

Елена Березович

«Русская пища» в зеркале иностранных языков (на материале производных от слов «русский, Россия»)¹

Что «знает» язык о том, какие блюда и продукты распространены и производятся в России, любимы русскими и могут быть названы «русской пищей»? Для ответа на этот вопрос можно привлечь к анализу самые разнообразные факты: названия кушаний, которые имеют в своем толковании смысловой компонент, указывающий на типичность блюда для русской кухни; данные психолингвистических экспериментов (реакции на стимул «русская пища» и т.п.); высказывания носителей разных лингвокультурных традиций о том, какие блюда они считают русскими; названия рецептов из кулинарных книг, образующих разделы, которые посвящены русским кушаньям, и т.п. Это огромный материал, требующий не одной монографии для своего освещения. В настоящих заметках наше внимание будет сосредоточено лишь на небольшой (но, думается, ядерной) его части. Если иметь в виду системно-языковую информацию (как наиболее устойчивую, прошедшую

Елена Львовна Березович

Уральский государственный
университет им. А.М. Горького,
Екатеринбург
berezovich@yandex.ru

¹ Исследование выполнено при поддержке госконтракта 14.740.11.0229 в рамках реализации ФЦП «Научные и научно-педагогические кадры инновационной России» (тема «Современная русская деревня в социо- и этнолингвистическом освещении»).

От души благодарю коллег, сообщивших мне некоторые языковые факты: Т.А. Агапкину (Москва), Н.Б. Вахтина (Санкт-Петербург), А. Лому (Белград), Г.И. Кабакову (Париж), О.В. Меркулову (Запорожье), С.С. Михалищеву (Екатеринбург), Д.В. Спиридонова (Екатеринбург), А.В. Юдина (Гент), М. Якубович (Краков). Особая благодарность К. Келли (Оксфорд) и А.Н. Кушковой (Чапел Хилл), которые поделились языковым материалом и сделали ценные замечания относительно концепции статьи и интерпретации изложенных в ней фактов.

естественный отбор языковым узусом), то следует опереться в первую очередь на те лексические единицы, которые *образованы от этнонима «русский» или топонима «Русь, Россия»*, — как отдельные слова, так и фразеосочетания с участием этнонимического (топонимического) прилагательного¹. Такие факты могут встречаться и в русском языке, и в иностранных, проявляя, соответственно, *внутреннюю* и *внешнюю точку зрения* носителей языка на объект обозначения.

Две эти точки зрения могут совпадать: к примеру, устойчивые сочетания *русская икра, русская водка, русская горчица, русские блины* фиксируются в русском языке и имеют корреляты во многих других языках мира. Характерно, что в этот ряд входят обозначения далеко не всех блюд, которые изнутри считаются символами русской национальной кухни. Здесь нет, к примеру, несомненных *щей* и *каши* (ср. поговорку «Щи да каша — пища наша»): очевидно, их «исконность» настолько естественна, что не нуждается в дополнительной маркировке. Кроме того, подобные блюда существуют в различных кулинарных традициях — и русская каша во многих своих вариантах подчас не имеет принципиальных отличий от немецкой или финской. Больше шансов получить маркировку «русскостью» изнутри имеют своего рода национальные пищевые «бренды», в том числе названия предметов экспорта, к которым относятся те же икра и водка. Получается, что внутренняя маркировка в известной мере дается с опорой на внешнюю.

Эта ситуация характерна для лексики общенародного языка. Что касается частных языковых идиомов, например диалектов, то в них номинативная необходимость в маркировке «русскостью» может проявляться под воздействием несколько иных механизмов. Русское может пониматься как что-то наиболее простое в изготовлении, распространенное и типичное для определенной локальной традиции, ср., к примеру, иван. *русáк* ‘булка из серой муки’ [СРНГ XXXV: 267], костр. *русская каша* ‘каша из муки, заваренной кипятком’: «Повалиху всё или <ели>, русскую кашу. Перва каша в наших краях» [ЛКТЭ].

¹ Среди них могут быть имена нарицательные и имена собственные. К последним относятся главным образом названия блюд и продуктов, функционирующие в меню кафе, ресторанов, являющиеся торговыми марками, обозначениями предприятий общепита и проч., например: рус. *Русский пончик* — наименование выпечки, *Русская булка* — название профессионального училища, англ. *Russian bear* (русский медведь) — название коктейля из водки, ликера-какао и сливок. Подобные имена не рассматриваются в настоящей статье: они появляются по законам искусственной номинации и имеют несколько иную целеустановку, нежели нарицательные обозначения кушаний, сложившиеся в условиях «естественного отбора» (при создании искусственных имен маркер «русскости» в рекламно-имиджевых целях может быть добавлен практически к любому наименованию продукта). В то же время провести четкую границу между нарицательными и собственными именами в ряде случаев невозможно, здесь фиксируется ряд фактов промежуточного характера, которые попадают в поле нашего внимания.

Кроме того, русское иногда маркируется в оппозиции к названию сходного продукта (имеющего при этом различия в способе изготовления или употребления в пищу), использование которого приписывается другим народам или территориальным группам. Ср., к примеру, антитезу *русское масло* — *чухонское масло*: «У нас не пахтают, а мешают масло, перетопив молоко. То пахтаемое или битое масло, *чухонское*, а это мешаное, топленое, *русское*. Все чудские племена пахтают масло» [Даль III: 23].

В целом следует заключить, что внутренняя точка зрения дает относительно малое количество «русских» названий пищи.

В этих заметках нас будет интересовать по преимуществу иной объект изучения — функционирующие *за пределами русского языка* обозначения пищи, которые содержат непосредственные указания на ее «русскость» (т.е. образованы от соответствующего этнонима), но либо не имеют эквивалентов в русском, либо же русские параллели характеризуются другой мотивацией, нежели в иностранных языках.

Мы ни в коей мере не претендуем на полный, систематичный и сбалансированный охват языковых фактов и языков. В работе используется весьма неравномерный языковой материал: данные словарей (литературных, диалектных и др.), содержащих выкристаллизовавшуюся в узусе информацию, которая пропущена через сито лексикографического отбора, соседствуют с фактами, не попавшими в словари (записанными автором в зарубежных поездках, сообщенными коллегами из разных стран, извлеченными из интернет-ресурсов). Эти данные относятся к различным временным пластам, отражают разные этапы в истории взаимодействия России и зарубежных стран. Учитывая это, мы старались давать некоторые историко-лингвистические и культурологические комментарии к рассматриваемым языковым единицам, однако заведомо признаем неполноту таких комментариев: корректный анализ потребовал бы рассмотрения каждой национальной лингвокультурной традиции во всей совокупности конкретных языковых «реакций» на русскую пищу и в их исторической динамике.

Можно ли оправдать эти недостатки отбора материала, его представления и анализа? Оправданий несколько.

Во-первых, изучаемые факты во всех языках принадлежат, как правило, народно-разговорной стихии, балансируют на стыке диалекта, просторечия, жаргона и разговорного стиля литературного языка, а потому не имеют четкой социолектной «привязки», — и такого рода «скользящий» материал хуже всего фиксируется словарями. Эти же качества материала могут

помешать верификации его языковым сознанием носителей языка: мы не раз сталкивались с тем, что факт, сообщенный кем-либо из native speakers на определенном языке, был известен далеко не всем иным опрошенным носителям того же языка (из-за социолектных различий в возрасте, месте проживания, круге общения и проч.). При доверии к источнику материала с подобными трудностями верификации приходится мириться.

Во-вторых, изучаемые лексемы и устойчивые сочетания производны от этнонима, а этнонимические дериваты нередко содержат характеристики и оценки (как правило, негативные) этническими соседями, что обеспечивает им некоторую «неполиткорректность». По этой причине они не включались во многие словари, особенно в странах социализма в советское время. С такой спецификой материала мы сталкивались и при написании предшествующих работ по этнонимическим производным, что заставляло изыскивать крайне пестрые факты из самых разных источников, оговаривая причины этой пестроты (подробнее см.: [Березович 2007: 117, 415]).

В-третьих, рассматриваемые языковые единицы иногда представляют собой некую переходную ступень от имен собственных к именам нарицательным (об этом говорилось выше), что тоже мешает включению их в словари. Таким образом, извинением неоднородности изучаемых данных может служить, по нашему мнению, необходимость привлечь внимание к этому «трудноуловимому» материалу и осуществить его первичный сбор (пусть выборочный).

Наконец, специфика отбора и анализа материала оправдывается, по нашему мнению, тем, что в статье ставится задача проанализировать *общие механизмы*, позволяющие *приписать извне объектам номинации свойство «русскости»* — и не просто приписать, а напрямую *эксплицировать его в производных от этнонима «русский» или топонима «Русь»*, а также сопоставить внешнее и внутреннее осмысление «русскости». Культурно-языковые феномены, которые наделены этим свойством, имеют разную мотивацию и различное соотношение факторов объективного и субъективного при формировании знака, при этом степень субъективности наиболее высока в тех случаях, когда внешний взгляд маркирует как «национальные» (русские) те реалии, которые не считаются таковыми изнутри (или даже расцениваются принципиально иначе, как типичные для инонациональной культуры).

Обозначим группы иноязычных наименований «русской пищи», которые отражают градацию объективной vs. субъективной информации о ней.

Наиболее *объективны* наименования *блюдов и продуктов*, действительно *распространенных в России* и типичных для нее, но *не получивших в ней* закрепленной «русской» маркировки. Среди них встречаются названия традиционной деревенской пищи, которые наиболее ожидаемы в языках народов, имеющих бытовые контакты с русскими, проживающих по соседству, в том числе на территории России, ср., к примеру, марийск. *руш торык* (русский творог) ‘творог с молоком’ [СМЯ 6: 81]. Есть и обозначения «городской» пищи, с которой иностранцы знакомятся вследствие торговых контактов (экспорта), ср., к примеру, чеш. *ruská zmrzlina* (русское мороженое) ‘пломбир в брикете на вафлях’ [записано автором в Чешской Республике]. Имеются и названия продуктов питания, с которыми, возможно, иностранцы встречались в русском общепите (или в гостях у русских друзей и знакомых): нем. *russisches Quarkkäulchen* (русский творожник) ‘сырник’ [ABBYU Lingvo x 3]¹. Как бы то ни было, в этих случаях носитель русского языка легко опознает продукты из национального меню и признает их «русскость», но экспликация последней в особом наименовании оказывается для него излишней. Извне специфичность этих блюд как раз оказывается номинативно релевантной: либо как этнографическая особенность, либо как своего рода торговая марка.

Среди наименований продуктов, входящих в национальный рацион питания, представлена и другая группа. Образующие ее названия содержат — *при объективном выделении денотата* — *субъективную* (обычно ироничную) *оценку* продукта, проистекающую из его сравнения с другим, не таким типичным для России, не столь распространенным в ней (а при этом иногда более ценным и питательным). Ср. польск. жарг. *ruska cytryna* (русский лимон) ‘лук’, *ruskie sadlo* ‘колбаса’, *ruskie maslo* ‘маргарин’² [Stepniak 1993: 424]. Если в признании колбасы «русским салом» можно увидеть шутивное сопоставление двух национальных гастрономий, при котором «ранг» обоих продуктов примерно одинаков, то отождествление лука с лимоном, маргарина с маслом проявляет более низкую оценку первого в паре продукта в сравнении со вторым. По сути, дается оценка не только продукту, но и в целом национальной кухне, где распространены подобные весьма «примитивные» кушанья (а в случае с маргарином и колбасой — «ненатуральные»). Та-

¹ Показательно, что и производящее немецкое слово со значением ‘творог’ (*quark*) является славянским (нижнелужицким) заимствованием (< н.-луж. *twarog*) [Kluge 2002: Quark1], т.е. родственно рус. *творог*.

² Последнее наименование, очевидно, появилось в те голодные годы (начало перестройки?), когда вместо масла в магазинах можно было купить лишь маргарин или другие «маслоподобные» продукты. Ср. также рус. простореч. *профсоюзное масло ‘горчица’* <<http://forum.ixbt.com/post.cgi?id=print:15:64950>>.

кая номинативная модель является по преимуществу внешней, однако иногда встречаются и «внутренние» языковые единицы подобного рода, ср. рус. простореч. *русские роллы* ‘огурцы с салом’ [сообщено Т.А. Агапкиной], *русский йогурт* ‘порционный стаканчик с водкой’ <<http://forum.ixbt.com/post.cgi?id=print:15:64950>>¹ и др.

В следующей группе наименований проявлена субъективность иного плана — *субъективность формирования собственно денотата*. Иными словами, русской национальной кухне приписываются блюда, которые, с внутренней точки зрения, не распространены в России или нетипичны для нее.

Субъективность формирования денотата может проистекать, кажется, из двух источников: во-первых, она может корениться в *особом видении географии России* (расширение границ России, сужение их и др.); во-вторых, в *своеобразном понимании пищевых привычек русских*, в которых преломляются представления о материальной культуре и быте страны, а также национально-психологические стереотипы.

Приведу пример, в котором эти источники субъективности сочетаются. В польской кухне весьма популярны *pierogi ruskie* ‘вареники, начиненные картошкой или творогом’ [ISJP 2000 II: 61; Komenda 2003: 82]. В ходе моих посещений Польши на протяжении последних десяти лет нередко разыгрывался следующий сценарий: то одни, то другие польские коллеги-филологи обращали внимание русских гостей на это блюдо, угощали им в различных кафе и ресторанах. И мы в качестве сверки культурно-языкового опыта обязательно спрашивали друг друга, почему оно так названо. Обычно эти разговоры не приводили к решению вопроса, что свидетельствует о забвении мотивировки в современном польском языковом сознании (и отсутствии ее в русском). Оживленная дискуссия о названии этого блюда произошла между польскими филологами в Люблине в сентябре 2010 г. во время конференции “Wartości w językowo-kulturowym obrazie świata Słowian i ich sąsiadów” («Ценности в лингвокультурном образе мира славян и их соседей»). В итоге ее участники, кажется, пришли к выводу о том, что в данном обозначении отражена специфическая семантика прилагательного *ruski*, характерная для польского.

Дело в том, что, помимо собственно значения ‘русский’, это слово может недифференцированно характеризовать восточных славян, а также означать принадлежность к ближайшим

¹ По предположению К. Келли, в случае с *русским йогуртом* в качестве мотивирующего выступает не только признак «русскости» водки, но и самоирония русских по поводу того, что водка считается в России «здоровой пищей».

по отношению к полякам восточным славянам — украинцам. В данном конкретном случае *ruski* стоит трактовать как ‘украинский’: вареники — излюбленное блюдо украинцев (данную версию наиболее подробно обосновал Е. Бартминьский). Почувствительный факт: в Америке вареники с картофелем подаются в некоторых ресторанах и продаются в качестве замороженного блюда под названием *Polish pierogies* (*pierogi*, *perogies*) [сообщено М. Якубович, А.Н. Кушковой]¹. Это как нельзя лучше отражает характерную особенность этнонимических производных: при их миграции из языка в язык первоначальное название этноса во внутренней форме может заменяться другим, более актуальным в новых культурно-языковых условиях.

К рассмотренной выше основной мотивации названия *ruskie pierogi* добавляется дополнительный мотивирующий момент в духе оппозиции «свое — чужое»: вареники эти начинаются «простонародной» картошкой² и по вкусу уступают аналогичным польским блюдам, что указывает на некоторый оттенок «плебейства» в стереотипе украинца и русского глазами поляков (эту версию предложил Ян Адамовский)³. Трудно сказать, появились ли эти мотивировки одновременно или вторая возникла позднее. Главное, что обе релевантны природе подобных этнонимических образований и могут быть реконструированы языковым сознанием.

Ниже будут представлены зарисовки, посвященные названиям четырех конкретных блюд или продуктов. У них есть развернутые иллюстрации к высказанным выше положениям.

Русская селедка

Речь пойдет и собственно о рыбе, и о приготовляемых из нее блюдах, поскольку их названия теснейшим образом метонимически связаны. Сюжет о «русской селедке» интересен тем, что в данном случае **одно и то же обозначение прилагается извне и изнутри к сходным (но не тождественным) реалиям и имеет разные мотивировки.**

В славянских языках встречаются наименования различных разновидностей сельди, для которых можно предполагать образование от *rus-* ‘русский’. Так, ЕСУМ, комментируя укр. *rusak*

¹ В Интернете можно найти многочисленные рецепты этого блюда; см., в частности, на странице: <<http://allrecipes.com/recipe/grandmas-polish-perogies/>>.

² Есть и другие свидетельства того, что простейшие блюда из картошки могут квалифицироваться извне как любимая пища восточно-славянских народов. Так, в ресторанах Америки встречается блюдо под названием *Russian potatoes* (русский картофель) — нарезанная кубиками вареная картошка, приправленная укропом и чесночным маслом [сообщено А.Н. Кушковой].

³ По мнению К. Келли, этот стереотип, помимо «плебейства», может подразумевать и «жлобство».

‘крупная селедка’, приводит в качестве сопоставительного материала рус. *русак* ‘наибольшая простая сельдь’, чеш. *rus* ‘российская сардина’, словац. *rus* ‘вид небольшой рыбы, шпрота’ и указывает: «Не совсем ясно, быть может, связано с *Русь*» [ЕСУМ V: 146]. Думается, об этой связи стоит говорить с большей степенью уверенности, однако в плане мотивации представленные в ЕСУМ факты несколько разнородны.

При «внутреннем» взгляде «русской» считается в первую очередь крупная черноморско-азовская сельдь: рус. азов., днепр. *русак* ‘черноморско-азовская проходная сельдь’ [СРНГ XXXV: 267], черномор. ‘самая крупная, простая сельдь’ [Даль IV: 114]. Это наименование мотивировано, во-первых, локативным признаком: сельдь с зимы по весну обитает в России, в Черном море, а затем идет на нерест во «внешнюю» Европу — в такие реки, как Дунай, Днестр, Буг. Во-вторых, в названии просматривается оценка качеств сельди: «русскость» сочетает в себе признаки стандарта (распространенная, «простая», типичная сельдь) и эталона (крупная сельдь — такая, какой она должна быть). Этот качественный признак проявлен и в наименовании сельди, зафиксированном далеко от черноморской зоны: карел. (рус.) *русская селедка* ‘сорт сельди’: «Русская селедка большая, пять копейцев» [СРГК V: 584].

«Внешним» взглядом «русская сельдь» видится иначе. Это либо балтийская сельдь, либо шпрота, либо сардина: чеш. *rus* ‘балтийская сельдь’ [Machek 1968: 525], *rus*, *ruska sardinka*, *rusňáček* ‘маленькая маринованная рыбка, русская сардинка’ [PSJČ IV (2): 1075, 1077], словац. *rus* ‘шпрота обычная’ [SSJ III: 894], словен. *rus*, *rusel* ‘маринованная сельдь с большой луковицей’ [SSKJ IV: 556], польск. диал. *rusy* ‘маринованные сельди’ [SGŚC 1995: 294] и др. Такие же значения могут развивать дериваты топонима «Москва», ср. польск. *moskal*, *moskalik* ‘маленькая рыбка, известная в торговле под названием «российская сардинка»’ [SW II: 1047], диал. *moskal* ‘маринованная рыба в соусе с луком’: “Moskole są to małe rybki marynowane w puszkach. Troche większe od sprotok” («Москали — маленькие рыбки, маринованные в луковом соусе. Немного побольше шпрот») [KSGP], укр. *москалик* ‘род морской рыбы’ [Гринченко II: 447], диал. *москал* ‘маринованная сардинка’ [Горбач 1965: 64]. Здесь в первую очередь отражены представления о балтийских шпротах, которые производились в Прибалтике и в Калининграде, откуда широко экспортировались в Европу (они считаются русскими, поскольку прибалтийские республики входили в СССР, а Калининград находится на территории Российской Федерации).

Что касается «русской сардинки», то под этим именем известны продукты, не имеющие ничего общего с настоящими сар-

динами (кроме «бренда»): на Украине (Балаклава) *русские сардины* в масле готовили из хамсы или анчоуса; в Австрии и Германии «русскими сардинами» называли мелкую породу сельди (кильку), приготовленную на манер анчоусов с особым острым соусом <<http://www.kommersant.ru/doc.aspx?DocsID=877500>>.

Наконец, появление и функционирование рассматриваемых названий в известной мере определяется стереотипным представлением о пищевых привычках русских: селедка (с луком) — распространенная в России закуска (часто под водку).

Русский чай

В данном случае реалия маркируется извне¹. При этом «русский чай» *в различных «внешних» языках — славянских и романогерманских — имеет разные (не совпадающие друг с другом) мотивировки.*

Во-первых, так может называться чай, выращиваемый на территории России (на Северном Кавказе), ср., к примеру, укр. *русский чай* ‘краснодарский чай’ [сообщено О.В. Меркуловой], англ. *Russian tea* ‘чай, растущий на Кавказе, или напиток, сделанный из него’ [OED XIV: 295].

Во-вторых, в ряде славянских стран «русским» называют натуральный черный чай: польск. диал. *Ruski tej, ruska arbata* ‘натуральный чай, *Thea chinensis*’ [KSGP], словац. *ruský aj* ‘черный чай в отличие от настоя каких-л. листьев или трав’ [СлРС 1976: 451], чеш. *ruský čaj* ‘то же’ [VČRS 2005: 897], словен. *ruski čaj* ‘настоящий чай, из листьев чайного дерева’ [SSKJ IV: 556], серб. *русски чай* ‘растение *Thea chinensis*; напиток из его листьев’ [Симоновић 1959: 465; РСХКJ VI: 835].

Название «русский чай» было известно и В.И. Далю, но он указывал, что оно употребляется «за границей» [Даль II: 230]. В России, по свидетельству Даля, ту же реалию называют *китайский (кяхтинский) чай*: китайский чай шел сухопутным путем через Кяхту в центральную Россию, а затем в Европу (этот путь способствовал лучшей сохранности чая). В Европу чай «приплывал» и по морю — и в этом случае назывался *кантонским* [Даль II: 230]. Таким образом, славянские обозначения натурального чая с внутренней формой «русский чай» мотиви-

¹ Во внутреннем употреблении сочетание *русский чай* тоже возможно, но в несколько ином смысле: как обозначение не напитка, а скорее трапезы, церемонии чаепития, ассоциирующейся с самоваром, пирогами и т.п. Небольшой опрос носителей русского языка (в нем участвовало 15 человек разного возраста и образования) о том, как они понимают смысл сочетания *русский чай*, выявил, что говорящие склонны связывать эту идиому именно с трапезой, а не собственно с напитком (и вообще сомневаются в устойчивости данного сочетания).

рованы тем, что в соответствующие страны чай попадал через Россию.

В-третьих, в некоторых романо-германских языках «русским» называют чай с лимоном и (факультативно) сахаром или ромом, который может подаваться в стаканах: англ. *Russian tea* ‘любой чай, в который добавляется лимон или ром’ [OED XIV: 295], ‘чай с лимоном (подается в стаканах)’, ‘чай по-русски (с лимоном и сахаром)’, ‘чай, в который добавлен ром и специфически сервированный лимоном’ [ABVYU Lingvo x 3], нидерл. *Rùssische thee* ‘чай с лимоном’ [БНидРС 2006: 614]¹. Встречаются попытки объяснить приверженность русских к чаепитию с лимоном. По популярной версии, путешественники по России так уставали от ее долгих и тряских дорог, что боролись с укачиванием с помощью кислых продуктов: представителям менее зажиточных сословий подавали на станциях квашеную капусту и соленые огурцы, а богатым — чай с лимоном <<http://www.nirvana.fm/blog/16992/>>, <<http://www.tea.ru/247-4516.html/>>. Во французских интернет-ресурсах излагаются легенды о том, что этот вкус был изобретен в 1950-е гг. чаепроизводителем по фамилии Даман (Dammann), чья супруга, русская, добавляла в чай апельсиновый сок [сообщено Г.И. Кабаковой].

К такого рода объяснениям вряд ли стоит относиться серьезно², однако традиция добавлять в чай дольку лимона действительно широко распространена в России (при этом сами русские вряд ли признают ее «национальный» характер).

Представление о том, что русские добавляют в чай лимон и другие фрукты, может творчески развиваться, обрастая другими кулинарными стереотипами, связанными с русскими, — и рождаются рецепты невиданных смесей, называемых *Russian tea*. Вот один из таких рецептов, изложенный на англоязычном

¹ Во французском языке тоже отмечаются сочетания *thé russe* (русский чай) или *thé goût russe* (чай с русским вкусом), однако они вроде бы не являются широко известными. Так говорят о чае с цитрусовыми, ср. поэтическое описание вкуса этого напитка: «Чай [с русским вкусом] обязан своим успехом изысканным ноткам своего аромата. В страну снегов цитрусовые привозят издалека. Лимоны, зеленые лимоны, нежный апельсин, горький апельсин, грейпфрут, бергамот подчеркивают основу вкуса, которую составляет черный, реже — зеленый чай. В чашке царят амбровые цвета, затмевающие самые благородные сорта виски. Пряный вкус и теплый медно-красный оттенок, ничем не уступающий полотнам фовистов, то ли призывают осень, то ли бросают вызов зиме. В тумане этого [аромата, который можно пить], мы придаемся приятным мыслям о шоколадном пирожном, апельсиновом торте. За завтраком этот чай пробуждает в нас хорошее настроение и желание простых радостей, распространяет аромат прекрасного сочного апельсина, подкрепленный запахом гвоздики» <<http://www.saveursdumonde.net/products/articles/the-russe/>> (пер. с франц. Д.В. Спиридонова).

² Кажется, *Russian tea* как ‘чай с лимоном’ отмечается в источниках в более позднее время, нежели эпоха путешествий по России на лошадях: так, OED датирует первую фиксацию этого значения «русского чая» 1952 г. [OED XIV: 295].

кулинарном сайте: на одну часть настоящего чая надо взять две части «танга» (фруктового вкуса), добавить сахар, лимонад с сахаром, корицу, гвоздику <<http://www.cooks.com/rec/view/0,1718,154165-251205,00.html>>. Очевидно, здесь проявляется представление о приверженности русских к восточной кухне с ее пряностями и об их любви к чрезвычайно сладким и насыщенным блюдам (об этом см. далее, в разделах «Русские блюда с майонезом», «Русский бутерброд»).

Такую особенность русского чаепития, как использование стаканов, отмечал еще Дюма-отец, считавший, что из стаканов пьют в России мужчины (а женщины — из чашек китайского фарфора). Особенно активно стаканы применялись в советских заведениях общепита и в поездах (с обязательными подстаканниками), что не могло не быть замеченным иностранцами.

В-четвертых, есть еще одно понимание «русского чая», связанное со способом приготовления и сервировки: англ. *Russian tea* ‘чай, который наливают из заварочного чайника в чашку, а потом доливают в нее кипятка (в отличие от обычного для британцев способа, когда чай готовится в большом фаянсовом чайнике, а потом разливается по чашкам’ [сообщено Н.Б. Вахтиным]. По словам Н.Б. Вахтина, встретив такое название в буфете Эдинбургского музея (в ассортименте предлагаемых напитков), он поинтересовался у буфетчицы, что оно означает, и получил ответ: “It’s like normal tea but with hot water in it” («Это похоже на нормальный чай, но с горячей водой в нем»). При этом на лице буфетчицы было «выражение ужаса и отвращения». Очевидно, такой способ приготовления чая напоминает шотландцам разбавление водой пива, других видов спиртного или какое-либо иное пищевое «мухлевание»¹. Русское слово *заварка* не имеет в английском точного аналога (ср. англ. *brewing*) и в ряде источников при описании русской чайной церемонии передается как *zavarka*. Англоязычные сайты при описании приготовления *Russian tea* указывают на необходимость сделать сначала некий концентрат, а затем разбавить его горячей водой <<http://www.cooks.com/rec/view/0,1718,154165-251205,00.html>>.

В-пятых, русским чаем иногда называют «н е н а т у р а л ь н ы й» чай — напиток (обычно растительный) не из листьев чайного дерева или растение, из которого готовится такой напиток: польск. диал. *Ruski tej* ‘чай из липового цвета’: “Ruski tej — tej

¹ По мнению К. Келли, для понимания контекста, в котором возникло данное выражение, значимо и то, что шотландцы любят крепкий чай, поэтому слабый может вызвать у них негативную реакцию. Кроме того, название чая может отражать желание администрации заведения пойти навстречу русским гостям.

z lipowego kwiecia” [KSGP], болг. диал. *руски чай* (функционирует также вариант без определения *руски — чай*) ‘растение душица обыкновенная, *Origanum vulgare*’ [Ахтаров 1939: 224, 501]. Эти факты, возможно, имеют следующие объяснения: 1) в России («типичной» России, если не иметь в виду Кавказ) не выращивается натуральный чай, значит, русский чай — не настоящий, а растительный суррогат; 2) у русских распространена практика пить травяные настои, в том числе чай из душицы и липы. Для болгарского сочетания *руски чай* можно предполагать такую номинативную историю: в названии отражена болгарская традиция заваривать душицу, поэтому душица получила название *чай*, а затем добавилось определение *руски* — под влиянием известного сочетания *руски чай*.

К этим трактовкам русского чая близко еще одно понимание его — как напитка на основе меда. Так, Оксфордский словарь английского языка фиксирует контекст (датируемый 1799 г.), в котором настоящим русским чаем названа горячая «смесь меда, воды и испанского перца» [OED XIV: 295]. Очевидно, речь идет о сбитне — старинном русском напитке из меда, воды и пряностей (травяных сборов).

Вернемся к собственно травяным чаям. Говоря об их «русскости», следует упомянуть также напиток из иван-чая (кипрея), известный в русском языке как *копорский чай* ‘растение кипрей, *Epilobium angustifolium*’ [Даль II: 1]. Напиток получил свое наименование по селу *Копорье* в Ломоносовском районе Ленинградской области (ранее древнерусский город), где его изготавливали. Указывают, что этот напиток не только был популярен в России, но и издавна экспортировался в Европу, где был назван «русским чаем» <<http://kedr.primorye.ru/biblio/health/koporsky/>>, <[http://ru.wikipedia.org/wiki/Копорье_\(село\)](http://ru.wikipedia.org/wiki/Копорье_(село))>. Обозначенные только что интернет-источники, рекламирующие этот чай в связи с попыткой возобновить его производство, пишут о том, что он составлял мощную конкуренцию индийскому, из-за чего чайная компания, торговавшая последним, раздула скандал (якобы русские перетирают чай вредной для здоровья белой глиной¹). Как бы то ни было, в современных словарях иностранных языков мне не удалось обнаружить упоминаний о «русском чае» из кипрея (это не исключает реальной возможности существования таких языковых единиц в прошлом — и их влияния на номинативную модель, в рамках которой «русский чай» обозначает какие-либо травяные настои).

¹ Суждение о «неполноценности» чая из кипрея отражено и в словаре В.И. Даля: «Он идет на подмеску чаев, обще со спитым чаем, из гостиниц» [Даль II: 1].

Вообще, популярность «географических» названий сортов чая привела к появлению шуточной модели номинации чайных суррогатов: «прилагательное, указывающее на место, где не может произрастать настоящий чай + существительное со значением ‘чай’». Целый ряд таких названий приводит И. Рыстонова: чеш. *čaj evropský* ‘липа сердцевидная, *Tilia cordata*’, *čaj nemecký* ‘вереск обыкновенный, *Calluna vulgaris*’, *čaj švýcarský* ‘будра плющевидная, *Glechoma hederacea*’, *thé uherské*, *thé římské* ‘марь амброзиевидная, *Chenopodium ambrosioides*’ [Rystonová 2007: 93, 331]. Из липы, вереска и будры готовят травяные чаи; что касается амброзиевидной мари, то ее не заваривают в чай, но используют для изготовления масла с резким, неприятным камфорным запахом: отсюда понятно, что названия мари имеют более сильный «градус» насмешки, чем другие обозначения из вышеприведенного ряда.

Вот еще наименования растений, из которых готовят напитки (применяемые прежде всего в народной медицине): рус. *калмыцкий чай* ‘пьяничник, *Rhododendron chrysanthum*’ [Даль III: 549], *сибирский (монгольский) чай* ‘камнеломка, *Saxifraga crassifolia* L.’: «Листья старые, пролежавшие под снегом, собирают и употребляют калмыками вместо чая» [Анненков 1878: 317]; нем. *europäische Thee*, рус. *чай европейский* ‘вероника лекарственная, *Veronica officinalis*’ [Анненков 1878: 377], франц. *thé d’Europe* ‘то же’, *thé de France* ‘шалфей лекарственный, *Salvia officinalis*’ [ABBYY Lingvo x 3]. Есть аналогичная модель с участием «кофе», ср. арх. *федоровцевский кофе* ‘напиток из чаги и сама чага (произрастающая на деревьях в урочище Федоровцевская в Красноборском районе Архангельской области)’: «Берёза лопнет, сок натекат, наростат; он вкусный, федоровцевский кофе» [КСГРС], нем. *Schwedischer Kaffee*, рус. *шведский кофе* ‘астрагал, *Astragalus boeticus*’ [Анненков 1878: 56], серб. *шведска кафа* ‘то же’ [Симоновић 1959: 59].

В-шестых, идиома «русский чай» используется для шуточного обозначения в д-ки: чеш. диал. *ruský čaj* ‘водка’ [Dial-Brno], англ. жарг. *Russian tea* ‘водка, названная так благодаря обычаю публичного распивания ее из кофейных чашек или походных кружек. Обычно этот прием используется, чтобы дезориентировать начальство или полицейских’ <<http://www.urbandictionary.com/define.php?term=russian%20tea>>. Мотивировка здесь прозрачна: согласно распространенному стереотипу (выше уже говорилось, что он является как внешним, так и внутренним), водка — «национальный» напиток русских. Ср. близкие примеры: в ресторанах Бельгии кофе с водкой называется *café russe* (франц.) [сообщено А.В. Юдиным]; в одном из польских ресторанов (“Mandragora”, Люблин) мы встретили название *kawa po rosyjsku* по отношению к кофе с зубровкой

(и тростниковым сахаром)¹. Модель, в рамках которой алкогольные напитки насмешливо именуется чаем, а «изобретение» такого «чая» приписывается жителям определенной местности (как правило, соседям), является весьма устойчивой, ср. чеш. диал. *valašský čaj* ‘водка с корицей, гвоздикой и медом’ [SVN 2001: 393], рус. костром. *татарский чай* ‘самогон’ [Даль IV: 598], польск. *herbata po góralski* ‘водка’ (чай по-гуральски) [сообщено М. Якубович], серб. *шумадијски чай* ‘горячая сладкая ракия’ [записано автором в Сербии] и др.

Русские блюда с майонезом

Русские яйца. Русский соус. «Русские яйца» вызывают, пожалуй, наиболее сильное «*внутреннее недоумение*» по поводу *выделенной извне реалии*. Никто из опрошенных мной носителей русского языка (около 80 человек) не считал устойчивым сочетание *русские яйца* и не смог догадаться, какому из русских блюд иностранцы могли бы дать такое название.

Это блюдо — яйца под майонезом, наделяемые «русскостью» в западно-славянских и романо-германских языках: чеш. *ruské vejce* [VČRS 2005: 897], словац. *ruské vajce* [СлРС 1976: 451], англ. *Russian egg* ‘яйцо вкрутую с майонезом’ [ABBYY Lingvo x 3], нем. *russische Eier* ‘фаршированные яйца под майонезом’, нидерл. *Russisch ei* ‘яйцо «в мешочек» с помидором и майонезом’ [БНидРС 2006: 614], итал. *uova alla russa* (яйца по-русски) ‘яйца, обильно приправленные майонезом’ <garzantilinguistica.sapere.it>, франц. (бельг.) *omelette russe* ‘половина крутого яйца под майонезом’ [сообщено А.В. Юдиным].

Недоумение русских по поводу блюда и его названия вызвано во многом тем, что русское культурно-языковое сознание уверенно приписывает майонез (слово и реалию) французам.

Как же появились в западно-европейских языках «русские яйца»? Можно предложить два объяснения.

Первое из них — «от быта». В России в советское время (с конца 30-х, а особенно с 50–60-х гг. XX в.) майонез получил широчайшее распространение — и популярен по сей день. В исследованиях по истории кулинарии указывается, что стремительное нарастание потребления майонеза в стране началось в сталинскую эпоху, когда он стал включаться в продукто-

¹ Подобные «чайные» или «кофейные» наименования существуют на фоне более широкой модели, фиксируемой во многих языках мира, когда «русскость» приписывается разнообразным напиткам, в состав которых входит крепкое спиртное. Ср., к примеру, собственные имена — обозначения целой серии коктейлей: англ. *Black Russian, White Russian cocktail, Gay Russian* и др., которые сейчас можно встретить в меню баров и ресторанов разных стран (это коктейли на основе водки, а другие компоненты варьируют — кофейный ликер, сливки, вишневый ликер и проч.).

вые наборы, выдаваемые по карточкам. Считается, что в настоящее время почти 90 % россиян регулярно употребляют майонез, и этот показатель является одним из самых высоких в мире. С «майонезацией» питания в России в последнее время стали бороться сторонники здорового образа жизни, утверждающие, что обильное сдабривание майонезом самых разных блюд (особенно салатов) не только добавляет нам лишние килограммы и бьет по желудку, но и «камуфлирует» несвежую пищу. Пока эта борьба, кажется, не очень результативна: до сих пор о приближении крупных праздников можно узнать по продуктовым сумкам граждан, набитым многочисленными пластиковыми упаковками этого продукта.

Кроме того, в меню советских столовых на самом деле нередко включалось такое блюдо, как яйца под майонезом (точнее, две половинки одного яйца). Автор этих строк хорошо помнит его по своим посещениям школьных и студенческих заведений городского общепита, поселковых и сельских столовых, где мы бывали во время экспедиций. Вариации, вносимые в это блюдо, вроде бы были незначительны: иногда добавлялся консервированный зеленый горошек, иногда майонез заменялся сметаной. Эти воспоминания относятся к концу 70-х — началу 90-х гг. прошлого века (а коллеги постарше, наверное, могут спустить временную планку «вниз»). Потом популярность этого украшения общепита пошла на убыль, и сейчас оно встречается весьма редко. В домашнем меню это блюдо, кажется, распространено меньше, чем в «столовском» (и если встречается, то в составе более сложных «конструкций», например, фаршированных яиц)¹.

Во всех этих построениях неясна только одна деталь: когда именно в европейских языках появились «русские яйца»: в период сталинизма (во время «майонезного расцвета») или раньше? В рамках настоящей работы трудно решить этот вопрос, поскольку это потребовало бы глубокого знакомства с соответствующими текстами. Думается, возможно и более раннее возникновение интересующего нас сочетания.

«Русскость» приписывается не только яйцам, но и соусу (закуске) на основе майонеза: чеш. диал. *ruská omáčka* (русский соус) ‘соус на основе майонеза’ [Dial-Brno], англ. *Russian dressing* (русский соус) ‘острая закуска на основе майонеза’ [OED XIV: 295], франц. *à la Russe* (по-русски) ‘заправленный соусом на основе майонеза и икры, смешанным с жирными (сливкообразными) частями омара или лангуста с добавлением не-

¹ В современных записях британского Интернета сочетание *Russian eggs* тоже нередко употребляют по отношению к фаршированным яйцам.

большого количества горчицы»: “Côtelette de saumon à la Russe” («Котлета из семги а ля рус») [Trésor XIV: 1364].

Думается, причина «майонезации» русского меню в изображении иностранных языков не только в реальном распространении майонеза в России. К аргументу «от быта» следует подключить второй аргумент — «от стереотипа».

В европейских странах бытует устойчивое представление о восточных свойствах русской кухни, в частности об ее приверженности к острым и жирным блюдам. Русская кухня в этом смысле приравнивается к «татарской». О стереотипных свойствах последней можно судить хотя бы по сочетанию «татарский соус»: состав этого продукта во многом напоминает майонез, ср. словен. *tatarska omaka* ‘майонезный соус с солеными огурчиками, каперсами, петрушкой и луком’ [SSKJ V: 36], нем. *Tatarensoße*, польск. *sos tatarski* ‘холодная закуска из яичного желтка, соленых огурцов, растительного масла, уксуса, горчицы и пряностей, которая чаще всего подается к рыбе’ [Komenda 2003: 94], чеш. *tatarská omáčka* ‘вид пикантного соуса’ [PSJČ VI: 47], англ. *tartar(e) sauce* ‘татарский соус (густой холодный соус из майонеза с нарубленными каперсами и луком; обычно подается к рыбе)’, франц. *sauce tartare* ‘горчичный соус (майонез с каперсами и горчицей)’ [АВВУУ Lingvo x 3] и др. В наших магазинах и меню ресторанов *татарский соус* тоже попадает (хотя, пожалуй, он не так известен, как за границей; по крайней мере, соответствующее сочетание не включается в основные толковые словари русского языка).

Современные носители татарского языка и культуры, кажется, не признают этот соус типичным для национальной кухни (мы опросили более десяти человек из разных городов, преимущественно Татарстана). Так же, как русские не считают своим блюдом яйца под майонезом. Но внешний стереотип силен, и язык объективирует его ярко и отчетливо¹.

Русский салат. Обратимся к названию блюда, которое *извне тоже считается русским* (и называется «русский салат»), а *изнутри* чаще всего *приписывается французам* не только на уровне представлений, но и в системе языка (о чем косвенно говорит название *оливье*, а напрямую его вариант — *французский салат*). Убеждение во французском происхождении салата не мешает русским считать его своим излюбленным блюдом, символом застолья (обычно праздничного, особенно новогоднего, ср. хотя бы наименование телевизионного шоу в ново-

¹ Согласно предположению К. Келли, соус мог получить название из-за того, что первоначально подавался с *steak à la tartare* (сырым рубленым бифштексом). Для понимания выражения важно учесть и то, что «татарской» в XIX в. могли назвать и среднеазиатскую кухню.

годнюю ночь на основном канале российского телевидения — «Оливье-шоу»). Культурная история этого салата в России и восприятие его глазами современных российских информантов описаны в увлекательной и доскональной работе А.Н. Кушковой [2005].

Рассмотрим «внешние» названия блюда: словен. *ruska solata* ‘салат из мяса, майонеза и некоторых овощей’ [SSKJ IV: 557], англ. *Russian salad* ‘салат из овощей на майонезе’ [OED XIV: 295]¹, ‘овощной салат оливье’ [ABBYU Lingvo x 3]², франц. *salade russe* ‘смесь разнообразных овощей, сырых или вареных, мелко порезанных и приправленных майонезом’ [Trésor XIV: 1364], ‘салат оливье’ <http://fr.wikipedia.org/wiki/Salade_russe>, итал. *insalata alla russa (o alla russa o all'italiana)* (русский салат, салат по-русски или по-итальянски) ‘закуска из вареных овощей, порезанных на кусочки с маринованными овощами; яйца вкрутую и майонез (и иногда также желатин (студень), тунец etc.)’: «В широком смысле, подобно французскому, означает блюдо из охлажденных вареных овощей, рыбы etc. в майонезном соусе и со вкусом уксуса, как салат» [Battaglia XVII: 269], нем. *russischer Salat* ‘холодное кушанье из свеклы, зеленого горошка, шампиньонов, анчоусов, огурцов, ветчины с майонезом или сметаной, икрой, вареных яиц, колбасой’ [Komenda 2003: 82].

Как видно, набор ингредиентов в составе салата существенно варьирует, и это объясняется хорошо известной закономерностью, проявляющейся при миграции блюд из одной культуры в другую, которую можно было бы назвать *законом подстановки актуального ингредиента*: принимающая культурная традиция «адаптирует» заимствованное блюдо, заменяя какой-либо нетипичный продукт своим, более типичным. При всех вариациях основой остается все равно смесь овощей под соусом. При варьировании семантики «русского салата» иногда актуализируется смысловой компонент «овощи», что дает значение ‘винегрет’ (англ. *Russian salad* [OED XIV: 295], итал. *insalata (alla russa, all'italiana)* [ABBYU Lingvo x 3], исп. *ensalada rusa* [ABBYU Lingvo x 3]³), а затем — «непищевые» значения (франц. *salade russe* ‘мешанина’ [ABBYU Lingvo x 3], исп. *ensalada rusa* ‘пестрота, негармоничное сочетание красок’ [ABBYU Lingvo x 3]).

¹ Судя по контекстам из OED, в состав блюда могли входить и другие ингредиенты (например, морепродукты — лобстер).

² Как отмечает К. Келли, *Russian salad* с майонезом можно было встретить в английских супермаркетах 1960-х гг. рядом с *cole slaw* (капустным салатом). Далее цитирую: «Второе — сугубо американское, так что, я подозреваю, “русский салат” в его современном смысле может быть скорее американским блюдом».

³ По данным, представленным в: <http://fr.wikipedia.org/wiki/Salade_russe>, в Испании «русским» назывался и салат оливье.

В России наиболее распространено название *оливье*. Кроме того, известны наименования *французский, московский, столичный, мясной, майонезный, боярский, зимний* и др. (подробнее о них см. в: [Кушкова 2005]). Что касается названия *русский салат*, то оно тоже известно носителям русского языка, причем некоторые из них, по данным А.Н. Кушковой, считают, что «нигде, кроме как у нас, такого салата не делают», а другие полагают, что *оливье* называется «русским салатом» именно за границей [Кушкова 2005].

Почему же внешний взгляд приписывает этому салату «русскость»? Думается, причины аналогичны тем, что были выделены при описании яиц под майонезом.

Во-первых, *оливье*, как говорилось выше, действительно пользуется исключительной популярностью в России. Как отмечает А.Н. Кушкова, в семейном дискурсе *оливье* — «просто “салат”», Салат с большой буквы, *the salad* [Кушкова 2005]. Такое родовое название ситуативно появляется в контекстах типа «Мне еще надо салат настругать», «Салата сделали целый тазик» и проч., в которых носители современной русской городской культуры практически безошибочно узнают *оливье*. Он воплощает своеобразный «архетип» салата, что является самым убедительным языковым свидетельством его популярности.

Во-вторых, этот салат обильно заправляется майонезом, что тоже, как было показано выше, помогает ему (в глазах носителей европейских лингвокультурных традиций) сдать тест на «русскость». Не случайно один из итальянских лексикографических источников подчеркивает, что итал. *insalata russa* означает ‘майонез с овощами’, а не наоборот <garzantilinguistica. sapere.it>.

В-третьих, *оливье* — очень калорийное блюдо, что вписывается в стереотип жирной русской пищи.

Наконец, может сработать и следующее — четвертое — обстоятельство. Самое беглое знакомство с европейской кухней позволяет увидеть, что представления о салатах и их роли в организации современной городской трапезы в России и в ряде западных стран существенно различаются. В России салатов для застолья готовится много, они ставятся на стол как «самоценная» первая смена блюд (до горячего) и служат «ударным аккордом» застолья (а иногда застолье вообще ограничивается салатами: скажем, когда отмечают какие-то праздники «на работе», там, где нет возможности разогреть первое или второе, ставят на стол в основном принесенные из дома салаты). В Европе салаты не играют такой

основополагающей роли, их готовится меньше, и они обычно служат гарниром к основному блюду, подаваясь с ним вместе (несколько иначе дела обстоят, скажем, в Америке, где «салатная традиция» близка русской). Носитель русской культуры подразумевает под салатом в первую очередь овощную смесь, делая акцент на свойстве «быть сочетанием нескольких ингредиентов» (причем поощряется буйство фантазии повара, изыскивающего новые компоненты салата, нередко не в ущерб старым). В Европе делается акцент на свойстве «овощной», здесь распространены и «однородные» салаты (мелко порезанная морковь или огурец в каком-нибудь соусе уже считается салатом). Ср. суждение А. Гениса и П. Вайля: «Подлинно французский салат, как это ни смешно, состоит именно и только из салата: несколько свежих зеленых листьев, сбрызнутых соусом. Легкомыслие этой пищи настолько смехотворно, что в русском языке такого понятия салата и не существует. Если речь идет о салате из овощей, то имеется в виду смесь помидоров, огурцов и всякой зелени, заваленная кучей сметаны. <...> В нашем понимании “салат” — это целое блюдо, порцией которого может до отвала наестся недельная клиентура магазина Health food» [Вайль, Генис 2001: 97, 98].

Таким образом, оливье своей многокомпонентностью и центральной ролью в организации трапезы как раз служит реализацией модели «русского салата».

Обозначив причины наделения оливье «русскостью» при внешней его оценке, обратим внимание на совместное функционирование в одном языке парадоксальных пар названий, созданных по модели «отечественный = чужеземный» и называющих одну и ту же реалию. Это не только *русский салат* = *французский салат* в русском языке, но и *insalata (alla) russa* = *all'italiana* в итальянском (подобная пара применительно к салатам отмечалась и в испанском, см. ниже). Появление таких номинативных парадоксов, очевидно, связано с расширением культурного контекста, в котором функционируют языки, вследствие чего в едином языковом пространстве могут сосуществовать названия, фиксирующие разные этапы культурной (и даже транскультурной) истории реалий и воплощающие полярно противоположные точки зрения на объект номинации. Так, сочетание *французский салат* отражает «генетический» признак (считается, что салат создан французским поваром), а *русский салат* — признак, так сказать, функциональный (салат стал популярен в России, русские считают его своим, и это стало известно за границей)¹.

¹ Ср. также ситуацию с «парижской шарлоткой», ставшей «русской»: блюдо, которое было известно во Франции под названием *charlotte parisienne*, по легенде, было переименовано одним из кулина-

Номинативные «перевертыши» могут поддерживаться и политическими обстоятельствами. Как считает один из интернет-пользователей, чье мнение приводит А.Н. Кушкова, в попытке русских уйти от названия *французский салат* есть политический момент: название *столичный* появилось как замена «старого имени, исчезнувшего вместе с другими жертвами кампании по борьбе с космополитизмом» (цит. по: [Кушкова 2005]). Нечто подобное отмечено в испанском языке: исп. *ensalada rusa* ‘салат оливье’ во времена Франко по понятным соображениям было заменено на «национальный салат» <http://fr.wikipedia.org/wiki/Salade_russe>. Возможно, какая-то из приведенных выше мотиваций реализована и в итальянской паре¹.

Русский бутерброд (сэндвич)

Из всех «пищевых» образов, рассматриваемых в данных заметках, образ «русского бутерброда» организован наиболее субъективно: объективное *этнографическое знание* (практически во всех мотивационных вариантах) *сведено к минимуму*, зато большую роль играет *стереотипная информация о быте и характере русских*.

В разных языках это сочетание обозначает различные продукты.

Черный хлеб с белым. В сербском просторечии отмечается шутливое *руски сендвич* ‘два куса черного хлеба, между которыми тонкий ломтик белого’ [сообщено А. Ломой]. Думается, это сочетание вызвано к жизни двумя обстоятельствами. Во-первых, русские, в отличие от англичан и многих других европейцев (но не немцев, финнов, венгров и т.д.), часто используют в пищу черный хлеб. В России он может становиться основой бутербродов, что не вписывается в «классические» европейские представления о последних. Во-вторых, здесь отражена идея скудности русской пищи: вместо масла, мяса и т.п. русские будто бы начинают бутерброд другим видом хлеба. Возможно, это сочетание появилось в бывшей Югославии в те годы советской власти, когда в России царил продуктовый дефицит (или же хранит память о довоенных голодных годах).

ров в *charlotte russe*, когда он отправился в Россию служить царской семье <http://www.whatamieating.com/charlotte_pariisienne.html>. Правда, на одном из русских интернет-сайтов утверждается, что *шарлотка французская* готовится совершенно иначе, чем *шарлотка русская* <<http://www.kedem.ru/schoolcook/advice/20110114-Charlotte>>.

¹ Известны и другие парадоксальные пары такого типа. Ср., к примеру, пару, которая относится, правда, к «непищевой» сфере: *русские горки* = *американские горки*. Они возникли в России в XVIII в. и стали известны в мире как «русские», затем, в своем нынешнем виде, были воссозданы в Америке в начале XX в., что породило соответствующую номинацию. Эти перипетии культурной истории дали нам номинативный бином, между элементами которого создается, конечно, определенное напряжение, дающее некоторый экспрессивный эффект.

Бутерброд со смесью жирных, острых, грубых ингредиентов. В нидерл. отмечается сочетание *Rüssische bóter-ham* (русский бутерброд) ‘бутерброд с холодным мясом, яйцом, помидором и майонезом’ [БНидРС 2006: 614], которое переключается с *Rüssisch ei* ‘яйцо «в мешочек» с помидором и майонезом’ [БНидРС 2006: 614], рассмотренным выше. Таким образом, этот «русский бутерброд» обязан своим появлением «русским яйцам». Английские словари, кажется, не фиксируют подобное название как узальное, однако в различных англоязычных кулинарных интернет-ресурсах даются многочисленные рецепты «русских сэндвичей» (*Russian sandwich*). В их состав могут входить ассоциирующиеся с Россией черный хлеб, майонез или «русский соус» (*Russian dressing*), а также большое разнообразие овощей и фруктов, апеллирующих к образу «русского салата» (см. рецепты: <<http://www.bellaonline.com/articles/art63835.asp>>; <<http://alexmoseson.net/personal/personal-blog/71-russian-sandwich>>). При этом многие ингредиенты бутерброда — продукты жирные, острые, грубые, составляющие весьма экзотическую смесь, в чем тоже, наверное, можно усмотреть субстрат «русскости».

Вот более подробный список компонентов некоторых видов «русских сэндвичей»: а) черный хлеб, чеснок, оливковое масло, сыр по выбору, нарезанные пикули, куски ветчины (копченой рыбы / колбасы), нарезанный огурец, две столовые ложки майонеза; б) четыре куска черного хлеба, полторы чашки резанных вареных овощей, три столовые ложки сливок, две чайные ложки пресованного творога, две столовые ложки тертой моркови, одна чайная ложка горчичного масла, половина чайной ложки сахара; в) четыре куска хлеба из грубой непросеянной ржаной муки, две столовые ложки сливочного масла, восемь кусков вареного бекона, четыре куска швейцарского сыра, четверть чашки соуса из хрена, три столовые ложки майонеза, полчашки нарезанных зеленых оливок, одна чашка нарезанного жареного красного перца; г) четыре сваренных вкрутую яйца, две столовые ложки нарезанных оливок, две столовые ложки нарезанного стручкового красного перца, оливковое масло, уксус, сливочное масло, полчашки нарезанного репчатого лука; д) шесть кусков хлеба, один банан, четверть чашки нарезанного ананаса, две столовые ложки фруктового джема, две чайные ложки сливочного масла <<http://www.bellaonline.com/articles/art63835.asp>>; <<http://alexmoseson.net/personal/personal-blog/71-russian-sandwich>>. Из этого перечня особо впечатляет рецепт в), который более других достоин девиза «смерть желудку» (особенно если учесть любовь европейцев к здоровому питанию).

Подобные кулинарные установки могут быть реализованы и в кондитерской сфере, см. далее.

Жирное и «вычурное» кондитерское изделие. Во франц. яз. (преимущественно в Бельгии, а также на севере Франции) известно сочетание *tartine russe* (русский бутерброд) ‘пирожное на бисквитной основе с масляным кремом, которого вдвое больше, чем основы’ [сообщено А.В. Юдиным]. Это сочетание появилось во французском языке довольно давно — в эпоху царской России (возможно, во времена Русско-французского союза)¹. Интернет знакомит с рецептурой пирожных *tartine russe*: для их приготовления, к примеру, предлагается взять в равных частях (по 300 г) сливочное масло, сахар и муку, по вкусу добавив мараскин <<http://pilet.chez.com/recette/patisserie/gateaux/TARTINER.html>>. Ясно, что это высококалорийный десерт, который воспринимается носителями французского языка как чрезвычайно жирное блюдо. Экспрессия названия создается как представлением об аномальной жирности этих пирожных, так и квалификацией их как «бутерброда»: получается, что русские едят жир как обычный бутерброд.

Интересно, что для обозначения сладостей извне используется и образ «русского хлеба»: нем. *Russisch Brot* (русский хлеб) ‘крендельки из безе’ [АВВУ Lingvo x 3]. В Квебеке «русским хлебом» (франц. *pain russe*) называют пышно украшенный праздничный кремовый торт <<http://www.recettes.qc.ca/forum/message.php?id=244617&categorie=1>>². Названные блюда, вероятно, восходят к разным кулинарным «прототипам», но налицо объединяющие их свойства.

Таким образом, выше описаны три варианта «русских бутербродов» — сербский, германский, французский. Между ними есть некоторое противоречие (как увидим дальше, кажущееся): сербское «блюдо» весьма скудно — в отличие от романо-германских. Это объясняется тем, что сербы, имевшие с русскими более тесные и непосредственные контакты, отразили в названии, по всей видимости, историческую данность (ситуацию продуктового дефицита или голода в России), в то время как

¹ Так, в швейцарской «Литературной неделе» за 1894 г. приведен рассказ, в котором герой приготовил чай и «русские бутерброды» <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5529078h/f5.image.r=%22tartines+russes%22.langEN>>. Вот еще одна из сравнительно ранних фиксаций: *tartine russe* упоминается в бельгийской газете за 1935 г. (меню ресторана «Анверсвилль») <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k55878025/f13.image.r=%22tartine+russe%22.langEN>>.

² Если здесь «русским хлебом» назван торт, то есть и собственно «русские торты (пирожные)». Это, как правило, очень сладкие, жирные, пышные, богато украшенные кондитерские изделия, ср., к примеру, франц. *gâteau russe* (русский торт) ‘пирожное — тонкое безе и слой крема пралине с орехами и миндалем’ [сообщено Г.И. Кабаковой], ‘торт, в состав которого входит белый сыр, изюм, три картофелины (из последних делают пюре и смешивают с белым сыром)’ [<http://www.lesfoodies.com/fimere/recette/gateau-russe-au-fromage-blanc>] и др.

романо-германские народы творили пищевые образы, отталиваясь от более общих стереотипов, касающихся питания русских, их характера — и вообще России. Здесь есть объективные этнографические моменты (использование русскими черного ржаного хлеба как основы для бутербродов, а также их пристрастие к майонезу), но больше субъективных: восприятие русской пищи как грубой, острой, жирной¹, способной давать экзотические и странные сочетания, обильной, «чрезмерной» проецируется на представления о восточных приоритетах русской материальной культуры, о русской неумеренности, размахе, любви к внешней пышности (даже некоторой вычурности, помпезности), причудливо сочетающейся с бедностью и простотой (если не примитивностью).

* * *

В этих заметках лишь намечены контуры большой и важной темы — изучения пищевого кода этнических стереотипов, а далее — вообще «материального» пласта стереотипизации (наряду с пищевым кодом, в нем представлены одежный, строительный и др.). Подобные коды пока недооценены этнолингвистикой, но вместе с тем их свидетельства очень важны, поскольку перевод представлений о национальном характере и образе жизни на «материальный уровень» позволяет выразить их не напрямую, не в лоб (что дает наиболее объективную информацию о субъективном), а также обнаруживает грани стереотипа, «не проговоренные» другими кодами. Русская кухня не стала заметной частью мировой кулинарной культуры, она относительно малоизвестна. За счет этого иностранцы имеют гораздо меньше возможностей знакомиться с ней «этнографично», как, скажем, с японской, китайской, французской, средиземноморской, грузинской и прочими кухнями (сейчас практически в каждом крупном городе мира есть национальные рестораны, владельцами которых являются представители соответствующих стран, пытающиеся донести до посетителей собственные кулинарные традиции более или менее аутентично). Такая ситуация усиливает степень субъективности в отраженных в языке представлениях о русской кухне, которые должны подвергнуться дальнейшему систематическому изучению.

¹ Есть и другие «русские» блюда, характеризующиеся такими свойствами, ср., к примеру, итал. *croccanti al-la russa* (русское миндальное печенье) 'крокеты цилиндрической формы, фаршированные мясом и обжаренные в яйцах' [Battaglia 17: 269].

Список сокращений

- БНидРС — Большой нидерландско-русский словарь
ЕСУМ — Етимологічний словник української мови
КСГРС — картотека Словаря говоров Русского Севера (кафедра русского языка и общего языкознания УрФУ, Екатеринбург)
ЛКТЭ — лексическая картотека Топонимической экспедиции Уральского федерального университета (кафедра русского языка и общего языкознания УрФУ, Екатеринбург)
РСХКJ — Речник српскохрватскога књижевног језика
СлРС — Словацко-русский словарь
СМЯ — Словарь марийского языка
СРГК — Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей
СРНГ — Словарь русских народных говоров
АВВУУ Lingvo x 3 — АВВУУ Lingvo x 3: шесть языков. Электронный словарь
Dial-Brno — Archiv lidového jazyka dialektologického oddělení Ústavu pro jazyk český AV ČR, Brno
ISJP — Inny słownik języka polskiego
KSGP — Kartoteka SGP (Słownik gwar polskich). Kraków
OED — The Oxford English Dictionary
PSJČ — Příruční slovník jazyka českého
SGŚC — Słownik gwarowy Śląska Cieszyńskiego
SSJ — Slovník slovenského jazyka
SSKJ — Slovar slovenskega knjižnega jezika
SVN — Slovník valašského nářečí
SW — Słownik języka polskiego
VČRS — Velký česko-ruský slovník

Библиография

- [*Анненков 1878*] Ботанический словарь: Справочная книга для ботаников, сельских хозяев, садоводов, лесоводов, фармацевтов, врачей, дрогистов, путешественников по России и вообще сельских жителей / Сост. Н. Анненков. СПб., 1878.
- [*Ахтаров 1939*] Материали за български ботаничен речник / Събр. Б. Давидов и А. Явашев; ред. Б. Ахтаров. София, 1939.
- Березович Е.Л.* Язык и традиционная культура: Этнолингвистические исследования. М., 2007.
- Большой нидерландско-русский словарь. М., 2006.
- Вайль П., Генис А.* Русская кухня в изгнании. 3-е изд. М., 2001.
- Горбач О.* Північно-наддністрянська говірка й діалектний словник с. Романів Львівської області. Мюнхен, 1965.
- [*Гринченко*] Словарь украинского языка / Сост. Б. Гринченко. Киев, 1907–1909. Т. 1–4.

- Даль В.И.* Толковый словарь живого великорусского языка. 2-е изд. СПб.; М., 1880–1882 (1955). Т. 1–4.
- Етимологічний словник української мови. Київ, 1982–. Т. 1–.
- Кушкова А.Н.* В центре стола: зенит и закат салата «Оливье» // Новое литературное обозрение. 2005. № 76 (6). С. 278–314. <<http://magazines.russ.ru/nlo/2005/76/ku23.html>>.
- Речник српскохрватскога књижевног језика. Нови Сад; Загреб, 1967–1976. Књ. 1–6.
- Симоновић Д.* Ботанички речник: Имена биљака. Београд, 1959.
- Словацко-русский словарь. М.; Братислава, 1976.
- Словарь марийского языка. Йошкар-Ола, 1990–2005. Т. 1–10.
- Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей. СПб., 1994–2005. Вып. 1–6.
- Словарь русских народных говоров. М.; Л., 1965–. Вып. 1–.
- Battaglia S.* Grande dizionario della lingua italiana. Torino, 1961–2002. Vol. 1–21.
- Inny słownik języka polskiego. Warszawa, 2000. Т. 1–2.
- Kluge Fr.* Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache / Bearb. von E. Seebold. B.; N.Y., 2002. 24 Aufl.
- Komenda B.* Holendrować z angielskim humorem: Słownik znaczeń sekundarnych nazw narodowości i krajów w języku niemieckim i polskim. Szczecin, 2003.
- Machek V.* Etymologický slovník jazyka českého / Druhé, opravené a doplněné vydání. Praha, 1968.
- The Oxford English Dictionary. Oxford, 1989. 2 ed. Vol. 1–20.
- Пříruční slovník jazyka českého. Praha, 1935–1957. D. 1–8.
- Rystonová I.* Průvodce lidovými názvy rostlin I jiných léčivých přírodnin a jejich produktů. Praha, 2007.
- [SGŚC] *Krop J., Twardzik J., Pilch J., Wronicz J.* Słownik gwarowy Śląska Cieszyńskiego. Ustroń, 1995.
- Slovník slovenského jazyka. Bratislava, 1959–1968. D. 1–6.
- Slovar slovenskega knjižnega jezika. Ljubljana, 1970–1991. Knj. 1–5.
- Stepniak K. Słownik tajemniczych gwar przestępczych. L., 1993.
- Slovník valašského nářečí / Sest. S. Kazmír. Vsetín, 2001.
- [SW] *Karłowicz J., Kryński A., Niedźwiecki W.* Słownik języka polskiego. Warszawa, 1900–1935. Т. 1–8.
- Trésor de la Langue Française des XIXe et XXe siècles en 16 volumes et 1 supplément (1789–1960) / Sous la dir. de Bernard Quemada. P., 1971–1994. Vol. 1–16.
- Velký česko-ruský slovník. Praha, 2005.