация формы колбасы во внутренней форме фразеологизма: *катись колбасой (колбаской)* — возможность катиться как колбаса проистекает из цилиндрической формы этого полуфабриката.

- **размер** — к собственному удивлению мы обнаружили, что такой, казалось бы, очевидный физический признак практически не находит отражения во фразеологии: *яблоку негде упасть*; (*být pamačkáni, že*) *by ani jablko nepropadlo; počítat i hrách do hrnku* (горошины сами по себе очень маленькие, поэтому в горшок их помещается много, и только очень жадный человек будет их считать).
- **цвет** — *разделявать под орех*; *как кровь с молоком*; *krev a mléko*; признак выделяется довольно условно, поскольку *кровь с молоком/krev a mléko* апеллирует не только к цвету молока и крови. Что же касается фразеологизма *разделявать под орех*, то его образность строится на самом деле вокруг мотива цвета, однако речь здесь идет не о цвете ореха как пищевого продукта, а о цвете древесины, который можно пытаться искусственно придать другим сортам древесины. В таком случае закономерно поставить вопрос: правомерно ли вообще включение этой ФЕ в рассматриваемый в диссертации фразеологический корпус? Мы руководствовались двумя соображениями: во-первых, коннотации, приписываемые лексеме по значению фразеолексы, могут распространяться на лексему во всех ее значениях, во-вторых, многими носителями языка “столярная” подоплека фразеологизма очень слабо или не осознается вовсе, а внутренняя форма соотносится скорее с идеей расколоть, разбить орех;
- в ряде фразеологизмов актуальным признаком продукта является то, что он жидкий. При этом **идея жидкости** репрезентируется двумя способами:
 1. только в русском корпусе жидкость как “большая вода”, водоем, т. е. в жидкость можно что-то погрузить и оно утонет: *тонить (потопить, утопить)* (*свое*) *горе в вине*;
 2. соответственно, только в чешском жидкое как текучее — то, что можно налить, вылить, разлить: *mít u někoho rozlitý olej* см.: *ocet*; *mít rozlitou polívku*; *plakat nad rozlitým mlíkem*; *mít u někoho rozlitý ocet (polívku)*; *rozlít si s kým, u koho ocet*. Нетрудно заметить, что все примеры, кроме *plakat nad rozlitým mlíkem*, представляют собой вариант одной протоситуации. Если бы это обстоятельство было нам неизвестно, мы, объясняя внутреннюю форму каждого из них, скорее бы выделили другие признаки, например, *разлить уксус* — плохо, потому что его испарение обладает неприятным запахом и разъедающим действием; *разлить суп* (у кого-то) — плохо, потому что от этого, например, могут остаться пятна или просто супа жалко; *разлить масло* (растительное) — плохо, потому что можно, наступив на разлитое поскользнуться. Но то, что все эти ситуации выступают как абсолютно тождественные, позволяет сделать заключение, что

“плохо” не потому, что “уксус”, “суп” или “масло”, а потому — что “разлить”. Фразеологизмы построены на народной примете, согласно которой нехорошо что-либо расплескивать, разливать.

- Следующий выделяемый физический принцип также связан с консистенцией, его можно определить как **аморфность** (липкость, вязкость, нечеткость, неустойчивость): *kaša v hlavě čej, u koho; literární kaše; rozbít/rozmlátit col/rozbít sel/rozmlátit se na kaši; nastavovaná kaše; nebýt (zrovna) z tvarohu; trást sel/chvět sel/ klepat se jako rosol; být/ octnout se v [pěkné] kaši; být z rejži; nechat koho v rejži; dostat sel/spadnout do [pěkné] kaše; dostat se z omáčky; strčit hlavu do ještě horší omáčky; dostat se z kaše; dostat/ vytáhnout někoho z kaše; nechat koho v kaši; tahat kohol/ pomáhat komu z kaše; pomoci někomu z pěkné kaše.* Этот признак также оказывается актуальным для чешской образности, в которой он представлен очень широко — при одной русской реализации. Довольно четко можно выделить одну прототипическую ситуацию, характерную для целого ряда чешских фразеологизмов, — представление вязкого, липкого блюда как неприятной ситуации, в которую попадают, выбираются и т. д., при этом каша, рис и соус выступают, собственно, как синонимичные фразеолексы, общим признаком которых и является вязкость, липкость. Примечательно, что значение фразеологизма, например, *spadnout do [pěkné] kaše* можно по-русски выразить словом влипнуть, отражающим тот же тип образности. С известной долей условности по принципу аморфности сюда же можно отнести и русско-чешскую пару: *ни рыба, ни мясо – ani ryba ani rak*, где *рыба, мясо и rak* характеризуются значимым отсутствием этого признака;
- **твердость/мягкость:** *раскусить орех; rozlousknout (tvrdý) oříšek; křepkí/ opesek; твердый опешек; tvrdý/těžký oříšek; (být) pro koho tvrdý oříšek/ tvrdým oříškem; je zmrzlý jako preclík; mluví, jako když máslo krájí; mít srdce z marcipánu; mít srdce z másla; být jako máslo/ z másla; marcipánová panenka; (být) jako z marcipánu; zacházet/jednat/dělat s kým/čím jako s marcipánem; zacházet/jednat/dělat s kým/čím jako s máslem.* Признак, актуализируемый и русскими, и чешскими устойчивыми сочетаниями, однако в чешской идиоматике он получает более разнообразное отражение. Так, внутренняя форма русских фразеологизмов апеллирует к твердости ореха, чешских — помимо того, еще и мягкости к мягкости масла и марципана, а также весьма отдаленно через двойную образность к твердости бублика: *замерз так, что стал твердый, как бублик (preclík);*
- **упругость** реализуется как способность прыгать, отскакивать — и в русском, и в чешском представлении приписывается только гороху: *как об стенку/ как от стенки горох/ горохом; jako by hrách na stěnu házel; горохом рассыпаться (высыпать); горошком вскочить, прыгнуть;*
- **горючесть:** *подливать (лить) масла в огонь; lít/ přilít/ přilévat olej do ohně/ do plamene;*
- только в чешском корпусе **плавкость** — т. е. способность продукта таять. Отражаться это свойство может непосредственно: *není z cukru; cukrová panenka; rozplývat se jako máslo.* Сюда же можно было бы отнести и фразеологизмы: *mít srdce z marcipánu; mít srdce z másla*, которые мы выше рассмотрели в связи с признаком твердости/мягкости ‘иметь мягкое сердце’, но их образное основание можно представить как ‘сердце, которое тает’. Вероятнее всего оба признака выступают в единстве, усиливая тем самым образность ФЕ, мы же, как уже говорилось, вынуждены идти на упрощение. Либо представление о плавкости реализуется через систему двойной образности. Внутренняя форма фразеологизма *mít na hlavě máslo* восходит к

сюжету народной сказки — лиса съела горшок масла, желая свалить вину на волка (могут быть варианты персонажей) и предлагает ему лечь на солнышке, потому что на солнце масло растает и проступит на голове виновника; волк на солнце пеке уснул, лиса измазала его остатками масла, на основании чего волк был признан виновным. Трудно предположить, насколько хорошо осознается внутренняя форма этого фразеологизма носителями языка;

- **плотность:** *nalít olej někomu na ránu do rány; lít olej na rozbouření vlny;*
- **смазочное действие** — реализация физического свойства, как известно, снижает эффект трения, соответственно упрощает движения: *как по маслу; jde to jako po másle; маслом по сердцу; как сыр в масле кататься;*
- **температура** — способность продукта быть горячим или холодным: *обжегшись на молоке, дует на воду; chodit [jako] kočka kolem horké kaše;*
- выше мы указывали, что в основе образности лежит восприятие разными органами чувств (на этом основании мы выделяли вкусовые ощущения, зрительные (вид), отмечали отсутствие запахов; таким образом, пока речи не было о восприятии органами звука, соответственно выделяем такой признак, как **звук**, — свойство создавать звук определенного качества отражено в двух близких по внутренней русских идиомах: *горохом сыпать/ как горох из мешка сыпать; горошком (смеяться, петь и т. п.).*

Вслед за физическими свойствами можно выделить также и химические.

Химические свойства продуктов представлены значительно меньшим числом частных свойств:

- **способность разъедать, жечь:** *посыпать/ насыпать перец [соли] на хвост кому; насыпать соли [перец] на хвост кому; с солью и перцем; пуд (куль, много) соли съест с кем; být někomu solí v očích/ v oči; горе луковое;*
- **содержание алкоголя:** *(быть) пьяней вина.* Признак этот предопределяется использованием сравнительной степени прилагательного — *пьяней*: если кто-то пьянее вина, из этого следует заключить, что вино пьяное. Для народного сознания характерна синонимизация прилагательного *пьяный* с *содержащий алкоголь*.

Как признак можно выделить свойства продукта **иметь разновидности**, которые выделяются на разных основаниях:

- конечный вид блюда зависит от того, из какого **сырья** он изготовлен. Речь здесь идет не о качестве, а собственно о разных на вкус, внешний вид и т. д. блюдах, которые объединены, тем не менее, общим видовым названием: *березовая каша; калиновая каша; березовая лапша; jíst hlouprou kaše; jíst vtírnu kaše; krmen vtírnu kaše; купоросное масло; ерунда (чепуха) на постном масле;*
- также, когда речь идет о естественных нерастительных продуктах, такое же принципиальное различительное значение имеет **источник:** *есть сорочьи яйца; jíst koňská vejce; птичье молоко; только птичьего молока нет;*
- **технология приготовления:** *зеленое(зелено) вино; простое вино;*
- **место производства:** *белгородский кисель; nebeská maha; манна небесная; как манны небесной; питаться манной небесной; těšínská jablíčka; krmit koho těšínskými jablky; аттическая соль;*
- **изготовитель:** *демянова уха;*
- **особенности потребителя:** *бабья каша; husí víno.*

Продуктом могут приписываться и такие интегральные признаки, как **обыденность ординарность, заурядность**, причем оцениваться они могут как положительно, так и отрицательно: *být pro někoho denní chléb/ denním chlebem; denní každodenní chléb;*

хлеб насыщенный; *vezdejší chléb; potřebovat jako chleba koho, co; potřebovat koho, co jako sůl; tekutý chléb, žlutý ekutý chleba; umět víc než kaše jíst; за семь верст киселя хлебать; vědět houby s octem; хлебом не корми кого; надоесть как горькая редька; не фунт изюму; не картошка.*

Следующие несколько признаков связаны с тем, что пищевые продукты употребляют в пищу, как правило, в обработанном виде, соответственно, продукт — это объект приготовления, блюдо — это результат приготовления.

В первую очередь как интегральный признак следует выделить собственно идею о том, что **блюдо готовят**: *испечь булку кому; каша заваривается/ заварилась; заваривать кашу; zavařit [pěknou] kaši komu; каши не сварить; с ним пива не сварить; печь хлеб в печке соседа; utáhnout koho na vařené nudli.*

Следующий признак — **особенности, связанные с технологией приготовления, способом обработки** этого **продукта**: *первый блин(да) комом; печь как блины; кашу маслом не испортишь; проще пареной репы; как калач испечь; válet si(někde) šunku; изрубить в капусту; в лапшу(искрошить, измельчить); rozsekat koho, co na nudle; strouhat někomu mrkvičku; strouhat komu křen; mít z něčeho guláš; udělat z něčeho koho guláš; udělat z někoho tatarský biftek; тертый калач; вариться в собственном соку; dusit sel smažit sel vařit se ve vlastní šťávě; nechat koho dusit sel smažit sel vařit se ve vlastní šťávě; выжимать/ высасывать и т. п.(последние, все) соки из кого из чего; соком выходить/ доставаться; как сельдей в бочке; být namačkáni jako slanečci v sudě; brát míru na knedlíky/ buchty; zbýt, zůstat, zkysnout na ocet; седьмая [десятая] вода на киселе; вливать молодое(новое) вино в старые мехи; вон какие пироги; как кур во щи; как будто черти горох молотили на чем-л.; (být) slabý jako čaj; táhnout se jako štrúdl.*

Группа довольна интересна в культурологическом отношении, поскольку содержит в себе информацию об определенных нормах готовки: в кашу следует добавлять масло, продукт можно тушить без добавления воды или другой жидкости, knedlíky следует делать определенной величины, чай в Чехии заваривают некрепкий. Если бы выделяемые особенности не были нормами, не получилось бы образной картины; например, чтобы понять внутреннюю форму *изрубить в капусту*, нужно иметь представление о способе рубки капусты (чаще всего для квашения), а для того чтобы понять внутреннюю форму *тертый калач*, нужно знать особенности приготовления теста для калача.

Актуальным для создания образа может быть и способность продукта быть **исходным сырьем** для приготовления чего-либо: *из одного (и того же) теста; být z jednoho, ze stejného těsta; из другого (разного) теста; být z jiného těsta; být z jiného masa; (být) z masa a kostí, z masa a krve; horal ranec masa; с мясом.*

Следующая группа связана с тем, что многие продукты имеют природное происхождение. Их **особенности в природе** и лежат в основе образности. Эти особенности могут быть довольно разного свойства: влаголюбивость — *словно грибы после дождя; růst jako houby po dešti*; способность развиваться без специального ухода — *как горох при дороге; mít se jako hrách u cesty; питаться акридами и диким медом*; частота встречаемости — *соль земли; být solí zeměl sůl země; být solí života*; молоко дает коза — *как от козла, ни шерсти, ни молока; жареный петух клюнул кого; čekat, že ti budou pečení holubi lítat do huby. spadnout jako (zralá) slíva; spadnout jako (zralá) hruška; mít hohylušilnachty, že by tam mohl brambory sázet.*

Следующая группа признаков связана, собственно, с тем, что продукты **употребляют в пищу**, т. е. с **процессом еды**. Можно выделить два признака, которые характеризуют **прием пищи как физиологический процесс**:

- признак, на котором строится образность, основан на том, что продукт оказывается **во рту** (в горле): *каша во рту у кого*; *как будто каши в рот набрал*; *má(jako by měl) knedlík v ústech*; *mít knedlík v krku* / *v hubě* / *v puse*; *mít v puse horký brambor*;
- **продукт глотают, поглощают**: *гриб съел*; *с кашей ем, съем*; *вкушать ягоды(плоды)*

Также следует выделить случай апелляции к процессу употребления продукта в пищу. В единственном примере такого типа построения образности особенности процесса детерминированы свойствами продукта: *расхлебывать кашу*.

Можно выделить группу признаков, рассматривающих продукты как пищу, **источник энергии**, необходимой для жизнедеятельности организма: *не хлебом единым жив человек*; *duchovní chléb*; *dát chléb a hry někomu*; *хлеба и зрелищ*; *хлеба ни корки*; *и то хлеб*; *zápas(boj) o chléb* [vezdejší]; *boj o kůrku(skývu) chleba*

Рацион: *перебиваться с хлеба на квас/ воду*; *садиться на хлеб и <на> воду*; *сажать на хлеб и <на> воду кого сидеть на хлебе(и) на воде*; *žít o chlebě a vodě*; *být o chlebu a vodě*; *žít o suchém chlebě*, *делить хлеб-соль с кем*; *делить хлеб и кров с кем*; *водить хлеб-соль с кем*; *забывать хлеб-соль* (чью, какую). Итак, и в русском и чешском языке идея рациона питания связана исключительно с “программой минимум”, которая может оцениваться как положительно, так и отрицательно, т. е. актуализацию получает дополнительный признак “этого очень мало/этого, слава Богу, достаточно”. Минимальный рацион и у чехов, и у русских выглядит более или менее одинаково: хлеб, вода, у русских, как минимальный компонент рациона, выделяются также квас и соль.

Эффект от употребления, использования продукта: *вино бросается, кидается кому в голову*; *наевшись гороху*; *как на дрожжах*; *подмазывать/ подмазать пятки салом*; *тем же салом, да по тем же ранам*; *мало каши ел*. Свойства отдельных продуктов иметь определенное действие актуализировано только в русских идиомах, причем тут можно было выделить три подгруппы: эффект, переживаемый человеком, который этот продукт съел; эффект продукта, используемого еще в процессе приготовления; эффект продукта, употребляемого иначе, чем в пищу. При этом эффект может предполагать субъективные ощущения (*вино бросается в голову*) или объективные последствия употребления продукта (*мало каши ел*). Любопытно заметить, что на таком же принципе образности основана значительная часть современных телевизионных реклам, в которых сюжет представляет собой развитие внутренней формы фразеологизма *мало каши ел*, а каша заменяется рекламируемым продуктом (чаши всего так рекламируют сухие завтраки, которые, кстати заметить, вытесняют ее из быта). Строго говоря, к этой же группе можно было отнести и чешский фразеологизм, имеющий два варианта: *jíst hloupou kaše* – *jíst vtipnou kaše* (также *krmen vtipnou kaše*). Однако здесь акцент делается на интеллектуальные способности, которые улучшаются или ухудшаются после употребления продукта, но это результат употребления определенной разновидности каши, а не каши как таковой. Внутренняя форма всех русских фразеологизмов этой группы акцентирует реальные, органические свойства продукта, но, хотелось бы еще раз напомнить, что в целом выделение нами только одного признака — условная операция.

Следующая интересная группа представлена фразеологизмами, отражающими принятые **особенности употребления продукта**. Интересна группа тем, что из таких

фразеологизмов можно почерпнуть представление о нормах принятых у народа (см. также “Особенности приготовления”):

- **особенности употребления в пищу:** *ni pod jakim соусом; pod соусом каким; figa(шши, кукиш) с маслом; nalít někomu čistého vína чистого вина; сойдем с горчишкой.*
- **особенности употребления пищи:** *лаптем щи хлебать; udělat(dvěl tři) piva; ohřívati/ přihřívati si svou polévku.* Хотелось бы отметить, что в случае с фразеологизмом *лаптем щи хлебать* особенностью является именно “хлебать лаптем”, а не просто хлебать; именно на ненормативности инструмента строится образная структура фразеологизма. Поэтому трудно согласиться с толкованием внутренней формы, предлагаемым В. А. Масловой: “Для примера проанализируем фразеологизмы, одним или несколькими компонентами которых являются названия предметов национальной культуры: *щи лаптем хлебать* (об очень простом человеке), *как с писаной торбой носиться* (уделять много внимания). Их значение и неодобрительная оценка формировались с учетом значений этих лексем. Так, *щи* — слишком простая народная пища, вместо ложки употребляется простейшая обувь — лапти, кушать которыми недостойно, отсюда неодобрительная оценка” (Маслова 2001, 83). Как мы и указывали в “Обзоре русской кухни”, по меньшей мере до XX в. *щи* не имели никакой социальной (классовой) маркированности, *щи* ели как в деревне, так и за царским столом. В дальнейшем же из-за сильного изменения всей системы питания в XX в. *щи* стали восприниматься очень по-разному, поэтому коннотации, приписываемые слову *щи* Масловой, вероятно, являются актуальными для некоторой части носителей русского языка, но не являются обязательными для образного рисунка фразеологизма, идейная канва которого — дикое отношение к еде, которая сама по себе вполне заслуживает уважения.
- **Использование продукта не по прямому назначению**, т. е. не в пищу: *пушечное мясо; бобы разводить; гадать на бобах; на бобах провести кого; оставаться/ остаться на бобах сидеть на бобах; вешать лапшу на уши; křtít víno.* Нетрудно заметить, что основной сферой использования не по прямому назначению оказывается ритуальная. С подобным же обоснованием сюда можно было отнести и *как об стенку горох*. Внутренняя форма описывает ситуацию принятого как у русских, так и у других славянских народов способа святочного гадания. Тем не менее, руководствуясь тем, что история происхождения фразеологизма неизвестна широкому кругу носителей языка, а потому осознано ими в контексте ритуала быть не может, мы выделяем в качестве доминантного признак “упругость”: то, что горошина отскочит от стены, хорошо осознается большинством носителей языка.
- Характеристикой продукта может выступать также и обусловленный естественными причинами или принятый в данной культуре **возраст соприкосновения с этим продуктом:** *всасывать/ впитывать с молоком (матери); sát co s mateřským mlékem; молоко на губах не обсохло у кого; ještě teče komu mléko po bradě mít mléko na bradě; mít ještě mlíko na bradě; mohl by(musil by) mi [ještě] chodit pro pivo; býtl chodit ještě pol na houbu.*

Следующая группа признаков связана с идеей угощения, которая может реализовываться конкретно, и в таком случае мы склонны выделять признак “**этим можно накормить, угостить**” или в более широком смысле — как целое мероприятие: *накормить блинками; dát někomu buchtu(do zad); dostat buchtu; дать березовой каши; накормить березовой кашей; хлеб-соль; встречать хлебом-солью; vítat/ uvítat někoho chlebem a solí; podat chléb a sůl; dát někomu houby s octem; dostat houby s octem; dostat houbové polévky; dostat čocku; кашу просят.* При этом не имеет

принципиального значения, описывается ли ситуация с позиции дающего или получающего. Примечательно, что “угощение” в переносном смысле в русских фразеологизмах соотносится с битьем, в чешских с обманом (чаще — в ожиданиях); как целое мероприятие: на чашку чая/на чай; *jít na čaj*; *jít/zajít si na pivo*; *slézají se jako švábi na pivo* — во всех случаях мы имеем дело с метонимическим переносом.

Последняя большая группа признаков связана с тем, что продукты являются предметом экономики. Экономические отношения начинаются с представления о собственности, т. е. нечто кому-то принадлежит, а кому-то нет, в качестве такого нечто могут выступать и продукты или иначе — и продукты являются **предметом собственности**. Их посессивная соотнесенность может служить основанием для образности ФЕ: *знает кошка чье мясо съела*; *пирог казенный/общественный*; *яблоко раздора*; *být jablkem sváru(mezi někým)*; *lézt/ vlézt/ chodit někomu do zelí*; *foukat komu do kaše*; *foukat někomu do polívky*; *nedat/ nenechat si foukat do kaše*; *nenechat si foukat od někoho do polívky*; *sebrat síl sbalit síl vzít si svých pět švestek*. Интересно отметить большую вариативность (выше говорилось, что она косвенно свидетельствует о частоте употребления фразеологизма в речи, его актуальности) чешских фразеологизмов, внутренняя форма которых построена на идее неприкосновенности чужой собственности: вариативность как на уровне использования синонимических фразеолекс (*lézt/ chodit*) о представленности ситуации с разных позиций (*foukat komu do kaše* – *nenechat si foukat komu do kaše*), так и на уровне вариативности центрального образа, называющего продукт (*kaše* – *polívka*).

Идея собственности может быть выражена непосредственно: *казенный* и *общественный* или опосредовано — как в случае с яблоком раздора. Поскольку именно право собственности на это “яблоко” и является спорным вопросом.

Отдельно следует отметить большое число в обоих языках ФЕ, в которых как предмет собственности выступает хлеб: *на своих хлебах*; *на хлебах/ на хлебе у кого*; *jíst panský chléb*; *есть чужой хлеб*; *jíst cizí chléb*; *jíst něčí chléb*; *чужой хлеб горек*; *ujídat chléb*, *těž chléba komu*; *utrhovat chléb od úst komu*.

Развитие социально-экономических отношений довольно рано привело к созданию “обменного эквивалента”: на смену древнейшей системе по принципу “что добыл, то и съел”, пришли системы более или менее сложных форм обмена — непосредственного или опосредованного. Предметом обмена в числе прочего оказался и труд. В свете этого неудивительно, что продукты (пища) как предмет первой необходимости для поддержания жизни рассматриваются как **обменный эквивалент работы, заработок**: *легкий хлеб*; *hledat lehčí chléb*; *vydat se za lehčím chlebem*; *mít někde těžký/ tvrdý chléb*; *добывать/ зарабатывать/ заработать свой хлеб*; *добывать хлеб в поте лица*; *dobývat svůj chléb v potu tváře*; *mít svůj chléb*; *být/ je bez chleba*; *vydělavat si svůj chléb/ na chléb*; *mít po chlebičku*; *přijít o chleba*; *přijít k chlebu*; *jít za chlebem/ obživou(do světa)*; *připravit koho o chleba*; *dát někomu chleba*; *отбивать(отбить) хлеб у кого*; *chléb z milosti*; *jíst chléb z něčí milosti*; *даром хлеб есть*. Основной “зарабатываемый” продукт и у русских, и у чехов (по данным фразеологии), — хлеб, что косвенно отражали и другие выделенные нами признаки: источник энергии, рацион, то, чем можно накормить, предмет собственности. Необходимо указать на сложность образа в таких идиомах. Рассмотрим, например, чешские ФЕ *mít po chlebičku*; *přijít o chleba*; *přijít k chlebu* — все они имеют значение ‘потерять/найти работу’. При этом *chleb* означает и работу, и заработок, и возможность существования — эти значения, с одной стороны, можно выстроить в некоторую цепочку формирования вторичных образов; но, с другой, — все они синкретично представлены одновременно. Еще более сложная структура вторичных образов у ФЕ *jít za chlebem*, который означает не просто ‘отправиться на

заработки', а 'быть экономическим эмигрантом'. Эпитеты, которыми сопровождается слово *хлеб/chleb* в ряде ФЕ (*легкий, тяжелый, твердый*), характеризуют собственно работу, с точки зрения усилий, которых она требует, усиливая и подчеркивая синкретичность значений, заключенных в фразеолексе. Таким образом, можно сделать вывод, что *хлеб* и в русских, и в чешских фразеологизмах шире, обладая в языке и в картине мира большой степенью абстрактности.

Наиболее универсальной на протяжении уже очень многих веков формой экономического обмена является обмен опосредованный некими условными единицами, проще говоря — деньгами (что бы в качестве таковых не использовалось: шкуры диких животных, камешки, хорошо нам известные банковские знаки или новшество последнего времени — виртуальные деньги). Представление о том, что продукт является предметом торговых операций, т. е. **может быть приобретен за деньги**, лежит в основе внутренней формы целого ряда и русских, и чешских фразеологизмов: *на водку; dát na pivo; давать/получать на чай; на чай; доставаться/достаться на калачи; доставаться на орехи; будет/попадет на орехи; продавать дрожжи; to se prodá jako med; детишкам на молочишко*.

Закономерно, что в мире денежных отношений важной характеристикой предмета купли–продажи оказывается цена. Продукты таким предметом, как мы указали, являются, потому и для некоторых из них в определенных ситуациях **цена** оказывается доминантной характеристикой: *дешевле пареной репы; выеденного яйца на стоит; chtít něco/muset něco mít, i kdyby na sůl nebylo; nemít/nevydělyvat ani na sůl; udělat něco, i kdyby na sůl nebylo*; за чечевичную похлебку продать кого-л.; *prodat/zradit někoho za čočovici; za mísu čočovice; poznat/povědět komu, zač je v pardubicích perník; ukázat povědět, zač je v pardubicích perník*. Заслуживает внимания то обстоятельство, что и русская, и чешская идиоматика отражают эталон дешевизны, не апеллируя к высокой цене каких-либо продуктов. Загадкой остается цена пاردубицких пряников.

Известно, что купля, т. е. приобретение законным путем, — не единственный известный обществу способ получить нечто в свою собственность. Есть и более простой: это нечто можно украсть. Продукт как **объект кражи** представлен во внутренней форме чешского фразеологизма, имеющего два варианта: *nachytat někoho na švestkách; nachytat někoho na hruškách*.

Проведенный анализ позволяет сделать два важных вывода: во-первых, мы можем теперь установить, какие продукты или блюда оказываются для носителей русского и чешского языков эталонами рассмотренных признаков, качеств, свойств и т.д; во-вторых, выявить, какие характеристики прежде всего выделяются представителями двух культур в том или ином продукте или блюде.

1. ЭТАЛОНЫ ПРИЗНАКА, КАЧЕСТВА, СВОЙСТВА И Т. Д.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

- **это вкусно, хорошо, ценно**

*калач, кисель, коврижка, молоко, пряник
chléb, mandle, máslo, mléko, rohlík, špek*

- **это лучшее**

*сливки
pomazánka, rozinky, smetana/smetánka*

- **сладкое**

мед, малина, сахар

cukr, malina, med

- **постное**

морковка

- **острое**

перец, (звездичка)

- **горькое**

редька

- **кислое**

jablko, ocet

ВНЕШНИЙ ВИД

блин, гриб, лимон, сок, ягоды

bluta, buchta, citrón, hřib, chléb, knedlík, křen, nudle, paprika; pivo, řepa, salát, slíva

ФИЗИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- **форма**

бублик, калачик, крендель, колбаса

- **размер, многочисленность**

яблоко

hrách, jablko

- **цвет**

молоко, орех

mléko

- **жидкость**

вино

mleko, olej, ocet, polévka

- **аморфность**

каша, рыба, мясо

kaše, omáčka, rak, rosol, ryba, rýže, tvaroh,

- **твердость/мягкость**

орех/орешек

marcipán, máslo, oříšek, preclík

- **упругость**

горох/горошек

hrách

- **горючесть**

масло

olej

- **плавкость**

cuker, máslo

- **плотность**

olej

- **смазочное действие**

масло

máslo

- **температура**

молоко

kaše

- **звук**

гороx/горошек

ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

- **способность разъедать, жечь**

лук, перец, соль

sůl

- **алкогольность**

вино

РАЗНОВИДНОСТЬ

- **сырье**

каша, лапша, масло

kaše, polévka

- **источник**

молоко, яйцо

vejce

- **технология приготовления**

вино

- **место производства**

манна, кисель, соль

jablky, marmáda

- **изготовитель**

уха

- **особенности потребителя**

каша

víno

ОБЫДЕННОСТЬ, ОРДИНАРНОСТЬ, ЗАУРЯДНОСТЬ

изюм, картошка, кисель, редька, хлеб

chléb, kaše, houby

ЭТО ГОТОВЯТ

булка, каша, пиво, хлеб

kaše, nudli

ОСОБЕННОСТИ, СВЯЗАННЫЕ С ТЕХНОЛОГИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

блин, вино, горох, каша, калач, капуста, кисель, лапша, мука, пирог, репа, сельдь, сок, щи

biftek, buchty, čaj, guláš, knedlíky, křen, nudle, mrkvičku, ocet, slanečci, štáva, štrúdl, šunka,

ИСХОДНОЕ СЫРЬЕ

мясо, тесто

maso, těsto

ОСОБЕННОСТИ В ПРИРОДЕ

горох, грибы, молоко, пень, соль

brambor, houby, holub, hrách, hruška, slíva, sůl

ПРИЕМ ПИЩИ КАК ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

- **продукт оказывается во рту**

каша
knedlík
brambor

- **продукт глотают, поглощают**

гриб, каша, ягоды

ПРОДУКТЫ КАК ПИЩА

- **источник энергии**

хлеб
chléb

- **рацион**

квас, хлеб, хлеб-соль
chléb

ЭФФЕКТ ОТ УПОТРЕБЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКТА

вино, горох, дрожжи, каша, сало

ОСОБЕННОСТИ УПОТРЕБЛЕНИЯ ПРОДУКТА (БЛЮДА)

- **особенности употребления в пищу**

горчичка, масло, соус
víno

- **особенности употребления пищи**

щи
pivo, polévka

- **использование продукта не по прямому назначению**

бобы, лапша, мясо
víno

ВОЗРАСТ СОПРИКАСАНИЯ С ЭТИМ ПРОДУКТОМ

молоко
houby, mléko, pivo

XIII.

XIV. ЭТИМ МОЖНО НАКОРМИТЬ, УГОСТИТЬ

блины, блин(ки), каша, кисель, хлеб-соль, чай
buchta, čaj, čočka, chléb a sůl, houby, pivo, polévka

XV. ПРЕДМЕТ СОБСТВЕННОСТИ

мясо, пирог, хлеб, яблоко
chléb, jablko, kaše, polívka, švestka, zelí

ЭКВИВАЛЕНТ РАБОТЫ, ЗАРАБОТОК

хлеб
chléb

МОЖНО ПРИОБРЕСТИ ЗА ДЕНЬГИ

водка, дрожжи, калачи, молоко, орехи, чай
med, pivo

ЦЕНА

pena, яйцо

čočovice, perník, sůl

ОБЪЕКТ КРАЖИ

hruška, švestka

2. АКТУАЛЬНЫЕ ПРИЗНАКИ, СВОЙСТВА, ФУНКЦИИ ПРОДУКТА, БЛЮДА³¹

молоко

вкусовые качества

это вкусно, хорошо, ценно

физические свойства

цвет

температура

разновидность

источник

особенности в природе

возраст соприкосновения с этим продуктом

можно приобрести за деньги

пустить, послать (пулю) за **молоком**

сливки

вкусовые качества

это лучшее

масло

физические свойства

горючесть

смазочное действие

разновидность продукта

сырье

особенности употребления

особенности употребления в пищу

яйца

разновидность продукта

источник

цена

tvaroh

физические свойства

аморфность

мясо

физические свойства

аморфность

исходное сырье

особенности употребления

употребление не по прямому назначению

предмет собственности

сало

mléko

вкусовые качества

это вкусно, хорошо, ценно

физические свойства

цвет

жидкость

возраст соприкосновения с этим продуктом

smetana/smetánka

вкусовые качества

это лучшее

máslo

вкусовые качества

вкусно, хорошо, ценно

физические свойства

твердость/мягкость

плавкость

смазочное действие

olej

физические свойства

жидкость

горючесть

плотность

veje

разновидность продукта

источник

maso

исходное сырье

эффект от употребления, использования
продукта

špek

вкусовые качества
вкусно, хорошо, ценно

petux [жареный]

особенности в природе

holub [pečený]

особенности в природе

рыба

физические свойства
аморфность

сельдь

особенности, связанные с технологией
приготовления

rak

физические свойства
аморфность

гриб(ы)

внешний вид
особенности в природе
прием пищи как физиологический процесс
продукт глотают, поглощают

морковка

вкусовые качества
постное

картошка

обыденность, ординарность, заурядность

řera

внешний вид

репа

особенности, связанные с технологией
приготовления

цена

křen

внешний вид
особенности, связанные с технологией
приготовления

редька

вкусовые качества
горькое
обыденность, ординарность, заурядность

капуста

особенности, связанные с технологией
приготовления

salát

внешний вид

лук

химические свойства
способность разъедать, жечь

ryba

физические свойства
аморфность

slanečci

особенности, связанные с технологией
приготовления

houb(y)

обыденность, ординарность, заурядность
особенности в природе
время соприкосновения с этим продуктом
этим можно накормить, угостить

hřib

внешний вид

mrkvička

особенности, связанные с технологией
приготовления

brambor

прием пищи как физиологический процесс
продукт оказывается во рту
особенности в природе

zelí

предмет собственности

paprika

внешний вид

горох/горошек

физические свойства

упругость

звук

особенности в природе

особенности, связанные с технологией

приготовления

эффект от употребления, использования

бобы

особенности употребления

использование продукта не по прямому назначению

čořovice

этим можно накормить, угостить

цена

яблоко

предмет собственности

физические свойства

размер, многочисленность

малина

вкусовые качества

сладкое

hruřka

особенности в природе

объект кражи

bluma

внешний вид

řvestka

предмет собственности

объект кражи

slíva

внешний вид

особенности в природе

ягода/ягоды/ягодки

внешний вид

прием пищи как физиологический процесс

продукт глотают, поглощают

лимон

внешний вид

изюм

обыденность, ординарность, заурядность

орех/орешек

физические свойства

твердость/мягкость

цвет

можно приобрести за деньги

marcipán

физические свойства

hrách

физические свойства

размер, многочисленность

упругость

особенности в природе

jablko

вкусовые качества

кислое

физические свойства

размер

разновидность продукта

место производства

предмет собственности

malina

вкусовые качества

сладкое

citrón

внешний вид

rozinky

вкусовые качества

это лучшее

ořšek

физические свойства

твердость/мягкость

твёрдость/мягкость

mandle

вкусовые качества
вкусно, хорошо, ценно

med

вкусовые качества
сладкое
особенности в природе

saxar

вкусовые качества
сладкое

ocet

вкусовые качества
кислое
физические свойства
жидкость
особенности, связанные с технологией
приготовления

sol

химические свойства
способность разъедать, жечь
особенности в природе
разновидность продукта
место производства
продукт как пища
рациона
этим можно накормить, угостить

perec

вкусовые качества
острое
химические свойства
способность разъедать, жечь

drozhi

эффект от употребления, использования продукта
можно купить за деньги

muka

особенности, связанные с технологией
приготовления

testo

исходное сырьё

chleb

обыденность, ординарность, заурядность
продукты как пища
источник энергии
рацион
этим можно накормить, угостить
предмет собственности
эквивалент работы, заработок
это готовят

bulka

med

вкусовые качества
сладкое
можно приобрести за деньги

cukr

вкусовые качества
сладкое
физические свойства
плавкость

sul

химические свойства
способность разъедать, жечь
особенности в природе
цена
этим можно накормить, угостить

těsto

исходное сырьё

chléb

вкусовые качества
это вкусно, хорошо, ценно
внешний вид
обыденность, ординарность, заурядность
продукты как пища
источник энергии
рацион
этим можно накормить, угостить
предмет собственности
эквивалент работы, заработок

это готовят

buchta

внешний вид

особенности, связанные с технологией

приготовления

этим можно накормить, угостить

štrúdl

особенности, связанные с технологией

приготовления

пирог

особенности, связанные с технологией

приготовления

предмет собственности

кренделя (крендели)

физические свойства

форма

калач

вкусовые качества

это хорошо, вкусно, ценно

физические свойства

форма

особенности, связанные с технологией

приготовления

можно купить за деньги

бублик

физические свойства

форма

koláč

физические свойства

размер

preclík

физические свойства

твёрдость/мягкость

rohlík

вкусовые качества

это вкусно, хорошо, ценно

пряник

вкусовые качества

это вкусно, хорошо, ценно

коврижка

вкусовые качества

это вкусно, хорошо, ценно

блин

внешний вид

особенности, связанные с технологией

приготовления

этим можно накормить, угостить

knedlík

внешний вид

особенности, связанные с технологией

приготовления

приём пищи как физиологический процесс

продукт оказывается во рту

лапша

особенности употребления

perník

цена

nudle

внешний вид

использование продукта не по прямому назначению
разновидность продукта
сырье

каша

физические свойства
аморфность
разновидность продукта
сырье
особенности потребителя
это готовят
особенности, связанные с технологией приготовления
прием пищи как физиологический процесс
продукт оказывается во рту
продукт глотают, поглощают
эффект от употребления, использования продукта
этим можно накормить, угостить

манна

разновидность продукта
место производства

rýže

физические свойства
аморфность

кисель

вкусовые качества
это вкусно, хорошо, ценно
разновидность продукта
место производства
обыденность, ординарность, заурядность
особенности, связанные с технологией приготовления
этим можно накормить, угостить

щи

особенности, связанные с технологией приготовления
особенности употребления
особенности употребления пищи

уха

разновидность продукта
изготовитель

biftek

особенности, связанные с технологией приготовления

guláš

особенности, связанные с технологией приготовления

rosol

физические свойства
аморфность

горчичка

особенности употребления

это готовят
особенности, связанные с технологией приготовления

kaše

физические свойства
аморфность
температура
разновидность продукта
сырье
обыденность, ординарность, заурядность
это готовят
предмет собственности

mana

разновидность продукта
место производства

polévka

физические свойства
жидкость
разновидность продукта
сырье
особенности употребления
особенности употребления пищи
этим можно накормить, угостить
предмет собственности

особенности употребления в пищу

romazánka

вкусовые качества

это лучшее

колбаса (колбаска)

физические свойства

форма

šunka

особенности, связанные с технологией

приготовления

souč

особенности употребления

особенности употребления в пищу

пиво

это готовят

вино

физические свойства

жидкость

химические свойства

алкогольность

разновидность продукта

технология приготовления

особенности, связанные с технологией

приготовления

эффект от употребления, использования

продукта

водка

можно приобрести за деньги

сок

внешний вид

особенности, связанные с технологией

приготовления

квас

продукты как пища

рацион

чай

этим можно накормить, угостить

можно приобрести за деньги

omáčka

физические свойства

аморфность

pivo

внешний вид

особенности употребления

особенности употребления пищи

этим можно накормить, угостить

возраст соприкосновения с этим продуктом

можно приобрести за деньги

víno

разновидность продукта

особенности потребителя

особенности употребления

использование продукта не по прямому

назначению

štáva

особенности, связанные с технологией

приготовления

čaj

этим можно накормить, угостить

особенности, связанные с технологией

приготовления

В заключение напомним об основных выводах, сделанных нами в этой главе:

- 1) русский и чешский фразеологические фонды обнаруживают около 50 % совпадений в представленности наименований продуктов и блюд в составе фразеологизмов, соответственно на 50 % весь корпус фразеологии, включающий в себя цибонимы апеллирует к разным реалиям;
- 2) широта (частотность) представленности групп продуктов в рамках “общего” корпуса также демонстрирует значительные расхождения;

- 3) фразеология не обнаруживает зеркальной проекции вместо реалий в жизни народа на образной строй языка;
- 4) зафиксированная в ФЕ ценность продукта/блюда оказывает влияние на развитие коннотаций у соответствующих цибонимов;
- 5) русский и чешский языки выдвигают разные продукты в качестве эталонных носителей одних и тех же признаков (совпадения незначительны);
- 6) фразеология русского и чешского языков фиксирует значительные различия в концептах, именем которых являются цибонимы, вошедшие в состав ФЕ, т. е. “портреты” продукт/блюда по данным двух национальных фразеологий оказываются разными.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе настоящего исследования, посвященного проблеме русско-чешских культурно-языковых отношений, на примере отдельного фрагмента языковой картины мира — кулинарии, нами были выявлены культурные “несоответствия”, несовпадающие участки русской и чешской цибонимических систем, отраженные в этих языках.

Для определения направления исследования и принципов сопоставления автором были установлены соотношения между понятием лингвокультурного концепта, лингвокультуремой и логоэпистемой, разработан ряд вопросов о культурном значении или культурной коннотированности слова, фоновой информации, национально-культурной специфике концепта и, в частности, безэквивалентной лексике, затронута проблема описания и репрезентации информации, содержащейся в слове и передаче ее в художественном тексте, поставлен вопрос о понятии реалия и терминологической неупорядоченности данного термина.

Для определения культурного фона формирования русской и чешской кулинарной традиций в *Главе 2* мы приводим краткий обзор истории русской и чешской национальной кухни. Данный материал демонстрирует существенные различия, что позволяет говорить о “причинности” расхождения культурной значимости определенных цибонимов русского и чешского языков и, как следствие, о формировании разных прагматических связей слов, даже называющих одну и ту же реалию. Соответственно, речь идет о различной степени их близости к другим словам. Все это влияет на фоновую информацию в узком смысле, или точнее — на лингвокультурный концепт.

Анализ материала этимологических словарей, представленный в *Главе 3* подтверждает выдвинутое нами предположение о том, для формирования и функционирования русской и чешской цибонимических систем особенности исторического развития национальных кухонь имели большее значение, чем языковое родство. Таким образом, несмотря на “прозрачность” ряда слов знание контекста кулинарной системы для понимания цибонимов является необходимым условием. Здесь же хотелось бы обратить внимание на выявленные закономерности в отношениях между русскими и чешскими названиями первичных продуктов и названиями вторичных продуктов и блюд. Эти закономерности прослеживались при рассмотрении как разнокоренных, так и однокоренных цибонимов, как исконных, так и заимствованных.

В ходе дальнейшего исследования мы указали на ряд вопросов, связанных с цибонимическими системами, о проблеме разделении цибонимов на названия продуктов и блюд и вытекающую из этого проблему анализа художественного перевода; делая заключение о том, что “знакомое” и “полузнакомое” искажает картину в большей степени, чем “незнакомое”, в большей же степени препятствует оно и восприятию, поскольку дает основания для рецепции. “Незнакомое” же, в свою очередь, может вызывать раздражение непонятностью, вследствие чего оно отфильтровывается сознанием. Таким образом, при восприятии перевода с

близкородственного языка, как языка обслуживающего культуру не очень “чуждой и далекой действительности”, возникает искушение “вчитать” свои культурные смыслы.

В *Главе 4*, посвященной переводу на чешский язык русских художественных текстов, автор диссертации попытался проследить, каким образом происходит наложение картин мира описываемых двумя языками двух культурных традиций, каковы возможности чешского языка для передачи культурной информации, отражаемой русскими цибонимами. Подробно был затронут вопрос о соотношении переводного эквивалента и культурного компонента значения слова. В целях создания более четкой картины блюда и продукты были рассмотрены по классам. Такая подача материала позволила проследить, какие классы представляют больше сложностей для соотнесения культурной информации в русском и чешском языках. Более подробно были проанализированы первые блюда, мясо и мясные блюда, каши и десерты.

Анализируя фразеологизмы в *Главе 5*, мы выявляем стереотипные представления носителей русского и чешского языков (и соответствующих культур) о стоящими за цибонимами реалиях. В ходе исследования было обнаружено 240 русских и 278 чешских фразеологических единиц. Собранный материал позволяет установить тот круг продуктов и блюд, который находит свое отражение во фразеологизмах. Так, русский язык обнаруживает 61, чешский — 64 наименования продуктов в составе фразеологии. Соответственно, общий “кулинарный” фонд в составе фразеологии количественно вполне сопоставим. Однако степень тождественности этих единиц русского и чешского корпуса довольно невелика. В ходе анализа делаются выводы о том, что состав цибонимов в русской и чешской части совпадает приблизительно на 50 %. Соответственно, оставшиеся 50 % характеризует оригинальный набор продуктов, значимость которых отражается только в одной (чешской или русской) языковой картине мира. Проведенный анализ позволяет сделать два больших вывода: во-первых, мы можем теперь установить, какие продукты или блюда оказываются для носителей русского и чешского языков эталонами рассмотренных признаков, качеств, свойств и т. д.; во-вторых, выявить какие характеристики прежде всего выделяются представителями двух культур в том или ином продукте или блюде. В итоге русский и чешский языки выдвигают разные продукты в качестве эталонных носителей одних и тех же признаков. Таким образом, фразеология русского и чешского языков фиксирует значительные различия в концептах, именем которых являются цибонимы, вошедшие в состав фразеологических единиц, т. е. “портреты” продукт/блюда по данным двух национальных фразеологий оказываются разными.

ПРИМЕЧАНИЯ

- ¹ В русской лингвистике в последние годы развивается целое направление, целью которого является воссоздание русской языковой картины мира на основании комплексного (лингвистического, культурологического, семиотического) анализа лингвоспецифических концептов русского языка в межкультурной перспективе (работы Ю. Д. Апресяна, Н. Д. Арутюновой, А. А. Зализняк, И. Б. Левониной, Е. В. Рахилиной, Е. В. Урысон, А. Д. Шмелева, Е. С. Яковлевой и др.).
- ² Термин *информация* употребляется в широком значении: в смысловом, композиционном и стилистическом.
- ³ По-видимому этим объясняется и введение в текст перевода транскрипций, сопровождающихся в примечании пояснениями, которые практически ничего не поясняют. Ср.: “Вызывают возражение и такие толкования, как “халиф — верховный правитель” (...) или “визирь — советник” в примечаниях. Если считать, что эти слова вошли в русский язык и понятны читателю, то их не следует объяснять вовсе, но коль скоро необходимость в толковании все же возникает, надо учитывать, что мы имеем дело с реалией.; этого-то и не учитывают порой переводчики, когда не толкуют, а переводят в примечании реалию, искажая ее сущность” (Хачатурян 1953, 46). “То, что в тексте было якобы непереводаемо, легко поддалось переводу в примечаниях, которые, как видим, по большей части не толкуют неизвестное понятие, а переводят слово одного языка соответствующим словом другого” (Хачатурян 1953, 48). Не станем оспаривать точки зрения Н. Хачатуряна, заметим только, что, вероятно, авторы таких переводов, именно в данном фрагменте текста или в данной сфере действительности считают нужным напомнить об инокультурной действительности, в формировании же у читателя представления об особенностях самой реалии переводчик особо не заинтересован.
- ⁴ Надо заметить, что это слово отражено и в словарях, так в (ЧРС 1976) оно переводится как *трактир* (obecný ‘просторечное’), *ресторан* (spisovný ‘литературное’).
- ⁵ Обзор русской и чешской кухни проводится на материале следующих источников: Похлебкин 1996; Липинская 1997; Терещенко 2001; Меджитова 2001; Winter 1892; Zíbrt 1927; Salzman 1996; Beranová 1997; Dvořáková-Janů 1999; Pijačková 1999; Filipová 2000.
- ⁶ Ср.: “На формирование традиций чешской национальной кухни существенное влияние оказали два европейских кулинарных течения: западное — немецкая кухня с многочисленными колбасками и различными видами капусты, и восточное — словацкая, тяжелая крестьянская пища, с огромным количеством блюд из свинины, которую жарят, коптят, тушат, отваривают, запекают, маринуют и т. д.” (www.travelprague.cz/prague-hotel-29.html)
- ⁷ Именно Вальдштейну принадлежало огромное состояние в виде земель, которое после конфискации было разделено и раздавалось за заслуги генералам, отличившимся в Тридцатилетней войне, или выплачивалось в качестве воинского жалования. К слову, благодаря ошибке немецкого поэта Фридриха Шиллера, сочинившего о нем знаменитые драмы, более известного как Валленштейн.
- ⁸ Заведующий отделением замковых библиотек при Национальном музее Праги.
- ⁹ Аристократические семьи наряду с другими слоями общества были вынуждены определить свою национальность. Многие в то время этого просто не могли понять и принять. Они не чувствовали себя представителями какой-либо национальности. Их происхождение выходило далеко за рамки простого понятия “национальность”, но все-таки им пришлось определиться с выбором. Определиться в наиболее драматичный период истории своей страны — в начале Второй мировой войны. Все они были гражданами бывшей Чехословакии, а именно — гражданами протектората Чехии и Моравии (напомним, что тогда чешская исполнительная власть подчинялась немецкой оккупационной администрации). Выбор ограничивался двумя национальностями — немецкой и чешской. Выбор чешской национальности означал подвергнуться неприязни со стороны представителей государственной власти и риску, который был в данном случае намного больше, чем если бы вы причислили себя к немецкой нации. И все же, несмотря на данную угрозу, многие аристократические семьи нечешского происхождения назвались чехами. Это — старинная дворянская семья немецкого происхождения Шварценберг, также как и французский княжеский род Мензорф-Пуи. Были и те — к ним относятся князья знаменитого чешского рода Роган, — которые решили стать немцами. Разделение по национальностям имело место и в семьях. Данное решение позже предопределило судьбу многих семейств — не только в период войны, но и после нее.

- ¹⁰ За пределами нашего внимания оказались названия животных, включая птиц и рыб.
- ¹¹ Этот же принцип при анализе материала этимологических словарей применяется и далее.
- ¹² Безусловно, речь здесь идет только о древнерусских памятниках, поскольку чешская латиническая традиция такой возможности не дает. Впрочем, проследить употребление цибонимов в латинских текстах, созданных в Чехии (в первую очередь в хозяйственных записях монастырей), было бы весьма интересно, но это выходит за рамки поставленных в диссертации задач.
- ¹³ Дабы не перегружать текст, пары приводятся без указаний на язык, т. е. без помет *рус.*, *чеш.*, так как порядок подачи на протяжении всего раздела одинаков: русская лексема – полутире – чешская лексема.
- ¹⁴ Принятые в этом разделе сокращения см. в списке к *Приложению 2*.
- ¹⁵ Именно такая помета используется в словарях без конкретизации.
- ¹⁶ Заметим, что такая этимология выглядит не очень убедительно.
- ¹⁷ Впрочем, следует заметить, что ни Фасмер, ни Черных не приводят польского слова *kusja*; между тем это ритуальное кушанье довольно широко использовалось в праздничной обрядности (похороны и праздники зимнего цикла).
- ¹⁸ В данном случае мы говорим о простейшем случае перевода — переводе изолированного слова, соответственно не учитывая тех возможных сдвигов, которых может требовать перевод художественного текста.
- ¹⁹ Непосредственно автор наблюдал это в С.-Петербурге и Москве, но, по словам очевидце, в столицах ареал распространения “инновации” не ограничивается.
- ²⁰ Ср. эстонское название того же изделия *moosipallid* (мн. ч.).
- ²¹ Слово *пончик* в русском языке также является заимствованием — в данном случае из польск. *raczek*. Но это заимствование сравнительно недавнее (XIX– начало XX вв.), вошедшее в систему языка, так же, как вошел в систему кондитерских изделий и сам пончик, утратив в сознании русских соотнесенность с Польшей.
- ²² Вероятно, подобное явление имеет место и в других диаспорах, а в последние десятилетия, в связи с расширением рынка, и в России, но точной информацией автор не располагает.
- ²³ Ср. рецепт: светлое пиво — 2 стакана, говяжий бульон — 2 стакана, сметана — 1 стакан, яйцо (желток) — 4 шт., сливочной масло — 1 ст. л., хлеб — по вкусу (хлеб крошат в тарелку и заливают горячей массой).
- ²⁴ Ср. Рецепт одного из наиболее популярных чешских супов: *bramborová polévka* (букв. ‘картофельный суп’): картофель — 8 шт., вода — 1 л., соль, семена тмина, зелень, укроп — по вкусу, лавровый лист, лук репчатый — 1 луковица, грибы — 300 г., мука — ¼ стакана, сметана — 2 стакана. Нарезанный кубиками картофель залить водой так, чтобы вода полностью покрывала его. Добавить тмин, лавровый лист, нарезанный лук и варить до полного размягчения картофеля. После того, как картофель сварится, положите в кастрюлю нарезанные ломтиками грибы и продолжайте варить, не забывая время от времени помешивать суп. Затем муку соедините со сметаной, хорошо перемешайте и добавьте получившуюся смесь в картофель. Продолжайте варить, уменьшив при этом огонь, и постоянно помешивая, чтобы суп получился без комочков и не пригорел. Думается, что человек, привыкший к русской традиции супов, которому подали приготовленное по данному рецепту блюдо, едва ли назовет его супом.
- ²⁵ Кстати, это одна из причин, почему в военных походах в полевых условиях основным видом питания в русской армии была каша. На щи же могли рассчитывать только офицеры, расквартированные в домах.
- ²⁶ Частотный словарь русского языка. Под ред. Л. Н. Засориной. — Москва, 1977
- ²⁷ Словарь современного русского языка. Под ред. Л. Леннгрен. — Acta Universitatis Upsaliensis. Studia Slavica Upsaliensia 32. Uppsala, 1993.
- ²⁸ При работе над диссертацией автор пользовался базой данных чешского национального корпуса (*Český Národní Korpus*), составлением и разработкой которого занимаются во главе с проф. Ф. Чермак (F. Čermák) сотрудники кафедры корпусной лингвистики Карловского университета в Праге. Пользуясь случаем автор выражает свою благодарность всем сотрудникам кафедры, а в частности, М. Копживовой (М. Kopřivová). Подробнее о проекте см.: <http://ucnk.ff.cuni.cz>
- ²⁹ Частотный словарь рассказов А. П. Чехова. Под ред. Г. Я. Мартыненко. — С.-Петербург, 1999.
- ³⁰ В этом отношении любопытно наблюдать реакцию русских в эстонских столовых (например, в школах) и наоборот. Но судя по всему мы наблюдаем новый виток развития каши, связанный с распространением полуфабрикатов с различными фруктовыми добавками.
- ³¹ Ниже не находит отражения группа фразеологизмов с компонентом *хрен*: *до хрена*; *какого хрена*; *на кой хрен*; *ни хрена*; *один хрен*; *старый хрен*; *хрен кому-л. (в голову, в пятку)*; *хрен с ним*; *хрен его знает*; *хрен тебе (вам и т. п.) в сумку*, в которых цибоним выступает в качестве эвфемизма; а также ряд фразеологизмов: *вот так клюква!*; *развесистая клюква*; *надулся как мышь на крупу*; *мешать, пугать божий дар с яичницей*; *фига (иши, кукиш) с маслом*; *koukat na co jako Filip na jelito*; *kouká jako když spadl/by spadl z jahody/višně/maliny*.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Алимпиева П.* Роль этнокультурных компонентов в семантике слова и текста при художественном переводе. — *Acta Polono-Ruthenica*. Т. 1. Olsztyn, 1996, s. 157–165.
2. *Акуленко В. В.* Вопросы интернационализации словарного состава языка. — Харьков, 1972.
3. *Аношин А. В., Михайлов В. С.* Русские блюда на нашем столе. — Краснодар, 1990.
4. *Апресян Ю. Д.* Избранные труды. Т 1–2. — Москва, 1995.
5. *Арутюнова Н. Д.* Типы языковых значений: Оценка. Событие. Факт. — Москва, 1988.
6. *Арутюнова Н. Д.* Логический анализ языка. Ментальные действия. — Москва, 1993.
7. *Арутюнова Н. Д.* Язык и мир человека. Москва, 1999.
8. *Аскольдов С. А.* Концепт и слово. — *Русская словесность. От теории словесности к структуре текста. Антология.* Москва, 1997, с. 267–279.
9. *Бабенко Н.* Окказиональное слово: проблема перевода с русского на польский язык. — *Polsko-wschodniosłowiańskie powiązania kulturowe, literackie i językowe*. Т. 2. Olsztyn, 1995, s. 101–107.
10. *Бабушкин А. П.* Типы концептов в лексико-фразеологической семантике языка. — Воронеж, 1996.
11. *Бабушкин А. П., Жукова М. Т.* Перевод художественного произведения как культурная адаптация картины мира. — *Язык, коммуникация и социальная среда*. Вып. 1. 2001; цит. по: <http://tpl1999.narod.ru/WEBLSE2001/BabZhuk1.SE2001.htm>
12. *Баранов А. Н., Караулов Ю. Н.* Русская политическая метафора. (Материалы к словарю). — Москва, 1991.
13. *Бартминьский Е.* Этноцентризм стереотипа. Польские и немецкие студенты о своих соседях. — *Славяноведение*, Москва, 1997, № 1, с. 12–24.
14. *Бархударов Л. С.* Язык и перевод. — Москва, 1975.
15. *Бацевич Ф.* Аспекты сопоставительного исследования языковых картин мира: на материале русского, украинского и польского языков. — *Kontakty językowe polsko-wschodniosłowiańskie*. Rzeszów, 1995, s. 13–22.
16. *Белова О. В.* Межкультурный диалог в свете этнолингвистики: материалы из регионов Восточной Славии. — *Славяноведение*, Москва, 2002, № 6, с. 37–93.
17. *Бельчиков Ю.* О культурном коннотативном компоненте лексики. — *Язык: система и функционирование*. Москва, 1988, с. 30–35.
18. *Бережан С. Г.* Значение сопоставительного изучения лексики родственных и контактирующих языков. — *Сопоставительная лингвистика и обучение неродному языку*. Москва, 1987, с. 53–64.
19. *Берков В. П.* Вопросы двуязычной лексикографии. — Ленинград, 1973.
20. *Берков В.* Словарь и культура народа. — *Мастерство перевода*. Москва, 1975, с. 402–420.
21. *Богатырёва Ш. Ш.* Чехов в Чехословакии. — *Литературное наследство: Чехов А. П.* Т. 68. Москва, 1960, с. 747–777.
22. *Брагина А. А.* Лексика языка и культура страны: изучение лексики в лингвострановедческом аспекте. — Москва, 1986.
23. *Булыгина Т. В., Шмелев А. Д.* Языковая концептуализация мира (на материале русской грамматики). — Москва, 1997.
24. *Вайсбурд М. Л.* Реалии как элемент страноведения. — *Русский язык за рубежом*, Москва, 1972, № 3, с. 88–100.

25. *Васева И.* О вариантах при переводе. — Болгарская русистика, София, 1993, № 1, с. 56–62.
26. *Василевич А. П.* К проблеме верификации данных двуязычного словаря. — Перевод и интерпретация текста. Москва, 1988, с. 115–122.
27. *Вежбицкая А.* Семантические универсалии и описание языка. — Москва, 1999.
28. *Вежбицкая А.* Понимание культур через посредство ключевых слов. — Москва, 2001.
29. *Вежбицкая А.* Сопоставление культур через посредство лексики и прагматики. — Москва, 2001.
30. *Верецагин Е. М., Костомаров В. Г.* Лингвострановедческая теория слова. — Москва, 1980.
31. *Верецагин Е. М., Костомаров В. Г.* Язык и культура. Лингвострановедение в преподавании русского языка как иностранного. — Москва, 1990.
32. *Верецагин Е. М., Костомаров В. Г.* В поисках новых путей развития лингвострановедения: концепция речеповеденческих тактик. — Москва, 1999.
33. *Виноградов В. С.* Лексические вопросы перевода художественной прозы. — Москва, 1975.
34. *Влахов С., Флорин С.* Непереводимое в переводе. — Москва, 1986.
35. *Воркачев С. Г.* Безразличие как этносемантическая характеристика личности: опыт сопоставительной паремиологии. — Вопросы языкознания, Москва, 1997, № 4, с. 115–124.
36. *Воркачев С. Г.* Концепт счастья: значимая составляющая. — Москва, 2004; цит. по <http://tpl1999.narod.ru/WEBLSE2002/VORKACHEVLSE2002.htm>
37. *Воркачев С. Г.* Методологические основания лингвоконцептологии. — Теоретическая и прикладная лингвистика. Вып. 3. Воронеж, 2002, с. 79–95; цит. по: <http://tpl1999.narod.ru/WEBLSE2002/SHCHEROTINALSE2002.htm>
38. *Воробьев В. В.* Культурологическая парадигма русского языка. Теория описания языка и культуры во взаимодействии. — Москва, 1994.
39. *Воробьев В. В.* Лингвокультурологическая парадигма личности. — Москва, 1986.
40. *Воробьев В. В.* Лингвокультурология (теория и методы). — Москва, 1997.
41. *Воронин Д. М.* Отражение национальной картины мира в системе пространственных координат мимико-жестового и языкового кодов. — Русское языкознание, Киев, 1994, № 27, с. 67–77.
42. *Гак В. Г.* Сопоставительные исследования и переводческий анализ. — Тетради переводчика. Вып. 16. Москва, 1979, с. 11–21.
43. *Гак В. Г.* Сопоставительная лексикология. — Москва, 1977.
44. *Гак В. Г., Григорьев Б. Б.* Теория и практика перевода. — Москва, 1997.
45. *Гарбовский Н. К.* Переводческие трансформации. — Перевод как лингвистическая проблема. Москва, 1982, с. 38–46.
46. *Гачев Г.* Национальные образы мира. Космо–Психо–Логос. — Москва, 1995.
47. *Голубева-Манаткина Н. И.* Контрастивная социолингвистика: возможности и перспективы. — Вопросы языковых контактов и сопоставительное изучение языков. Москва, 1992, с. 26–29.
48. *Гумбольдт В.* Избранные труды по языкознанию. — Москва, 1984.
49. *Кронгауз М. А.* Семантика. — Москва, 2001.
50. *Джваршейшвили Р. Г.* Психологическая проблема художественного перевода. — Тбилиси, 1984.
51. *Добровольский Д. О.* Национально-культурная специфика во фразеологии. — Вопросы языкознания, Москва, 1997, № 6, с. 37–48.
52. *Доланский Ю.* Популярность Чехова в Чехословакии. — Славяне, Москва, 1958, № 12, с. 37–39.
53. *Дудник Л. А.* К вопросу о фоновой лексике русского языка. — Семантика слова и семантика текста. Сборник научных трудов. Москва, 1994, с. 83–87.
54. *Евтеев С. В.* Эквивалентность при сопоставительном изучении языков и при переводе. — Вопросы языковых контактов и сопоставительное изучение языков. Москва, 1992, с. 50–57.
55. *Есперсен О.* Философия грамматики. — Москва, 1958.

56. Жажжа С. Сопоставление чешского языка с русским в свете влияния других языков. — *Slavia, Praha*, 1998, seš. 1–2, s. 81–85.
57. Зализняк А. А., Левонтина И. Б. Отражение национального характера в лексике русского языка. — *Russian Linguistics, Dordrecht – Boston – London*, 1996, vol. 20, № 2–3, p. 237–264.
58. Записки венецианца. — Москва, 1991.
59. Зимек Р. Национально-культурная специфика речевого поведения русских и нерусских. — *Rossica Ostraviensia* 95, Ostrava, 1995, s. 5–15.
60. Зиновьева Е. И. О соотношении терминов «лингвострановедение» и «лингвокультурология». — *Русский язык как иностранный. Теория. Исследования. Практика* Вып. IV. С.-Петербург, 2000, с.13–16.
61. Исаев И., Исаева Е. Почему мы другие: культурологическое описание как ключ к углублению взаимопонимания. — *Kulturologické aspekty vyučovania ruského jazyka a literatury*. Nitra, 1996, s. 74–81.
62. Карасик В. И. Культурные доминанты в языке. — *Языковая личность: культурные концепты. Сборник научных трудов*. Волгоград, 1996, с. 3–16; цит. по: <http://www.vspu.ru/~axiology/vik/vikart2/htm>
63. Карасик В. И. О категориях лингвокультурологии. — *Языковая личность: проблемы коммуникативной деятельности. Сборник научных трудов* Волгоград, 2001, с. 3–16; цит. по: <http://www.vspu.ru/~axiology/vik/vikart11.htm>
64. Карасик В. И., Слышкин Г. Г. Лингвокультурный концепт как единица исследования. — *Методологические проблемы когнитивной лингвистики*. Воронеж, 2001, с. 75–80; цит. по: <http://www.vspu.ru/~axiology/vik/ggsvikart.htm>
65. Караулов Ю. Н. Русский язык и языковая личность. — Москва, 1987.
66. Касевич В. Б. Буддизм. Картина мира. Язык. — С.-Петербург, 2004.
67. Кашкин И. В. Для читателя–современника. — Москва, 1977.
68. Ковалев Н. И. Русская кулинария. — Москва, 1982.
69. Колесов В. В. Концепт культуры. — *Вестник СПбГУ, серия 2. История. Языкознание. Литературоведение*. Вып. 3. С.-Петербург, 1992, № 16, с.30–40.
70. Колосов В. В. Русская ментальность и развитие русского языка. — *Russistik (Die wissenschaftliche Zeitschrift für aktuelle Fragen des Russischunterrichts)*, Berlin, 1995, nr. 112, s. 20–25.
71. Комиссаров В. Н. Лингвистика перевода. — Москва, 1980.
72. Комлев Н. Г. О культурном компоненте лексического значения. — *Вестник МГУ*. Москва, 1966, № 5, с. 43–50.
73. Копанев П. И. Вопросы истории и теории художественного перевода. — Минск, 1972.
74. Корнилов О. А. Языковые картины мира как производные национальных менталитетов. — Москва, 1999.
75. Костомаров В. Г. Роль русского языка в диалоге культур. — *Русский язык за рубежом*, 1994, № 5/6, с. 9–11.
76. Костомаров Н. И. Домашняя жизнь и нравы великорусского народа в XVI и XVII столетиях (очерк). — Москва, 1993.
77. Кравченко А. В. Феноменология значения и значение феноменологии в языке. — *Категоризация мира: пространство и время*. Москва, 1997.
78. Кравченко А. И. Культурология. Учебное пособие для вузов. — Москва, 2001.
79. Красильников В. Г. Оригинал и перевод: один текст в разных культурах. — *Россия и Запад: диалог культур*. [Вып. 2]. Москва, 1996, с. 31–39.
80. Крупнов В. Н. В творческой лаборатории переводчика. — Москва, 1976.
81. Кубрякова Е. С. Человеческий фактор в языке: язык и порождение речи. — Москва, 1991.
82. Кульпина В. Г. Взаимодействие культур сквозь призму лингвокультурологической категории культурно-исторической точки отсчета. Вып. 3. Москва, 1996, с. 241–249.
83. Левицкая Т. Р. Проблемы перевода. — Москва, 1976.
84. Лепилова К. Антропоцентрическое и сравнительное восприятие культуры. — *Kulturologické aspekty vyučovania ruského jazyka a literatury*. Nitra, 1996, s. 85–90.
85. Лизалова Л. Некоторые особенности русского и чешского диалога. — *Opera Slavica*, Brno, 1995, 5, s. 52–55.

86. *Лилич Г. А.* Роль русского языка в развитии словарного состава чешского литературного языка. — Ленинград, 1982.
87. *Липинская В. А.* Пища (XII–XX века). — Русские. Москва, 1997, с. 354–397.
88. *Липинская В. А.* Пища и утварь. — Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры. Москва, 1987, с. 292–313.
89. *Лихачев Д. С.* Концептосфера русского языка. — Известия РАН, серия литературы и языка, т. 52, Москва, 1993, с. 3–9.
90. *Лотман Ю. М.* Несколько мыслей о типологии культуры. — Языки культуры и проблемы переводимости. Москва, 1987, с. 3–11.
91. *Лотман Ю. М., Погосян Е. А.* Великосветские обеды. — С.-Петербург, 1996.
92. *Лурье С. В.* Истоки современного понимания термина «культура». — Историческая этнология. Москва, 1998, с. 138–139.
93. *Лутовинова И. С.* Слово о пище русских (к истории слов в русском языке) — С.-Петербург, 1997.
94. *Львовская З. Д.* Теоретические проблемы перевода. — Москва., 1985.
95. *Ляпин С. Х.* Факт в пространстве бытия (опыт концептологического понимания). — Архангельск, 1996.
96. *Ляпин С. Х.* Концептология: к становлению подхода. — Концепты. Вып. I. Архангельск, 1997, с. 11–35.
97. *Малаховский Л. В., Микулина Л. Т.* Русская культурно-коннотированная лексика в дополнении к большому оксфордскому словарю. — Словари и лингвострановедение. Москва, 1982, с. 53–61.
98. *Мамонтов А. С.* Номинативные единицы (слова) с фоновой окраской и их роль в восприятии художественного текста в условиях межкультурного общения. — Москва, 1984, с. 78–90.
99. *Манакин В. Н.* Основы контрастивной лексикологии: близкородственные и родственные языки. — Киев – Кировоград, 1994.
100. *Мароевич Р.* Лексико-семантические проблемы перевода на близкородственный славянский язык. — Системные семантические связи языковых единиц. Москва, 1992, с. 136–143.
101. *Мароевич Р.* Сопоставительная лингвистика и теория перевода как научные дисциплины. — Советское славяноведение, Москва, 1992, № 1, с. 72–77.
102. *Маслова В. А.* Лингвокультурология. — Москва, 2001.
103. *Маслова В. А.* Лингвокультурный аспект русской фразеологии. — Лингвокультурология. Учебное пособие. Для студентов высших учебных заведений. Москва, 2001, с. 82–88.
104. *Меджитова Э. Д.* Русская кухня. — Москва, 2001.
105. *Медникова Э. М.* Перевод – результат и источник сопоставления. — Перевод и проблемы сопоставления языков. Москва, 1986, с. 5–13.
106. *Мокиенко В. М.* Славянская фразеология. — Москва, 1989.
107. *Молдован В.* Прагматика перевода. — Probleme de filologie slavă, Timișoara, 1996, № 4, s. 101–112.
108. *Молочковский Ю.* Легче или труднее? — Мастерство перевода. Москва, 1962, с. 203–219.
109. *Морару М.* Сущность и значение национальных слов-реалий в языке художественного произведения и способы их перевода. — Filologie rusă, București, 1994, № 14, s. 73–88.
110. *Мурзин Л. Н.* Язык, текст и культура. — Человек – текст – культура. Екатеринбург, 1994, с. 160–169.
111. *Найда Ю. А.* Анализ значения и составление словарей. — Новое в лингвистике. Москва, 1962, вып. 2, 45–71.
112. *Найда Ю. А.* К науке переводить. Принципы соответствий. — Вопросы теории перевода в зарубежной лингвистике. Москва, 1978, с. 114–137.
113. *Нелюбин А. Л.* Теория перевода и терминологическая практика. — Русский филологический вестник, Т. 81. Москва, 1996, № 2, с. 117–122.
114. *Немищенко Г. П.* Этнический язык. Опыт функциональной дифференциации (на материале славянских языков). — München, 1999.

115. *Нерознак В. П.* О трёх подходах к изучению языков в рамках синхронного анализа. — Сопоставительная лингвистика и обучение неродному языку. Москва, 1987, с. 5–26.
116. *Нерознак В. П.* От концепта к слову: к проблеме филологического концептуализма. — Вопросы филологии и методики преподавания иностранных языков. Омск, 1998.
117. *Никифоров С. В.* Текст как социокультурный феномен. — Текст как структура. Сборник научных трудов. Москва, 1992, с. 95–104.
118. *Паламарчук О. Л.* Национально-характеристическая лексика «украинских произведений Н. Гоголя» в чешских переводах. — *Opera Slavica*, Brno, 1994, seš. 4, s. 31–39.
119. *Паламарчук О. Л.* Национально-характеристическая лексика «украинских произведений Н. Гоголя» на славянские языки. — *Русское языкознание*, Киев, 1994, 27, с. 174–183.
120. *Пасов Е. И.* Коммуникативное иноязычное образование. Концепция развития индивидуальности в диалоге культур. — Москва, 2000.
121. Поваренная книга С. А. Толстой. — Тула, 1991.
122. *Попова З. Д., Стернин И. А.* Понятие «концепт» в лингвистических исследованиях. — Воронеж, 1999.
123. *Попович А.* Проблемы художественного перевода. — Москва, 1980.
124. *Постовалова В. И.* Картина мира в жизнедеятельности человека. — Роль человеческого фактора в языке: язык и картина мира. Москва, 1988, с. 8–69.
125. *Постовалова В. И.* Существует ли языковая картина мира? — Язык как коммуникативная деятельность человека. Сборник научных трудов МГПИИЯ. Т. 284. Москва, 1987.
126. *Потебня А. А.* Символ и миф в народной культуре. Собрание трудов. — Москва, 2000.
127. *Похлебкин В. В.* Из истории русской кулинарной культуры. — Москва, 1996.
128. *Почепцов О. Г.* Языковая ментальность: способ представления мира. — Вопросы языкознания, Москва, 1990, № 6, с. 110–122.
129. *Прохвачева О. Г.* Лингвокультурный концепт «приватность» (на материале американского варианта английского языка). АКД. Волгоград, 2000; цит. по: <http://www.vspu.ru/~axiology/lbr/akd/autoref20.htm>
130. *Рамишвили Д. И.* К природе некоторых видов выразительных движений. — Тбилиси, 1976.
131. *Репин Б. И.* Национально-специфические слова-реалии как особая часть лексики в переводимом произведении. — Теоретические и практические вопросы преподавания иностранных языков. Москва, 1970, с. 87–99.
132. *Рецкер Я. И.* Теория перевода и переводческая практика. — Москва, 1974.
133. *Рыльский М.* Искусство перевода. Статьи, заметки, письма. — Москва, 1986.
134. *Савельева Г. Н.* Текст в свете теории перевода и контрастивной лингвистики. — Перевод и интерпретация текста. Сборник научных трудов. Москва, 1988, с. 108–115.
135. *Савицкий В. Д.* Произведения А. П. Чехова в Чехословакии. — Институт славяноведения АН СССР. Краткие сообщения. Москва, 1955, № 16, с. 67–74.
136. *Салфеллер Г.* Лучшие чешские рецепты. — Москва, 2004.
137. *Свирида И. И.* Пространство и культура: аспекты изучения. — Славяноведение, Москва, 2003, № 4, с. 14–24.
138. *Свирида И. И.* Человек в контексте культуры. — Москва, 1995.
139. *Семеновы К. Ц. и П. Ц.* Соблазны вегетарианца. — С.-Петербург, 1996.
140. *Сентенберг И. В.* Языковая личность в коммуникативно-деятельностном аспекте. — Языковая личность: проблемы значения и смысла. Волгоград, 1994, с. 14–24.
141. *Серебренников Б. А.* Как происходит отражение картины мира в языке. — Роль человеческого фактора в языке: язык и картина мира. Москва, 1988, с. 87–107.
142. *Сипко Й.* Этнокультурные переводческие аналогии. — *Kulturologické aspekty vyučovania ruského jazyka a literatury*. Nitra, 1996, s.131–138.
143. *Сипко Й.* Этнокультурный базис русско-словацких переводов. — Prešov, 1999.
144. *Сипко Й.* Лексемы с этнокультурными коннотациями и их перевод. — *Opera Slavica*, roč. XI, Brno, 2001, № 2, с. 24–34.
145. *Склярёвская Г. Н.* Метафора в системе языка. — С.-Петербург, 1993.

146. *Слышкин Г. Г.* От текста к символу: лингвокультурные концепты прецедентных текстов в сознании и дискурсе. — Москва, 2000; цит. по: <http://www.vspu.ru/~axiology/vik/ggsvikart.htm>
147. *Слышкин Г. Г.* Межкультурная компетенция и концепт «перевод». — Языковая личность: проблемы коммуникативной деятельности. Сборник научных трудов. Волгоград, 2001, с. 60–64; цит. по: <http://www.vspu.ru/~axiology/ggs/ggsart4.htm>
148. *Снитко Т. Н.* Предельные понятия в западной и восточной лингвокультурах. — Пятигорск, 1999.
149. *Соколовская Ж. П.* «Картина мира» в значении слов. — Симферополь, 1993.
150. *Сорокин Ю. А.* Речевые маркеры этнических и институциональных портретов и автопортретов: какими мы видим себя и других. — Вопросы языкознания, Москва, 1995, № 6, с. 43–53.
151. *Степанов Ю. С.* Константы. Словарь русской культуры. Опыт исследования. — Москва, 1997.
152. *Степанова Л. И.* Фразеосемантическое поле «богатство» и «бедность» в русском и чешском языках. — *Rossica Ostraviensia*, Ostrava, 1995, s. 66–74.
153. *Стижко Л. В.* Переводы классической литературы — зеркало динамики языковой ситуации. — Славянская филология. Вып. 7. С.-Петербург, 1993, с. 77–85.
154. *Сукаленко Н. И.* Аккумулятивная функция языкового знака и проблемы культурологии. — Язык и культура. Вторая международная конференция. Киев, 1993, с. 22–29.
155. *Сукаленко Н. И.* Двухязычные словари и особенности перевода. — Харьков, 1976.
156. *Суксов В. М.* Интерпретация реалий в филологическом словаре. — Современная русская лексикография. Москва, 1977, с. 120–125.
157. *Суксов В.* Остается ли Швейк чехом? Еще о роли «фоновых знаний» и о переводимости непереводаемого. — Дружба народов, Москва, 1983, № 9, с. 251–256.
158. *Супрун А. Е.* О комплексном подходе к построению славянской сопоставительной лексикологии. — Теоретические и методологические проблемы сопоставительного изучения славянских языков. Москва, 1994, с. 61–66.
159. *Супрун В. И., Мргачова Э. А. П.* Чехов и чехи. — Поэтический мир Чехова. Волгоград, 1985, с. 124–131.
160. *Телия В. Н.* Коннотативный аспект семантики номинативных единиц. — Москва, 1986.
161. *Телия В. Н.* Русская фразеология. Семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты. — Москва, 1996.
162. *Терещенко А. В.* Быт русского народа. — Москва, 2001.
163. *Тер-Минасова С. Г.* Язык и межкультурная коммуникация. — Москва, 2000.
164. *Тимофеев Е. К.* К сравнению лингвокультурологического пространства в чешском и русском языках. — *Opera Slavica*, Brno, 1995, 5, s. 22–26.
165. *Толстой Н. И.* Этнолингвистика в кругу гуманитарных дисциплин. — Русская словесность. От теории словесности к структуре текста. Антология. Москва, 1997, с. 306–315.
166. *Томахин Г. Д.* От страноведения к фоновым знаниям носителей языка и национально-культурной семантики языковых единиц в их языковом сознании. — Русский язык за рубежом, Москва, 1995, №1, с. 54–58.
167. *Топоров В. Н.* Метафора зеркала при исследовании межъязыковых и этнокультурных контактов. — Славяноведение, Москва, 1997, № 1, с. 4–9.
168. *Торон П.* Тотальный перевод. — Тарту, 1995.
169. *Трубачев О. Н.* Из истории названий каш в славянских языках. — *Slavia*, roč. XXIX, Praha, 1960, seš. 1, s. 5.
170. *Уваров В. Д.* Материальные и психологические реалии и их значение для перевода. — Учебно-методические разработки к курсу теории перевода. Москва, 1972, с. 68–79.
171. *Урысон Е. В.* Языковая картина мира и VS обиходные представления (модель восприятия в русском языке). — Вопросы языкознания, Москва, 1998, № 2, с. 3–21.
172. *Урысон Е. В.* Языковая картина мира и лексические заимствования. — Вопросы языкознания, Москва, 1999, № 6, с. 79–82.
173. *Уфимцева А. А.* Роль лексики в познании человеком действительности и формирование языковой картины мира. — Роль человеческого фактора в языке. Москва, 1988.

174. *Фёдоров А. В.* Очерки общей и сопоставительной стилистики. — Москва, 1971.
175. *Фёдоров А. В.* Основы общей теории перевода. — Москва, 1983.
176. *Флорин С.* Чем словари не удовлетворяют переводчика? — Мастерство перевода. Москва, 1975, с. 381–400.
177. *Флорин С.* Перевод как фактор в переводческом процессе. — Болгарская русистика, София, 1992, № 314, с.13–15.
178. *Фойхтингер Х.* Проблема передачи культурных реалий в немецких переводах Чехова. — Чехов в Германии. Москва, с. 236–241.
179. *Хачатурян Н.* Реалия и переводимость. — Мастерство перевода. Москва, 1953, с. 42–61.
180. *Цыбина Л. Ю.* Проблема перевода реалий. — Перевод и интерпретация текста. Москва, 1988, с.135–142.
181. *Черемисин В. И.* Виды лексико-семантической интерференции и трансформации при переводе. — Текст как структура. Сборник научных трудов. Москва, 1992, с. 105–110.
182. *Чернов Г. В.* К вопросу о передаче безэквивалентной лексики при переводе. — Ученые записки МГПИИЯ, Москва, Т. XVI, 1958, с. 223–255.
183. *Чесноков И. И.* Русские лингвострановедческие реалии как концепты национального менталитета. — Opera Slavica, Brno, roč. XII, 2000, № 2, s. 26–31.
184. *Чмир В. Б.* Слов'янська кухня. — Львів, 1997.
185. *Чудинов А. П.* Теория метафорического моделирования на современном этапе развития. — Екатеринбург, 2000.
186. *Шахова Н. И.* Лексические значения слова и его перевод на другой язык. — Теоретические и практические вопросы преподавания иностранных языков. Москва, 1970, с. 67–73.
187. *Швейцер А. Д.* Контрастивная лингвистика и теория перевода. — Сопоставительная лингвистика и обучение неродному языку. Москва, 1987, с. 157–167.
188. *Швейцер А. Д.* Перевод и лингвистика. — Москва, 1973.
189. *Ширяев А. Ф.* Картина речевых процессов и перевод. — Перевод как лингвистическая проблема. Москва, 1982, с. 3–12.
190. *Шмелев А. Д.* Лексический состав русского языка как отражение русской души. — Русский язык в школе, Москва, 1996, № 4, с. 83–90.
191. *Щерба Л. В.* Избранные работы по языкознанию и фонетике. Т. 1. — Ленинград, 1958.
192. *Юрина Е. А.* Образный строй языка как фактор формирования культурно-исторического сознания. — Индивидуальные исследования в рамках научных организаций нового типа: проблемы и перспективы. Москва, 2004; цит. по: <http://www.iriss.ru/>
193. *Якобсон Р. О.* О лингвистических аспектах перевода. — Вопросы теории перевода в зарубежной лингвистике. Москва, 1978, с. 16–24.
194. *Яковлева Е. С.* Фрагменты русской языковой картины мира. Модели пространства, времени и восприятия. — Москва, 1994.
195. *Яковлева Е. С.* О понятии «культурная память» в применении к семантике слова. — Вопросы языкознания, Москва, 1998, № 3, с. 43–73.
196. *Adamec P.* Čeština a ruština v konfrontačně-typologickém pohledu. — Přednášky z 36. běhu letní školy slovanských studií. Praha, 1994, s. 51–59.
197. *Barnet V.* K problému ekvivalence při lingvistickém srovnávání. — Konfrontační studium ruské a české gramatiky a slovní zásoby. II. Praha, 1983, s. 7–27.
198. *Bartmiński J., Panasiuk J.* Stereotypy językowe. — Encyklopedia kultury polskiej XX wieku. T. 2. Współczesny język polski. Wrocław – Lublin, 1993, s. 363–387.
199. *Bečka J. V.* Česká stylistika. — Praha, 1992.
200. *Beranová M.* Jídlo a pití za Rudolfa II. — Praha, 1997.
201. *Beranová M.* Pochoutky našich předků. Výživa a kulinární umění od pravěku do počátku novověku. — Praha, 1997.
202. *Blatná R.* Typologické srovnání českého a ruského kulturního lexika. — Slavia (Časopis pro slovanskou filologii). Praha, 1993, roč. 62, s. 317–322.

203. *Bonačić M.* Izvan granica prevodljivosti. — Zbornik Hrvatskog društva primjenjene lingvistike. Savjetovanje Prevođenje: suvremena strujanja i tendencije. Zagreb, 1995, s. 39–45.
204. *Budovičová V.* Z konfrontačnej lexikologie príbuzných jazykov – lexikálne paralely v slovenčine, ruštine a češtine. — Konfrontační studium ruské a české gramatiky a slovní zásoby. II. Praha, 1983, s. 257–273.
205. *Čechová M.* K recepci kulturních frazémů v současné komunikaci. — Naše řeč, Praha, 1995, 78, s. 138–144.
206. *Čechová M.* Dynamika slovní zásoby dnešní češtiny. — Języki słowiańskie wobec współczesnych przemian w krajach Europy Środkowej i Wschodniej. Materiały konferencji z 23–25 IX 1992. Opole, 1993, s. 103–109.
207. *Čmejrková S.* Čeština v mezikulturní komunikaci. — Slavia, Praha, 1993, nr. 62, s. 305–310.
208. *Daneš F.* Perspektivy češtiny. — K diferenciaci současného mluveného jazyka. Sborník prací z mezinárodní vědecké konference. Ostrava, 1995, s. 5–11.
209. *Devkin V.* Kulturologischer Aspekt der Alltagssprache: deutsche Realien aus russischer Sicht. — Das Wort (germanistisches Jahrbuch), Bonn, 1993, 8, S. 186–297.
210. *Dolanský J.* Čechov v Čechách. — Literární noviny, Praha, 1954, č. 31, s. 8–9; č. 32, s. 9; č. 33, s. 8–9;
211. *Dvořáková-Janů V.* Jídelní tradice v českých zemích. — Lidé a jídlo. Praha, 1999, s. 47–53.
212. *Fialová J. A., Styblíková K.* Česká kuchyně. Tradiční a dnešní, sváteční a všední. — V Praze, 1987.
213. *Filipová L.* Česká kuchyně. — Praha, 2000.
214. *Flídorová H.* Особенности русского разговорного языка в сопоставлении с чешским. — Studia z językoznawstwa słowiańskiego. Lublin, 1995, 5, s. 52–55.
215. *Gazda J.* K systémovým aspektům některých internacionálních procesů v slovní zásobě současné ruštiny. — Opera Slavica, Brno, 1993, № 2, s. 37–42.
216. *Grosbart Z.* Jednostka przekładu a jego adekwatność. — Przegląd rusycystyczny, Warszawa, 15, 1992, 3–4, s. 37–45.
217. *Horák J.* Zvyky, obyčeje a výroční obřady našeho lidů. — Praha, 1925.
218. *Hrdlička M.* Překladatelské miniatury. — Praha, 1995.
219. *Hrdlička M.* O (ne)uměleckém překladu (ne)uměleckého textu. — Opera Slavica, roč. VI, Brno, 1996, № 1, s. 36–40.
220. *Hrdlička M.* Literární překlad a komunikace. — Praha, 1997.
221. *Hrdlička M.* K překladatelským porovnáváním jazyků (v planu rusko-českém). — Opera Slavica, roč. XI, Brno, 2001, № 4, s. 6–14.
222. *Hrdlička M.* Cizí jazyk čeština. — Praha, 2002.
223. *Jäger G.* Ekwiwalentności w przekładzie artystycznym. — Prace filologiczne 38. Warszawa, 1993, s. 363–374.
224. *Johnson M., Lakoff J.* Metaphors we live by. — Chicago, 1980.
225. *Johnson M., Lakoff G.* Women, fire and dangerous things: What categories reveal about the mind. — Chicago – London, 1987.
226. *Kořenský J.* Metodologické problémy analýzy českého jazyka jako národního. — Jazyk: Kultura: Etnos. Moskva, 1994, s. 61–66.
227. *Korostěnský J.* Динамика развития русского и чешского словарного запаса. — Opera Slavica, Brno, nr. 3, 2, s. 32–36.
228. *Kostřica V.* Z historie recepce ruské literatury v Čechách. — Philologica 45. Praha, 1980, s. 45–53.
229. *Koževniková K.* Stylová diferenciacie prostriedků běžně mluveného jazyka jako problem překladatelský. — Naše řeč, Praha, 1979, № 3, s. 113–120.
230. *Kufnerová Z. a kol.* Překládání a čeština. — Praha, 1994.
231. *Kurcz I.* Zmienność i nieuchronność stereotypów. — Warszawa, 1994.
232. *Levý J.* Umění překadu. — Praha, 1983.
233. *Lewicki R.* Экзотизация в переводе как вопрос переводческой стратегии. — Slavia orientalis. T. XLV. Kraków, 1996, rocz. 45, № 3, s. 401–408.

234. *Lipczuk R.* Internacjonalizmy a «fałszywi przyjaciele tłumacza». — *Język a kultura* 7. Kontakty języka polskiego z innymi językami na tle kontaktów kulturowych. Wrocław, 1992, s. 135–143.
235. *Mareš P.* K vícejazyčnosti v uměleckém textu (cizojazyčné prvky v českých uměleckých textech). — *Slavia*, roč. 67, Praha, 1998, seš. 1–2, s. 25–30.
236. *Mędelska J., Wawrzyńczyk J.* Między oryginałem a przekładem. — *Rzecz o słownikach dwujęzycznych*. Kielce, 1992.
237. *Miturska-Bojanowska J.* Сравнительный анализ названий кулинарных изделий и напитков в русском и польском языках. — *Zeszyty naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego. Slavica Stetinensia*. Szczecin, s. 81–98.
238. *Mrhačová E.* Obyvatelská jména v češtině a polštině. — *Slavia*, Praha, 1996, № 4, s. 445–453.
239. *Nejedlý Z. A. P. Čechov.* — *Moskevské stati*. Praha, 1950, s. 118–123.
240. *Pijačková E.* Česká kuchyně. Recepty tradiční i netradiční. — München, 1999.
241. *Richards I.* Mencius on the mind. — London, 1932.
242. *Richterek O.* Umělecký styl prozy A. P. Čehova v interpretaci českých překladatelů. — Hradec Králové, 1987.
243. *Richterek O.* К норме эпохи в современных чешских переводах русской литературы. — *Slavia*, Praha, 1998, seš. 1–2, s. 221–226.
244. *Richterek O.* Dialog kultur v uměleckém překladu. Příspěvek k česko-ruským kulturním vztahům. — Hradec Králové, 1999.
245. *Rudolph J.* Socjolingwistyczne aspekty przekładu artystycznego. — *Prace filologiczne* 38, Warszawa, 1993, s. 385–392.
246. *Salzman Z.* Čeština na talíři. — *Čeština doma a ve světě*, Praha, 1996, № 4, s. 150–171.
247. *Seleskovich D.* L'interpretation de conférence. — *Babel*, Paris, 1962, № 1, p. 15.
248. *Svatoňová I. A. P.* Čechov na českých scénách 1889–1914. — Praha, 1958.
249. *Světlá J.* K otázce vlivu překladů na současnou češtinu. — *Naše řeč*, roč. 79, Praha, 1996, № 3, s. 141–144.
250. *Townsend Ch. E.* Преподавание чешского языка посредством русского. — *Вестник МГУ*, серия 9, Москва, 1995, с. 124–129.
251. *Ungerer F., Schmid H. J.* An Introduction to Cognitive Linguistics. London – New York, 1996.
252. *Urbanek D.* Element kulturowy znaczenia wyrazu w aspekcie translatorycznym. — *Problemy komunikacji interkulturowej: jedna Europa — wiele języków i wiele kultur*. Warszawa, 1996, s. 115–119.
253. *Vilikovský J.* Překlad jako tvorba. — Bratislava, 1984.
254. *Václavík A.* Výrošní obyčeje a lidové umění. — Praha, 1959.
255. *Volos R.* Ruski bezekvivalentni leksik. — *Zbonik Hrvatskog društva primjenjene lingvistike. Savjetovanje Prevođenje: suvremena strujanja i tendencije*. Zagreb, 1995, s. 475–486.
256. *Wawrzyńczyk J.* Rosyjsko-polskie relacje leksykalne, syntaktyczne i pragmatyczne w praktyce przekładowej tłumaczy i leksykografów. — *Opuscula Polonica et Russica*, Łódź, 1996, № 4, s. 85–97.
257. *Wierzbicka A.* Semantics, Culture, and cognition: Universal human concepts in culture-specific configurations. — New York, 1992.
258. *Wierzbicka A.* The case for surface case. — Ann Arbor, 1980.
259. *Zíbrt Č.* Poctivé mravy a společenské řády při jídle a pití. Po rozumu starých Čechův. — Praha, 1890.
260. *Winter Z.* Kuchyně a stůl našich předků. — Praha, 1892.
261. *Zíbrt Č.* Staročeské umění kuchařské. — Praha, 1927.
262. *Žaža S.* Ruština a čeština v porovnávacím pohledu. Brno, 1999.
263. *Zelenka M.* Hranice a křižovatky současné komparistiky. — *Slavia*, Praha, 1998, seš. 4, s. 491–500.

ИСТОЧНИКИ

1. *Амаду Ж.* Дона Флор и два ее мужа. — Москва, 1986.
2. *Čapek K.* Povídky z jedné kapsy. — Praha, 2002.
3. *Čapek K.* Trapné povídky. — Praha, 1986.
4. *Čapek K.* Bajky a podpovídky. — Praha, 1996
5. *Чехов А. П.* Полное собрание сочинений и писем в 30-тт. Т. II–X. — Москва, 1974–1976.
6. *Čechov A. P.* Sňatek z lásky a jiné humoresky. Přel. V. Unzeitig. — Praha: Jos. R. Vilímek, 1903.
7. *Čechov A. P.* Pestré povídky. Díl. I–X, část. I–III. Přel. A. Drábek, V. Červinka, P. Chrudimský, J. Havlín, P. Papáček, B. Prusík, A. G. Stín¹, — V Praze: J. Otto, 1911–1918.
8. *Čechov A. P.* Povídky. Přel. K. Dušková, E. Frynta, A. Zahradníčková. — Praha, 1950.
9. *Čechov A. P.* Výbor s díla. Přel. J. Hulák. — Praha: Československý spisovatel, 1951.
10. *Čechov A. P.* Vybrané povídky. Přel. F. Holešovský, J. Hulák, N. Slabihoudová. — Praha: SNDK, 1956.
11. *Čechov A. P.* Tisíc a jedna vášeň. Přel. J. Hulák. — Praha: Lidové nakladatelství, 1968.
12. *Čechov A. P.* Anna na krku a jiné povídky. Přel. J. Hulák, E. Frynta, Z. Psůtková. — Praha: Academia, 2000.

ЛЕКСИКОГРАФИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ

1. *Ахманова О. С.* Словарь лингвистических терминов. — Москва, 1969.
2. *Бирих А. К., Мокиенко А. М., Степанова Л. И.* Словарь русской фразеологии. Историко-этимологический справочник. — С.-Петербург, 2001, 700 с.
3. Большой русско-чешский словарь/Velký rusko-český slovník. Под ред. Л. В. Копецкого и др. Т. 1–2. — Москва – Прага, 1952–1962.
4. *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка. В 4 тт. — Москва, 1980.
5. *Ожегов С. И., Шведова Н. Ю.* Толковый словарь русского языка. — Москва, 1993.
6. Русский ассоциативный словарь. — Москва, 1994.
7. Русско-чешский словарь/rusko-český slovník словарь. Red. I. Vlček a kol. — Москва, 1985.
8. Русско-чешский словарь/rusko-český slovník. Red. M. Šroufková a kol. — Praha, 1999.
9. Славянские древности. Этнолингвистический словарь. В 5 тт. Под ред. акад. Н. И. Толстого. Т. 1 (А–Г). — Москва, 1995–.
10. *Фасмер М.* Этимологический словарь русского языка. Т. I–IV. — Москва, 1964–1973.
11. Словарь фразеологизмов русского языка. Под ред. А. И. Молоткова. — Москва, 1978.
12. Фразеологический словарь русского литературного языка. Т. 1–2. Сост. А. И. Федоров. — Новосибирск, 1995.
13. Фразеологический словарь современного русского литературного языка. Т. 1–2. Под ред. А. Н. Тихонова. — Москва, 2004.
14. Частотный словарь рассказов А. П. Чехова. Под ред. Г. Я. Мартыненко. — С.-Петербург, 1999.
15. Частотный словарь русского языка. Под ред. Л. Н. Засориной. — Москва, 1977.
16. Частотный словарь современного русского языка. Под ред. Л. Леннгрен. — Acta Universitatis Upsaliensis. Studia Slavica Upsaliensia 32. Uppsala, 1993.
17. *Черных П. Я.* Историко-этимологический словарь современного русского языка. Т. 1–2. — Москва, 2001.
18. *Яранцев Р. И.* Русская фразеология. Словарь-справочник. — Москва, 1997.
19. *Večka J. V.* Slovník synonym a frazeologizmů. — Praha, 1982.
20. Česko-ruský slovník/Чешско-русский словарь. Díl. I–II. Red. L. Kopecký a kol. — Praha, 1976.

¹ A.G. Stín — псевдоним чешского критика и переводчика A. Vrzala (1864–1930)

21. *Jelíněk J., Bečka J.-V., Těšitělová M.* Frekvence slov, slovních druhů a tvarů v českém jazyce. — Praha, 1961.
22. *Máček V.* Etymologický slovník jazyka českého. — Praha, 1997.
23. *Mokienko V., Wurm A.* Česko-ruský frazeologický slovník. — Olomouc, 2002.
24. *Pietrzak-Meiser H.* Słownik frazeologiczny czesko-polski. — Lublin, 1993.
25. Slovník české frazeologie a idiomatiky. Díl. I–II. — Praha, 1994.
26. Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost. Red. J. Filippec a kol. — Praha, 2003.

В работе были использованы материалы нижеследующих сайтов:

<http://www.kulina.ru/receps.php>

<http://zahav.kuking.net>

<http://www.cook.ru>

http://www.svejk.cz/main_kuchyne.html

<http://recepty.webz.cz/>

<http://www.kucharka.netcity.cz/>

<http://www.papanicko.wz.cz>

<http://www.recept.cz/default2.asp>

<http://lufik.net/www/index.php?soubor=jidlo/kucharka>

<http://www.labuznik.com>

СПИСОК РАССКАЗОВ

1. Анна на шее (1895) / Anna na krku, přel. P. Chrudimský (1918); přel. J. Hulák (1968)
2. Ариадна (1895) / Ariadna, přel. V. Červinka (1912); přel. E. Frynta (1950)
3. Бабье царство (1894) / Ženské království, přel. P. Papáček (1912); přel. E. Frynta (1950)
4. В потемках (1886) / Ve tmě, přel. J. Hulák (1951)
5. Ванька (1884) / Vaňka, přel. J. Hulák (1951)
6. Выигрышный билет (1887) / Los, přel. V. Unzeitig (1903); přel. A. G. Stín (1911)
7. Дама с собачкой (1899) / Dáma s psíkem, přel. V. Červinka (1912); přel. Z. Psůtková (2000); Dáma s psíčkem, přel. A. Zahradníčková (1950)
8. Дачники (1885) / Dačníci, přel. V. Červinka (1911)
9. Душечка (1899) / Dušinka, přel. A. G. Stín (1912); A. Zahradníčková (1950); přel. J. Hulák (2000)
10. Дуэль (1891) / Souboj, přel. B. Prusík (1914); přel. K. Dušková (1954)
11. Жена (1892) / Žena, přel. V. Červinka (1914); přel. K. Dušková (1954)
12. Из записок вспыльчивого человека (1887) / Ze zápisů prchlivého člověka, přel. A. G. Stín, 1911; V. Unzeitig (1903)
13. Клевета (1883) / Klep, přel. V. Unzeitig (1903)
14. Крыжовник (1898) / Angrešt, přel. A. G. Stín (1911); přel. N. Slabihoudová (1956)
15. Лев и солнце (1887) / Lev i slunce, přel. A. G. Stín (1911); přel. V. Unzeitig (1903)
16. Мальчики (1887) / Hoši, přel. A. G. Stín (1911); Chlapci, přel. F. Holešovský (1956)
17. Мужики (1897) / Mužici, přel. A. G. Stín (1911); Na vesnici, přel. J. Hulák (1951)
18. Неприятность (1888) / Nepříjemnost, přel. A. G. Stín (1916)
19. О любви (1898) / O Lásce, přel. A. G. Stín (1911)
20. Панихида (1886) / Panichida, přel. A. G. Stín (1916)
21. Попрыгунья (1892) / Větroplaška, přel. J. Havlín (1912)
22. Пьяные (1887) / Opilí, přel. A. G. Stín (1914)
23. Сапожник и нечистая сила (1888) / Švec a zlý duch, přel. A. G. Stín (1918)
24. Сирена (1887) / Sirena, přel. A. G. Stín (1911), přel. J. Hulák (2000)
25. Талант (1886) / Talent, přel. A. G. Stín (1914), přel. J. Hulák (1951)
26. Три года (1895) / Tři roky, přel. A. G. Stín (1912)
27. У предводительши (1885) / U paní předvoditelové, přel. A. G. Stín (1914)
28. Устрицы (1884) / Ústřice, přel. A. G. Stín (1918)
29. Шведская спичка (1884) / Švédská sirka, přel. A. G. Stín (1914); přel. V. Unzeitig (1903); švédská zápalka, přel. J. Hulák (1968)
30. Perpetuum mobile (1884) / Perpetuum mobile, přel. A. G. Stín (1914); přel. J. Hulák (2000)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ЦИБОНИМЫ ПО МАТЕРИАЛАМ ЭТИМОЛОГИЧЕСКИХ СЛОВАРЕЙ РУССКОГО ЯЗЫКА

СОКРАЩЕНИ

англ. — английский	др.-прус. — древнепрусский	нем. — немецкий	ст.-сл. — старославянский
блр. — белорусский	др.-рус. — древнерусский	перс. — персидский	ст.-чеш. — старочешский
болг. — болгарский	ит. — итальянский	польск. — польский	с.-хорв. — сербохорватский
в.-луж. — верхнелужицкий	исп. — испанский	португ. — португальский	тур. — турецкий
в.-нем. — верхненемецкий	кит. — китайский	рум. — румынский	тюрк. — тюрский
греч. — греческий	лат. — латинский	рус. — русский	укр. — украинский
голл. — голландский	н.-луж. — нижнелужицкий	словац. — словацкий	франц. — французский
	н.-нем. — нижненемецкий	словен. — словенский	

чешск.— чешскийрус.	др.-рус.	укр.	блр.	болг.	с.-хорв.	словен.	словац.	чешск.	польск.	в.- и н.- луж.	ЭТИМО ЛОГИЯ
<i>айва</i>	в рус. яз. известно с XVII в.	<i>айва</i>	<i>айва</i>	<i>дюля</i>				<i>kdoule</i>	<i>pigwa</i>		рус. <i>айва</i> из тур. <i>ayva</i> [Фас,Чер]
<i>апельсин</i>	с нач. XVIII в.	<i>апельсин</i>	<i>апельсін</i>	<i>портокал</i> (тур. portakal)	<i>на̀ра̋нча</i>			<i>poteranč</i>	<i>potarańcza</i>		из голл. <i>appelsí- en</i> [Фас,Чер]
<i>арбуз</i>	с XV в.	гарбуз ‘тыква’ <i>кавун</i> ‘арбуз’		<i>любеница, диня</i> диал. <i>карпуз</i>	<i>ка̀рпуза</i> , но чаще <i>любеница</i>			<i>meloun</i> ‘арбуз и дыня’	<i>kawon</i> как и в укр. из тур. <i>kavun</i> ‘дыня’ тж. <i>arbuз</i> из рус.		в слав. яз. из тюрк. (в южно- слав. — из тур. <i>karpuз</i> арбуз). В рус. м. б. из та- тарских гово- ров с началь- ным неустой- чивым х. Ср. крым-тат. <i>Хар- пуз</i> [Фас,Чер]
<i>балык</i>	в словарях отм. С 1789 г.	<i>балик</i>	<i>балык</i>		<i>ба̀лук</i> (<тур.) ‘рыбное семя’			<i>balyk</i>	<i>bałyk</i>		в рус. из тюркс. яз. [Фас,Чер]

баранина	с XV в.	баранина	бараніна	овнешкове месо			baranina	skopové maso	baranina		*boranъ [Чер]
баранка	с сер. XVII в. первоначал. баранок	обаринок обарянец	абаранак	геврек (<тур. <i>gevrek</i> 'сухарь')	ђеврѣк			preclík (<нем. <i>Brezel</i> 'крендель')	obwarzanek		*обарянок [Чер]
бифитекс	с XVIII в. как кушанье, ха- рактерное для англ. кухни	біфитекс	біфитэкс	бифтек				biftek	befsztyk		из англ. <i>beef- steak</i> [Чер]
блин	блинъ млинь (с на- чальным <i>б</i> из- вестно с XV в., но старшей яв- ляется форма с начальным <i>м</i> – млинь, извест- ная с XIV в.	млинець	блін	палачинка 'блинчик' млин 'слоеный пирог' блин из рус.	млин 'мельница'	mlin 'мельница'		lívanec, mlýn 'мельница' <i>blin</i> из рус.	nalešník, mlýn 'мельница' (ср. <i>mlýncem</i> 'кружком', 'в кружок') <i>blin</i> из рус.	mlýn	*mъlinъ 'мель- ница' (>жернов > 'нечто круг- лое'). Общесла- вян., восходит, по-вид., к лат. <i>molínium</i> 'мель- ница' [Чер]
боб		біб		боб	боб	bòb		bob	bób	bob	родственно лат. <i>fabo</i> [Фас]
борошно		борошно		брашно	брашно	brášno				brošma 'праздни к тела Хрис	родственно лат. <i>far</i> 'полба, кру- па, мука'; лтш. <i>barība</i> 'пита- ние' [Фас]
бориц	как травянисто- растение, видимо, <i>борще- вика</i> с XVI в. Значение 'суп со свеклой' известно с XVIII в.	бориц с XVIII в.	бориц	бориш из рус.		bršč 'борщевик'		boršč из рус. при ст.-чеш. <i>Bršť</i>	barszcz (в XV в. название растения, с XVIII в. название супа)		*bъrščъ (*bъrstjъ?) знач. 'похлебка из красной све- клы' появилось в результате пе- реноса назва- ния похлебки, кот. раньше ва- рили из борще- вника, на новое блюдо [Чер]
брага	с XV в.	брага	брага	брага 'рус. домашнее пиво' из рус.					braha 'барда' из укр.		через*бърага из чув. <i>pəraGa</i> [Фас, Чер]

<i>брусника</i>	с нач. XVII в., ф-ма в –к–а встреч. с XVIII в.	<i>брусниця</i>	<i>брусніца</i>	<i>боровинка</i>	<i>бруѠсница</i>	<i>brusnica</i>	<i>brusnica</i>	brusinka	<i>brusznica</i> тж. <i>borówka</i>	в.-луж. <i>bruslica</i> н.-луж. <i>brusnica</i>	корень, тот же, ч. в диал. <i>брос-</i> <i>нуть</i> ‘отбивать или отшмыги- вать семя’ [Чер]
<i>брынза</i>	в словарях с 1863 г.	<i>бринза</i>		<i>сирене</i>	<i>бринза</i> <i>brençe</i>		<i>bryndza</i> [с XV в.]	brynza [с XVI в.]	<i>bryndza</i> [с XVII в.]		в рус. и зап.- слав. из рум. <i>brînză</i> ‘сыр’ [Чер, Фас]
<i>брюква</i>		<i>бруква</i>	<i>бручка</i>					brukev	<i>brukiew</i>		из н.-нем. <i>wrû-</i> <i>ke</i> [Фас]
<i>буженина</i>		<i>вуженина</i>						uzenina ‘кончености’			путем перераз- лож. из * <i>obP-</i> <i>djenina</i> от <i>ob+</i> <i>vPIditi</i> ‘коптить, вялить’ [Фас]
<i>булка</i>	с начала XVIII в.	<i>булка</i>		<i>бял хлеб</i>	<i>зѣмичка</i> [<нем. <i>Semmel</i>]			<i>houska</i>	<i>buła</i> <i>butka</i>		по видим. неза- вис. от польск. ф-мы из голл. (или швед. ср. <i>bulle</i> ‘булка’) [Чер]
<i>бублик</i>	в словаре с сер. XIX в.	<i>бублик</i>									вероят. из укр. [Чер]
<i>бульон</i>	с нач. XVIII в.	<i>бульйон</i>	<i>булѣн</i>	<i>бульон</i>				<i>bouillon</i> через нем.	<i>bulion</i>		из франц. <i>boui-</i> <i>llon</i> [Фас, Чер]
<i>варенье</i>	<i>варение</i> (с XI в.)	<i>варення</i>	<i>варѣнне</i>	<i>вариво</i>	<i>варѣво</i> ‘варенные овощи’		<i>zaváranina</i>	<i>zavařenina</i>	<i>konfitury</i>		* <i>varъ</i> , * <i>variti</i> [Чер]
<i>вафля</i>		<i>вафля</i>	<i>вафля</i>	<i>вафля</i> из рус.				<i>oplatka</i>	<i>wafel</i> из рус.		в рус. из голл. <i>wafel</i> [Чер]
<i>вермишель</i>	еще в нач. XIX века восприни- мается как чу- жезычн.	<i>вермішель</i>	<i>вермішэль</i>		<i>резáнци</i>			<i>nudle</i> (<нем. <i>Nudeln</i>)	<i>makaron</i> (<i>cienki</i>)		ит. <i>vermicelli</i>
<i>винегрет</i>		<i>вінегрет</i>	<i>вінегрэт</i>	<i>руска салата</i>	<i>рускā салáта</i>			<i>vlašský salát</i> ‘ит. салат’	<i>sałatka</i>		из франц. <i>vinai-</i> <i>grette</i> ‘род ук- сусного соуса’

виноград	виноградъ с XI в.	виноград	віноград	устар. виноград ‘виноградник’ грозде ‘плоды’ лозе ‘растение’	виноград ‘винорадник’ грьбже ‘плоды’		vinohrad ‘виноградник’	vinohrad ‘виноградник’ vinné hrozny ‘плоды’	устар. winograd из чеш. ‘вино- градник’ wino- grona		*vinogordъ
вино	вино	вино	віно	вино	вино [главн. обр. виноградное]	víno		víno	wino	wino	*vino
вишня	вишня отм. с XV в.	вишня	вішня	вишня	вишенья	višna	višna ‘ягоды и дерево’	višně ‘ягоды’ višeň ‘дерево’	wiśnia	в.-луж. wišeň н.-луж. wišnja	*višъn’a
водка	с XVII в., на первых порах употреблялось как название лекарственного неалкогольного напитка, жид- кого лекарства, сиропа, настоя из лечебн. трав	горілка		водка [из рус.]				kořalka pálenka тж. vodka из рус.	wódka из рус.		от водить, вес- ти [Чер]
галушка		галушка									от галка ‘стек- ляный шар’ [Фас]
говядина	говядина	яловичина	ялавічына или просто мясо	говеждо мясо (ср. говедо ‘крупное рога- тое домашнее животное’)	гòвеђина	govêdina		hověží maso	wołowina		*govêdo
голубцы					голѹбић ‘клецка’				gołąbki		от голубь по форме сходст- ва с голубем [Фас]
горох	горохъ	горох	гарох	грах	грах не только ‘горох’, но и ‘фасоль, бобы’	gràh	hrach	hrách	groch	в.-луж. hroch н.-луж. groch	*gorchъ

<i>горчица</i>	<i>горьчица</i> 'горькое зелье' (м.б. 'хрен'?) и 'огорченная, в горе' с XI в.	<i>гiрчиця</i>	<i>гарчыца</i>	<i>синап</i> 'растение' из греч., <i>горчица</i> 'приправа' из рус.	<i>сла Оица</i> 'растение и приправа'	<i>gorčica</i> 'растение'	<i>horčica</i> 'растение и приправа'	<i>hořčice</i> 'растение и приправа'	<i>gorczyca</i> 'растение' <i>musztarda</i> 'приправа' (<ит. <i>mostarda</i>)		<i>*gorьkъjъ</i>
<i>грeнки</i>	с кон. XVIII в.	<i>гринки</i>	<i>грэнка</i>					<i>topinky</i>	<i>grzanki</i>		очевидно от <i>греть, грение</i>
<i>грeча</i>	с XV в.	<i>гречка</i>	<i>грэчка</i>	<i>елда</i> 'гречиха'	<i>хѣлда</i>		<i>pohánka</i>	<i>pohanka</i>	<i>gryka</i>		от <i>*зрькъ</i> – «грек», гречес- кая, завезенная из Греции [Чер, Фас]
<i>гриб</i>	до XIV в. в текстах не от- мечается. С XV в. известны прозвища <i>Гриб</i> и <i>Грибан</i>	<i>гриб</i> обл. <i>губа</i> (о съедобных грибах)	<i>грыб</i>	<i>гъба</i>	<i>гу Оба</i> 'лишайник, нарост на дереве'	<i>grîb</i>	<i>hrîb</i> 'белый гриб'	<i>hřib</i> 'белый гриб, боровик' <i>houba</i> 'гриб вообще'	<i>grzyb</i> 'гриб'	в.-луж. <i>hrîb</i> н.-луж. <i>grîb</i>	ясных соответ- ств. в др. и.-е. яз. нет, можно допустить о.-с. <i>*greb-</i> [Чер]
<i>груша</i>	<i>хруша</i> с начальным «г» в памянтниках с XIV в.	<i>груша</i>	<i>груша</i>	<i>круша</i> 'дерево и плод'	<i>кру Оика</i> 'дерево и плод'	<i>gruška</i> <i>hruška</i>		<i>hrušeň</i> 'дерево' <i>hruška</i> 'плод'	<i>grusza</i> 'дерево' <i>gruszka</i> 'плод'	в.-луж. <i>krušwa</i> 'плод' <i>krušwina</i> 'дерево' н.-луж. <i>kšuša</i> 'плод' <i>kšušwina</i> 'дерево'	<i>*gruša: *hruša</i> [Чер]
<i>гуляш</i>	в рус. яз. с нач. 1900-х	<i>гуляш</i>	<i>гуляш</i>	<i>гулаш</i>	<i>гу Олаш</i>			<i>guláš</i>	<i>gulasz</i>		первоисточник венг. <i>gulyás</i>
<i>дрожжи</i>	<i>дрождия</i> с XI в.	<i>дрiжджi</i>		<i>дрождие</i>	<i>дрòжда</i>	<i>drôzga</i> 'отвар солода'	<i>drożdzie</i>	<i>droždí</i>	<i>drożdże</i>	в.-луж. <i>droždze</i> н.-луж. <i>droždzeje</i>	<i>*drozga</i>
<i>дыня</i>	<i>дыня</i> 'крупный сорт дыни' с XIV в.	<i>диня</i>	<i>дыня</i>		<i>ди Оъа</i>	<i>diňja</i>		<i>dýně</i> 'тыква', <i>cukrový meloun</i> 'дыня'	<i>dynia</i> 'тыква', <i>melon</i> 'дыня'		<i>*dy –nj-(a)</i> корневое гнез- до <i>дуть, дыха-</i> <i>ние</i> , т. к. дыня похожа на на- дутый шар

<i>ежевика</i>	с перв. пол. XVIII в.	<i>ожина</i>	<i>ажына</i>	<i>къпина</i>	<i>ку</i> <i>Ѡпина</i>	<i>kopina</i>		<i>ostružina</i>	<i>jeżyna</i>		от <i>ѣж</i> по колючести стебля [Чер]
<i>зразы</i>	в рус. яз. известно с 60-х гг. XIX в.	<i>зрази</i>	<i>зразы</i>					<i>zrazy</i> из польск.	<i>zrazy</i>		заимст. из польск. [Фас]
<i>зубровка</i> 'водка, насто- енная на одно- именной тра- ве, т.е. зуб- ровке'									<i>żubrówka</i>		от <i>зубр</i> [Фас]
<i>икра</i>	<i>икра</i>	<i>ікра</i>	<i>ікра</i>		<i>àjvār</i> (<тур. <i>havuar</i> 'кушанье'), и <i>Ѡкра</i> зоол.			<i>kaviár</i> 'кушанье', <i>jikry</i> зоол.	<i>kawior</i> 'кушанье' <i>ikra</i> зоол.		* <i>jьkra</i> [Чер]
<i>кабачок</i>		<i>кабачок</i>	<i>кабачок</i>	<i>кабак</i> обыно <i>тиквичка</i>				<i>kabačok</i> из рус.			в общерус. из укр. [Чер]
<i>какао</i>	в рус. яз. общеупотреб. со втор. пол XVIII в.	<i>какао</i>	<i>какава</i>	<i>какао</i>	<i>какао</i>			<i>kakao</i>	<i>kakao</i>		из зап.-е. яз. [Чер]
<i>капуста</i>	капуста (XII в.)	<i>капуста</i>	<i>капуста</i>		<i>ку</i> <i>Ѡпус</i> (обл. <i>зеље</i>)	<i>kapus</i>	<i>kapusta</i>	<i>kapusta</i> 'кудрявая капуста', но <i>zelí</i> 'белокочаная'	<i>kapusta</i>		происхождение неясно. Сначала на почве зап.- слав. яз., от кот. было получено вост. славянами. Возможно от лат. <i>compositus</i> 'составной, сложный' > о.-с.* <i>k//pusta</i>

<i>каравай</i>	ф-ма <i>коровай</i> (не каравай!) отм. довольно поздно (XVI–XVII в.)	<i>коровай</i> ‘свадебный пирог’	<i>каравай</i> ‘свадебный пирог’	<i>кравай</i> ‘круглый обрядовый или праздничный хлеб с дыркой посередине’	<i>краваль</i> ‘подарки, кушанья, приносимые гостями молодым в день свадьбы’	<i>kravaj</i> ‘каравай, хлебец’ <i>kravajec</i> ‘хлебец из кислого теста’					в этимологич. отношении слово трудное, обычно связывают с <i>корова</i> (>*korva), сначала, возможно, была основа *kъrv- (ср. о.-с. *kъrvъ ‘бык’) [Чер]
<i>картофель</i>	в рус. я с кон. XVIII в. В толковом словаре впервые в 1814 г.	<i>картопля</i>	<i>бульба</i>	<i>картоф</i> ‘картофелина’ <i>картофи</i> мн. ч.	<i>кр./мпи /р</i> (<нем. <i>Grundbirne</i>)	<i>krompir</i>		<i>brambory</i>	<i>kartofle</i> мн. ч.		из нем. <i>Kartoffel</i> через польск. [Чер, Фас]
<i>каша</i>	<i>каша</i>	<i>каша</i>	<i>каша</i>	<i>каша</i>	<i>каша</i> (не только ‘каша’, но и ‘болтушка из муки на воде или молоке’, также ‘крупа’)	<i>kaša</i>	<i>kaša</i>	<i>kaše</i>	<i>kasza</i> тж. значение ‘крупа’	<i>kaša</i> ‘кашица, месиво навозная жижа, гной’	* <i>kaša</i> (> <i>kas-j-a</i>) [Чер, Фас]
<i>квас</i>	<i>квасъ</i> ‘особый кислый напиток’, с XI в. ‘закваска, кислота’, позже ‘попойка’			<i>квас</i> ‘закваска, дрожжи’	<i>квâс</i> ‘закваска, дрожжи’	<i>kvas</i>	<i>kvas</i> ‘закваска, брожение, фермент’, устар. ‘пирушка’	<i>kvas</i> ‘закваска’, устар. ‘пир’	<i>kwas</i> ‘кислота, закваска’	в.-луж. <i>kwas</i> ‘свадебный пир’	* <i>kvasъ</i> * <i>kvas-</i>
<i>кефир</i>	в рус. яз. с кон. XIX в.	<i>кефір</i>	<i>кефір</i>	<i>кефир</i> из рус.	<i>кефир</i> из рус.			<i>kefir</i> из рус.	<i>kefir</i> из рус.		в рус. языке заимствование, но источник неясен. Считается, что из горских диал. Кавказа [Чер]
<i>кисель</i>		<i>кисіль</i>		<i>кисел</i>	<i>ки Oceo</i>	<i>kísel</i>	<i>kysel</i>	<i>kysel</i>	<i>kysiel</i>		* <i>kûts-</i> ср. лтш. <i>kûsât</i> ‘кипеть’, <i>kûsuls</i> ‘ключ’, ‘родник’ [Фас]

клецка		галушка	клёцка					<i>nok(y)</i> (<из нем. <i>Nock</i>)	<i>kluska</i> (<из нем. <i>Klosschen</i> умен. <i>Kloß</i>)		через польск. из нем. <i>Kloß</i> 'ком, клецка' [Фас, Чер]
клюква	в рус. яз. известно с XVII в.	клюква чаще журавлина	журавіна				<i>kľukva</i> из рус.	<i>klikva</i> из рус.	<i>žurawina</i>		возможно из *клюкъва и в конечном счете от *клюкы?
коврига	коврига 'хлеб цельный'		каврига	ковриг 'пирожок'							все существ. этимологии неудовлетворительны [Фас]
кокос		кокос	какос	кокосов	ко  кос			<i>kokos</i>	<i>kokos</i>		источник распространения в Европе исп. и протуг. <i>cocos</i>
колач	колачь	колач		колач 'каравай'	кòлач	<i>koláč</i>	<i>koláč</i> 'пирог'	<i>koláč</i> 'пирог'	<i>kołacz</i> 'пшеничная лепешка, калач'	<i>kołac</i> <i>kołac</i>	судя по круглой форме произведено от *kolo. Аналогичны другие названия изделий из теста подковка, рог [Фас]
коливо	коливо	коливо		коливо	ко̑ливо						из греч. <i>κόλλυβον</i> [Фас]
колбаса	колбаса 'кровяная колбаса' с XIII в.	ковбаса	каўбаса́	салам (из рус. <i>кълбаса</i>)	кобàсица ср. : салама 'копченая колбаса'	<i>klobása</i>	<i>klbása</i>	<i>klobás</i> м. <i>klobása</i> ж.	<i>kietbasa</i>	в.-луж. <i>kołbasa</i> н.-луж. <i>měsowa jěšnica</i>	*кълбаса-
колдуны 'пельмени'								<i>kaldoun</i> 'гусиные потроха'	<i>kołdun</i> 'пирожок из сырого мяса'		из нем. <i>Kaldûne</i> 'тре-буха' от лат. <i>caldûna</i> 'внут-ренности' только что убитого животного' [Фас]

коньяк	в рус. яз. появилось с сер. XIX в., в словарях в 1847 г.	коньяк	каньяк	коняк	ко ^о ньяк			koňak	koniak		первоисточник франц. <i>cognac</i>
компот	в рус. яз. известно по крайней мере с XVIII в.	компот	кампот		компот	кòмпòт		kompot	kompot		из франц. <i>com-pote</i>
корж 'вид лепешки, испеченной на сале'		корж	корж								считается родственным <i>кор-га</i> 'кривое дерево' [Фас]
котлета	в рус. яз. с Петровского времени	котлета	катлета	котлет 'отбивная котлета с косточкой'	кòтлет 'отбивная котлета'			kotleta	kotlet		из франц. <i>côtelette</i>
кофе	в словарях отм. с 1762 г., но вошло в употребление с Петровского времени	кофе	кофе	кафе	кàфа			káva	kawa		в рус. яз. вероятно восходит к голл. <i>Koffie</i> или англ. <i>coffee</i> [Фас, Чер]
крупа	крупа 'мука', 'крошка', 'крупинка' с XI в.	крупа	крупы мн. ч.		крупа 'мелкие град', но <i>прекрупа</i> 'крупно молотое зерно', 'дробленный ячмень'		крупа 'крупинка', кгíру 'крупа' и 'град'	кrouпа 'лушеное зерно', krouпу 'крупа' и 'град'	крупа, kрupу 'крупа' (чаще kasze), kрупник 'крупяной суп'	в.-луж. <i>kripa</i> '(перлов- вая) крупа', н.-луж. <i>kruša</i> 'крупа'	* <i>kripa</i>
кукуруза	появилось с первой половины XIX в.	кукурудза	кукуруза	кукуруз (в говорах тж. <i>кукуратка</i>)	кукúруз	koruza kukuruza		kukuřice	kukurydza		в рус. яз. с Украины, связывают с тур. <i>kokoroz</i> [Чер]

кулич	в памятниках письменности до XVII в. не обнаружено	кулич	куліч	козунак	кулич из рус.			kulič из рус.	babka wielkanocna		обычно считают, что слово греческого происхождения, см.: <i>χολλίχι(ον)</i> ‘крендель’ (< <i>χόλλιχος</i> ‘ячменный хлеб’, ‘ячменная булка’). Однако возможна связь с перм. <i>кулик</i> ‘тоболка’, ‘ватрушка’; см.: укр. <i>кулик</i> ‘вареная лепешка из гречневой муки’ [Чер]
кутья	кутья	кутя	куця								заимствование из греч. <i>κουκί(ον)</i> , <i>κουκιά</i> [Фас]
лапша	известно с XVI в.	лапша лакиша	локишина	юфка	резнаці			nudle	ciasto krajane, makaron		происхождение неясное. Из тат. <i>lakša</i> [Фас]; вполне возможно, что слово вост.-славянск., связь с гл. <i>лакать</i> [Чер]
ливер		лівер	лівер	дроб				osrdí okruží	podroby		слово германское по происхождению ср. голл. <i>lever</i> , нем. <i>Leber</i> ‘печень’ [Чер]
лимон	лимонъ широко известно уже с XVI в.	лимон	лімон	лимон	ли Омулн	limona		citron устар. limon	cytryna		из ит. <i>limone</i>

лук	лукъ	цибуля	цыбуля	лук	лу ^ж	čebula		luček прост. ‘лук-порей’ cibule ‘лук’	cebula		*lukъ
майонез	есть во всех славянских языках										из франц. mayonnaise
макароны	встреч. с сер. XVIII в.	макарони	макарона (мн. ч. нет)	макарони	макарѡн			makarany	makaron (только ед.ч.)		из ит. maccarone
малина	известно с XVII в.	малина	маліна	малина	мѣлина			malina	malina	в.-луж. malena н.-луж. malina	*malina
мандарин	известно с сер. XIX в.	мандарин	мандарын	мандарина	мандарѣна			mandarinka	mandarynka		из франц. mandarine
манна	манна в значении ‘пшеничная мука’ с XI в.	манний ‘манный’	манны ‘манный’	грис из нем.	грѣз из нем.			krupičná kaše ‘манная каша’ manna метафор. ‘нечто исключительно вкусное’	kasza manna из рус.? manna ‘манная крупа’, библ. ‘манна’	gris из нем.	восходит к греч. ср. μάλλα ‘зер- нышко, хлеб небесный’
мармелад	известно с кон. XVIII в.	мармелад	мармелад	мармелад	мармелада			marmeláda	marmolada		из франц. marmelade
марципан	известно с кон. XVII в.	марципан	марцыпан	марципан	мѣрципанъ			marcipán	marcepan		источник рас- пространения ит. marzapane, видимо через нем. [Чер]
масло	с XI в. и ст.-сл. масло ‘масло деревянное, оливковое’, позже ‘коровье’	масло (но ср. олія ‘раститель- ное масло’, мастило ‘смазочное масло’	масла (ср. алея ‘раститель- ное масло’	масло	ма ^ж сло (только ‘коровье, топленое масло’	maslo		máslo olej ‘растительное масло’	maslo, olej ‘растительное масло’	maslo	*maslo
мед	медъ ‘напиток’ с XI в.	мед	мѣд	мед	мѣд	med	med	med	miód	в.-луж. méd, mjód н.-луж. mjod	*medъ

морковь	в др.-рус. памятниках до XVII в. не отм.	морква	морква	морков (из рус.?) [Чер]	мр ♦ква	mrkev		mrkev	marchew	в.-луж. <i>morchej</i> н.-луж. <i>marchwej</i>	*mъrky
морс	в рус. яз. известно с XVI в.	морс	морс					mošt или <i>ovocná štáva</i>	sok owocowy		следует считать заимствованием – но откуда? [Чер]
молоко	молоко	молоко	малако	мяко	млѣко (mlijěko)	mleko	mlieko	mléko	mleko	mloko	*melko
мука	мука	мука	мука	мъчник 'мучной ларь'	мука	móka	múka	mouka	mąka	muka	*m[ʎ]ka
мясо	мясо	м'ясо	мяса	месо	mêso	meso	mäso	maso	mięso	в.-луж. <i>mjaso</i> н.-луж. <i>měso</i>	*męso
налистники диал. 'род блинов, которые пекутся на капустных листах' [Фас]		налистник						nálesník 'хлеб, испеченный на капустном листе'	naleśnik 'блинчик, испеченный на сковороде'		от <i>лист</i> или от слав. <i>leša</i> 'жаровня, сетка' [Фас]
оладья	оладья употреб. с XV–XVI в.	оладка оладок	оладка	тиганица	у Омитипак	bliniec palačinka		livanec	pampuszek racuszek		полагают, слово связано с греч. наимен. Оливкового масла, еля <i>έλαιον</i> и оливкового дерева и маслины <i>ἐλαία</i> [Чер]
овес	овьсь с XI в.	овес	авѣс	овес	овас	oves	ovos	oves	owies	wows	*ovъsъ
овощ	овощь 'овощ, плод' с XI в.	овоч		овошка 'фруктовое дерево' овоция 'плоды'	в ѡка 'фруктовое дерево' в ѡе 'фрукты'		ovocie 'фрукты'	ovoce 'фрукты'	owoc 'фрукты, плод'		*ovotjъ? *ovotjъje? происхождение о.-с. слова неясно [Чер]

огурец	в рус. яз. с суф. -ец известно с XVI в.	ogірок	агурок	краставица	кра <i>Оставац</i>	krastavec			okurka	ogórek	происхождение не совсем ясное. Обычно рассматривают как заимств. из греч., но не исключено, что пришло откуда-то (с Востока?) [Чер]
омлет	в рус. яз. в словаре с 1907 г.	омлет	амлет	омлет	омлет			omeleta	omlet		возможно непосредственно из франц. omelette
орех	орѣхъ с XI в.	gorіx	арэх	орех	орех 'греческий орех' дерево и плод	oreh	orech	ořech	orzech	wojrech	*orěchъ
отруби	отруби	отруби	вотруби			otrôbi	otruby	otruby	otręby otrąb	в.-луж. wotruby н.-луж. wótšuby	из <i>от-</i> рубить: то, что сбито из зерна [Фас]
паштет	известно в форме <i>пастет</i> с нач. XVIII в.	паштет	паштэт	пастет	пастета			paštika	pasztet		из нем. <i>Pastéte</i>
пельмень	в других языках из рус.										
персик	с кон. XVII – нач. XVIII вв.	персик	персік	прасква	пра <i>Осква</i>	breskev		broskév	brzoskwinia		скорее всего из голл. <i>Perzik</i>
пиво	пиво	пиво	пиво		пйво	pívo		pivo	pivo	piwo	<numъ [Фас]

<i>пирог</i>	<i>пирогъ</i> 'хлеб ситный' с XII в. Значение 'хлеб ситный' старше, чем 'пирог с начинкой'. Даль отмечает разнообразные значения этого слова. Ср. 'хлеб ситный' или 'лучший ржаной хлеб'; 'хлеб полбенный' или 'ячменный', (хлеб) пшеничный, ситный, яровой безо всякой приправы, 'калач', 'булка', 'печенье пшеничное с начинкой'. Старшее значение возможно 'обрядовый пшеничный хлеб'	<i>pirig</i>	<i>pirog</i>				<i>piroh</i> 'вареник'	<i>piroh</i>	<i>pieróg</i> ед.ч 'пирог', <i>pierogi</i> мн.ч 'вареники'		о.-с. * <i>pirъ</i> (рус. <i>пир</i>) или * <i>pyro</i> (наименование пшеничного хлеба). Последние, выдвинутое Соболевским, более вероятно. Ср. др.-рус. и ст.-слав. <i>пыро</i> 'полба', 'хлебное растение' [Чер]
<i>плов</i>	в словарях отмечается с 1847 г.	<i>плов</i>	<i>плоў</i>					<i>pilav</i> видимо из рус.			слово перс., в рус. яз. попало при тюрк. Посредстве [Чер]
<i>повидло</i>		<i>павидло</i> повидло из польск.	<i>паві́дла</i>					<i>povidla</i> в говорах также ед. ч. <i>povidlo</i> , <i>povidlí</i>	<i>powidło</i> (чаще <i>powidła</i>) из чеш.		из укр. обычно производят от о.-с. * <i>viti</i> с зап. слав. рефлексом - <i>dl-o</i> [Чер]
<i>помидор</i>	в рус. яз. известно с сер. XIX в.	<i>помідор</i>	<i>памі́дор</i>	<i>домат</i>	<i>црвени патлицан</i> (<тур. <i>patlican</i>)			<i>rajské jablíčko</i>	<i>pomidor</i>		видимо, непосредственно из ит. <i>pomodoro</i> [Чер]
<i>пончик</i>	известно с нач. XX в.	<i>пончик</i>	<i>пончык</i>	<i>кръгла мекица</i>	<i>кне́дха</i>			<i>kobliha</i>	<i>pączek</i>		из польск.

<i>просо</i>	<i>просо</i> с XI в.	<i>просо</i>	<i>просо</i>	<i>просо</i>	<i>про</i> О со		<i>proso</i>	<i>proso</i>	<i>proso</i>	В.-ЛУЖ. <i>proso</i> Н.-ЛУЖ. <i>přoso</i>	<i>*proso</i>
<i>просфора</i>	<i>просфора</i> <i>просфора</i> тж. <i>просвура</i> с XI в.	<i>проскура</i>	<i>провіра</i>	<i>просфора</i>	<i>прѣ</i> О сфора						восходит к греч. <i>προσφορά</i> ‘приношение’ [Чер]
<i>пряник</i>	с XVII в.	<i>пряник</i> <i>пїрник</i>	<i>пернік</i>	<i>сладкий</i> <i>курабийка</i> [Чер]				<i>perník</i>	<i>piernik</i>	Н.-ЛУЖ. <i>raprjeńc</i>	от прил. <i>прѣ-</i> <i>ный</i> , т. е. от основы <i>пльр-</i> (<i><пльрь></i> ‘перец’) Соответствующие слова в др. слав. яз. восхо- дят к основе <i>*ррьр-ьп-</i> (от <i>*ррьръ</i>) [Чер]
<i>пудинг</i>	как кулинар- ный термин из- вестно с кон. XVIII в. В слова- рях с 1806 г	<i>пудинг</i>	<i>пудынг</i>	<i>пудинг</i>	<i>пудинг</i>			<i>nákyр</i>	<i>bydyń</i> и <i>pudding</i>		восходит к англ. <i>pudding</i>
<i>пунш</i>	С XVIII в.	<i>пунш</i>	<i>пунш</i>	<i>пунш</i>	<i>пу</i> О нш			<i>punč</i>	<i>poncz</i>		при нем. посредстве, ср. Нем. <i>Punsch</i>
<i>пшено</i>	<i>пшьено</i> ‘зерно проса’	<i>пионо</i>	<i>просо</i>	<i>олющено просо</i>				<i>vyluštěné proso</i>	<i>wymłócone pro-</i> <i>so</i> устар. <i>pszono</i>		<i>*ршьено</i> ср. <i>*ршьеница</i> [Чер]
<i>редис</i> <i>редиска</i> <i>редька</i>	в словарях с 1859 г.	<i>редис</i>	<i>радыс</i>	<i>репичка</i>	<i>ро</i> О тквица			<i>ředkvička</i>	<i>rzodkiewka</i>	<i>cerwjena</i> <i>řepka</i>	позднее заимст. из франц. [Чер]
	по крайней мере с XVI в.	<i>редька</i>	<i>рэдзька</i>		<i>ро</i> О тква	<i>redkev</i>	<i>red'kev</i>	<i>ředkev</i>	<i>rzodkew</i>	В.-ЛУЖ. <i>retkej</i> Н.-ЛУЖ. <i>rjatkej</i>	<i>*redьky</i>
<i>репа</i>	<i>р</i> Ѕ на с XI в.	<i>ріпа</i>	<i>рэпа</i>	<i>ряпа</i>	<i>ре</i> О на	<i>repa</i>	<i>repa</i> ‘свекла и репа’	<i>řípa</i> ‘свекла’ при <i>vodnice</i> ‘репа’	<i>rzepa</i>	<i>řepa</i>	<i>*rěpa</i>
<i>рис</i>		<i>рис</i>	<i>рыс</i>	<i>ориз</i>	<i>ѡриз</i> обл. <i>рїж</i>	<i>riž</i>	<i>ryža</i>	<i>ryže</i>	<i>ryž</i>	<i>rajs</i>	с конечным «с» из зап.-е. яз. ср. франц. <i>riz</i> [Чер]

<i>рожь</i>	<i>ръжъ</i> с XII в.	<i>жито</i>	<i>жыта</i>	<i>ръж</i>	<i>р ж</i>	<i>řž</i>		<i>žito</i>	<i>žyto</i> устар. <i>rež</i>	В.-ЛУЖ. <i>rož</i> Н.-ЛУЖ. <i>rež</i>	* <i>ръžь</i> [Чер]
<i>ром</i>	с XVIII в.	<i>ром</i>	<i>ром</i>	<i>ром</i>	<i>руОм</i>			<i>rum</i>	<i>rum</i>		из зап.-е. яз. [Чер]
<i>росол</i>		<i>росіл</i>	<i>росол</i>	<i>разсол</i>	<i>rácô</i>	<i>rázsol</i>	<i>rôsol</i>	<i>rosol</i>	<i>rosól</i>	В.-ЛУЖ. <i>rosól</i> Н.-ЛУЖ. <i>rozsól</i>	от <i>роз-</i> (<i>раз-</i>) и <i>соль</i> [Фас]
<i>рыба</i>	<i>рыба</i> с XI в.	<i>риба</i>	<i>рыба</i>	<i>риба</i>	<i>püba</i>	<i>ríba</i>	<i>ryba</i>	<i>ryba</i>	<i>ryba</i>	<i>ryba</i>	* <i>ryba</i> (?) неяс- ное слов [Чер]
<i>салат</i>	со втор. пол. XVII в., слова- рях с 1731 г.	<i>салат</i>	<i>салат</i>	<i>салата</i>	<i>салàта</i>	<i>solata</i>		<i>salát</i>	<i>salata</i>		источник рас- пространения романск. яз. ср. ит. <i>salata</i> , франц. <i>salade</i> [Чер]
<i>сало</i>	<i>сало</i>	<i>сало</i>	<i>сала</i> ‘свиное сало’, но лой ‘баранье сало’ шмалец ‘гуси- ное сало’	<i>сало</i>	<i>саОло</i>	<i>salò</i>	<i>sadlo</i>	<i>sádlo</i> (в частности ‘свиное’, но ‘говяжье’ <i>luj</i>)	<i>sadlò</i>	В.-ЛУЖ. <i>sadlò</i>	* <i>sadlo</i>
<i>сахар</i>	<i>сахаръ</i> известно с др.- рус. эпохи	<i>сахар</i>	<i>цукар</i>	<i>захар</i>	<i>иѣһер</i> (<турец. <i>şeker</i>)	<i>sladkor</i>	<i>cukor</i>	<i>cukr</i> (<нем. Zucker)	<i>cukier</i>	В.-ЛУЖ. <i>cokor</i> Н.-ЛУЖ. <i>cukor</i>	восходит к позд- негреч. <i>σάκχαρ.</i> из греч. — лат. <i>saccharum</i> . В греч. с Востока, ср. др.-инд. <i>śárkarā</i> ‘сахар- ный песок’ [Чер]
<i>свекла</i>	с XVI–XVII в.			<i>цвекло</i>	<i>цвѣкло</i>		<i>cvikla</i>	<i>řepa</i>	burak но <i>čwikła</i> ‘столовая свекла’		
<i>свинина</i>	<i>свинина</i> с XI в.	<i>свинина</i>	<i>свініна</i>	<i>свинско месо</i>	<i>свиѣтина</i>	<i>svinina</i>	<i>bravčové mäso</i>	<i>věpřové maso</i>	<i>šwinina</i>	В.-ЛУЖ. <i>swinina</i> Н.-ЛУЖ. <i>swininja</i>	от * <i>svinьja</i>

слива	слива с XII в.	слива	слѣва	слива	илѣи Ѡ ва	sliva	slivka	slíva	śliwa śliwka	В.-ЛУЖ. slowka ‘плод’ Н.-ЛУЖ. sliwa	*sliva
сметана		сметана	сметанка	смата́на		smétana	smetana ‘сливки, сметана’	smetana ‘сливки, сметана’	śmietana	В.-ЛУЖ. smjetana Н.-ЛУЖ. smetana	*sъmetana
солод	солодъ	солод	солад	слад	слâд	slad	slad	slad	stód	В.-ЛУЖ. stód Н.-ЛУЖ. stod	*soldъ
соль	соль (с XI в.)	сіль	соль	сол	сô	sol slan	sol’	sŭl	sól	В.-ЛУЖ. sól Н.-ЛУЖ. sol	*solъ
сосиска	отм. с 1806 г.	сосиска	saciska	крѣнвири	кобâсица			párek	parówka		из франц. saucisse
соус	с XVIII в.	соус	соус	сос	сôс	omaka		omáčka	sos		из франц. sauce
сочиво ‘сок, молоко из семян’	сочиво			сочиво	со Ѡ чиво ‘чечевица, бобовые’	sočivo ‘чечевица, бобовые’					производное от сок
суп	с нач. XVIII в.	суп	суп	суна	су Ѡ на	juha		polévka	zupa		из зап.-е. яз. по- лагают, что германизм [Чер]
сыр	сыръ ‘творог’	сир	сыр	сирене (от сиря ‘своряживаю’)	си Ѡ р	sir	syr	sýr	ser (<syr)	В.-ЛУЖ. syrа ‘моло- зиво’ Н.-ЛУЖ. seŕa	*syръ
творог (тварог)	в памятниках др.-рус. не обнаружено	сир	тварог	извара	(млâди Ѡ) си Ѡ р	sir	tvaroh	tvaroh	twaróg	В.-ЛУЖ. tvaroh Н.-ЛУЖ. twarog	*tvorogъ
телятина	телятина ‘пергамен из телячей кожи’ с XIV в.	телятина	цяляціна	телешко (месо)	тѣлетина	teletina	tel’acina	telecí	cielećina	В.-ЛУЖ. ćelećina	от *tele

толокно	в словарях со втор. пол. XVIII в.	толокно	талакно	овесене брашино	каша од овсеног брашна			ovesné vločky	tlókno	н.-луж. wowsne tlocaŋki	*tolkьno
тесто	т Ѕсто с XI в.	micmo	цѣста	тесто	mѣсто	testo	cesto	těsto	ciasto	в.-луж. čěsto, šěsto	*těsto
тук	тукъ 'жир, сало'	тук 'жир', 'плодородие'	тук 'растопленный жир'	тук 'сало', 'жир', 'навар'		túča	tuk 'жир'	tuk 'жир'	tuk 'минеральное удобрение', 'костный мозг'	тук 'жир', 'сало'	родств. лит. táukas 'кусок сала, живот' др.-прус. taukis 'сало' [Фас]
тыква	с XI в. тыкы, с XIII в. тыкѡва	тиква	гарбуз	тиква	тиква 'тыква, сосуд из тыквы'	tikva но чаще buča	tekvica	tykev	tykwa но чаще dynia	banja	*tyky
уха	уха 'навар, похлебка' (с XI в.)	юшка 'уха', также 'суп', 'похлебка'	юшка	диал. юха 'пересоленная похлебка', в это же значении рибена чорба	јуха 'суп, похлебка' (при рибља чорба 'уха')	jucha 'суп'		jícha (чаще jíška) 'соус, заправка' (при 'уха' rybí polévka)	jucha 'жижица, кровь (животных)' (при gybna polewka)	jucha 'навозная жижа'	*jucha
фрукт	с кон. XVII в.	фрукт	фрукт	плод овошка	плôд			plod ovoce	owoc		из нем. Frucht или голл. vrucht
хлеб	хл Ѕбъ с XI в.	хліб	хлеб	хляб	хле Ѧб	hleb 'коврига хлеба'	chlieb	chléb	chleb	в.-луж. chlěb н.-луж. klěb	*chlěbъ
хрен	хр Ѕнь известно с др.-рус. эпохи	хрін	хрэн	хрян	хре Ѧн	hren	chren	křen ср.-чеш. chřén	chrzan	в.-луж. chřen 'хрен, релька' н.-луж. kšén	*chrěпъ
цыбуля диал.		цибуля	цыбуля						cybula		из ср.-в.-нем. zibolle, zwi-bolle луковица [Фас]
чай	с сер. XVII в., первоначально как название лекарственного растения	чай	чай	чай	ча Ѧj	čaj		čaj	herbata (лат. herba)		из кит. ча

черешня	черешня	черешня	черэшня	череша	тре О ишња	česnja	čerešnja (из укр.?)	třešně ‘дерево’ třešňovec ‘плоды’	czereśnia	třešeň	трудное слово. *čerša? [Чер]
чеснок	чеснок с XVI в., по более ранне название чесновитъкъ с XI в.	часник	часнок	чесън чеснов лук	чѣсан	česen		česnek	czosnek	В.-ЛУЖ. kobluk Н.-ЛУЖ. kobołk	*cesnъ
чечевица	сочевица с XI в. С начальным «ч» с 1771 г.	сочевица	сачавица	леца	со О чи↓во	leča	šošovica	čočka ст.-чеш. sočoviče	soczewica		сначала как название пост- ной пищи, кашицы или похлебки на чечециеном со- ку [Чер]
шашилык	известно с пер. пол. XVII в.	шашилик	шашилык	ишиишебап (из тур.)				šašlik из рус.	szaszłyk из рус.		из тюрк. яз.
шницель	известно с XX в.	шніцель	шніцэль	шницел				řízek			из нем. Schnitzel
шоколад	в рус. яз. известно с Петровского времени (с начальным «ч»)	шоколад	шакалад	шоколад	чоколадá			čokoláda	czekolada		из зап.-е. яз сп. франц. chocolat и ит. cioccolata
щавель	отм. еще в XV в.	щавель (обл. щавій)	шчáўе	киселец	штáвље возможно из рус. яз		štavel из рус.(?)	šťovík из рус.	szczaw	В.-ЛУЖ. ščeheł Н.-ЛУЖ. ščaw	не имеет бесспорного объяснения. м.б. *ščavъ [Чер]
яблоко	яблѣко с XI в.	яблуко	яблык	ябълка	ја О бука	jabolko	jablko	jablko ст.-чеш. jablo	jablko	jabluko	вероятно нечто близкое к *ablo [Чер]
ягода	ягода (преимуществе нно виноградная)	ягода	ягада	ягода только ‘ягода земляники’	ја О года только ‘ягода земляники’		jahoda тж bobuľa	jahoda тж bobule	jagoda	В.-ЛУЖ. jagoda Н.-ЛУЖ. jahoda	*jagoda

<i>яйцо</i>	с XIV в.	<i>яйце</i>	<i>яечко</i>	<i>яйце</i>	<i>jáje</i> <i>jájce</i>	<i>jájce</i>	<i>vajce</i>	<i>vejce</i>	<i>jaje</i>	В.-ЛУЖ. <i>jejo</i> Н.-ЛУЖ. <i>jajo</i>	<i>*jaj-</i>
<i>ячень</i>	<i>яч(ь)мы</i> с XI в.	<i>ячмінь</i>	<i>ячень</i>	<i>еч(е)мик</i>	<i>jěчам</i>	<i>ječten</i>	<i>jačten</i>	<i>ječten</i>	<i>jęczmień</i>	В.-ЛУЖ. <i>ječtjeń</i> Н.-ЛУЖ. <i>jačtjeń</i>	<i>*jęč-men-</i>

СПИСОК КОНТЕКСТОВ

Контексты приводятся в хронологическом порядке, в случае, если переводов несколько, они разделяются пунктирной линией.

№ контекста	ИСТОЧНИК	ПЕРЕВОД
1	Под этим листом, на огромнейшем блюде, покоился большой заливной осетр, пестревший каперсами, оливками и морковкой (Клевета)	Pod tím listem na ohromné míse pyšnil se veliký jeseter, pestřící se kaprlaty, olivkami a mrkví (Klep, přel. V. Unzeitig, 1903, s. 26)
2	Утром дают хлеба, в обед каши и к вечеру тоже хлеба, а чтоб чаю или щей, то хозяева сами трескают (Ванька)	Ráno dostanu chleba, k obědu kaši a na večer zase chleba, čaj nebo polévku, to sprásknou domácí sami (Vaňka, přel. J. Hulák, 1951, s. 166)
3	Я мигом представляю себе это неведомое морское животное. Оно должно быть чем-то средним между рыбой и раком. Так как оно морское, то из него готовят, конечно, очень вкусную уху с душистым перцем и лавровым листом, кисловатую селянку с хрящиками, раковый соус, холодное с хреном (Устрицы)	<...> z něho připravují ovšem velice chutnou, teplou rybí polévku s vonným pepřem a vavřínovým listem, nakyslou seljanku* s chrupavkami, račí omáčku, studené jídlo s křenem (Ústřice, přel. A. G. Stín, 1918, díl. IX, s. 172) *hustá polévka z ryb a rajských jablíček
4	Среди предбанника стоял стол. На столе рядом с толстеньким самоваром стоял супник с остывшими щами и блюдо с остатками какого-то соуса (Шведская спичка)	Na stole stála mísa polévková s vychladlými ščemi* a mísa se zbytky jakéhosi zadělávaného masa (Švédská sirka, přel. A. G. Stín, 1914, díl. VI, část II, s. 22) *polévka ze zelí a kousků hovězího masa Na stole stála nádoba na polévku s vystydlým šči a mísa se zbytky jakési omáčky (Švédská sirka, přel. V. Unzeitig, 1903, s. 111) Na stole stál talíř vystydlé zelnice a mísa se zbytkem jakési omáčky (Švédská zápalka, přel. J. Hulák, 1968, s. 188)
5	А мы только что сели ужинать и буженину едим, тридцать три моментально... (Perpetuum mobile)	A my právě sedli jsme k večeři i jíme buženinu*, třiatřicet momentálně... (Perpetuum mobile, přel. A. G. Stín, 1914, díl. VI, část II, s. 108) *vepřové maso, připravené v octovém odvaru, s cibulí nebo česnekem Zrovna jsme zasedli k večeři, k vepřovému, momentálně třicet tři, sedí u mě zástupce prokurátora (Perpetuum mobile, přel. J. Hulák, 2000, s. 68)
6	Нет, не надо чаю. Вместо чаю, если можно, прикажите квасу подать. Выпьем квасу и поедем труп вскрывать (Perpetuum mobile)	Ne, není třeba čaje... Není čas. Místo čaje, možná, dejte přinést kvasu a pojedeme ohledávat mrtvolu (Perpetuum mobile, přel. A. G. Stín, 1914, díl. VI, část II, s. 108)

		Ne, čaj není třeba... Není na to čas. Řekněte, aby přinesla místo čaje kvas, jestli je to možné. Napijeme se kvasu a pojedeme pitvat mrtvolu (Perpetuum mobile, přel. J. Hulák, 2000, s. 68)
7	Путники вылезли из саней и пошли в трактир. Там седили Ежов и Тюльпанский и пили чай с клюквенным морсом (Perpetuum mobile)	Cestující vylezl ze saní a vešli do hospody. Seděli tam Ježov a Ťulpanskij a pili čaj s klikvovým moštem (Perpetuum mobile, přel. J. Hulák, 2000, s. 68)
8	Что у нас сегодня к ужину готовили? Окрошку и цыпленка... Цыпленка нам на двоих довольно. Тебе из города привезли сардины и балык (Дачники)	Co nám připravili k večeři? Okrošku* a kuře... Kuře nám oběma stačí. Tobě přivezli z města sardinky a balyk*. (Dačníci, přel. V. Červinka, 1911, díl. II, část 1, s. 61). *okroška — je studená polévka z kvasu, smetany a okurek *balyk — sušený hřbet jesetří
9	Гости приближаются к столу и нерешительно приступают к пирогу (У предводительши)	Hosté přiblíží se ke stolu a nerozhodně pouštějí se do pirohu (U paní předvoditelové, přel. A. G. Stín, 1914, díl. VI, část II, s. 270)
10	Хозяйка Любовь Петровна стоит впереди около столика с кутьей и заранее прикладывает к лицу платок (У предводительши)	Domácí paní Ljubov Petrovna stojí vpředu u stolku s kut'ji* a již napřed přikládá ke tváři šátek (U paní předvoditelové, přel. A. G. Stín, 1914, díl. VI, část II, s. 269) *je pokrm z rýže vařené s medem a posypané hrozinkami
11	Дегтем запахло...дегтем или чем-то таким, луком, щами (В потемках)	Je tu cítit dehet, dehet nebo něco podobného, cibule, šči (Ve tmě, přel. J. Hulák, 1951, 102)
12	Сторож Матвей ставит перед ним столик с коливом, и немного погодя панихида начинается (Панихида)	Hlídač Matvěj staví před ním stolek s kolivem* a po malé chvíli začíná panichida (Panichida, přel. A. G. Stín, 1916, díl. VII, s. 87) *vařená pšenice s medem a sladkými (hrozinkami a p.), přinášena do kostela o jistých svátcích a k zádušním bohoslužbám neb obřadům
13	Он видит давно уже знакомые лики святых, сторожа Матвея <...> потемневшие ставники, потертый ковер, дьячка Лопухова, стремительно выбегающего из алтаря и несущего ктитору просфору (Панихида)	Vidí dávno již známé obrazy svatých, hlídače Matvějě <...> d'jačka Lopuchova nesoucího kostelnímu starostovi prosfору (Panichida, přel. A. G. Stín, 1916, díl. VII, s. 84)
14	Катя, подавай огурцы, сходи к Сидорову, возьми квасу! (Талант)	Podej, Kaťo okurky! Zajdi, kobylo, k Sidorovu, vezmi kvas! (Talent, přel. A. G. Stín, 1914, díl. VI, s. 189) Kaťo, podej sem ty okurky, skoč k Sidorovovi pro pivo! (Talent, přel. J. Hulák, 1951, s. 90)
15	После купания чай со сливками и со сдобными кренделями (Выигрышный билет)	Po koupání čaj se smetanou a úhlednými preclíky (Los, přel. V. Unzeitig, 1903, s. 62)
16	Вот, поевши холодной, как лед, окрошки, лежит вверх животом на горячем песке у самой речки в саду под липой (Выигрышный билет)	Tuhle pojedl jako led studené okrošky* i leží životem vzhůru na horkém písku (Los, přel. A. G. Stín, 1911, díl. VI, část II, s. 212) *okroška je studená polévka z kvasu se sekaným masem, rybami a okurkami

		Hle, pojedl jako led studené ostrožky i leží na znak na rozžhaveném písku (Los, přel. V. Unzeitig, 1903, s. 62)
17	Окрошка, язык с горошком, жареная курица и компот. Аппетита нет, но я из деликатности ем (Из записок вспылчивого человека)	Okroška, jazyk s hráškem, pečená slepice a kompot. Chuti na jídlo nemám, ale jím z delikátnosti (Ze zápisů prchlivého člověka, přel. A. G. Stín, 1911, díl. II, část 1, s. 161) Ryba s okurkami, jazyk s hráškem, pečené kuře a kompot (Ze zápisů prchlého člověka, přel. V. Unzeitig, 1903, s. 76)
18	По русскому обычаю не мешало бы тово... пюре, антрекот... шампань и прочее.... Компрене? (Лев и солнце)	Podle ruského obyčeje neškodilo by tento... purée, entrecôte*, šampaňské a t. d. Comprenéz? (Lev i slunce, přel. A. G. Stín, 1911, díl. II, část 1, s. 152) *kaše, žebírko (pečeně) Po ruském zvyku neškodilo by tento... piré, šampaňské a tak dále... Komprené? (Lev i slunce, přel. V. Unzeitig, 1903, s. 68)
19	А в Калифорнии вместо чаю пьют джин (Мальчики)	V Kalifornii místo čaje pijí gin* (Hoši, přel. A. G. Stín, 1911, díl. II, s. 199) *kořalka vyráběná destilací záparů obilné s přísadou různého koření V Kalifornii pijí místo čaje džin* (Chlapci, přel. F. Holešovský, 1956, s. 109) *kořalka vyráběná z obilí
20	Начали с того, что выпили по большой рюмке водки и закусили устрицами. <...> Альмерпил красное, с аппетитом ел какую-то птицу с трюфелями и заказал себе еще матлот из налимов и стерлядку кольчиком (Пьяные)	Začali tím, že vypili po velkém kalíšku vodky a zajedli ústřicemi. <...> Almerpil červené, s chutí jedl jakéhosi ptáka s lanýžemi a objednal si ještě svinutého jesetra a matelot* z mníků (Opilí, přel. A. G. Stín, 1914, díl. VI, s. 238) *pikantní jídlo
21	Я раз закрыл глаза и вообразил себе поросеночка с хреном. <...> Жареные гуси мастера пахнуть <...> не говорите, утка или бекас могут гусю десять очков вперед дать. <...> Забористее всего пахнет молодой лук. Самая лучшая закуска, ежели желаете, знать, селедка. Съели вы ее кусочек с луком и с горчичным соусом, сейчас же, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе, или ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с солью, потом опять селедки, но лучше всего, рыжики соленые <...> и понимаете ли, с луком, с прованским маслом... Но налимы	Jednou jsem cestou zavřel oči i představil jsem si selátko s křenem. <...> Pečené husy příjemně voní <...> nepovídejte, kachna nebo sluka desetkrát příjemněji voní než husa. <...> Nejostřeji voní mladá cibule. Nejlepší zákuska přejete-li si vědet, je sled'. Snědl jste kousek sledě s cibulí a hořčicovou omáčkou, ihned <...> jezte kaviár sám o sobě, nebo, přejete-li s citronkem, po té prostou ředkev se solí, potom zase sled', ale nejlepě nakládané ryzce, nakrájejí-li se na drobno kaviár, a rozumíte, s cibulí, s provenským olejem... Ale pečený mník — to je tragédie! (Sirena, přel. A. G. Stín, 1911, díl. II, část 1, s. 11–12)

	печонка — вот это трагедия! (Сирена)	Jednou jsem po cestě zavřel oči i představil jsem si ovar s křenem. <...> V tomhle je přeborník pečená husa <...> To mi neříkejte. Kam se hrabe husa na kachnu nebo na sluku! <...> Nejvábněji, chcete-li co vědet, voní cibulka. Nejlíp se k tomu hodí sled'. Dáte si ho kousek s cibulkou a hořčicí a ihned nato <...> se pušťte do kaviáru a jezte ho jen tak nebo, je-li libo, s citronkem, pak to vystřídejte docela obyčejnou solenou ředkovičkou a zas sousto sledě, ovšem vrchol všeho solené ryzce drobné nakrájené jako kaviár, s cibulkou, a s provensálským olejem... Ale mníčí játra, to je hotová tragédie! (Sirena, přel. J. Hulák, 2000, s. 146–147)
22	Для закуски хороши также, того... душные белые грибы. <...> Кулебяка должна быть аппетитная, бесстыдная, во всей своей наготe, чтоб соблазн был. Щи должны быть горячие, огневые. Но лучше всего, борщок из свеклы на хохлацкий манер, с ветчиной и с сосисками. К нему подаются сметана и свежая петрушечка с укропом. Великолепно также рассольник из потрохов и молоденьких почек, а ежели любите суп, то из супов наилучший, который засыпается кореньями и зеленью: морковкой, спаржей, цветной капустой <...> Из рыб безгласных самая лучшая — это жареный карась в сметане. Хорошо также стерлядку кольчиком. Хорош также судак или карпий с подливкой из помидоров и грибов. Ежели, положим, подадут к жаркому парочку дупелей, да ежели прибавить к этому куропаточку, или парочку перепелочек жирненьких, то тут про всякий катар забудите. А жареная индейка? Если взять молодую утку <...> да из жарить ее на противне вместе с картошкой, да чтоб картошка была мелко нарезана, да подрумянилась бы... Для услаждения можете выкушать рюмочки три запеканочки (Сирена)	Za zákusku jsou dobré také tento... dušené jedlé hříby. <...> Kulebjaka* má být chutná, beze studu, ve vši své nahotě, aby ses dal snadno svést. Šči má být vřelý od ohně. Nejlepší však je boršč* z buráku, chochláckým způsobem připravený, se šunkou a s klobáskami. K němu se podává сметана i čerstvá petržel s koprem. Znamenitý je těž rosol z drobův a mladičkových ledvin, máte-li pak rád polévku, z polévek nejlepší je, do které se dává koření a zelenina: mrkev, chřest, karfiol a všeliká tomu podobná jurisprudencie. Z ryb němých nejlepší — je na smetaně pečený karas. Dobrý je také jesetr v kolečko svinutý. Dobrý je také candát nebo kapr s omáčkou z rajských jableček nebo z hříbkův. Jestliže, řekněme, podají k pečení párek sluk, a přidá-li se k tomu koroptvička, nebo párek tlust'oučkových křepelek, pak už zapomenete na každý katarhh. A pečená krůta? Vezme-li se mladá kachna a upeče-li se na pánvi zároveň na zemáky byly na drobno nakrájeny a zhnědly, i aby nasákly kachním tukem... Pro občerstvení můžete vypít asi tři kalíšky zapékanočky* (Sirena, přel. A. G. Stín, 1911, díl. II, část 1, s. 12–13) *buchtička (piroh) s rybí, zelnou nebo jínou nádivkou. *podobná polévka maloruská *maloruský likér z koření a bobulí

		Na zakousnutí jsou také dobré tento... dušené hříbečky. <...> Kulebjaka musí být vábná a svůdná, musí se nabízet tak nestouzně, až svede. Zelňačka musí být horká, vřelá. Ale nejlepší je boršč z červené řepy na ukrajinský způsob, s šunčičkou a s párečky. Podávají k němu kyselou smetanu s petrželkou a s koprem. Báječný je také rassolnik z drůbků a z ledvinek, a jestli si zvlášť potrpíte na polévku, pak jedině tu, do které se zavařuje koření a zelenina: mrkvička, chřest, květáček a různé podobné jurisprudence. Z obyčejných ryb bude tak nejlepší pečený karas na smetaně. Dobrá je taky sterleď. Chutný je taky candát nebo kapr zalitý rajskou a houbovou omáčkou. Podají vám, dejme tomu, párek sluk, a přidají k tomu koroptvičku, nebo párek tučnoučkových křepelíček, hnedka zapomenete na celý svůj katar. A co pečená krůta? Taková mladá kachnička, když se upeče na pánvi zároveň s brambory, ty ale musí být nakrájené nadrobno, aby zezlátly a prosákly kachním tukem... Můžete si ještě osladit takovými třemi štamprlátky domácího líkera (Sirena, přel. J. Hulák, 2000, s. 148–150)
23	Далеко около забора бродила кухарка Дарья и собирала щавель для зеленых щей (Неприятность)	Daleko u plotu bloudila kuchařka Darja i sbírala šťovík do zelených šči* (Nepříjemnost, přel. A. G. Stín, 1916, díl. VII, s. 184) *národní ruské jídlo (polévka) ze šťovíku neb zelí vařeného s masem
24	Какое богатство! Подали лакеи большой кусок жареной баранины и миску с огурцами, потом принесли на сковороде, немного погодя — вареной свинины с хреном <...> Федор ел и перед каждым блюдом выпивал по большому стакану отличной водки, точно генерал какой-нибудь или граф. После свинины подали ему каши с гусиным салом, потом яичницу со свиным салом и жареную печенку и он все ел и восхищался. Но что еще? Еще подали пирог с луком и пареную репу с квасом <...> В заключении подали большой горшок с медом (Сапожник и нечистая сила)	Jaké bohatství! Podali sluhové velký kus skopové pečeně a misku s okurkami, po té přinesli na pánvi pečenou husu, po malé chvíli — vařené vepřové s křenem. <...> Fedor jedl a před každým jídlem pil po velké sklenici známé vodky, jako nějaký generál nebo hrabě. Po vepřovém dali mu kaše s husím sádlem, potom vaječnice s vepřovou slaninou a smažená játra, a on vše jedl a byl nadšen. Ale co ještě? Podali ještě piroh s cibulí a pařenou řepu s kvasem <...> K konci podali velký hrnek s medem (Švec a zlý duch, přel. A. G. Stín, 1918, díl. IX, s. 109–110)
25	С перцем, с перцем! — закричал он отчаянным голосом, заметив, что дьякон ест фаршированные кабачки без перца (Дуэль)	S pepřem, s pepřem! Vykřikl zoufalým hlasem, zpozorovav, že diakon jí sekané kabačky* bez pepře (Souboj, přel. B. Prusík, 1914, díl. V, část 2, s. 88) *jídlo upravené z ovoce lilku jedlího To se musí s pepřem, křikl zoufale, když zpozoroval, že diakon jí tykev nadívanou fašírkou bez pepře (Souboj, přel. K. Dušková, 1954, s. 74)

26	Со всеми в городе он был на ты, всем давал деньги займы, всех лечил, сватал, мирил, устраивал пикники, на которых жарил шашлык и варил очень вкусную уху из кефалей (Дуэль)	Tykal si se všemi v městě, všem půjčoval peníze, všechny léčil, svatal, smiřoval, pořádal pikniky, na nichž pekl šašlyky* a vařil velice chutnou uchu* z kefali* (Souboj, přel. B. Prusík, 1914, díl. V, část 2, s. 5) *šašlyk — kousky skopového masa *ucha — ryby polévka *kefal — mořská ryba (cípal hlavatý) S každým ve městě si tykal, všem půjčoval peníze, kdekoho léčil, ženíl a vdával, usmiřoval, pořádal výlety, při nichž sám pekl šašlyk a vařil z cípalů velice chutnou uchu (Souboj, přel. K. Dušková, 1954, s. 52)
27	В буфетах щи, баранина с кашей, осетрина, пиво, одним словом, не азиатчина, а Россия, настоящая Россия (Дуэль)	V nádražních restauracích šči, hověží s kaší, jesetr, pivo, jedním slovem ne asiatictví, ale Rus, skutečná Rus (Souboj, přel. B. Prusík, 1914, díl. V, část 2, s. 75) V bufetech se podává šči, skopové s pohankovou kaší, jesetr, pivo, zkratka žádná asiatictina, ale Rusko, opravdové Rusko (Souboj, přel. K. Dušková, 1954, s. 55)
28	Когда кухарка подала им рисовый суп с томатами, Лаевский сказал: «И у Самойленко варят щи с капустой, и у Марьи Константиновны щи, один только я почему-то обязан есть эту сладковатую бурду» (Дуэль)	Když jim dala kuchařka na stůl rýžovou polévku s rajskými jablíčky, řekl Lajevkij: «Každý den jedno a totéž. Samojlenko může mít šči se zelím, Marja Konstantinovna má šči, jen já, bůh ví proč, musím jíst tu nasládlou bryndu» (Souboj, přel. B. Prusík, 1914, díl. V, část 2, s. 77) Když jim kuchařka podala rajskou polévku s rýží, Lajevkij prohlásil: «Denně máme jedno a totéž. A u Samojlenkových se vaří zelné šči a u Marji Konstantinovny se také vaří šči, jenom já bych pořádně jedl tuhle nasládlou břechku» (Souboj, přel. K. Dušková, 1954, s. 63).
29	На второе блюдо ему подали шпинат с крутыми яйцами, а Надежде Федоровне, как больной, кисель с молоком (Дуэль)	Co druhé jídlo dali mu špenát s vejci na tvrdo a Naděždě Fedorovně jako nemocné «kysel»* s mlékem (Souboj, přel. B. Prusík, 1914, díl. V, část 2, s. 78) *kysel jest huspenina z mouky a ze šťavy ovocné Po polévce následoval špenát s vejci vařenými na tvrdo a Naděždě Fedorovně mělo jako dietní jídlo pudding a mléko (Souboj, přel. K. Dušková, 1954, s. 64)
30	Денщик подал чай, варенье и бутылку с сиропом (Дуэль)	Sluha přinesl čaj, zavařeniny a láhev se sirupem (Souboj, přel. Dr. B. Prusík, 1914, díl. V, část 2, s. 89) Sluha podal čaj, zavařeninu a láhev šťavy (Souboj, přel. K. Dušková, 1954, s. 75)
31	Условились ехать за семь верст от города по дороге к югу, остановиться около духана при слиянии двух рек и варить там уху (Дуэль)	Umluvili se jeti sedm verst od města, cestou k jihu, zastaviti se u duchanu při stoku dvou říček a vařiti tam uchu (Souboj, přel. B. Prusík, 1914, díl. V, část 2, s. 96)

		Domluvili se, že pojedou asi sedm verst za město jižním směrem, že se zastaví v hostinci při soutoku dvou říček a že tam budou vařit uchu (Souboj, přel. K. Dušková, 1954, s. 81)
32	Марья Константиновна усадила ее, дала кофе, накормила сдобными булками (Дуэль)	Marja Konstantinovna ji posadila, napojila kávou a nakrmila houstičkami (Souboj, přel. B. Prusík, 1914, díl. V, část 2, s. 96) Marja Konstantinovna ji usadila, podala ji kávu, pohostila ji koláčky (Souboj, přel. K. Dušková, 1954, s. 81).
33	В полдень все были приглашены кушать пирог, а вечером пить шоколад (Дуэль)	Všichni byli pozváni jísti piroh a píti večer čokoládu (Souboj, přel. Dr. B. Prusík, 1914, díl. V, část 2, s. 127). V poledne byli všichni pozváni na pirohy a večer na čokoládu (Souboj, přel. K. Dušková, 1954, s. 111).
34	Самойленко без жилета, приготавливая салат, или какой-нибудь другой соус или мясо, огурцы и лук для окрошки, и при этом злобно тарашил глаза на помогавшему ему денщика и замахивался на него то ножом, то ложкой (Дуэль)	Samojlenko bez kabátu a vesty <...> připravuje nějaký salát, nebo nějakou omáčku, nebo maso, okurky a cibuli k okrošce* (Souboj, přel. B. Prusík, 1914, díl. V, část 2, s. 130) *okroška — studená polévka z kvasu s kousky masa, s okurkami a rybami Samojlenko bez saka a bez vesty <...> připravoval salát nebo nějakou omáčku nebo maso, okurky a cibuli do okrošky (Souboj, přel. K. Dušková, 1954, s. 66)
35	Поддай уксус! То, бишь, не уксус, а прованское масло. Да скажи Дарье, чтоб она в банку с огурцами укропу прибавила (Дуэль)	Dej sem ocet! To jest ne ocet, ale provencalský olej. A řekni Darji, ať přidá do láhve s okurkami kopr (Souboj, přel. B. Prusík, 1914, díl. V, část 2, s. 80) Podej mi ocet! Tohle přece není ocet, ale olej! A řekni Darje, aby přidala do sklenice na okurky kopr! (Souboj, přel. K. Dušková, 1954, s. 66)
36	Подали на холодное белого поросеночка с хреном и со сметаной, потом жирные очень горячие щи со свининой и гречневую кашу, от которой валил пар (Жена)	Jak studené jídlo podali nám bělounské selátko s křenem a se smetanou, potom mastné, velmi vřelé šči* s vepřovým masem a prosnou kaší, z níž se valil sloup (Žena, přel. Červinka, 1914, díl. VI, část II, s. 128) *ruská národní polévka se zelím
37	«Поспал, умылся, — сказал он, наивно глядя на меня, — попью чайку с ромом и домой» (Жена)	«Pospal jsem si, umyl se» řekl, naivně se na mě dívaje; popiju čajíčku s rumem, a domů (Žena, přel. Červinka, 1914, díl. VI, část II, s. 133)

38	Подали пирог, потом, помню, с длинными промежутками, в продолжение которых мы пили наливку, подавали соус из голубей, что-то из потрохов, жареного поросенка, утку, куропаток, цветную капусту, вареники, творог с молоком, кисель и под конец, блинчики с вареньем. Сначала, особенно щи и кашу, я ел с большим аппетитом, но потом жевал и глотал машинально, беспомощно улыбаясь и не ощущая ни какого вкуса (Жена)	Podali ještě piroh, potom, pamatuju se, v dlouhých přestávkách, mezi nimiž jsme pili nalívku*, zadělávaná holoubata, nějaké jídlo z drobů. Pečené sele, kachnu, koroptve, karfiol, nadívané knedlíky, tvaroh s mlékem, něco z kvašené mouky a na konec lívanečky se závarem. Zpočátku, obzvlášť šči a kaši, jedl jsem s velikou chutí, ale potom jsem žvýkal a polykal už jen docela mechanicky (Žena, přel. Červinka, 1914, díl. VI, část II, s.130) *nalívka — je vodka (žitná kořalka) nalitá a vystálá na různém ovoci neb bylinách Podali piroh, potom, pamatuji se, z dlouhými přestávkami mezi každým chodem, v nichž jsme pili bylinný likér, podávali holubí ragout, potom něco z vnitřností, pečené sele, kachnu, koroptve, květák, taštičky plněné tvarohem, tvaroh s mlékem, ovocnou huspeninu a nakonec lívanečky se závařenou. Z počátku jsem jedl s velkou chutí, zejména šči a kaši, ale potom jsem žvýkal a polykal docela mechanicky (Žena, přel. K. Dušková, 1954, s. 192–193)
39	— Убирайтесь вон! — крикнул я ему, страшно рассердившись, и ни стога ни с сего схватил корзинку с бисквитами и бросил ее на пол (Жена)	«Klid'te se mi ven!» rozkřikl jsem se na něho, strašně jsem se rozzlobil, a pro nic za nic jsem chytil košíček s bisquity a shodil jsem jej na podlahu (Žena, přel. Červinka, 1914, díl. VI, část II, s.107) «Už ať jste venku!» rozkřikl jsem se na něho, strašně rozzloben a pro nic za nic jsem chytil košíček s piškoty a hodil jsem jej na podlahu (Žena, přel. K. Dušková, 1954, s. 173)
40	Когда мы сели за стол, он налил мне рюмку водки, и я беспомощно улыбаясь, выпил; он положил мне на тарелку кусок ветчины — и я покорно съел (Жена)	Když jsme usedli za stůl, nalil mi vodky, a já, usmívaje se bezmocně, jsem vypil, položil mi na talíř kousek šunky — pokorně jsem ji snědl (Žena, přel. Červinka, 1914, díl. VI, část II, s.128). Když jsme si sedli za stůl, nalil mi vodky, a já ji s bezradným úsměvem vypil, položil mi na talíř kousek šunky — já ji bez námitek snědl (Žena, přel. K. Dušková, 1954, s. 191)
41	Все шли в столовую и всякий раз видели на столе одно и то же; блюдо с устрицами, кусок ветчины или телятины, сардины, сыр, икру, грибы, водку и два графина с вином (Попрыгунья)	Všichni šli do jídelny, a po každé viděli na stole jedno a totéž: mísu s ústřicemi, kousek šunky nebo telecího, sardinky, sýr, kaviár, hříbky, vodku a dva džbány s vínem (Větroplaška, přel. J. Havlín, 1912, díl. IV, s.210)
42	Дымов быстро выпил стакан чаю, взял баранку и, кротко улыбаясь, пошел на станцию. А икру, сыр и белорыбицу съели два брюнета и толстый актер (Попрыгунья)	Dymov rychle vypil sklenici čaje, vzal čepici a usmívaje se mírně, šel ke stanici. A kaviár, sýr a velkého lososa snědli dba bruneti a tlustý herec (Větroplaška, přel. J. Havlín, 1912, díl. IV, s.214)

43	И грязная баба с перетянутым животом, и щи, которые стал жадно есть Рябовский, и изба, и вся эта жизнь, которую вначале она так любила за простоту и художественный беспорядок, показались ей теперь ужасными (Попрыгунья)	A ušpiněná ženština s utaženým životem, i zelná polévka, kterou Rjabovskij začal dychtivě pojídati, jizba i celý ten život, který se jí s počátku svou prostotou a uměleckém nepořádkem tak zamlouval, zdály se jí nyní hroznými (Větroplaška, přel. J. Havlín, 1912, díl. IV, s. 220)
44	Она жадно вдыхала в себя родной воздух и ела рябчика, а он с умилением глядел на нее и радостно смеялся (Попрыгунья)	Vdechovala dychtivě rodný vzduch, a jedla jeřábka, а он dojat, hleděl na ni a radostně se usmíval (Větroplaška, přel. J. Havlín, 1912, díl. IV, s. 221)
45	Анна Акимовна была голодна, так как с самого утра ничего не ела. Ей налили какой-то очень горькой настойки, она выпила и закусил солониной с горчицей и нашла, что это необыкновенно вкусно. Потом нижняя Маша подала индейку, моченые яблоки и крыжовник. И это тоже понравилось. <...> После ужина убрали со стола скатерть и поставили тарелки с мятными пряниками, орехами и изюмом (Бабье царство)	Anna Akimovna byla hladová, ježto od samého rána ničeho nejedla. Nalily jí jakési velmi horké nálivky, она ji vypila, zajedla uzeninou s hořčicí a shledala, že jest to neobyčejně chutně. Potom Maša z přízemí podala jí krocana, rozvařená jablka a angrešt. I to se jí líbilo. <...> Po večeři snály se stolu ubrus a přinesly talířky s mátovým perníkem, ořechy a hrozkami (Ženské království, přel. P. Papáček, 1912, díl. IV, s. 193)
		Nalili jí jakousi velmi hořkou kořalku, она j vypila, zajedla uzeným s hořčicí a shledala, že je to moc dobré. Pak Maša předložila krůtu, dušená jablka a angrešt. <...> Po večeři stáhly se stolu ubrus a přinesly talíře s mátovými perníky, ořechy a rozinkami (Ženské království, přel. E. Frynta, 1950, s. 160)
46	Так как она не употребляла мясного, то ей подали икры и семги. Она кушала, поглядывала на всех исподлобья, и водочки три рюмки выпила (Бабье царство)	Ježto она nejedla masitých jídel, podávali jí kaviáru a lososa. Za jídla pohlížela na všechny úkosem a vodky vypila tři kalíšky (Ženské království, přel. P. Papáček, 1912, díl. IV, s. 195)
		Protože nejedla maso, podali jí kaviár a lososa (Ženské království, přel. E. Frynta, 1950, s. 162)
47	Всякий раз после обеда, когда подавали кофе и ликеры, он оживлялся и рассказывал ей разные литературные новости (Бабье царство)	Pokaždé po obědě, když podávali kávu a likéry, Lysevič se oživoval a vypravoval Anně Akimovně různé literární novinky (Ženské království, přel. P. Papáček, 1912, díl. IV, s. 188)
		Po obědě podávali kávu a likéry, Lysevič po každé ožíval a vypravoval jí všelijaké literární novinky (Ženské království, přel. E. Frynta, 1950, s. 155)
48	Тетушка <...> и еще каких-то две старушки сидели в столовой и ужинали. Перед ними на столе лежали большой кусок солонины, окорок, и разные соленые закуски, и от солонины, очень жирной и вкусной на вид, валил к потолку пар (Бабье царство)	Před nimi na stole ležel velký kus uzeného, šunka a různé nakládané pochutiny a z uzeného, velmi tučného a chutného na pohled, se valila ke stropu pára (Ženské království, přel. E. Frynta, 1950, s. 154)

49	Старухи были сыты еще с утра и за час до ужина пили чай со сладким сдобным пирогом, а потому ели теперь через силу, как бы по обязанности (Бабы царство)	Stařeny byly syty ještě od rána a hodinu před večerí pily čaj se sladkými pirohy z máslového těsta, takže teď jedli přez moc, jako z povinnosti (Ženské království, přel. E. Frynta, díl. V, 1950, s. 159)
50	А эта изящная <...> девушка была уже чужая для них <...> и они невольно держались больше около тетушки, которая говорила им Ты, угощала их непрерывно и, чокаясь с ними, уже выпила две рюмки рябиновой (Бабы царство)	Ale tato elegantní <...> dívka byla jím už cizí <...>, oni bezděčně drželi se spíše tetičku, jež jim tykala, bez přestání je pobízela k jídlu a ťukajíc si s nimi, vypila už dva kalíšky jeřabinky (Ženské království, přel. P. Papáček, 1912, díl. IV, s. 193)
51	Любит хорошо покушать, особенно сыры, трюфелит, тертую редьку с конопляным маслом, а в Париже, по его словам, он ел жареные немытые кишки (Бабы царство)	Rád se dobře nají, zejména miluje sýry, lanýže, třenou řetkev s konopným olejem, ale v Paříži, dle vlastních slov, jedl pečená nepraná střívka (Ženské království, přel. P. Papáček, 1912, díl. IV, s. 183) Rád dobře pojí, zejména rád má sýry, lanýže, třenou ředkev s konopným olejem, ale v Paříži, jak sám říká, jedl pečená nepraná střívka. (Ženské království, přel. E. Frynta, 1950, s. 151)
52	Кроме обеда, состоящего из щей, поросенка, гуся с яблоками и проч., на кухне в большие праздники готовили еще, так называемый французский или поварский обед <...>. Когда в столовой застучали посудой, Лысевич стал проявлять заметное возбуждение <...> с чувством рассказывал о том, какие обеды когда-то задавали старики и какой чудесный матлот из налимов умеет готовить здешний повар, — не матлот, а откровение! Когда же Анна Акимовна повела его под руку в столовую, и он, наконец, выпил рюмку водки и положил себе в рот кусочек семги, то даже замурлыкал от удовольствия. <...> Закуска была роскошная. Были, между прочим, свежие белые грибы в сметане и соус провансаль из жареных устриц и раковых шеек, сильно сдобренный пикулями. Самый обед состоял из праздничных, изысканных блюд, и вина были прекрасные (Бабы царство)	Kromě oběda, sestávajícího ze šcí, selátka, husy s jablky atd., v kuchyni o velkých svátcích připravovali ještě tak zvaný francouzský čili «kuchařský» oběd <...>. Když v jídelně zafukali nádobím, Lysevič počal projevovati patrné rozličení; <...>, s citem vypravoval, jaké obědy kdysi dávali starci a jaký podivuhodný matelot* z mníků umí připravovati zdejší kuchař, to že není matelot, ale zejvení! Když Anna Akimovna vzala jej pod paždí a uvedla do jídelny a když konečně vypil kalíšek vodky a položil si do úst kousíček lososa, tu spokojeností takofka si začal bzučeti. <...> Zákuska* byla bohatá. Byly mezi jiným čerstvé hříbky ve smetaně a velmi peporná sauce provençale z pečených ústřic a račích ocásků. Oběd sám sestával ze svátečních vybraných pokrmů a vína byla výborná (Ženské království, přel. P. Papáček, 1912, díl. IV, s. 184–185) *matelot — francouzské jídlo z čerstvé ryby a vína. *zákuska — studená pikantní jídla slanečky, houby, kaviár, olivy a p., jimiž se zajídla vodka

		Kromě oběda, který se skládal ze zeleninové polévky, selete, husy s jablky atd., připravovali v kuchyni o velkých svátcích ještě tak zvaný francouzský nebo kuchařský oběd <...>. Když v jídelně zacinkalo nádobí, Lysevič začal jevit zřejmé vzrušení; <...>, s citem vyprávěl, jaké obědy kdysi dávali staří páni a jaký skvostný matelot z mníků umí zdejší kuchař, to že není matelot, ale zázrak! Když jej pak Anna Akimovna vzala pod paží a uvedla do jídelny a když konečně vypil kalíšek vodky a položil si do úst kousíček lososa, začal blažeností div ne příst. <...> Předkrm byl hojný. Byly — mimo jiné — čerstvé hříbky ve smetaně sauce provençale z pečených ústřic a račích ocásků, silně obložených hořkými přílohami. Oběd sám se skládal z vybraných svátečních chodů a vína byla znamenitá (Ženské království, přel. E. Frynta, 1950, s. 152–153)
53	Она садилась и кушала с ними щи, кашу и картошку, жаренную на бараньем сале, от которого пахло свечкой (Анна на шее)	Ona sedala a jedla s nimi šci, kaši i brambory pečené na loji, jenž páchl svíčkou (Anna na krku, přel. P. Chrudimský, 1918, díl. IX, s. 269) Ona přisedala ke stolu a jedla s nimi polévku, kaši, bramborový (Anna na krhu, přel. J. Hulák, 1968, s. 101)
54	Ели мы ужасно много. Утром нам подавали café complet. В час завтрак: мясо, рыба, какой-нибудь омлет, сыр, фрукты и вино. В шесть часов обед из восьми блюд, с длинными антрактами, в течение которых мы пили пиво и вино. В девятом часу чай. Перед полуночью Ариадна объявляла, что она хочет есть, и требовала ветчины и яиц всмятку (Ариадна)	Jedli jsme úžasně mnoho. Ráno nám podávali café complet. O jedné hodině snídaně: maso, ryba, nějaká omeleta, sýr, ovoce a víno. V šest hodin oběd o osmi chodech s dlouhými přestávkami, v jejichž průběhu jsme pili pivo a víno. O deváté čaj. A před půlnocí Ariadna ještě prohlašovala, že se jí chce jíst, a objednávala šunku a vejce na měkko. K vůli společnosti jsme s ní jedli i my (Ariadna, přel. V. Červinka, PP, 1912, díl. IV, s. 253) Jedli jsme úžasně mnoho. Ráno nám podávali café complet. O jedné snídaně: maso, ryba, nějaká omeleta, sýr, ovoce a víno. O deváté čaj. V šest hodin oběd o osmi chodech s dlouhými přestávkami, během nichž jsme pili pivo a víno. Před půlnocí Ariadna prohlašovala, že chci jíst, a objednávala šunku a vejce na měkko. K vůli společnosti jsme s ní jedli i my (Ariadna, přel. E. Frynta, 1950, díl. V, s. 376)
55	За обедом она съедала суп, лангуста, рыбу, мясо, спаржу, дичь, и потом, когда ложилась, я подавал ей в постель чего-нибудь, например, ростбифа, и она съедала его с печальным, озабоченным выражением, а проснувшись ночью, кушала яблоки и апельсины (Ариадна)	Při obědě snědla polévku, langusta, rybu, maso, chřest, nějakou zvěřinu, a ještě potom, když si už lehla, jsem jí do postele něco podával, třeba roastbeef, a ona jej pojídala se smutným, starostlivým výrazem, a když se v noci probudila, jedla jablka a oranže (Ariadna, přel. V. Červinka, 1912, díl. IV, s. 258)

		K obědu snědla polévku, langusta, rybu, maso, chřest, zvěřinu a potom, když se uložila, dával jsem jí ještě do postele třeba roastbíf a ona jej pojídala se smutným, starostlivým výrazem, a když v noci probudila, jedla jablka a pomeranče (Ariadna, přel. E. Frynta, 1950, s. 382)
56	И работаешь, и ешь, и спишь, все своим чередом. В обед щи тебе и каша, в ужин тоже щи и каша. Огурцов и капусты было вволю: ешь добровольно, сколько душа хочет (Мужики)	I pracuješ, i jíš, i spíš — všecko jde svým pořádkem. K obědu dostaneš šči a kaši, k večeři rovněž šči a kaši. Okurek a kapusty bylo do sytosti, jíš z vlastní vůle, kolik duše ráčí (Mužici, přel. A. G. Stín, 1911, díl. I, s. 23) K obědu byla zelná polévka a kaše, k večeři také zelná polévka a kaše (Na vesnici, přel. J. Hulák, 1951, s. 168)
57	Говорили о битках, котлетах, разных супах, соусах, и повар, который тоже все хорошо помнил, называл кушанья, каких нет теперь; было например, кушанье, которое приготавливалось из бычьих глаз и называлось «по утру проснувшись». <...> В полдень все сели пить чай и пили его долго, до пота, и, казалось, распухли от чая, и уже после этого стали есть похлебку, все из одного горшка (Мужики)	Mluvili o zklepaném hovězím mase s kyselou smetanou, o kotletkách, o různých polévkách, omáčkách, a kuchař, který si rovněž všecko dobře pamatoval, jmenoval jídla, jichž teď není, bylo na příklad, jídlo, které se připravovalo z volských ok a nazývalo se ráno probudiv se. <...> V poledne všichni si sedli, aby pili čaj, i pili jej tak dlouho, až se zapotili, i zdálo se, že opuchli z čaje, a již potom začali jísti polévku všichni z jednoho hrnce (Mužici, přel. A. G. Stín, 1911, díl. I, s. 24)
58	Раньше она была за почмейстером и привыкла у него к пирогам и к наливкам, а у второго мужа и хлеба черного не видала вдоволь; стала чахнуть от такой жизни да года через три взяла и отдала богу душу (Крыжовник)	Dříve ona byla provdána za poštmistra a zvykla u něho pirohům* i nálivkám*, u druhého muže však chleba černého nevíдала dosti, počala chřadnouti a za tři leta bez dlouhého rozmyšlení odevzdala duši Bohu (Angrešt, přel. A. G. Stín, 1911, díl. I, s. 292) *druh pečiva podobný našim buchtíkám *likéry, jež se připravují naléváním kořalky na jahody, maliny a p. Předtím měla za muže poštmistra a u něho byla zvyklá na koláče a ovocné likéry, ale u druhého muže neměla ani černého chleba dostatek (Angrešt, přel. N. Slabihoudová, 1956, s. 223)
59	Брат мой Николай, сидя у себя в канцелярии, мечтал о том, как он будет есть свои собственные щи, от которых идет такой вкусный запах по всему двору, есть на зеленой травке, спать на солнышке, сидеть по целым часам за воротами на лавочке и глядеть на поле и лес (Крыжовник)	Bratr můj Nikolaj, sedě u sebe v kanceláři, blouznil o tom, jak bude jísti své vlastní šči*, z nichž vychází taková chutná vůně po celém dvoře, jak bude jísti na zelené travičce, spáti na sluničku, seděti po celé hodiny za vraty na lavičce a dívati se na pole i les (Angrešt, přel. A. G. Stín, díl. I, 1911, s. 291) * polévka z hovězího masa, kyselého zelí a smetany Můj bratr Nikolaj přemyslel v té své kanceláři o tom, jak bude jíst zelňačku z vlastnoručně vypěstovaného zelí, která tak chutně zavoní po celém dvoře, bude jíst na zelené trávě, spát na sluničku, sedět celé hodiny za vraty na lavičce a dívat se na pole a les (Angrešt, přel. N. Slabihoudová, 1956, s. 223)

60	Я поселился тут наверху, в парадных комнатах, и завел так, что после завтрака и обеда мне подавали кофе с ликерами и, ложась спать, я читал на ночь «Вестник Европы» (О любви)	Usadil jsem se tu navrchu, v porádních pokojích a zařídil jsem si to tak, že po snídání a po obědě podávali mi kávu s likéry, a léhaje ke spaní, četl jsem na noc Věstnik Evropy (O Lásce, přel. A. G. Stín, 1911, díl. I, s. 303)
61	На другой день к завтраку подавали очень вкусные пирожки, раков и бараньи котлеты (О любви, 1898)	Nazejtří k snídání podali velice chutné pirožky, raky i skopové kotletky (O Lásce, přel. A. G. Stín, 1911, díl. I, s. 301)
62	Его уже тянуло в рестораны, клубы, на званые обеды, юбилеи, и уже ему было лестно, что у него бывают известные адвокаты и артисты, и что в докторском клубе он играет в карты с профессором. Уже он мог съесть целую порцию селянки на сковороде (Дама с собачкой)	<...> Mohl již zase sníst celou porci seljanky* na pekáčku (Dáma s psíkem, přel. V. Červinka, díl. IV, 1912, s. 303). *zváštní koláč s rybou, specialita ruské, obzvlášť moskevské kuchyně <...> Mohl už také sníst celý pekáček pečeného rybího koláče-seljanky (Dáma s psíčkem, přel. A. Zahradníčková, 1950, t. VI, s. 338) <...> Za už dokázal zhltnout na posezení celou porci zapékaných ryb (Dáma s psíkem, přel. Z. Psůtková, 2000, s. 336)
63	В конторе покупателей угощали чаем с бубликами (Душечка)	V kanceláři zákazníci byli hoštěni čajem a preclíky (Dušenka, přel. J. Hulák, 2000, s. 346,).
64	По субботам Пустовалов и она, ходили ко всенощной, возвращаясь из церкви, шли рядышком <...>, а дома пили чай со сдобным хлебом и разными вареньями, потом кушали пирог. Каждый день в полдень во дворе и за воротами на улице вкусно пахло борщом и жареной бараниной или уткой, а в постные дни — рыбой, и мимо ворот нельзя было пройти, чтобы не захотелось есть (Душечка)	Doma pili čaj s chutným chlebem a s různými zavařeninami a potom jedli piroh. Každého dne o polednách na dvoře i za vraty na ulici vábně páchlo borščem a pečenou skopovou nebo kachnou, a v postní dny rybou. Nebylo ani možná projítí kolem vrat, aby se nezachtělo jísti (Dušinka, přel. A. G. Stín, 1912, Díl IV, s. 320) Doma pili čaj s výtečným chlebem a různými zavařeninami, potom jedli piroh. Každé poledne i večer voněl po dvoře i za vraty na ulici lahodně boršč, pečené skopové nebo kachna a o postních dnech ryby. (Dušinka, přel. A. Zahradníčková, 1950, s. 288) Doma potom pili čaj a k němu jedli bílý chléb a různé zavařeniny a nakonec koláče. Den co den v poledne se po dvoře a vraty i ven na ulici linula vábná vůně boršče, skopové pečené nebo kachny, o postních dnech pak ryby, takže kolem domu se nedalo projít a nedostat na něco laskominy (Dušinka, přel. J. Hulák, 2000, s. 350)

СПИСОК ПРОДУКТОВ И БЛЮД

Настоящий перечень продуктов и блюд составлен на основе анализируемого материала переводов. Словарный перевод в четвертой графе отражает данные 3-х русско-чешских словарей [БРЧС; РЧС 1985; РЧС 1999], в случае, если источниками предлагаются разные эквиваленты, указывается год издания словаря. Для облегчения поиска материала в первой графе приводится номер контекста (см. Приложение 3.)

СОКРАЩЕНИЯ

БРЧС — Большой русско-чешский словарь

РЧС 1985 — Русско-чешский словарь

РЧС 1999 — Русско-чешский словарь

ПРОДУКТЫ

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

№ контекста	название продукта	перевод в тексте	словарный перевод
34/54/55	мясо	maso	maso
24/27/64	баранина	hověží skopové	skopové [maso]
27	говядина	hověží	hověží [maso]
24/53	сало [гусиное] [свиное]	vepřová slanina husí sádlo	sádlo slanina [husí] sádlo
24/36	свинина	vepřové maso	vepřové [maso]
41	телятина	telecí	telecí [maso]
21/36/ 38/52	поросенок [поросенок]	sele selátko ovar	sele selátko
55	дичь	zvěřina	zvěřina
3	хрящ[ик]	chrupavka	chrupavka
51	кишки	střívka	střívka
22/38	потроха	drůbky vnitřností droby	drůbky
17	язык	jazyk	jazyk

ПТИЦА

20	птица	pták	pták
21	бекас	sluka	sluka
38	голубь	holub	holub
21/52	гусь	husa	husa
22/45	индейка [индюшка]	krocan krůta	
17	курица	slepice kuře	slepice

22/38	куропатка	koroptev	koroptev
22	перепел[ка]	křepelka	křepelka
44	рябчик	jeřábek	jeřábek
21/22/ 38/64/	утка	kachna	kachna
8	цыпленок	kuře	kuře

РЫБА И ДРУГИЕ МОРСКИЕ/РЕЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

22/54/ 55/64	рыба	ryba	ryba
42	белорыбица	velký losos	—
22	карась	karas	karas
22	каrp [карпий]	kapr	kapr
26	кефаль	kefal* [mořská ryba (cípal hlavatý)] cípal cípal	cípal hlavatý
20/21/52	налим	mník	mník
21/24	печенка [+налимья]	játra (+mníčí)	játra
27	осетрина	jeseter	jeseter maso z jesetera
8/41	сардин[ы]	sardinky	sardinky
21	селедка	sled'	sled' slaneček
46/52	семга	losos	losos
20/22	стерлядь [стерлядка]	jesetr sterled'	jesetr malý sterled'
22	судак	candát	candát
21/41/ 42/46	икра	kaviár	kaviár
55	лангуст	langust	langust
61	рак[и]	raky	raky
20/41/52	устриц[ы]	ústřici	ústřici

КРУПЫ

28	рис	rýže	rýže
----	-----	------	------

ПРИПРАВЫ И ЗАПРАВКИ

35/51	масло прованское/ конопляное	olej provencalský/ konopný	olej
25	перец	pepř	pepř
35	уксус	ocet	ocet

ЯЙЦА И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

29	яйцо	vejce	vejce
29/38	молоко	mléko	mléko
22/36	сметана	smetana	kyselá smetana
41/42/ 51/54	сыр	sýr	sýr
38	творог	tvaroh	tvaroh

ГРИБЫ

22/41/52	гриб[ы]	hřibky	houby
----------	---------	--------	-------

	[белые]		hřibky
20/51	трюфелит трюфеля	lanýž	lanýž

ОВОЩИ

17	горошек	hrášek	hrášek
25	кабачк(и)	kabačky* [ovoce lilku jedlího] tykev	kabačky
1	каперсы	kaprlaty	kaprlaty
28/56	капуста	zelí kapusta	zelí kapusta
22/38	капуста [цветная]	karfiol květák	karfiol květák
22/53	картошка	brambory (pečené)	brambor brambory
11/21/ 24/34	лук [лучок]	cibule	cibule
1/22	морковь	mrkev	mrkev
14/24/34/ 35/56	огурц[ы]	okurky	okurky
1	оливки	olivki	olivki
52	пикули	— hořké přílohy	nakládaná míchaná zelenina
21/51	редька	řetkev	řetkev
24	репа	řepa	vodnice
22/55	спаржа	chřes	chřes
22/28	томат[ы] помидор[ы]	rajské jablíčka	rajské jablíčka rajčata
22/35	укроп	kopr	kopr
3/21/ 24/36	хрен	křen	křen
29	шпинат	špenát	špenát

ФРУКТЫ

54	фрукт[ы]	ovoce	ovoce
55	апельсин[ы]	oranže pomaranče	pomaranče
7	клюква	klikva	klikva
45	крыжовник	angrešt	angrešt
45/52/55	яблок[и]	jablka	jablka

СЛАДКИЕ ПРОДУКТЫ

45	изюм [изюмец]	hrozinky rozinky	hrozinky
24	мед	med	med
45	орех[и]	ořechy	ořechy

БЛЮДА

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

№ контекста	название блюда	перевод в тексте	словарный перевод	толкование переводов
22/28/ 55/57	суп	polévka	polévka	
22/64	борщ [борщок]	boršč	boršč (polévka ze zelí, červené řípy, rajských jablek a z masa) [БРЧС] / boršč (polévka ze zelí, červené řepy a masa) [РЧС 1985] / boršč [РЧС 1999]	
		boršč* [je podobná polévka maloruská]		[‘подобный (щам — Л. Р.) суп малороссийский’]
		boršč* [hustá polévka z masa a různé zeleniny, zejména z červené řepy a zelí]		[‘густой суп из мяса, различных овощей, главным образом из свеклы и капусты’]
		zelňačka		разг. ‘суп с капустой’
8/16/ 17/34	окрошка	okroška* [okroška je studená polévka z kvasu se sekaným masem, rybami a okurkami]	studená polévka (z kvasu a nasekaného masa a šunky) [БРЧС] / okroška (polévka z kvasu, a jemně nařezané zeleniny a masa) [РЧС 1985] / okroška (polévka z kvasu, masa a zeleniny) [РЧС 1999]	[‘холодный суп из кваса с рубленным мясом, рыбой и огурцами’]
		ryba s okurkami		‘рыба с огурцами’
		okroška* [studená polévka z kvasu, smetany a okurek]		[‘холодный суп из кваса со сметаной и огурцами’]
		okroška* [studená polévka z kvasu s kousky masa, s okurkami a rybami]		[‘холодный суп, приготовленный из кваса с кусочками мяса, огурцом и рыбой’]
		ostrožka		

22	рассольник	rosol	«rassolnik» (druh polévky s kyselými okurkami, z masa, ryb a pod.) [БРЧС] / rasolnik (polévka naložených okurek a masa) [РЧС 1985] / rassolnik (polévka z kyselých okurek a masa n. ryb) [РЧС 1999]	‘студень, хододец, желе’
		rassolnik		
3	селянка	seljanka* [hustá polévka z ryb a rajských jablíček] [‘густой суп из рыбы и помидоров’]	ср.: ‘солянка’ «soljanka» dušené kyselé zelí s masem n. rybou [БРЧС] / soljanka a) druh masové n. rybí polévky b) dušené kyselé zelí s masem n. houbami [РЧС 1985] / «soljanka» a) druh rybí n. masové polévky b) dušené kyselé zelí s masem n. rybou n. houbami [РЧС 1999]	‘тушеная кислая капуста с мясом или рыбой’; а) ‘вид мясного или рыбного супа’, б) ‘тушеная кислая капуста с мясом или грибами’
2/4/13/ 22/23/27 /28/36/38/ 43/52/53/5 6/59	щи (+зеленые)	šči	šči, zelná polévka, polévka s zelím [БРЧС] / zelná polévka [РЧС 1985] / šči, zelná polévka, zelňačka [РЧС 1999]	‘суп из капусты’ ‘капустный суп’
		šči* [šči je polévka z hovězího masa, kyselého zelí a smetany]		[‘суп из говядины, квашеной капусты, со сметаной’]
		šči* [ruská národní polévka z hovězího a vepřového masa a zeleniny]		[‘русский национальный суп с говядиной и свининой, и овощами’]
		(zelené) šči* [národní ruské jídlo (polévka) ze šťovíku neb zelí vařeného s masem]		[‘русское национальное блюдо (суп) из щавеля или капусты с мясом’]
		polévka		‘суп’
		zelná polévka		‘суп из капусты’
		zeleninová polévka		‘овощной суп’

		zelňačka		zelňačka (умен. от zelná polévka) разг. 'суп с капустой'
	[+со свининой]	šči* [s vepřovým masem] [ruská národní polévka se zelím]		['русский национальный суп с капустой']
	[+ с капустой]	šči se zelím zelné šči zelnice		'щи с капустой'
3/26/31	уха [+из кефалей] или [уха с душистым перцем и лавровым листом]	ucha ucha* [z keřali**keřal — mořská ryba (cípal hlavatý) ucha — rybí polévka) ucha [z cípalů] rybí polévka [s vonným pepřem a vavřínovým listem]	«ucha», rybí polévka [БРЧС] / rybí polévka [РЧС 1985] / rybí polévka [РЧС 1999]	['рыбный суп']
28	рисовый суп с томатами	rýřžová polévka s rajsčkymi jablíčky rajská polévka s rýřží		
57	похлебка	polévka	jířcha, zaprařžená polévka [БРЧС] / zapařřená polévka [РЧС 1985]; [РЧС 1999]	'суп'

МЯСНЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

55	ростбиф	roastbeef roastbíf	roastbíf [БРЧС, РЧС1985]	
18	антрекот	entrecôte* [žebírko (pečeně)]	entrecote, roštěnc hověřží maso od žebra, připravené na rořžni [БРЧС], roštěnc [РЧС 1985]	['грудинка (жаркое)']
57	битки	klepané hověřžé maso s kyselou smetanou	sekaný řízec, druh karbanátku [БРЧС] /sekaný řízec, karbanátek [РЧС 1985]; [РЧС 1999]	'отбивная говядина со сметаной'
45/48	солонина	uzenina uzený	nasolené maso [БРЧС] nasolené (hověřží)/naložené maso [РЧС 1985]; [РЧС 1999]	'копченности, колбасные изделия' 'копченое мясо'

БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

22/40/	ветчина	šunka	šunka	
--------	---------	-------	-------	--

41/54/				
5	буженина	buženina* [vepřové maso, připravené v octovém odvaru, s cibulí nebo česnekem] vepřové	vepřové maso, obvykle vařené [БРЧС] vařená vepřová kýta [РЧС 1985]	[‘свинина, приготовленная в уксусном отваре с луком или чесноком’] ‘свинина’
48	окорок	šunka	šunka	

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

26	шашлык	šašlyk* [kousky skopového masa] šašlyk	šašlik jídlo z kousků zpravidla skopového masa opečených na rožni [БРЧС] šašlik [РЧС 1985] / šašlik kousky zprav. skopového masa opečené na rožni [РЧС 1999]	[‘куски баранины’]
----	--------	---	--	--------------------

ДРУГИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

57/61	котлет(ы) [+бараньи]	kotletky [+skopové]	kotleta, karbanátek [БРЧС] karbanátek, kotleta [РЧС 1985] / karbanátek, kotleta [РЧС 1999]	
22	сосиски	klobáski párečky	párky	

РЫБНЫЕ БЛЮДА

8	балык	balyk* [sušený hřbet jesetří]	balyk solený hřbet lososa n. jesetera zvláštním způsobem upravený [БРЧС] / balyk (zvlášť upravené filé lososa n. jesetera) [РЧС 1985] / balyk solený a sušený hřbet z jesetera [РЧС 1999]	[‘сушеная спинная часть лосося’]
20/52	матлот из налимов	matelot* z mníků [pikantní jídlo] matelot* z mníků [francouzské jídlo z čerstvé ryby a vína] matelot z mníků	rybí polévka [БРЧС]	[‘пикантное блюдо’] [‘французское блюдо из свежей рыбы и вина’]
62	селянка на сковороде	seljanka na pekáčku* [zvláštní koláč s rybou, specialita ruské, obzvláště moskevské kuchyně]		[‘особый пирог с рыбой, характерный для русской, а более московской кухни’]

		pekáček pečeného rybího koláče-seljanky		‘противень печеного рыбного пирога-селянки’
		zapékané ryby		‘запеченая рыба’

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

24	яичница	vaječníci	míchaná vejíčka, vaječník [БРЧС] míchaná vejíčka [РЧС 1985] / míchaná vejce, vejíčka [РЧС 1999]	
54	омлет	omeleta	omeleta	

КАШИ

2/24/27/ 36/ 38/53/ 56	каша		kaše	
		pohanková kaše		‘гречневая’
	+гречневая	prosná	pohanková kaše	‘пшенная’
18	пюре	purée piré	pyré [БРЧС] kaše, pyré [РЧС 1985]	

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

3/4/21/3 4/38/ 52/57	соус	omáčka;	omáčka	
	[+горчиный]	zadělávaný		‘под соусом’
	[+из голубей]	holubí ragout		‘рагу из голубей’
	[+провансаль]	peprná sauce [+provençale]		соус
		sauce [+provençale]		

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

2/58	[хлеб черный]	černý chléb	černý chléb	
64	[хлеб сдобный]	chutný chléb		‘вкусный, аппетитный хлеб’
		výtečný chléb		‘отличный, превосходный хлеб’
		bílý chléb		‘белый хлеб’
32	[булка сдобная]	houstička	buchta bez nádivky [БРЧС]	‘булочка’
		koláček		‘булочка, пирожок’

9/24/333 8/49/ 58/64	пирог	piroh* [druh pečiva podobný našim buchtičkám]	piroh koláč, zpr. slaný, plněný masem, zeleninou n. zavařeninou [БРЧС] / piroh (pečivo plněné masem, zeleninou n. sladkou nádivkou) [РЧС 1985] / piroh (druh koláče plněného masem, zeleninou, zavařeninou) [РЧС 1999]	[‘вид хлебобулочного изделия похожий на наши булочки’]
		piroh koláč		‘пирог, ватрушка’
	[+сладкий сдобный]	[+sladký z máslového těsta]		[‘сладкий из сдобного теста’]
	[+с луком]	piroh s cibulí		
22	кулебяка	kulebjaka* [buchtička (piroh) s rybí, zelnou nebo jinou nádivkou]	kulebjaka (druh slané pirohu plněného masem, rybou, zelím) [БРЧС] kulebjaka (druh pirohu) [РЧС 1985]	[‘пирожок (пирог) с начинкой из рыбы, капусты и под.’]
		kulebjaka		
61	пирожк(и)	pirožky	pirožky, taštičky s sekaným masem, zelím [БРЧС] buchtička, pirožek [РЧС 1985] / pirožek taštička se sekaným masem, zelím, rýží [РЧС 1999]	
38	вареники	nađívané knedlíky	vařené taštičky, plněné tvarohem, višněmi, zelím [БРЧС]	‘кнедлики с начинкой’
		taštičky plněné tvarohem	vařené taštičky, (plněné tvarohem, zavařeninou, višněmi) [БРЧС]	‘пирожки с творожной начинкой’
15	крендель	preclík	«krenděl» druh sladkého pocukrovaného pečiva ve tvaru preclíku [БРЧС] / preclík [РЧС 1985] / preclík tvaru B n. 8 [РЧС 1999]	
38	блинчики	lívanečky	palačinky se zavařeninou,	умен. от ‘блин’

			tvarohem [БРЧС] / palačinky [РЧС 1985], [РЧС1999]	
63	бублик	preclík	preclík z kynutého těsta s měkkou střídkou [БРЧС] / preclík (druh pečiva kruhovitěho tvaru) [РЧС 1985] / preclík [РЧС 1999]	
45	пряник	perník	perník	
39	бисквит(ы)	bisquity piškoty	biskvit piškot	

ДЕССЕРТЫ

30/38/ 64	варенье	zavařenina	ruská zavařenina zvláštním způsobem zavařené ovoce v silném roztoku cukru [БРЧС] / zavařenina, džem [РЧС 1985] / zavařenina, džem [РЧС 1999]	
33	шоколад	čokoláda	čokoláda	
29/38	кисель	«kysel»* [huspenina z mouky a ze šťavy ovocné]	kysel (sladká ovocná šťava zahuštěná bramborovou moučkou) [БРЧС] kysel [РЧС 1985] / kysel pokrm ze sladké ovocné šťavy n. mléka, zahuštěný škrobovou moučkou [РЧС 1999]	['желе из муки и фруктового сока']
		něco z kvašené mouky		['нечто из заквашенной муки']
		ovocná huspenina pudding		['фруктовое желе' 'пудинг']
17	компот	kompot	kompot	

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

13	просфора	prosfora prosfora* [svěčený chléb, hostie]	prosfora (bílý chléb, určený pro bohoslužby) [БРЧС] prosfora (bílý chléb určený k pravoslavním bohoslužbám) [РЧС 1985]	['освященный хлеб, облатка']
12	коливо	kolivo* [vařená pšenice s medem a sladkými (hrozinkami a p.), přinášená do kostela o jistých svátcích]		['вареная пшеница с медом и изюмом, приносимая в храм в основные праздники и

		a k zádušním bohoslužbám neb obřadům]		на поминальную службу’]
10	кутья	kuťja* [pokrm z rýže vařený s medem a posypaný hrozinkami]	kaše s medem a rozinkami, při smuteční hostině [БРЧС]	[‘блюдо из риса с медом и изюмом’]

НАПИТКИ

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

41/52/ 54	вино	víno	víno	
20	красное	červené	červené [víno]	
18	шампань	šampaňské	šampaňské (víno	
20/24/ 40/41/ 46/52/	водка водочка	vodka	vodka, kořalka [БРЧС] / vodka	
45	настойка	náливка	kořalka s vůní a příchutí višně a pod. [БРЧС] kořalka s určitou příchutí [РЧС 1985] / likér, lihový nápoj s ovocnou příchutí [РЧС 1999]	‘спиртной напиток с фруктовым вкусом’
		kořalka		‘водка,самогон’
50	рябиновая	jeřabinka	jeřabinka kořalka [БРЧС]	
37	ром	rum	rum	
19	джин	gin* [kořalka vyráběná destilací zářary obilné s přísadou různého koření]	gin [БРЧС] džin [РЧС 1985] / [РЧС 1999]	[‘водка, приготовленная перегонкой зерна и добавлением пряностей’]
		džin* [kořalka vyráběná z obilí]		‘водка приготовленная из злаковых’
47/60	ликер	likér	likér	
38/58	наливка	náливка* [likér, jež se připravují naléváním kořalky na jahody, maliny]	nalivka (něco jako ovocný likér) [БРЧС] ovocný likér [РЧС 1985] / likér [РЧС 1999]	‘ликер, приготовленный путем добавления водки к клубнике, малине и под.’
		ovocný likér		‘фруктовый ликер’
		nalívka* [‘vodka (žitná kořalka) nalitá a vystálá na různém ovoci neb bylinách]		[‘водка, настоянная на различных фруктах или травах’]
		bylinný likér		‘травяной ликер’

22	запеканка	zapekanočka* [maloruský likér z koření a bobulí]	sladká kořalka <i>n</i> likér z višně a pod. [БРЧС] sladká kořalka, ovocný likér [РЧС 1985]	['ликер из пряностей и ягод']
		domácí likér		'домашний ликер'
27/54	пиво	pivo	pivo	

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

6/14/24	квас	kvas pivo	kvas ruský nápoj kvas (ruský nápoj) [РЧС 1985] / kvas chlebový n. ovocný šumivý nápoj [РЧС 1999]	
7	морс	mošt	mošt	
30	сироп	sirup šťáva	sirup	'сок'

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

2/6/7/ 15/19/ 30/37/ 42/49/ 54/57/ 63/64	чай [чаек]	čaj čajíček	čaj	
32/47/ 60	кофе	káva	káva	
54	café complet	café complet		

СПИСОК ФРАЗЕОЛОГИЗМОВ

СОКРАЩЕНИЯ

РФ — Русская фразеология. Словарь-справочник

СРФ — Словарь русской фразеологии. Историко-этимологический справочник

ФСРЯ — Словарь фразеологизмов русского языка

ФСРЛЯ — Фразеологический словарь русского литературного языка

ФССРЛЯ — Фразеологический словарь современного русского литературного языка

ČRFS — Česko-ruský frazeologický slovník

SČFI — Slovník české frazeologie a idiomatiky

XX. SFČP — Słownik frazeologiczny czesko-polski

Русский язык

блин – бобы – бублик – булка – вино – водка – горох (горошек) – горчица (горчичка) – гриб – дрожжи – изюм – калач (калачик) – капуста – картошка – каша – квас – кисель – клюква – коврижка – колбаса – крендель – крупа – лапша – лимон – лук – малина – манна – масло – мед – молоко (молочишко) – морковка – мука – мясо – орех (орешек) – перец – петух [жареный] – пиво – пирог – пряник – редька – репа – рыба – сало – сахар – сельдь – сливки – сок – соль – соус – сыр – тесто – уха – хлеб – хрен – чай – чечевица – щи – яблоко – ягода (ягодки) – яичница – яйцо

БЛИН

накормить **блинками** *шутл.* ‘задать порку’ [СРФ: 49]

первый **блин** (да) комом ‘о неудачной попытке, о неудачном начале чего-л.’ [ФССРЛЯ I: 63]

печь как **блины** *прост.* ‘создавать что-л. быстро, в большом количестве’ [ФСРЯ: 320; РФ: 722]

сиять, как масленный **блин** *прост. ирон.* ‘о том, кто выглядит счастливым, довольным’ [ФСРЛЯ I: 32]

БОБЫ

бобы разводить *неодобр.* ‘заниматься пустыми разговорами, медлить с делом, задерживая внимание на пустяках’ [СРФ: 51; ФССРЛЯ I: 195]

гадать на **бобах** ‘строить беспочвенные планы’ [СРФ: 51; ФССРЛЯ I: 234]

на **бобах** оставить, провести *кого* ‘обмануть кого-л., поступить нечестно по отношению к кому-л.’ [СРФ: 51; ФССРЛЯ I: 148]

оставаться/остаться на **бобах** ‘оставаться/оставлять без того на что рассчитывал, надеялся кто-л., чего добивался’ [ФСРЯ: 38; ФССРЛЯ I: 741]

сидеть на **бобах** ‘голодать’ [ФССРЛЯ I: 64]

БУБЛИК

дырка от бублика *разг.* ‘ничего нет, пусто’ [ФССРЛЯ I: 371].

БУЛКА

испечь **булку** *кому устар. народн. шутл.* ‘дать пощечину кому-л.’ [СРФ: 61]

ВИНО

вино бросается, кидается *кому* в голову ‘об опьяняющем действии вина’ [ФССРЛЯ I: 261]

вливать молодое (новое) **вино** в старые мехи *книжн.* ‘создавать что-л. новое, не порвав со старым’ [СРФ: 84; ФССРЛЯ I: 138]

зеленое (зелено) **вино** *народно-поэт. и прост.* ‘о хлебном вине’ [ФСРЛЯ I: 82; ФССРЛЯ I: 435]

простое **вино** *устар.* ‘водка’ [ФСРЛЯ I: 82]

(быть) пьяней **вина** ‘быть очень пьяным’ [ФССРЛЯ I: 137]

топить (потопить, утопить) (свое) горе в **вине** ‘пить, чтобы забыться, заглушить душевное страдание’ [ФССРЛЯ I: 271]

ВОДКА

на **водку** *устар.* ‘денежное вознаграждение за мелкие слуги, усердие и т.п.’ [ФСРЛЯ I: 88]

ГОРОХ

горох/горохом (из мешка) сыпать 1) ‘издавать частые, трескучие звуки’; 2) ‘говорить очень быстро’ [ФССРЛЯ I: 274]

горохом рассыпаться (высыпать) ‘разбегаться быстро, врассыпную’ [ФССРЛЯ I: 274]

как об стенку/от стенки **горох/горохом** ‘не оказывает никакого влияния, не воздействует’ [ФСРЯ: 118; ФССРЛЯ I: 274]

как **горох** при дороге *народн.* ‘о бедняке, сироте, беззащитном и безродном человеке’ [СРФ: 132]

как будто черти **горох** молотили на *чем-л.* ‘наносить частые удары, напоминающие молотьбу’ [СРФ: 131; ФССРЛЯ II: 274]

наевшись **гороху** *прост. ирон.* ‘обладая огромным терпением, выдержкой (говорить)’ [ФСРЛЯ II: 11]

при царе **Горохе**; со времен/во времена царя **Гороха** ‘очень давно’ [ФССРЛЯ II: 718]

разыгрывать, строить и т.п. шута **горохового** ‘кривляться, дурачиться, паясничать’ [ФССРЛЯ I: 275]

шут **гороховый**; чучело, пугало **гороховое** ‘о человеке, нелепо, некрасиво одетом, имеющим нелепый вид’ [ФССРЛЯ I: 275]

ГОРОШЕК

горошком вскочить, прыгнуть *разг.* ‘быстро, сразу’ [ФССРЛЯ I: 275]

горошком (смеяться, петь и т.п.) ‘трелью, раскатами’ [ФССРЛЯ I: 275]

ГОРЧИЧКА

сойдет с **горчишкой** *разг.* ‘окажется приемлемым’ [ФССРЛЯ I: 275]

ГРИБ

гриб съел *устар. прост.* ‘потерпел неудачу, не добился, не получил желаемого, обманулся в расчетах’ [ФСРЛЯ II: 296]

как (словно) **грибы** после дождя *разг. экспрес.* ‘быстро, в большом количестве’ [ФСРЛЯ I: 163; ФССРЛЯ I: 287]

старый **гриб** *прост. ирон.* ‘о человеке старом и малосильном’ [ФСРЛЯ I: 163]

ДРОЖЖИ

как (словно) на **дрожжах** ‘очень быстро (расти, вырастать, подниматься)’ [ФСРЯ: 146; СРФ: 168; ФССРЛЯ I: 355]

продавать **дрожжи** *прост. шутил.* ‘дрожать от холода’ [ФСРЛЯ I: 155; ФССРЛЯ I: 354]

ИЗЮМ

не фунт **изюму** ‘не шутка, не пустяк’ [ФССРЛЯ I: 464]

КАЛАЧ

доставаться/достаться на **калачи** [орехи] ‘доставаться/достаться как следует, основательно; обычно о наказании, взбучке’ [ФСРЯ: 191; ФСРЛЯ II: 57; ФССРЛЯ I: 483]

как **калач** испечь ‘легко выполнимо; ничего не стоит’ [ФССРЛЯ I: 483]

калачом не выманишь, не заманишь ‘никакими средствами не заставишь покинуть какое-л. место’ [ФСРЯ: 94; ФССРЛЯ I: 483]

тертый **калач** ‘очень опытный человек, которого трудно провести, обмануть; бывалый человек’ [ФСРЯ: 191; ФССРЛЯ I: 483]

КАЛАЧИК

свернуться в **калачик/калачиком** ‘принять лежачую форму качала, согнувшись дугой и поджав конечности’ [ФССРЛЯ I: 483]

КАПУСТА

изрубить в капусту ‘изрубить, искрошить, искромсать на мелкие части; об уничтожении противника ударами сабли, шашки’ [ФССРЛЯ I: 488]

КАРТОШКА

не **картошка** *шутл.* ‘не пустяк, не шуточное дело’ [ФСРЛЯ I: 294; ФССРЛЯ I: 491]

КАША

бабья **каша** *народн. устар.* ‘собрание, встреча, посиделки (обычно близких людей)’ [СРФ: 255]

березовая **каша** [лапша] *устар.* ‘розги’ [ФСРЯ: 196; ФССРЛЯ I: 494]

дать березовой **каши** ‘наказать розгами, выпороть, высечь’ [ФСРЯ: 127]

как будто **каши** в рот набрал *разг. ирон.* ‘онемел, лишился речи’ [ФСРЛЯ II: 6]

каша в голове *чьей, у кого* ‘кто-л. путанно мыслит, у кого-л. нет ясности в понимании, в осознании чего-л.’ [ФСРЯ: 196; ФССРЛЯ I: 494]

каша во рту у *кого* ‘кто-л. невнятно говорит, невнятно произносит слова’ [ФСРЯ: 196; ФССРЛЯ I: 494]

каша заваривается/заварилась ‘затевается хлопотное или неприятное дело; назревают какие-л. очень сложные события’ [ФСРЯ: 196]

заваривать/заварить **кашу** ‘затевать сложное, хлопотное неприятное дело’ [ФСРЯ: 160; ФССРЛЯ I: 494]

накормить березовой **кашей** ‘высечь, выпороть кого-л.’ [СРФ: 255]

каши [пива] не сваришь ‘не сговоришься, не договоришься, дела не сделаешь’ [ФСРЯ: 411; ФССРЛЯ I: 494]

калиновая **каша** *устар.* ‘розги’ [ФСРЛЯ I: 296]

каши просят *прост.* ‘износились, продырявились, требуют починки, ремонта (сапоги, ботинки, подметки)’ [ФСРЯ: 366; ФССРЛЯ I: 494]

кашу **маслом** не испортишь ‘что-л. хорошее не помешает в большом количестве’ [ФССРЛЯ I: 570].

мало **каши** ел *прост.* ‘недостаточно опытен, сведущ в чем-л.’ [ФСРЯ: 154; РФ: 145; ФССРЛЯ I: 494]

расхлебывать **кашу** ‘распутывать сложное, хлопотное или неприятное дело’ [ФСРЯ: 387; РФ: 748; ФССРЛЯ I: 494]

с **кашей** ем/съем ‘выражение угрозы’ [ФССРЛЯ I: 494]

КВАС

перебиваться с хлеба на **квас** ‘жить очень бедно, терпеть нужду, лишения’ [ФСРЯ: 313; ФССРЛЯ I: 495]

КИСЕЛЬ

белгородский **кисель** ‘о чьем-л. ловком и хитроумном обмане, уловках’ [СРФ: 261]

за семь верст **киселя** хлебать *прост. ирон.* ‘далеко и попусту идти, ехать, тащиться куда-л. и т.п.’ [ФСРЯ: 507; ФССРЛЯ I: 498]

дать **киселя** кому *устар. прост.* ‘бить, ударить кого-л. коленом сзади’ [ФСРЛЯ I: 169; ФССРЛЯ I: 498]

молочные реки (и) **кисельные** берега ‘привольная, обеспеченная жизнь’ [ФСРЯ: 389]

седьмая [десятая] вода на **киселе** ‘очень дальний родственник’ [ФСРЯ: 73; ФССРЛЯ I: 498]

КЛЮКВА

Вот так/те **клюква**! ‘восклицание по поводу чего-л. неожиданного’ [ФССРЛЯ I: 502]
развесистая **клюква** *ирон.* ‘неправдоподобное, совершенно не соответствующее реальности сообщение, нелепая выдумка, обнаруживающая полную неосведомленность, незнание чего-л.’ [ФССРЛЯ I: 502]

КОВРИЖКА

ни за какие **коврижки** [пряники] *прост.* ‘ни при каких обстоятельствах/условиях; ни за какие блага’ [ФСРЯ: 200; ФСРЛЯ I: 306; ФССРЛЯ I: 503]

КОЛБАСА

катись **колбасой** (**колбаской**)! *груб.* ‘Убирайся, пошел вон!’ [ФСРЯ: 196]

КРЕНДЕЛЬ

выкидывать, вытанцовывать **кренделя** (**крендели**) ‘лихо, замысловато отплясывать’ [ФСРЯ: 94; ФССРЛЯ I: 517]

писать, выделять, выводить ногами **кренделя** (**крендели**) *прост.* ‘о шатающейся походке пьяного’ [ФССРЛЯ I: 517]

КРУПА

надулся как мышь **на крупу** *прост.* ‘очень сильно обижен, сердит, недоволен чем-л.; о человеке, выражающим своим видом обиду’ [ФСРЯ: 262]

ЛАПША

березовая **лапша** [каша] *устар. ирон.* — см. **каша**

вешать **лапшу** на уши ‘обманывать, сознательно вводить кого-л. в заблуждение’ [ФСРЛЯ I: 74]

в **лапшу** (искрошить, измельчить) ‘на мелкие части (обычно — как угроза)’ [ФССРЛЯ I: 536]

ЛИМОН

выжатый **лимон** ‘о человеке, утратившем физические силы, творческие способности’ [ФССРЛЯ I: 545]

ЛУК

горе **луковое** ‘о незадачливом, нерасторопном, неумелом человеке’ [СРФ: 128; ФСРЯ: 117; ФССРЛЯ I: 557].

МАЛИНА

не жизнь, а **малина** *разг.* ‘полная удовольствий, радостей жизнь’ [ФССРЛЯ I: 564].

разлюли **малина** *прост.* 1) очень хорошо, замечательно; 2) очень хороший, замечательный [ФСРЯ 381; ФСРЛЯ II: 182]

МАННА

манна небесная ‘что-л. крайне необходимое, желательное, ожидаемое’ [ФСРЛЯ I: 366]

как **манны** небесной (ждать, ожидать, жаждать) ‘с большим желанием, нетерпением, постоянно (ждать)’ [ФСРЛЯ I: 366; ФССРЛЯ I: 568]

питаться **манной** небесной *книжн.* ‘недоедать, жить впроголодь’ [ФСРЛЯ II: 91; ФССРЛЯ I: 568]

МАСЛО

ерунда (чепуха) на постном **масле** *прост.* ‘о чем-л. незначительном, о пустяке’ [ФССРЛЯ I: 570].

как по **маслу** (идет, течет) ‘без помех, без затруднений и осложнений (идти, протекать)’ [ФСРЯ: 238; ФССРЛЯ I: 570]

как (словно) сыр **в масле** кататься ‘жить в довольстве, в достатке’ [ФСРЯ 196; РФ: 757; ФССРЛЯ I: 570]

кашу **маслом** не испортишь ‘что-л. хорошее не помешает в большом количестве’ [ФССРЛЯ I: 570].

купоросное **масло** *устар.* ‘о язвительном, злом, вредном человеке’ [ФСРЛЯ I: 367]

(как будто) **маслом** по сердцу ‘очень приятно, доставляет большое удовольствие’ [ФСРЯ: 238; ФССРЛЯ I: 570]

масло масляное ‘ничего необъясняющее, не дополняющее повторение одного и того же другими словами’ [ФСРЯ: 238; ФССРЛЯ I: 570]

подливать (лить) **масла** в огонь ‘обострять отношения, усиливать какие-л. настроения’ [ФССРЛЯ I: 570].

фига (шиш, кукиш) с **маслом** *груб-прост. экспрес.* ‘совсем ничего’ [ФСРЛЯ II: 338; ФССРЛЯ I: 564]

МЕД

капля **меду** есть (была) в *чем* ‘о чьем-л. участии в каком-л. деле’ [ФССРЛЯ I: 575].

медом [хлебом] не корми *кого разг.* — см. **хлеб**

медовый месяц 1) ‘первая пора супружеской жизни’; 2) ‘расцвет, лучшее время, о начальном, счастливом периоде чего-л.’ [ФСРЯ: 246; ФССРЛЯ: 577]

медовые речи *устар.* ‘льстивые, многообещающие речи’ [ФССРЛЯ I: 577]

не **мед** 1) ‘кому с кем тягостно, нелегко, трудно’; 2) ‘мало приятного, радостного (делать что-л. или быть, находиться и т.п. где-л.)’ [ФСРЯ: 240]

слаще **меду** ‘о чем-то очень сладком’ [СРФ: 370]

питаться акридами и (диким) **медом** *книжн.* ‘не доедать, не иметь достаточного количества пищи’ [ФСРЛЯ II: 91]

сахар-**медович** (сахар **медович**) *ирон.* ‘о ком-л. неестественно любезном, необычайно слащавом’ [СРФ: 512; ФССРЛЯ II: 296]

МОЛОКО

всасывать, впитывать с **моколом** (матери) ‘усваивать, воспринимать с раннего возраста, с детских лет’ [ФСРЯ: 82]

как кровь с **молоком** 1) ‘здоровый, цветущий, с хорошим цветом лица, с румянцем’; 2) ‘свежее, румяное; о лице’ [ФСРЯ: 214]

как от козла, ни шерсти, ни **молока**; как от козла **молока** ‘о том, от кого или от чего нет никакой пользы’ [ФССРЛЯ I: 603].

молоко (материнское, материно) на губах не обсохло у *кого* ‘кто-л. совсем еще молод и неопытен’ [ФСРЯ: 252; РФ: 146]

молочные реки (и) кисельные берега ‘привольная, обеспеченная жизнь’ [ФСРЯ: 389]

обжегшись на **молоке**, дует на воду ‘об излишней осторожности, перестраховке’ [СРФ: 385]

птичье **молоко** ‘нечто неслыханное, невозможное, предел желаний’ [СРФ: 384]

только птичьего **молока** нет, не хватает *разг.* ‘о полном достатке, изобилии’ [ФСРЛЯ II: 30]

пустить, послать (пулю) за молоком *шутл.* ‘не попасть в цель при стрельбе’ [ФССРЛЯ I: 603]

МОЛОЧИШКО

детишкам на **молочишко** *шутл.* ‘очень немного (получать, зарабатывать и т.п.); о ничтожно малых деньгах’ [ФСРЯ: 253]

МОРКОВЬ

морковкино заговенье *шутл.* ‘неопределенно отдаленное время, которое никогда не наступит’ [ФСРЯ: 161; ФССРЛЯ I: 607]

МУКА

(все) перемелется **мука** будет ‘со временем плохое, неприятное пройдет, изживется, забудется’ [ФССРЛЯ I: 612].

МЯСО

знает, чует кошка, чье **мясо** съела ‘о тех, кто виноват перед кем.-л. и чувствует свою вину’ [ФССРЛЯ I: 514]

ни рыба, ни **мясо** ‘ничем невыделывающийся, средний, посредственный человек’ [ФСРЯ: 258; РФ: 386; ФССРЛЯ I: 617]

пушечное **мясо**; **мясо** для пушек ‘название солдатской массы, как массы, обреченной на бессмысленное уничтожение’ [ФСРЯ: 258; ФССРЛЯ I: 617]

с **мясом** (оторвать, вырвать) ‘вместе с куском материала (вырвать, оторвать)’ [ФСРЯ: 258]

ОРЕХ

достанется/доставаться (будет, попадет) на **орехи** [калачи] — см. **калач**

разделять/разделить (раздолбывать, отделявать) под **орех** 1) ‘кого-л. сильно ругать, распекать, разносить; беспощадно критиковать за что-л.’; 2) ‘одерживать полную победу в драке, в сражении и т.п.’; 3) ‘делать что-л. очень хорошо, основательно, безупречно’ [ФСРЯ: 381; ФСРЛЯ II: 180; ФССРЛЯ I: 734]

раскусить (этот, такой) **орех** ‘понять, постичь что-л.’ [ФССРЛЯ I: 733].

ОРЕШЕК

крепкий, твердый орешек *разг. ирон.* 1) *что* ‘о хорошо укрепленном городе, населенном пункте, крепости, которую трудно взять’; 2) *кто* ‘о человеке, отличающимся твердым или крутым характером и не поддающемся влиянию других’ [ФСРЛЯ II: 57; ФССРЛЯ I: 734]

ПЕРЕЦ

задавать/здать **перцу** (с гвоздичкой) *кому-л. прост.* ‘ругать, наказывать кого-л., сильно выбрать’ [СРФ: 438; ФСРЛЯ I: 243; ФССРЛЯ I: 819]

посыпать (насыпать) **перец** [соли] на хвост *кому прост. ирон.* ‘проучить кого-л.’ [ФСРЛЯ II: 132; ФССРЛЯ I: 819]

с солью (и) с **перцем** *разг. экспрес.* ‘едкий и осторожный; о словах, выступлении, статье, пьесе и т.п.’ [ФСРЛЯ II: 264]

ПЕТУХ [ЖАРЕНЫЙ]

жареный **петух** *клянул кого разг. ирон.* ‘кто-л. испытал трудности, неприятности; оказался в затруднительном, тяжелом положении’ [ФСРЛЯ II: 87]

ПИВО

с ним **пива** [каши] не сваришь *неодобр.* — см. **каша**

ПИРОГ

вон какие **пироги** *разг. экспрес.* ‘вот как; вот в чем дело; выражение уливления, изумления по поводу необычности, странности чего-л.’ [ФСРЛЯ II: 90]

пирог казенный/общественный *книжн.* ‘о государственном имуществе, собственности’ [СРФ: 448; ФСРЛЯ II: 90]

ПРЯНИК

ни за какие **пряники** [коврижки] *прост.* — см. **коврижки**

РЕДЬКА

надоесть, как горькая **редька** ‘чрезвычайно, очень надоесть’ [ФССРЛЯ II: 248]

хуже (пуще) горькой **редьки** *прост.* 1) ‘невыносимо, очень сильно (надоесть)’; 2) ‘невыносим, нестерпим’ [ФСРЯ: 512]

РЕПА

дешевле пареной **репы** *прост.* ‘очень дешево’ [ФСРЯ: 139; ФССРЛЯ II: 252]

проще пареной **репы** ‘очень, чрезвычайно просто’ [ФСРЯ: 367; ФССРЛЯ II: 252]

РЫБА

ни **рыба** ни мясо ‘ничем не выделяющийся, средний, посредственный человек’ [ФСРЯ: 403; ФССРЛЯ II: 283]

САЛО

подмазывать/подмазать (мазать, смазывать) пятки **салом** ‘быстро убегать, струсив, испугавшись; готовиться к бегству’ [ФСРЛЯ II: 104; ФССРЛЯ II: 290]

тем же **салом**, да по тем же ранам ‘о новых страданиях’ [СРФ: 511]

САХАР

не **сахар** ‘1) кому с кем тягосно, нелегко, трудно’; 2) ‘мало приятного, радостного (делать что-л. или быть, находиться и т.п.)’ [ФСРЯ: 408; ФССРЛЯ II: 296]

сахар-медович (**сахар** медович) *ирон.* — см. **мед**

чай да **сахар** (чай с **сахаром**) *прост.* ‘приветствие, доброе пожелание тем, кого застали за чаепитием’ [ФСРЯ: 514; ФСРЛЯ II: 359]

СЕЛЬДЬ

как **сельдей** в бочке ‘очень много; так, что не пройдешь, не протиснешься’ [ФСРЯ: 419; ФССРЛЯ II: 326]

СЛИВКИ

снимать/снять **сливки** с чего ‘брать себе самое лучшее, самое выгодное, обычно опережая других’ [ФСРЯ: 441; ФССРЛЯ II: 363]

СОК

в (самом, полном) **соку** ‘в полном расцвете физических сил’ [ФССРЛЯ II: 404].

вариться в собственном **соку** ‘не выходить за пределы своей, ограниченной какими-л. узкими интересами жизни; работать без общения с другими’ [ФСРЯ: 56; ФССРЛЯ II: 404].

выжимать, высасывать и т.п. (последние, все) **соки** из кого из чего ‘истощать, лишать сил, мучая, истязая или эксплуатируя кого-л.’ [ФССРЛЯ II: 404].

соком выходить/доставаться *устар.* ‘доставаться ценой больших усилий, лишений, труда’ [ФССРЛЯ II: 404].

СОЛЬ

аттическая **соль** *книжн.* ‘тонкое изящное остроумие’ [ФСРЯ: 445 ФССРЛЯ II: 408]

встречать, выходить (с) **хлебом-солью** — см. **хлеб**

вместе **хлеб-соль** есть — см. **хлеб**

водить **хлеб-соль** с кем *прост.* — см. **хлеб**

забывать **хлеб-соль** чью, какую — см. **хлеб**

посыпать (насыпать) **соли** [перец] на хвост кому *прост.* — см. **перец**

пуд (куль, много) **соли** съесть с кем ‘прожить долгое время, часто общаться’ [ФСРЯ: 467]

с **солью** и перцем *разг. экспрес.* — см. **перец**

соль земли ‘самое главное, самое ценное, самое важное; о людях’ [ФСРЯ: 446; ФССРЛЯ II: 404]

хлеб да **соль** — см. **хлеб**

хлеб-соль — см. **хлеб**

СОУС

ни под каким **соусом** *разг. фамильяр.* ‘никак, ни при каких обстоятельствах, ни в коем случае’ [ФСРЛЯ II: 266; ФССРЛЯ II: 420]

под (каким-л.) **соусом** (подать, приподнести) *разг. фамильяр.* ‘в каком-л. виде, освещении, в какой-л. трактовке (подавать, преподносить)’ [ФСРЛЯ II: 266; ФССРЛЯ II: 420]

СЫР

как (словно) сыр в масле кататься — см. **масло**

ТЕСТО

из другого (не из того, разного) **теста** ‘не схожий с другим, обычно по образу жизни, характеру, взглядам’ [ФСРЯ: 475; ФССРЛЯ I: 471; ФССРЛЯ II: 507]

из одного (и того же) **теста** ‘схожий с другим, обычно по образу жизни, характеру, взглядам’ [ФСРЯ: 475; ФССРЛЯ I: 471; ФССРЛЯ II: 507]

УХА

демянова **уха** ‘что-л. назойливо предлагаемое, навязываемое кому-л. в неумеренном количестве’ [ФСРЯ: 500; ФССРЛЯ II: 632]

ХЛЕБ

встречать, подносить, выходить (с) **хлебом-солью** ‘знак радушной встречи’ [ФССРЛЯ II: 681; СРФ: 602].

вместе **хлеб-соль** есть ‘быть близкими приятелями, нередко есть за одним столом’ [ФССРЛЯ II: 681].

водить **хлеб-соль** с кем *прост.* ‘находиться в приятельских, дружеских отношениях’ [ФСРЯ: 74; СРФ: 601]

даром **хлеб** есть ‘жить напрасно, не принося никакой пользы’ [ФСРЯ: 155]

добывать **хлеб** *разг.* ‘зарабатывать необходимые средства к существованию’ [ФСРЛЯ]

добывать **хлеб** в поте лица ‘трудиться с большим усердием, прилагая все силы’ [ФССРЛЯ II: 682]

делить **хлеб-соль** с кем ‘о тесной дружбе’ [СРФ: 601]

делить **хлеб** и кров с кем *устар.* ‘жить и питаться вместе с кем-л.’ [ФСРЛЯ I: 184]

есть чужой **хлеб** ‘жить на чужой счет’ [ФСРЯ: 155]

забывать **хлеб-соль** *чью, какую* ‘проявлять неблагодарность по отношению к тому, кто оказывал гостеприимство и расположение обычно по образу жизни, характеру, взглядам’ [ФСРЯ: 160]

зарабатывать/заработать (свой) **хлеб** *разг.* добывать своим трудом средства для существования [ФСРЛЯ I: 254]

и то **хлеб** ‘хорошо, что есть хоть это; выражение удовлетворения малым за невозможностью иметь или получить большее’ [ФСРЯ: 506]

кусочек **хлеба** *разг.* ‘необходимое пропитание, средства существования’ [ФСРЛЯ I: 341]

легкий **хлеб** ‘легкий заработок’ [ФССРЛЯ II: 681].

на **хлебах/на хлебе** у кого 1) ‘получая плату за жилье и стол в чужой семье’; 2) ‘*чьих* на чьем-л. иждивении, содержании’ [ФСРЯ: 507]

на своих **хлебах** *прост.* ‘на свою зарплату, независимо от кого-л. (жить и т.п.)’ [ФСРЛЯ II: 346]

на казенных **хлебах** *прост.* ‘в тюрьме, в заключении’ [ФСРЛЯ II: 346]

не **хлебом** единым жив человек *книж.* ‘человек должен заботиться об удовлетворении не только материальных, но и духовных потребностей’ [СРФ: 603; ФСРЛЯ II: 347]

отбивать/отбить **хлеб** у кого ‘лишать кого-л. заработка или возможности заработка, берясь за ту же работу, дело, занятие’ [ФСРЯ: 299]

перебиваться с **хлеба** на квас/на воду ‘жить очень бедно, терпеть нужду, лишения’ [ФСРЯ: 313]

печь **хлеб** в печке соседа *устар.* ‘сожительствовать с кем-л., иметь интимную связь на стороне’ [СРФ: 602]

садиться на **хлеб** и <на> воду ‘лишать себя самого необходимого в еде; ограничивать себя в самом необходимом’ [ФСРЯ: 405]

сажать на **хлеб** и <на> воду кого ‘наказывать голодом, лишением пищи, ограничением в пище’ [ФСРЯ: 406]

сидеть на **хлебе** (и) на воде ‘жить впроголодь’ [ФСРЯ: 423]

чужой **хлеб** горек ‘тяжело, унижительно жить на чужой счет, быть на чьем-л. иждивении, содержании’ [ФСРЛЯ II: 346]

хлеб насущный 1) ‘необходимые средства для жизни, для существования; 2) самое важное, существенное, жизненно необходимое’ [ФСРЯ: 506]

хлеба и зрелищ ‘о потребностях невежественных, недалеких людей, жаждущих лишь пропитания и низкопробных развлечений’ [СРФ: 603]
хлеба ни корки ‘нет никакой пищи’ [ФССРЛЯ I: 510]
хлебом [медом] не корми *кого* ‘ничего не надо кому-л. (только бы иметь возможность осуществить желаемое)’ [ФСРЯ: 207]
хлеб да **соль**! ‘приятного, хорошего аппетита! Пожелание тому, кого застали за едой’ [ФСРЯ: 506]
хлеб-соль 1) ‘угощение’; 2) ‘заботы, попечение’ [ФСРЯ: 507]

ХРЕН

до **хрена** *прост. экспрес.* ‘очень много, в большом количестве’ [ФСРЛЯ II: 354]
какого **хрена** *груб-прост.* ‘почему, отчего и т.п.’ [ФСРЯ 511; ФСРЛЯ II: 354]
на кой **хрен/на хрена** *прост.* ‘зачем, для чего?!’ [ФСРЯ 511; ФСРЛЯ II: 354]
ни **хрена** *прост.* ‘совершенно, совсем ничего (на понимать, не иметь)’ [ФСРЯ 511; ФСРЛЯ II: 354]
один **хрен** *прост. экспрес.* ‘одно и то же; то же самое’ [ФСРЛЯ II: 354]
старый **хрен** *груб-прост.* ‘пренебрежительно о старике; то же, что старый хрыч’ [ФССРЛЯ II: 710]
хрен его знает 1) ‘неизвестно, никто не знает’; 2) ‘выражение восторга, возмущения, недоумения, радости’ [ФСРЯ: 511]
хрен кому (в голову, в пятку) *груб-прост.* ‘выражение удивления или возмущения’ [ФСРЯ 511; ФССРЛЯ II: 710]
хрен с ним *груб-прост.* ‘пусть будет так; можно обойтись без кого-л. или чего-л.’ [ФСРЯ 511; ФСРЛЯ II: 354]
хрен тебе (вам т.п.) в сумку *прост. презр.* ‘ничего не получишь; ничего не выйдет’ [ФСРЛЯ II: 354]

ЧАЙ

давать, получать на **чай** ‘как вознаграждение за мелкие услуги; о деньгах; давать, получать чаевые’ [ФСРЯ: 514; ФССРЛЯ II: 734]
на чашку **чая/на чай** ‘в гости (приглашать, звать, идти)’ [ФСРЯ: 517; ФСРЛЯ II: 359; ФССРЛЯ II: 420]
чай да сахар (**чай** с сахаром) *прост.* — см. **сахар**

ЧЕЧЕВИЦА

за **чечевичную** похлебку продать, уступить *кого* ‘изменить, предать из мелкой корысти, выгоды’ [ФССРЛЯ II: 760]

ЩИ

как кур во **щи** ‘попасть [попасться, угодить] в неожиданную беду, неприятность’ [ФСРЯ: 217; ФССРЛЯ I: 530]
лаптем **щи** хлебать ‘жить, прозябать в нищете, невежестве, быть отсталым, некультурным’ [ФСРЯ: 507; ФССРЛЯ I: 536]

ЯБЛОКО

яблоку негде упасть 1) ‘очень много, в огромном количестве; о большом скоплении людей’; 2) ‘очень тесно’ [ФСРЯ: 539; ФСРЛЯ II: 23].
яблоко раздора ‘повод, причина ссоры, споров, серьезных разногласий’ [ФСРЯ: 539]

ЯГОДА

вкушать **ягодки** (плоды) *ирон.* ‘получать результаты достигнутого, пользоваться ими’ [ФСРЛЯ I: 85]
одного (нашего, того же, своего) поля **ягода/ягоды** ‘похожи друг на друга, обычно по своим качествам, свойствам, положению и т.п.’ [ФСРЯ: 539; ФССРЛЯ II: 823]

ЯИЧНИЦА

мешать, путать божий дар с **яичницей** *ирон.* ‘соединять несовместимое: истинное, подлинное с поддельным; серьезное — с несущественным’ [ФССРЛЯ I: 67]

ЯЙЦО

выеденного **яйца** на стоит ‘не заслуживает внимания, пустяковый’ [ФСРЯ: 542; ФССРЛЯ II: 828]

есть сорочки **яйца** *прост. обл.* ‘о пронизательном и дальновидном человеке’ [ФСРЛЯ I: 229]

Чешский язык

biftek – bluma – brambor – buchta – citrón – cukr – čaj – čočovice – guláš – holub [pečený] – houba – hrach – hruška – hřib – chléb – jablko – jahoda – jelito – kaše – knedlík – koláč – křen – malina – mana – marcipán – máslo – maso – med – mléko – mrkev (mrkvička) – nudle – ocet – olej – omáčka – oříšek – paprika – perník – pivo – polévka – pomazánka – preclík – rak – rohlik – rosol – rozinky – ryba – rýže – řepa – salát – slíva – slaneček – smetana – sůl – špek – štrúdel – šťava – šunka – švestka – těsto – tvaroh – vejce – víno – višně – zelí

BIFTEK

udělat z *koho* tatarský **biftek** ‘очень сильно кого-л. поколотить, отлупить’ *букв.* ‘сделать из кого-л. татарский бифштекс’ [SČFI I: 52]

BLUMA

(být) sedět jako **bluma** ‘сидеть как тюфяк, истукан’ *букв.* ‘сидеть как слива’ [SFČP: 23; SČFI Př: 49]

BRAMBOR

házet (přehazovat) si *co* jako horký **brambor** ‘перекладывать друг на друга тяжелую, неприятную работу’ *букв.* ‘бросать (перебрасывать) что-л. как горячую картошку’ [SČFI Př: 51]

kouká (se), jako poslední **brambor/brambora** ze sklepa ‘испуганно и глуповато смотреть, выглядеть’ *букв.* ‘смотреть как последняя картошка из подвала’ [SČFI Př: 51]

mít v ruce horký **brambor** ‘невнятно говорить’ *букв.* ‘иметь во рту горячую картошку’ [SČFI Př: 296]

mít hohy/uši/nachty, že by tam mohl **brambory** sázet ‘об очень грязных ногах/ушах/ногтях’ *букв.* ‘иметь (такие) ноги/уши/ногти, что картошку можно сажать’ [SČFI Př: 51]

BUCHTA

brát míru na **buchty** [knedlíky] ‘зевать во весь рот’ *букв.* ‘брать мерку на булочку’ [ČRFS: 32; SČFI I: 430]

(být) sedět jako **buchta** (na pekáči) *экспр.* ‘сидеть как тюфяк; о мало подвижном человеке’ *букв.* ‘(быть) сидеть как булочка/булочкой’ [SČFI I: 68]

dát *komu* **buchtu** (do zad) *разг.* ‘ударить кого-л., дать тумака’ *букв.* ‘дать кому-л. булочку (по спине)’ [SČFI I: 68]

dostat **buchtu** *экспр. разг.* ‘получить тумака’ *букв.* ‘получить булочку’ [SČFI I: 68]

CITRÓN

(být) jako vymačkaný **citrón** ‘о душевном и физическом состоянии человека’ *букв.* ‘выжатый лимон’ [SČFI Př: 63]

CUKR

(být) jako z **cukru** (šatičky, děvčatka) ‘как конфетка’ *букв.* ‘словно из сахара’ [SFČP: 38; SČFI Př: 64]

(být) sladký jako **cukr** 1) ‘что-л. очень сладкое; о еде’ 2) ‘о заискивающем, льстивом человеке’ *букв.* ‘сладкий как сахар’ [SFČP: 38; SČFI Př: 61]
cukrová [marcipánová] panenka ‘о ком-л. чувствительном, изнеженном, избалованном’ *букв.* ‘сахарная кукла’; ср. рус. *маминькин сынок* [SČFI VS: 229]
pení z **cukru** ‘о физически сильном, выносливом человеке’ *букв.* ‘не из сахара’ [SČFI I: 100]

ČAJ

(být) slabý jako **čaj** ‘о слабом сопернике’ *букв.* ‘быть слабым как чай’ [SČFI P: 66]
jít na **čaj** ‘в уборную’ *букв.* ‘идти на чай’ [SČFI I: 101]

ČOČOVICE

dostat **čočku** ‘остаться ни с чем’ *букв.* ‘получить чечевицу’ [SČFI I: 118]
prodat/zradit *koho* za **čočovici**/misu **čočovice** ‘предать кого-л. из мелкой корысти’ *букв.* ‘продать кого-л. за чечевичную похлебку’ [SČFI I: 118]

GULÁŠ

mít z *čeho/v čem* **guláš** ‘беспорядок, путаница’ *букв.* ‘иметь (получить) из чего-л./в чем-л. гуляш’ [SČFI I: 202]
udělat z *čeho/koho* **guláš** ‘перевернуть (все) вверх дном/ногами’ *букв.* ‘сделать из чего-л./кого-л. гуляш’; ср. польск. *zrobić z kogo marmoladę* [SFČP: 73; SČFI I: 202]

HOLUB [PEČENÝ]

čekat, že mu budou pečení **holubi** lítat do huby ‘ждать пока что-л. с неба упадет, свалится’ *букв.* ‘ждать пока жареные голуби(рябчики) в рот полетят’ [SČFI I: 240]

HOUBA

být/chodit ještě po/na **houby** ‘кого еще на свете не было/ кто еще на свет не родился’ *букв.* ‘за грибами еще ходить’ [SFČP: 89; SČFI I: 245]
dát *komu* **houby** s octem ‘обмануть кого-л., не ничего дав’ *букв.* ‘дать грибы с уксусом’ [SČFI I: 245]
dostat **houby** s octem ‘не получить ничего, обманувшись в обещаниях’ *букв.* ‘получить грибы с уксусом’ [SČFI I: 245]
(růst) jako **houby** po dešti ‘быстро, в большом количестве’ *букв.* ‘(расти) словно **грибы** после дождя’ [SFČP: 89]
vědět **houby** s octem ‘ничего не знать’ *букв.* ‘знать (только) грибы с уксусом’ [SČFI: 245]

HRÁCH

jako by **hrách** na stěnu házel ‘не оказывает никакого влияния, не воздействует’ *букв.* ‘как об стенку горох’ [SČFI I: 248; SFČP: 90]
mít se jako **hrách** u cesty ‘о бедняке, сироте’ *букв.* ‘как горох при дороге’ [SFČP: 90]
počítat i **hrách** do hrnku ‘о скупом поведении кого-л.’ *букв.* ‘сосчитать и горох в горшке’ [SFČP: 90]

HRUŠKA

nachytat *koho* na **hruškách** [švestkách] ‘поймать кого-л. с поличным’ *букв.* ‘поймать кого-л. на грушах’ [SČFI I: 254]
spadnout jako (zralá) **hruška** [slíva] ‘упасть со всей силы’ *букв.* ‘упасть как (спелая) груша’ [SČFI Př: 125]

HŘIB

(být) zdrav/zdravý jako **hřib** [křen/řepa] ‘здоров-здоровешенек’ *букв.* ‘здоров как [белый] гриб’ [SFČP: 95]
starý **hřib** ‘о человеке старом и малосильном’ *букв.* ‘старый [белый] гриб’ [SFČP: 95]

CHLÉB

boj, zápas o kůrku (skývu) **chleba** [vezdejší] ‘борьба за существование’ *букв.* ‘борьба за кусок/корку хлеба [насущенный]’ [ČRFS: 194]

(být) bez **chleba** ‘быть/остаться без работы, средств существования’ *букв.* ‘быть/остаться без хлеба [SČFI I: 273; ČRFS: 194]

(být) žít o **chlebu/chlebě** a vodě ‘жить впроголодь, терпеть нужду’ *букв.* ‘сидеть/жить на хлебе и воде’ [ČRFS: 194; SČFI I: 275]

(být) pro *koho* denní **chléb**/denním **chlebem** ‘обычное для кого-л. дело’ *букв.* ‘являться для кого-л. ежедневным хлебом [SČFI I: 273]

denní/každodenní **chléb** ‘повседневность, житейские будни’ *букв.* ‘ежедневный хлеб [ČRFS: 194; SFČP: 99]

chléb a sůl ‘угощение, знак радушной встречи’ *букв.* ‘хлеб-соль’ [SČFI VS: 111]

chléb/chleba o dvou kůrkách ‘хорошая и плохая сторона жизни’ *букв.* ‘хлеб о двух корках’ [SČFI VS: 111]

chléb z milosti ‘подачки, подаяния, милостыня’ *букв.* ‘хлеб из милости [ČRFS: 194]

dát někomu **chleba** ‘дать кому-л. работу’ *букв.* ‘дать хлеба [SČFI I: 274]

dát **chléb** a hry někomu *букв.* ‘дать хлеба и зрелищ [SČFI I: 274]

dobry jako **chléb** ‘славный, добрый душа-человек’ *букв.* ‘добрый как хлеб [ČRFS: 194]

dobývat svůj **chléb** v potu tváře ‘тяжело работать, трудиться’ *букв.* ‘добывать хлеб в поте лица [SČFI I: 274]

duchovní **chléb** ‘духовная пища’ *букв.* ‘духовный хлеб’ [SFČP: 99]

hledat lehčí **chléb** ‘искать более легкий заработок’ *букв.* ‘искать более легкого хлеба’ [ČRFS: 194]

hořký/trpký/těžký/tvrdý **chléb** ‘нужда, лишения; тяжелый заработок’ *букв.* ‘горький/тяжелый/твердый хлеб’ [ČRFS: 194]

jíst **chléb** z něčí milosti ‘жить у кого-л. из милости’ *букв.* ‘есть хлеб с чьей-л. милости’ [SČFI I: 274]

jíst něčí **chléb** 1) ‘быть у кого-л. на иждивении’; 2) ‘получать пропитание, средства к существованию, работая у кого-л.’ *букв.* ‘есть чей-л. хлеб’ [SČFI I: 274]

jíst cizí **chléb** ‘жить на чужой счет’ *букв.* ‘есть чужой хлеб’ [SČFI I: 274]

jíst hořký/trpký **chléb** ‘терпеть лишения и нужду’ *букв.* ‘есть горький/терпкий хлеб’ [SČFI I: 274]

jíst panský **chléb** ‘быть на хозяйском иждивении’ *букв.* ‘есть хозяйский хлеб’ [SFČP: 99]

jít za **chlebem**/obživou (do světa) ‘отправиться на поиски заработка’ *букв.* ‘идти/отправиться за куском хлеба /пропитанием’ [SČFI I: 274]

mít svůj **chléb/chlebiček** ‘иметь/заработать на свой кусок хлеба’ *букв.* ‘иметь (заработать на) свой кусок хлеба (с маслом)’ [SČFI I: 275]

mít po **chlebičku** ‘потерять выгодное/хлебное место’ *букв.* ‘(остаться) без куска хлеба (с маслом)’ [SFČP 99; SČFI I: 273]

mít někde těžký/tvrdý **chléb** ‘о тяжелом заработке, труде’ *букв.* ‘иметь где-л. твердый/тяжелый хлеб’ [SČFI I: 274]

mluvit o čem, jako o **chlebě** ‘говорить о обыденных, само собой разумеющихся вещах’ *букв.* ‘говорить о чем-л. как о хлебе’ [SČFI Př: 130]

nabídnout, podat někomu **chléb** a sůl ‘встречать кого-л. хлебом-солью по старой традиции’ *букв.* ‘предложить, подать хлеб и соль’ [SČFI I: 274]

přijít o **chleba** ‘лишиться работы, заработка’ *букв.* ‘лишиться хлеба’ [ČRFS: 194]

přijít k **chlebu** ‘найти заработок, средства к существованию’ *букв.* ‘прийти к хлебу’ [ČRFS: 194]

připravit *koho* o **chleba** ‘лишить кого-л. работы, заработка’ *букв.* ‘лишить кого-л. куска хлеба’ [ČRFS: 194]

potřebovat jako **chleba** *koho, co* ‘очень нуждаться в ком-л., чем-л.’ *букв.* ‘нуждаться в ком-л., чем-л. как в хлебе насущном’ [ČRFS: 194]

tekutý, žlutý **chléb** ‘пиво’ *букв.* ‘жидкий, желтый хлеб’ [ČRFS: 194]

ujídat **chléb**, těž **chleba** *komu* ‘объедать кого-л./быть нахлебником’ *букв.* ‘откусывать/отъедать хлеб у кого-л.’ [ČRFS: 194; SČFI I: 275; SFČP: 99]

utrhnout **chléb** od úst *komu* ‘лишать кого-л. заработка, берясь за ту же работу’ *букв.* ‘выдергивать/вырывать хлеб изо рта’ [ČRFS: 194]

vítat/uvítat *koho chlebem a solí* ‘знак радушной встречи’ *букв.* ‘приветствовать/встречать кого-л. хлебом-солью’ [SČFI I: 275]
 vezdejší **chléb**, *tež chleba* ‘о чем-л. жизненно необходимым, самом важном’ *букв.* ‘насущенный хлеб, хлеб насущенный’ [ČRFS: 194]
 vydat se za lehčím **chlebem** ‘искать более легкого заработка’ *букв.* ‘отправиться за более легким хлебом’ [SFČP: 99]
 vydělávat si (svůj) **chléb/na chléb** ‘добывать своим трудом средства для существования’ *букв.* ‘зарабатывать свой хлеб/[себе] на хлеб’ [ČRFS: 194; SČFI I: 275]
 žít o suchém **chlebě** ‘жить впроголодь’ *букв.* ‘жить на сухом хлебе’ [ČRFS: 194; SČFI I: 275; SFČP: 99]

JABLKO

(být) **jablkem** sváru (mezi někým) ‘повод, причина ссоры, споров’ *букв.* ‘быть яблоком раздора (между кем-л.)’ [SČFI I: 290; SFČP: 104]
 (být namačkáno) že by ani **jablko** nepropadlo ‘очень тесно; о большом скоплении людей’ *букв.* ‘яблоко бы не провалилось’ [SČFI Př: 135]
 červivé **jablko** ‘о нравственно испорченном человеке’ *букв.* ‘червивое яблоко’ [SČFI VS: 119]
 krmit *koho* těšinskými **jablky** ‘кормить кого-л. пустыми обещаниями’ *букв.* ‘кормить кого-л. тешинскими яблоками’ [SFČP: 104]
 (muset) kousnout do kyselého/trpkého **jablka** ‘решиться, согласиться на что-л. неприятное, унижительное’ *букв.* ‘кусить кислое/терпкое яблоко’ [SČFI I: 290; SFČP: 104]
 nechť kousnout do kyselého/trpkého **jablka** ‘медлить с решением чего-л. неприятного’ *букв.* ‘не желать кусить кислое яблоко’ [SČFI I: 290]
 těšínská **jablíčka** ‘пустые обещания’ *букв.* ‘тешинские яблочки’ [SČFI VS: 118]

JAHODA

kouká jako když spadne/by spadl z **jahody** [maliny, višně] (naznak) ‘о нелепом удивлении’ *букв.* ‘упасть с земляники’; ср. рус. *упасть с луны* [SČFI I: 290]

JELITO

koukat *na co* jako Filip/Honza/Kuba na **jelito** ‘смотреть глупо и бессмысленно; о нелепом удивлении’ *букв.* ‘смотреть на что-л. как [Филипп] на кровяную колбасу’; ср. рус. *как баран на новые ворота* [SFČP: 109]

KAŠE

(být) krmen vtipnou **kaše** ‘о ком-л. умном, сообразительном’ *букв.* ‘накормлен умной кашей’ [SFČP: 119]
 (být) octnout se v [pěkné] **kaši** ‘попасть в историю’ *букв.* ‘быть/оказаться в красивой каше’ [ČRFS: 225; SČFI I: 321]
 dostat *koho* do [pěkné] **kaše** ‘втянуть кого-л. в историю/затруднительное положение’ *букв.* ‘втянуть кого-л. в [хорошую] кашу’ [ČRFS: 225; SČFI I: 321]
 dostat se/spadnout do [pěkné] **kaše** ‘влипнуть, попасть в историю/затруднительное положение’ *букв.* ‘попасть/упасть в [хорошую] кашу’ [ČRFS: 225; SČFI I: 321]
 dostat se z **kaše** ‘выбраться из беды’ *букв.* ‘выбраться из каши’ [ČRFS: 225; SČFI I: 321]
 dostat/vytáhnout *koho* z **kaše** ‘вытащить кого-л. из беды’ *букв.* ‘вытащить кого-л. из каши’ [ČRFS: 225; SČFI I: 321]
 foukat *komu* do **kaše** ‘вмешиваться в чужие (не в свои) дела’ *букв.* ‘дуть кому-л. в кашу’ [ČRFS: 225; SČFI I: 321]
 chodit (jako kočka) kolem horké **kaše** ‘ходить вокруг да около’ *букв.* ‘ходить [как] кошка вокруг горячей каши’ [ČRFS: 225; SČFI I: 321]
 jíst/jídat hloupou **kaše** ‘о ком-л. бестолковом, глупом’ *букв.* ‘есть глупую кашу’ [SFČP: 119]
 jíst/jídat vtipnou **kaše** ‘о ком-л. находчивом, умном’ *букв.* ‘есть умную кашу’ [SČFI I: 321]
 literární **kaše** ‘неудачное произведение’ *букв.* ‘литературная каша’ [SFČP: 119]
 nastavovaná **kaše** ‘тягомотина, резина’ *букв.* ‘каша из картофеля и перловой крупы’ [ČRFS: 225; SČFI VS: 129]
 nechat *koho* v **kaši** ‘бросить кого-л. в [беду]’ *букв.* ‘оставить в каше’ [ČRFS: 225; SČFI I: 321]

nedat/nenechat si foukat do **kaše** ‘не позволить вмешиваться в свои дела/не терпеть ни малейшего вмешательства’ *букв.* ‘не позволить дуть в (свою) кашу’ [ČRFS: 225; SČFI I: 321]
 rozbít/rozmlátit co/rozbít se/rozmlátit se na **kaši** ‘разбить что-л./разбиться вдребезги, всмятку’ *букв.* ‘разбить/разбиться в кашу’ [ČRFS: 225; SČFI I: 321]
 tahat *koho*/pomáhat (pomoc) *komu* z pěkné **kaše** ‘выручать кого-л. [из беды]’ *букв.* ‘тащить/выручать (выручить) кого-л. из каши’ [ČRFS: 252; SČFI I: 321]
 umět víc než **kaše** jíst ‘о способностях кого-л.’ *букв.* ‘уметь больше, чем кашу есть’ *ср. рус. не лыком шит* [SČFI I: 321]
 zavařit/navarřit *komu* [pěknou] **kaši** ‘устроить кому-л. неприятности’ *букв.* ‘заварить кому-л. [хорошей] каши’ [ČRFS: 225; SČFI I: 321]

KNEDLÍK

brát míru na **knedlíky** [buchty] ‘зевать во весь рот’ *букв.* ‘брать мерку на кнедлики’ [ČRFS: 32; SČFI I: 430]
 má (jako by měl) **knedlík** v ústech 1) ‘у него [будто] кашу во рту’; 2) ‘у него [словно] ком в горле’ *букв.* ‘словно кнедлик во рту’ [ČRFS: 32]
 mít **knedlík** v krku/v hubě/v puse ‘гнусавить, говорить, петь придушенным, глухим голосом’ *букв.* ‘иметь кнедлик в горле/во рту’ [SČFI I: 331; SFČP: 122]
 sedět (někde) jako **knedlík** ‘вести себя пассивно и безучастно’ *букв.* ‘сидеть как кнедлик’ [SČFI Př: 155]

KOLÁČ

dostat se, zaskočit (*komu*) do **koláčové** díry ‘подавиться, закашляться’ *букв.* ‘попасть, заскочить кому-л. в дырку от калача’ [SČFI I: 145]

KŘEN

(být) zdrav/zdravý jako **křen** [hřib/řepa] ‘здоров-здоровешенек’ *букв.* ‘здоров как хрен’ [SČFI Př: 178]
 strouhat *někomu* **křen** [mrkvičku] ‘насмехаться над кем-л., злорадствовать’ *букв.* ‘тереть хрен’ [SČFI I: 462]

MALINA

(být) jako **malina** 1) ‘очень вкусно; о еде’; 2) ‘без помех, затруднений идти, протекать’ [SČFI Př: 196]
 kouká jako když spadne/by spadl z **maliny** [jahody, višně] (naznak) ‘о нелепом удивлении’ *букв.* ‘упасть с малины’ [SČFI Př: 196]

MANA

biblická/nebeská/božská/egyptská **mana** *kniž.* ‘что-л. необычайно вкусное’ *букв.* ‘библейская/небесная/божья/египетская манна’ [SFČP: 155]

MANDLE

(být) jako **madle** [máslo] ‘очень вкусно; тает во рту’ *букв.* ‘(быть) как из миндаля’ [SČFI Př: 197]

MARCIÁN

(být) jako z **marcipánu** ‘о физически слабом, хрупком человеке’ *букв.* ‘(быть) как из марципана’ [SČFI Př: 198]
marcipánová [cukrová] panenka ‘о ком-л. избалованном, изнеженном’ *букв.* ‘марципановая кукла’ *ср. рус. маминькин сынок* [SČFI VS: 228]
 mít srdce z **marcipánu** ‘о добром, сопереживающем человеке’ *букв.* ‘иметь сердце из марципана’ [SČFI II: 123]
 zacházet/jednat/dělat s *kým/čím* jako s **marcipánem** [máslem] ‘обращаться с кем-л./чем-л. излишне осторожно’ *букв.* ‘обращаться с кем-л./с чем-л. как с марципаном’ [SČFI Př: 198]

MÁSLO

(být) jako **máslo** [mandle] ‘очень вкусно; тает во рту’ *букв.* ‘(быть) как из масла’ [SFČP: 156; SČFI Př: 199]
 jde to jako po **másle** ‘без затруднений, легко’ *букв.* ‘идти как по маслу’ [SFČP: 156]

mít na hlavě **máslo** ‘о ком-л., замешанном в неблагоприятном, нечестном деле’ *букв.* ‘иметь масло на голове’; ср. рус. *у него рыльце в пушку* [SFČP: 156; SČFI I: 418]

mít srdce z **másla** ‘о ком-л. очень добром’ *букв.* ‘иметь сердце из масла’ [SFČP: 156]

mluví, povídá jako když **máslo** ukrajuje ‘говорить приятно, любезно’ *букв.* ‘говорит словно масло режет’ [SFČP: 156]

zacházet/jednat/dělat s kým jako s **máslem** [marcipánem] ‘обращаться с кем-л./чем-л. излишне осторожно’ *букв.* ‘обращаться с кем-л./с чем-л. как с маслом’ [SČFI Př: 199]

rozplývat se jako **máslo** 1) ‘быть очень любезным, ласковым’ 2) ‘быть поддатливым, уступчивым’ *букв.* ‘расплываться как масло’ [SČFI Př: 199]

MASO

(být) z jiného **masa** ‘не схожий с другим’ *букв.* ‘быть из другого мяса; ср.: польск. *być z innej gliny*’ [SFČP: 156]

(být) jen z **masa** a kostí/**masa** a krve ‘быть всего лишь человеком’ *букв.* ‘из плоти и крови’ [SFČP: 156; SČFI: 416]

hora, ranec **masa** ‘о неприятно толстом человеке’ *букв.* ‘гора/торба мяса’ [SFČP: 156; SČFI VS: 284]

řezat/říznout do vlastního **masa** ‘вредить самому себе’ *букв.* ‘резать собственное мясо’ [SFČP: 156; SČFI I: 416]

MED

(být) samý **med** (a cukr)/sladký jako **med** ‘о ком-л. чересчур ласковым и услужливым’ *букв.* ‘быть сплошным медом/сладким словно мед’ [SČFI I: 418; SFČP: 158]

medové řeči/slova ‘льстивые, многообещающие речи’ *букв.* ‘медовые речи’ [SČFI VS: 297]

nebýt/to není žádný **med** ‘о трудном, тяжелом существовании’ *букв.* ‘не мед/не сахар’ [SČFI I: 418]

(na)mazat komu **med** kolem/okolo huby, úst ‘рассыпаться в похвалах, хвалить кого-л.’ *букв.* ‘мазать рот/губы медом’ [SFČP: 158; SČFI I: 418]

to se prodá jako **med** ‘быстро, легко’ *букв.* ‘продается как мед’ [SFČP: 158]

MLÉKO

ještě teče komu **mléko** po bradě/mít **mléko** na bradě ‘кто-л. совсем еще молод и неопытен’ *букв.* ‘еще молоко течет по подбородку/бороде’ [SČFI I: 448; SFČP: 165]

krev a **mléko** ‘о ком-л. румяном, здоровом’ *букв.* ‘кровь с молоком’ [SFČP: 165; SČFI I: 363]

oplývat **mlékem** a strdím; země **mlékem** a strdím oplývající ‘о сказочном изобилии’ *букв.* ‘изобиливать молоком и медом’ ср. рус. *молочные реки, кисельные берега* [SČFI I: 448]

plakat nad rozlitym **mlékem** ‘напрасно переживать над случившимся’ *букв.* ‘плакать над разлитым молоком’ [SČFI I: 448]

sát co s mateřským **mlékem** ‘усваивать, воспринимать с детских лет’ *букв.* ‘впитать с молоком матери’ [SFČP: 165]

MRKVIČKA

strouhat komu **mrkvičku** [křen] ‘насмехаться над кем-л., злорадствовать’ *букв.* ‘тереть морковку’ [SČFI I: 462]

NUDLE

(být) tenký/hubený jako **nudle** ‘о ком-л. очень тонком; худом как щепка’ *букв.* ‘быть тонким как лапша/вермишель’ [SFČP: 186]

dívat se, koukat jako sůva (z **nudlí**) ‘удивленно и бессмысленно смотреть’ *букв.* ‘смотреть как сова (из лапши)’ [SFČP: 186]

mít **nudle** v nosu *negat.* ‘о ком-л. сопливом’ *букв.* ‘лапша в носу’ [SČFI I: 546]

rozsekat *koho*, со на **nudle** ‘полностью кого-л./что-л. уничтожить’ *букв.* ‘порубить кого-л./что-л. в лапшу’ [SFČP: 186; SČFI I: 546]

utáhnout *koho* na vařeně **nudli** ‘перетянуть кого-л. на свою сторону’ *букв.* ‘затащить кого-л. варить лапшу’ [SFČP: 186; SČFI I: 546]

OCET

kouká jako by se **octa** napil ‘смотреть, выглядеть неприветливо, недовольно, раздраженно’ *букв.* ‘смотреть словно уксуса выпил’ [SFČP: 188; SČFI Př: 235]

(na)kapat/kápnout *komu* do *čeho* **octa** ‘лишить удовольствия, омрачить радость’ *букв.* ‘(на)капать кому-л. уксуса’ [SFČP: 188; SČFI I: 559]; ср. рус. *ложка дегтю в бочке меда* mít u *koho* rozlítý **ocet** [olej/polívku] ‘быть у кого-л. на плохом счету; в немилости’ *букв.* ‘иметь у кого-л. разлитый уксус’ [SČFI I: 559]

rozlít si s *kým*, u *koho* **ocet** ‘рассориться с кем-л./попасть в немилость к кому-л.’ *букв.* ‘разлить с кем-л./у кого-л. уксус’ [SFČP: 188; SČFI I: 559]

zbýt, zůstat, zkysnout na **ocet** ‘не выйти замуж/остаться старой девой/остаться холостяком’ *букв.* ‘остаться/скиснуть на уксус’ [SFČP: 188; SČFI I: 559]

OLEJ

lít/přilít/přilévat/nalít **olej** do ohně/do plamene ‘обострить неприятную ситуацию, усилить раздоры, ссору’ *букв.* ‘лить/подлить/налить масла в огонь’ [SFČP: 195; SČFI I: 594]

lít **olej** na rozbouření vlny ‘успокаивать кого-л./что-л.’ *букв.* ‘лить масло на разбушевавшиеся волны’ [SČFI I: 594]

mít u *někoho* rozlítý **olej** [ocet/polévku] ‘быть у кого-л. на плохом счету; в немилости’ *букв.* ‘разлить у кого-л. масло’ [SČFI I: 594]

nalít **olej** *někomu* na ránu/do rány ‘доставить облегчение’ *букв.* ‘налить кому-л. масло на раны’ [SČFI I: 594]

OMÁČKA

dostat se z **omáčky** ‘выбраться из затруднительного положения’ *букв.* ‘выбраться из соуса/подливки’ [SFČP: 195]

strčit hlavu do ještě horší **omáčky** ‘оказаться в неприятном положении/попасть в беду’ *букв.* ‘засунуть голову в худший соус/подливу’ [SFČP: 195]

OŘÍŠEK

tvrdý/těžký **oříšek** ‘трудная задача, что-л. сложное для понимания, освоения’ *букв.* ‘крепкий/тяжелый орешек’ [SČFI VS: 218]

(být) pro *koho* tvrdý **oříšek**/tvrdým **oříškem** ‘оказаться для кого-л. трудно разрешимой задачей’ *букв.* ‘быть (оказаться) для кого-л. твердым, крепким орешком’ [SČFI I: 599]

rozlousknout (tvrdý) **oříšek** ‘понять, постичь что-л.’ *букв.* ‘расколоть (твердый) орешек’ [SČFI I: 599]

PAPRIKA

starý **paprika** ‘пренебрежительно о старике’ *букв.* ‘старая паприка’; ср. рус. *старый хрен* [SČFI VS: 230]

PERNÍK

poznat, zač je v Pardubicích **perník** ‘узнать, где раки зимуют’ *букв.* ‘узнать почем в Пардубицах пряник’ [ČRFS: 372; SFČP: 209]

ukázat/povědět *komu*, zač je v Pardubicích **perník** ‘показать кому-л., где раки зимуют’ *букв.* ‘показать почем в Пардубицах пряник’ [ČRFS: 372; SFČP: 209]

PIVO

dát na **pivo** ‘дать на чай’ *букв.* ‘дать на пиво’ [ČRFS: 380; SFČP: 209]

jít/zajít si na **pivo** ‘зайти выпить пива’ *букв.* ‘зайти на пиво’ [SČFI I: 644]

malé **pivo** ‘недомерок, коротышка’ *букв.* ‘маленькое пиво — кружка на 1/3 л. [ČRFS: 380; SČFI I: 644; SFČP: 214]

mohl by (musil by) mi [ještě] chodit pro **pivo** ‘по сравнению со мной он еще мальчишка’ *букв.* ‘он бы [еще] мог ходить за пивом для меня’; ср. рус. *кто еще пешком под стол ходил (когда я)* [SČFI I: 644; ČRFS: 380]

pivní řeči ‘бессодержательные, пустые разговоры, дебаты’ *букв.* ‘пивные речи’ [SČFI VS: 297]

pivo jako cumel/malvaz ‘отличное пиво; как нектар’ *букв.* ‘пиво как соска/мальвазия’ [ČRFS: 380]

slézají se jako švábi na **pivo** ‘очень медленно собираться’ *букв.* ‘они сползаются как прусаки на пиво’ [ČRFS: 380]

udělat (dvě/tři) **piva** ‘выпить несколько кружек пива’ *букв.* ‘сделать (два/три) пива’ [SČFI: 644]

POLÉVKA

dostat houbové **polévky** ‘получить нагоняй’ *букв.* ‘получить грибного супа’ [SFČP: 221]

hřát/ohřívát/přihřívát si svou **polévku** (polívčičku) ‘воспользоваться моментом’ *букв.* ‘согреть (себе) свой суп’ [SFČP: 221; SČFI I: 671]

foukat *někomu* do **polívky** ‘вмешиваться в чужие дела’ *букв.* ‘дуть кому-л. в суп’ [SČFI I: 670]

mít u *někoho* rozlitou **polívku** [ocet/olej] ‘быть у кого-л. на плохом счету; в немилости’ *букв.* ‘иметь у кого-л. разлитый суп’ [SČFI I: 670]

nenechat si foukat od *někoho* do **polívky** ‘не позволять кому-л. вмешиваться в свои дела’ *букв.* ‘не позволять кому-л. дуть в (свой) суп’ [SČFI I: 670]

POMAZÁNKA

sebrat **pomazánku** ‘брать себе самое лучшее’ *букв.* ‘собрать пасту/паштет’ [SFČP: 221]

PRECLÍK

(být) zmrzlý jako **preclík** ‘он замерз как цуцик (как собака, как пес) до [мозга] костей’ *букв.* ‘замерз как бублик’ [ČRFS: 408; SFČP: 368]

RAK

ani **ryba** ani rak ‘о ком-л./чем-л. безличном, невыразительном, посредственном’ *букв.* ‘ни рыба, ни рак’; ср. рус. *ни рыба, ни мясо* [SČFI II: 63]

ROHLÍK

opít; opijet *koho* **rohlíkem** ‘обмануть, обвести вокруг пальца’ *букв.* ‘одурачить рогаляком’ [SČFI: 25; SFČP: 247]

ROSOL

třást se/chvěť se/klepat se jako **rosol** ‘сильно дрожать от страха или холода’ *букв.* ‘дрожать/трястись как холодец/желе’ [SFČP: 247]

ROZINKY

vybrat/vybírat z *čeho* **rozinky** ‘брать себе самое лучшее’ *букв.* ‘выбирать из чего-л. изюм’ [SČFI II: 31]

RYBA

ani **ryba** ani rak ‘о ком-л./чем-л. безличном, невыразительном, посредственном’ *букв.* ‘ни рыба, ни рак’ [SČFI II: 63]

RÝŽE

(být) z **rejži** *книж.* ‘оказаться в неприятной истории, беде’ *букв.* ‘быть (оказаться) в рисе’ [SFČP: 257]

nechat *koho* v **rejži** ‘оставить кого-л. в беде’ *букв.* ‘оставить кого-л. в рисе’ [SFČP: 257]

ŘEPA

(je) zdravý, zdravý jako **řepa** [hřib/křen] ‘здоров-здоровешенек’ *букв.* ‘здоров как свекла’ [SFČP: 258]

SALÁT

mít z čeho **salát** ‘о какой-л. растрепанной вещи’ *букв.* ‘иметь (получить) из чего-л. салат’ [SČFI II: 74]

udělat z čeho **salát** ‘растрепать какую-л. вещь’ *букв.* ‘сделать из чего-л. салат’ [SČFI II: 74]

SLANEČEK

(být) namačkání jako **slanečci** v sudě ‘очень много, о людях теснящихся в маленьком помещении’ *букв.* ‘набиты как сельди [в бочке]’ [SFČP: 267]

SLÍVA

(být) nalitý jako **slíva** ‘быть очень пьяным’, *букв.* ‘быть налитым как слива’ [SČFI Př: 200]

spadnout, sletět jako (zralá) **slíva** [hruška] ‘упасть со всей силы’ *букв.* ‘упасть как (спелая) слива’

[SČFI Př: 125]

SMETANA

jen sbírat/vylízat **smetanu/smetánku** ‘брать себе самое лучшее’ *букв.* ‘снимать/вылизывать сливки’ [SČFI II: 104]

nechat, vzít si **smetanu** ‘оставить себе самое лучшее’ *букв.* ‘взять/оставить сливки себе’ [SFČP: 272]

SŮL

(být) *komu solí* v očích/v oku ‘о ком-л./чем-л. сильно надоедающем, назойливом’ *букв.* ‘быть кому-л. как соль в глазах’; ср. рус. *быть как бельмо на глазу* [SČFI II: 152; SFČP: 290]

(být) **solí** země (**sůl** země) ‘о лучших представителях человечества, моральных ценностях’ *букв.* ‘соль земли’ [SČFI II: 152; SFČP: 290]

(být) **solí** života ‘о чем-л. крайне необходимом для жизни’ *букв.* ‘соль жизни’; ср. рус. в этом вся соль [SČFI II: 152]

chléb a **sůl** — см. **chléb**

chtít něco/muset *co* mít, i kdyby na **sůl** nebylo ‘хотеть/желать чего-л. несмотря ни на что’ *букв.* ‘хотеть что-л. если даже на соль нет’ [SČFI II: 152]

nemít/nevydělyvat ani na **sůl** ‘о ком-л. очень бедном’ *букв.* ‘не иметь даже на соль’ [SČFI II: 152; SFČP: 290]

nabídnout, podat *komu* chléb a **sůl** — см. **chléb**

potřebovat *koho, co* jako **sůl** ‘очень нуждаться в ком-л., чем-л.’ *букв.* ‘нуждаться в ком-л., чем-л. как в соли’ [ČRFS: 194]

udělat *co*, i kdyby na **sůl** nebylo ‘сделать что-л. несмотря на запреты трудности’ *букв.* ‘сделать что-л. если даже на соль нет’ [SČFI II: 152]

vítat/uvítat *koho* chlebem a **solí** — см. **Chléb**

ŠPEK

skočit/sednout/naletět (*komu*)/ nachytat na **špek** ‘поймать кого-л. на приманку’ *букв.* ‘наскочить/налететь/сесть на шпик’ [SČFI II: 175]

chytit/dostat *koho* na **špek** ‘поймать кого-л. на приманку’ *букв.* ‘поймать кого-л. на шпик’ [SČFI II: 175]

dávat *komu* samý **špeky** ‘преднамеренно давать кому-л. самые трудные вопросы, задания’ *букв.* ‘давать кому-л. один лишь шпик’ [SČFI II: 175]

zakládat na **špek** ‘толстеть от безделия; нагуливать жир’ *букв.* ‘создавать шпик’ [SČFI II: 175]

ŠTRÚDL

táhnout se jako **štrúdl** ‘очень медленно идти, протекать; о ком-л./чем-л.’ *букв.* ‘тянуться как струдель’ [SČFI II: 353]

ŠŤAVA

dusit se/smažit se/vařit se ve vlastní **šťávě** ‘находиться в безвыходной ситуации, не желая признавать свои ошибки’ *букв.* ‘тушиться/жариться/вариться в собственном соку’ [SČFI II: 182; SFČP: 300]

mít (dodat *čemu*) **šťávu** ‘о чем-л. интересном, притягательном; о лит. произведении’ [SČFI II: 183] *букв.* ‘иметь (добавить) сок’

nechat *koho* dusit se/smažit se/vařit se ve vlastní **šťávě** ‘оставить кого-л. без помощи, заставив признать собственную ошибку’ *букв.* ‘оставить кого-л. тушиться/жариться/вариться в собственном соку’ [SČFI II: 182; SFČP: 300]

ŠUNKA

prohnat *komu* **šunky** ‘наказывать кого-л., заставляя выполнять свои обязанности’ *букв.* ‘прогнать *безделье*’ [SČFI II: 183]

válet si *někde* **šunky** ‘ничего не делать, бездельничать’ *букв.* ‘валяться где-л. от *безделья*’; ср. рус. *бить баклуши* [SČFI II: 183]

ŠVESTKA

nachytat *koho* na **švestkách** [hruškách] ‘поймать кого-л. с поличным’ *букв.* ‘поймать кого-л. на сливах’ [SČFI: 184]

sebrat si/sbalit si/ vzít si svýh pět **švestek** ‘собрать свои вещи (манатки)’ *букв.* ‘собрать/упаковать/взять своих пять слив’; ср. рус. *смотать свои удочки* [SČFI II: 184]

TĚSTO

(být) z jednoho, ze stejného **těsta** ‘того же склада, сходных мнений, характера’ *букв.* ‘из одного (и того же) теста’ [SFČP: 300]

(být) z jiného **těsta** ‘совсем другой, другого склада, характера’ *букв.* ‘из другого теста’ [SFČP: 300]

TVAROH

nebýt (zrovna) z **tvarohu** ‘быть физически сильным и стойким’ *букв.* ‘не быть (только) из творога’ [SČFI II: 209]

VEJCE

jíst koňská **vejce** ‘жить в роскоши и расточительстве, с глупыми причудами’ *букв.* ‘есть лошадиные яйца’ [SČFI II: 252]

VÍNO

husí **víno** ‘вода’ *букв.* ‘гусиное вино’ [SFČP: 334]

křtít **víno** ‘разбавлять вино водой’ *букв.* ‘крестить вино’ [SFČP: 334]

nalít *někomu* čistého **vína** ‘выложить все как начистоту/как на духу’ *букв.* ‘налить кому-л. чистого вина’ [SČFI II: 267; SFČP: 334]

VIŠŇĚ

kouká jako když spadne/by spadl z **višně** [jahody/maliny] ‘о нелепом удивлении’ *букв.* ‘упасть с вишни’ [SČFI II: 267]

ZELÍ

lézt/vlézt/chodit *komu* do **zelí** ‘вмешиваться не в свое дело’ *букв.* ‘лезть кому–л. в капусту’
[SČFI II: 343]

Resümee

Käesolev käsitlus on pühendatud vene-tšehhi kultuurilis-keeleliste suhete problemaatika uurimisele. Uurimisobjektis on valitud niisugune keeleväline fragment nagu kulinaaria. Uurimistöös vaadeldakse toitmumist ja toitusid tähistavaid sõnu.

Vaatamata nimetatud leksika olulisusele ei ole seda lingvistikas iseseisvates uurimustes peaaegu käsitletud. Sellega seoses puudub ka keeleteaduses spetsiaalne termin sõnade jaoks, mis tähistavad toiduaineid ja toite. Autor pakub vene keeles omapoolse terminina välja ‘**цибоним**’ (eesti k *tsibonüüm*), mis on tuletatud ladinakeelsest sõnast *cibus* ‘söök, toit’ ja kreeka sõnast *onoma* (>*onim-*) ‘nimi’. Sel moel võime iga konkreetse keele puhul toiduainete ja söökide nimetuste süsteemi koos kõigi omavaheliste sisemiste seostega, selle hierarhiat jne nimetada tsibonüümide süsteemiks.

Väitekirja peamiseks eesmärgiks on välja selgitada vene ja tšehhi keele tsibonüümide süsteemi mittekokkulangevad osad. Eelkõige tuntakse huvi kultuuriliste mittevastavuste, mittekokkulangevuste vastu, mis väljenduvad vene ja tšehhi keeles.

Uurimus puudutab ka keele-kultuuri küsimusi. Peamiselt on tähelepanu all mõisted *kultuuriline informatsioon*, *keelelis-kultuuriline kontseptsioon*, kultuuriliselt tähendusliku leksika edasiandmise probleemid ilukirjandustekstis, detailsemalt vaadeldakse mõistet *rahvuslik reaalia*. Teoreetilised käsitlused võimaldavad järgnevas uurimuses välja tuua peamised suundumused, määratleda selle metodoloogia ja esile tuua printsiibid.

Dissertatsioonis määratletakse vene ja tšehhi kulinaarsete traditsioonide kujunemise kultuuriline taust. Selle uurimisülesande lahendamiseks antakse lühike ülevaade vene ja tšehhi rahvusliku köögi ajaloost, selgitatakse välja rahvusliku köögi kujunemise peamised sotsiokultuurilised tegurid: elukorralduse iseärasused, usuline faktor, kultuuridevahelised mõjutused.

Venekeelsete tsibonüümide väljavalimisel vene etümoloogilistest sõnastikest on rakendatud meetodit, mille kohaselt käsitletakse tsibonüüme, millel on vasteid teistes slaavi keeltes. Selle tulemusel saame omamoodi slaavi tsibonüümika kaardi, mis võimaldab jälgida tsibonüümide slaavi fondi saatust erinevates slaavi keeltes, aga samuti teha rida teisi huvipakkuvaid järeldusi. Selle “kaardistamise” tulemusi on näha *Lisas* 2 tabeli kujul. Väitekirjas pööratakse erilist tähelepanu vene-tšehhi sõnapaaridele. Materjali analüüsi käigus leidis kinnitust autori oletus, et rahvuslike köökide ajaloolise kujunemise eripära vene ja tšehhi tsibonüümide süsteemi arenemisel omas suuremat tähtsust kui keeleline päritolu. Seega osutub tsibonüümide mõistmisel hädavajalikuks kulinaarse süsteemi konteksti tundmine vaatamata sõnaderea “läbipaistvuse”.

Eraldi vaadeldakse sugulaskeelte ja kultuuride süsteemide kontaktide probleemi, mis omavahel on väga erinevad. Erilist tähelepanu pööratakse probleemidele, mis tekivad eri keelte omavaheliste süsteemide mitmesuguste kontaktide puhul. Leiab kinnitust tees, et päritolult lähedaste keelte tõlkimisel, mille kultuur ei osutu “võõraks ja kaugeks tegelikkuseks”, tuleb esile kalduvus samastada kahe keele ja kultuuri nähtusi.

Uurimus on teostatud tõlete põhjal (vene keelest tšehhi keelde). Analüüsi aluseks olid A. Tšehhovi 30 jutustust ja nende tõlked tšehhi keelde (vt *Lisa* 1). Pöördumine Tšehhovi loomingu poole on õigustatud vähemalt kahel põhjusel. Esiteks on see tšehhidele üldiselt

“arusaadav” ja teiseks seepärast, et ta on tšehhi lugejatele küllalt tuntud. Seega on Tšehhovi looming sealsele lugejale “aknaks” vene kultuuri, see tähendab allikaks, mille baasil kujundatakse ettekujutus vene argielust. Töös ei vaadelda tõlkeprobleeme tõlketeaduse vaatenurgast. Lähtudes teesist, et tõlkimisel toimub kahe keelelise ühtimine, üritab dissertatsiooni autor jälgida, mil viisil see toimub, millised on tšehhi keele võimalused kultuurilise informatsiooni vahendamisel, mis peegeldub vene tsibonüümides. Üksikasjalikumalt vaadeldakse tõlkevaste ja algsõna tähenduse kultuurilise komponendi suhete probleemi, samuti ka seda, kuidas toiduainete (toitude) erinev kultuuriline väärtus vene ja tšehhi kultuuris tekitab rea probleeme tsibonüümide tõlkimisel ilukirjandustekstis. Tähelepanu pööratakse ka tõlgete ajale, kuna tõlkija “tõlgib oma oma teadvuses teatud reaalia ühest sotsiokultuurilisest sfäärist teise, opereerides oma kultuurilise mäluga, mis ei ole lahutatud tema rahva kultuurilisest mälust”. Toite ja toiduaineid vaadeldakse klassidena. Niisugune jaotus lubab jälgida, missuguste klasside puhul esineb rohkem raskusi kultuurilise informatsiooni vahendamisel vene ja tšehhi keeles samuti vene tsibonüümide vahendamisel Tšehhovi ajal ja kaasaegses vene keeles. Detailsemalt uuritakse töös suppe, lihatoite, putrusid.

Lõpuks käsitletakse vene ja tšehhi tsibonüüme sisaldavaid fraseologisme. Materjali allikatena on kasutatud vene ja tšehhi samuti ka kakskeelseid frasioloogiasõnastikke. Uurimuse käigus leiti 240 vene ja 278 tšehhi fraseologismi, mis on esitatud *Lisa 5*. Kogutud materjal laseb määratlada toiduainete ja toitude ringi, mida väljendatakse fraseologismides. Vene keeles leidis fraseologismide koosseisus 61 ja tšehhi keeles 64 toiduaine nimetust. Seega on ühine sõnavara kvalitatiivselt võrreldav. Analüüsides fraseologisme, toome välja vene ja tšehhi keele (ja vastavate kultuuride) kandjate stereotüüpsed ettekujutused.

1. peatükk. Üldteoreetilised ja metodoloogilised probleemid.
2. peatükk. Vene ja tšehhi köögi ajaloost.
3. peatükk. Vene ja tšehhi keele tsibonüümide süsteemi eripärast.
4. peatükk. Tsibonüümid vene kirjanduslike tekstide tõlgete põhjal tšehhi keelde.
5. peatükk. Tsibonüümide kultuuriline informatsioon fraseoloogia põhjal.

