

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ИТАЛЬЯНИЗМЫ В СОВРЕМЕННОМ РУССКОМ ЯЗЫКЕ

О. Н. Григорьева, Ни Цзиншэн

Ключевые слова: заимствования, итальянизмы, гастрономическая лексика, этимология, художественный текст, лексико-семантическая группа.

Keywords: borrowings, Italianisms, gastronomic vocabulary, etymology, literary text, lexical-semantic group.

DOI 10.14258/filichel(2022)1-09

З аимствования итальянского происхождения стали входить в русский язык приблизительно в конце XV в. Количество итальянизмов в начале этого процесса было незначительно, затем их становилось все больше. В настоящее время в русском языке насчитывается порядка 700 итальянизмов. Наиболее плодотворным в этом отношении был XVIII в. — эпоха Петра I. Заимствованные слова относились преимущественно к музыкальной терминологии, банковской сфере, искусству и области быта. На протяжении XX в. и в начале XXI в. расширялись контакты между двумя странами, возрастала популярность итальянской кухни, и в язык хлынули слова, называющие еду и напитки. Огромный приток итальянизмов в гастрономической сфере, вероятно, объясняется любовью русского народа к вкусу и красоте итальянских деликатесов, к очарованию Средиземноморья. Можно найти интересные факты о страсти русских писателей к итальянской кухне. А. С. Пушкин в стихотворении «Из письма Соболевскому» посоветовал своему другу блюдо из меню итальянского ресторана: *У Гальяни иль Кольони закажи себе в Твери с пармезаном макарони, да яишницу свари* (А. С. Пушкин, 1826)²³. С. Т. Аксаков вспомнил эпизод из жизни своего друга Н. В. Гоголя, судьба которого была связана с Италией: *Третьего числа, часа за два до обеда, вдруг прибегает к нам Гоголь (меня не было дома), вытаскивает из карманов макароны, сыр-пармезан и даже сливочное масло и просит, чтоб призвали повара и растолковали ему, как сварить макароны* (Аксаков, 1852).

²³ Здесь и далее в круглых скобках даны ссылки на тексты из списка источников, приведенного в конце статьи.

Целью данной статьи является описание гастрономических итальянизмов с точки зрения этимологии, семантики, а также стилистики, благодаря чему можно выявить особенности вхождения заимствованных слов из области гастрономии в русский язык на разных этапах его развития. Теоретико-методологической базой исследования послужили на работы М. Г. Блау, Т. А. Бобровой, А. И. Здановича, Е. А. Костюкович, А. П. Крысина, В. В. Похлёбкина, Н. М. Шанского и других ученых.

Наше исследование проводится в рамках социолингвистического, лингвокультурологического и функционально-стилистического направлений, то есть заимствование рассматривается не только как лингвистический, но и как экстралингвистический продукт языкового взаимодействия, изучаются функции, которые оно выполняет в художественных и рекламных текстах. Источниками, послужившими основной эмпирического материала, главным образом являются толковые словари и кулинарные справочники, в том числе «Толковый словарь иностранных слов» А. П. Крысина и «Кулинарный словарь» В. В. Похлёбкина. Одним из важных источников выступает меню российских ресторанов с итальянской кухней, где часто встречается гастрономическая лексика итальянского происхождения.

При выяснении причин появления гастрономических итальянизмов в русском языке можно опираться на работу А. П. Крысина, который указывает на общие причины заимствования иноязычных слов [Крысин, 2004, с. 190–196]:

1. Необходимость наименования новых предметов, новых понятий и т. п. Сюда можно отнести большинство гастрономических итальянизмов, обозначающих раньше неизвестные русским продукты или блюда, такие как *лазанья*, *пицца*, *тирамису* и др.

2. Стремление к различению близких по содержанию, но различных понятий. В нашем случае *сыр* — исконное русское слово, *моцарелла*, *пармезан* — заимствования из итальянского языка, обозначающие разные виды сыров родом из Италии.

3. Социально-психологические факторы. Иноязычные слова иногда воспринимаются носителями языка-рецептора как более престижные, авторитетные и красиво звучащие, чем исконные. Это часто проявляется при употреблении заимствований в коммерческой области. Например, существует сыроваренный завод под названием *Российский пармезан*, где заимствование *пармезан* указывает на собственный русский продукт вместо итальянского, причём намеренно вызывает у покупателей ассоциацию не просто с сыром, но с сыром вкусным, качественным. Эта тенденция усилилась в связи с введенными санкциями, когда рос-

сийские производители начали активно создавать продукты по итальянским рецептам.

Гастрономические символы Италии — макаронны и пицца — сегодня являются обычными блюдами на столе россиян. Но время появления соответствующих слов в русском языке различно. Русское слово *макаронны* происходит от итальянского *maccheroni*. Существуют разные версии появления продукта и его названия. Одна из них гласит о том, что в XVI в. недалеко от Неаполя находилась таверна, где предлагалась разновидная лапша. Однажды владелец этой таверны заметил, что его дочь, играя, делала длинные тонкие трубочки из теста, затем развешивала их на верёвке для белья. Отсюда пришло кулинарное вдохновение к отцу. Он сварил эти сушеные трубочки и подал их своим гостям со специальным соусом. Блюдом восхитились все посетители, и с тех пор таверна пользовалась популярностью среди неаполитанцев, потом была открыта первая фабрика по производству такого продукта, который называли *макаронны* в честь его создателя Марко Арони. Другая версия связана с каким-то неизвестным кардиналом, который впервые попробовал пасту и воскликнул с восторгом: *Ma caroni!* «Как это мило!»²⁴. Лингвисты считают, что слово *макаронны* пришло в русский язык следующим образом: фр. *macaroni* < итальянское *maccarone* — первонач. 'пирог с сыром' — < греч. *makaria* 'варево из ячменной муки' [Крысин, 2004]. Есть и другое мнение, что первоисточником слова является глагол *maccare* «мять, месить», происхождение которого не определяется²⁵. Несмотря на то, что история происхождения *макарон* остаётся туманной, макаронные изделия, как и их обозначение — слово *maccarone*, прочно закрепились в Италии, затем широко распространились по всему миру, в том числе в России.

Слово *макаронны* вошло в употребление в русский язык в XVIII в., когда в России появились макаронные изделия благодаря Петру I, который набрал зарубежных мастеров для производства судов. Среди них был итальянец Фернандо, который сам являлся любителем макарон и их знатоком. Он выдал секрет их изготовления русскому предпринимателю, тот оценил выгоду нового продукта и начал вести их производство (в тот момент макаронны стоили в 5 или 6 раз дороже обычной муки)²⁶. Советский писатель В. С. Пиккуль в историческом романе «Фаворит» предла-

²⁴ История появления макаронных изделий. Мифы и легенды. URL: <https://macaronomania.ru/mify-legendy>

²⁵ Online Etymology Dictionary. URL: <https://www.etymonline.com>

²⁶ История появления макаронных изделий. Макароны в России. URL: <https://macaronomania.ru/makarony-v-rossii>

гает свою версию, которая связана с князем Потёмкиным. Чтобы избавить народ от голода и решить вопрос хранения хлеба, тот придумал один способ и рассказал о нем своему секретарю Василию Рубану: *«На юге страны потребно заводить макаронные фабрики. Чем в амбарах хлебу париться или на водку его переводить, так лучше пусть хлебушко в макаронах сохраняется»* (Пикуль, 1982). Когда Рубан усомнился, примет ли население такой иноземный продукт, князь решительно подтвердил свою позицию:

Вот увидишь, пройдёт срок — и станут на Руси говорить: «Что за жизнь, если макарон нету? Ко всему человек привыкает, привыкнем и мы к макаронам...» (Пикуль, 1982). И тогда из Италии вывезли мастеров «макаронного искусства». В 1797 г. в Одессе открылась первая макаронная фабрика. Русский народ не только сразу привык к новому экзотическому продукту, но даже влюбился в него. Как известно, одним из поклонников итальянских макарон был Гоголь. В Италии он сам бегал на кухню и учился готовить макаронны по итальянским правилам — *макаронны аль-денте* (итальянское *al dente*), т. е. слегка недоваренные, не сырые, но и не разваренные или слишком мягкие. Об этом свидетельствует друг писателя Аксаков:

Когда подали макаронны, которые, по приказанию Гоголя, не были доварены, он сам принялся стряпать. <...> Нельзя было без смеха и удивления смотреть на Гоголя; он так от всей души занимался этим делом, как будто оно было его любимое ремесло, и я подумал, что если б судьба не сделала Гоголя великим поэтом, то он был бы непременно артистом-поваром (Аксаков, 1852).

Для Гоголя макаронны служили продуктом, который не только насыщает человека, удовлетворяет его физиологические потребности, но и функционирует как лекарство для утешения души. Когда он посетил своего друга, сказал ему: *Вы теперь сироты, и я привез макарон, сыру и масла, чтоб вас утешить* (Аксаков, 1852). Знакомая Гоголя также вспоминала, что он был в коротких сношениях с Виельгорским. Они часто собирались там, обедали, и Жуковский называл это «макаронными утехами» (Смирнова-Россет, 1877).

В современном русском языке существуют названия разных видов макаронных изделий, которые занимают особое место среди гастрономических итальянизмов. В уникальном кулинарном словаре В. В. Похлёбкина перечисляется 30 таких названий, одни из которых представляют хорошо знакомые русским людям слова *вермишель, макаронны, спагетти*, а другие являются менее известными — *букатини, каннелони, капеллини, лингвине, маккерончини, тальятелле* и др. [Похлёбкин, 2015,

с. 196–197]. Не стоит путать в русском языке термины *макаронные изделия*, *макароны* и *паста*, хотя иногда в бытовой жизни они не так строго различаются.

Следует отметить, что в итальянском языке как общее название макаронных изделий обычно употребляется слово *pasta*, а во многих других языках — слово *maccheroni*. На самом деле, именно итальянцы применяли название *macaroni* к любым видам пасты с XII до начала XIX в. «Выработав у всех терминологическую привычку к общему понятию «макароны», а заодно и к общему понятию «спагетти» не только в Италии, но и во всем мире, итальянцы вдруг резко переменяли употребление слова» [Костюкович, 2020, с. 281]. Последние 200 лет слово *pasta* используется в общем значении, а *maccheroni* — в значении более узком и территориальном. В современном русском языке под термином *паста* понимается общее название всех макаронных изделий, а также название любого блюда из таких изделий, изготовленных по рецептам итальянской кухни. Причём в узусе принято, что *макаронные изделия* — «сухая, сырая» паста. А слово *макароны* имеет более узкое значение — один из видов макаронных изделий, имеющих форму трубок [Похлёбкин, 2015, с. 196]. Как мы видим, слово *макароны* вошло в русский язык раньше, чем *паста*, причем последнее слово развило более широкое и обобщенное значение, чем первое. Полагаем, что понятие «паста» в русской культуре было представлено именно в образе макарон. Более того, при усвоении на русской почве *макароны* — само слово вместе с реалией — достаточно часто теряет свою принадлежность к итальянской еде и не имеет никакого экзотического колорита. Как известно, макароны присутствуют на повседневном столе россиян, а *макароны по-флотски* — блюдо, которое приобрело свою известность во время Великой Отечественной войны, оно является классическим русским, или советским.

Интересно, что в теории литературы используется термин *макаронизм* (ит. *maccherone*) — иностранное слово или выражение, которое употребляется в речи без изменения особенностей формы и произношения первоначально с целью шутки [Крысин, 1998]. Основателем этого приёма считается древнеримский поэт Авзоний (IV в. н.э.), который ввел греческие слова в латынь [Костюкович, 2020, с. 243]. Термин *макаронизм* восходит к названию блюда *макароны*. Слова или выражения из разных языков в одном тексте — как будто приготовленные макаронны: их добавляют в тарелку с различными соусами и измельченными сырами и всё перемешивают. Есть и так называемая *макароническая поэзия* (ит. *poesia maccheronica* < *maccheronea*) — вид шуточной поэзии, в которой смешиваются слова и формы из разных языков. Слово *maccheronea*

употребляется с 1543 г. и восходит к поэме Микеле ди Бартоломео дельи Одази «Макаронеа» (1488) [Костюкович, 2020, с. 243]. Ярким примером *макаронической поэзии* в русской литературе служат сатирические стихи П. И. Мятлева «Сенсации и замечания госпожи Курдюковой за границу, дан л'этранже», где поэт намеренно смешивает русские слова с французскими, чтобы посмеяться над слепым преклонением части русских аристократов перед всем французским: «Вздумалось моей кузине бедную меня, малад / проводить жюска Кронштадт» (Мятлев, 1840). Слова *малад* и *жюска* являются французскими варваризмами, которые обозначают «больна» и «до».

На русской почве от слова *макароны* образовались слова *макаронина* (разговорное.) — одна трубочка макарон; *макаронник* (разговорное) — пренебрежительное название итальянца.

Обратим внимание на другой типичный гастрономический итальянизм *пицца* (ит. *pizza*). Это вид итальянского быстро выпекаемого открытого пирога, для которого характерно повышенное содержание дрожжей. Все продукты, идущие в начинку пиццы, режутся маленькими, одинаковыми по размеру кусочками, маслины освобождаются от косточек [Похлёбкин, 2015, с. 290]. Название этого блюда происходит либо от греческого *plax* «плоский», либо от латинского *pinsere* «измельчать» [Костюкович, 2020, с. 483]. Первая итальянская пицца, появление которой связано с ввозом томатов в Европу, была изобретена в 1522 г. в Неаполе. В XVII в. появилось слово *пиццайоло* (ит. *pizzaiolo*), которым стали называть пекарей, готовящих пиццу для итальянских горожан и крестьян. Классическая пицца (круглой формы, с красным томатным соусом и измельченным сыром), хорошо знакомая людям сегодня, появилась в конце XIX в. в Италии. В 1889 г. мастер Раффаэле Эспозито в Неаполе создал пиццу из томатов, моцареллы и базилика в цвете итальянского флага для того, чтобы выразить признательность итальянской королеве Маргарите Савойской, которой пицца очень понравилась. Пицца, приготовленная по этому рецепту, называется «*Маргаритой*» в честь королевы [Костюкович, 2020, с. 483].

В начале XX в. пицца была привезена в США итальянскими эмигрантами. В 1905 г. в Нью-Йорке открылась первая итальянская пиццерия, затем пиццерии начал появляться в Северной Европе. Так пицца стала популярной за границами Италии. Сегодня она считается не только важной частью итальянской гастрономической культуры, но и выдающимся представителем американской и даже мировой кулинарии. Несмотря на большую роль США в распространении пиццы по миру, именно Италия остаётся её признанной родиной [Костюкович, 2020, с. 483].

Прибытие пиццы в Москву считается признаком перемен в перестроечные годы. В 1988 г. в Москву приехала автомобильная пиццерия — фургон *Astro Pizza*, первый американский фастфуд в СССР, который позволял москвичам попробовать американскую пиццу. Фургон ездил по городу и каждый день останавливался в разных местах, но чаще всего можно было найти его на улице Горького (Тверской) или возле МГУ. Хотя экзотическое блюдо немедленно захватило жителей Москвы, через полгода фургон уехал, и попытка *Astro Pizza* создать сеть ресторанов в СССР не удалась, так как тогда страна была ещё не готова для такого бизнеса²⁷. Западные сетевые пиццерии приходят в Россию в 1990 г., когда открываются два первых ресторана *Пицца Хат* в Москве. Чтобы привлечь к себе больше внимания и завоевать любовь москвичей, этот ресторан определяет свою пиццу как еду свободы и не отказывается придать ей какой-то политический смысл с оттенком иронии. В ролике рекламы американского фастфуда *Пицца Хат*, снятом в 1997 г., появляется первый и единственный президент СССР Михаил Горбачёв: он идёт по Красной площади с внучкой, потом заходит в пиццерию и заказывает пиццу. Вдруг его замечает российская семья за соседним столиком и начинает ругаться:

Из-за него у нас в экономике бардак! — сердится отец. — *Благодаря ему у нас новая возможность!* — возражает сын. — *Это из-за него у нас политическая нестабильность!* — *Благодаря ему у нас свобода!* — *Полный хаос!* — *Перспективы!* — *Политическая нестабильность!* Наконец спор прекращает бабушка: — *Да благодаря ему у нас есть Пицца Хат!*». Ролик заканчивается тем, что все кричат хором: «*За Горбачёва!*» и съедают по кусочку пиццы в честь бывшего президента. Хотя этот ролик является немного смешным и нелепым на нынешний взгляд, он отражает то, как появление пиццы в России изменило гастрономические предпочтения и образ жизни людей во время перестройки и после развала СССР.

В 1993 г., через три года после открытия первой американской пиццерии в России, к москвичам приходит пицца на итальянский лад, которую можно пробовать в ресторане сети *Патио Пицца* (в 2004 г. все её рестораны изменили название на *IL Патио*). Новая пиццерия в центре Москвы сразу набирает популярность у публики благодаря не только разнообразию выбора пиццы:

Из великого множества пицц в ассортименте Patio Pizza представлено достаточное количество наименований этого национального итальянского блюда — пятнадцать; здесь вы увидите, например, пиццы

²⁷ Настоящая американская пицца в Москве 1988 года // Meduza. URL: <https://meduza.io>

под названием «Наполетана», «Капрезе», «Капричосо», «Кальцоне», «Фунги» (Коммерсантъ, 12.08.1993), но и своему уникальному итальянскому колориту. Об интерьере и атмосфере ресторана пишет ресторанный критик Дарья Цивина:

Достаточно войти в просторный зал с потрескивающей печкой, деревянным потолком и маленькой огороженной беседкой, чтобы почувствовать неодолимую симпатию к итальянской кухне. А выйдя на застекленную террасу, пронизанную светом, и увидев шумящие зеленые деревья за окнами, понимаешь, как же опять хочется в солнечную Венецию или на итальянский берег Адриатического моря (Коммерсантъ, 21.08.1993).

Шеф ресторана prepares пиццу на открытой кухне и замешивает тесто вручную, что очень любят наблюдать посетители: *Мэтр из Венесуэлы сам месит, подбрасывая в воздух, особое тесто и раскатывает миллиметровые белоснежные лепешки, а его помощники отправляют круглые пиццы в деревянную печь, польхающую жарким огнем и пахнущую смолистым дымом (Коммерсантъ, 21.08.1993).*

Кроме *Пиццы Хат* и *IL Патио*, сегодня в России встречается достаточно много пиццерий по-американски или по-итальянски, таких как «Додо Пицца», «Доминос Пицца», «Папа Джонс», «Пицца Паоло», которые уже становятся частью жизни местных жителей.

Как блюдо развивает новые гастрономические привычки россиян, так и само слово *пицца* обогащает запас русской лексики. Наряду со словом *пицца* в русский язык вошли такие итальянизмы, как *пиццерия* — ресторан или кафе, где подают пиццу; *пиццайоло* — мастер по приготовлению пиццы.

Словами *макарона* и *пицца*, конечно, не исчерпываются гастрономические итальянизмы в русском языке. Словари иностранных слов и кулинарные справочники позволяют выделить ряд заимствований, относящихся к разным лексико-семантическим группам:

1. Названия продуктов, к которым относятся сыры — *горгонзола*, *маскарпоне*, *моцарелла*, *пармезан*, *рикотта*; макаронные изделия — *макарон*, *ровиоли*, *спагетти*; хлебобулочная и кондитерские изделия — *бискотти*, *брускетта*, *панна-котта*, *тирамису*, *фокачча*; мясные продукты — *мортаделла*, *прошутто*, *салями*; приправы и соусы — *банья кауда* (чесночный соус), *пассата* (томатный соус), *цедра* (пряность).

2. Названия напитков, в числе которых алкогольные напитки — *амаретто*, *граппа*, *кампари*, *кьянти*, *мартини*; кофе — *американо*, *капучино*, *латте*, *ристретто*, *эспрессо*.

3. Названия блюд, среди которых *бризоль*, *карначчо*, *пицца*, *полента*, *ризотто*, *капрезе* и др.

Следует отметить, что некоторые из таких слов являются неоднозначными, например, слова *лазанья*, *спагетти* обозначают не только макаронные изделия, но и сделанные из этих изделий блюда.

Гастрономическая лексика в основном соотносится с наименованиями пищи. Такие названия имеют сложную семантику, которая может указывать на особенности самой еды (вкус, внешний вид, цвет, ингредиенты для приготовления), содержать метафоры и даже передавать дополнительную информацию о еде (о месте производства продуктов, создателях рецептов, истории развития блюд). Однако для гастрономической лексики иноязычного происхождения такие тонкости в наименованиях часто не воспринимаются носителями русского языка в силу того, что они не знают язык-источник. Чтобы раскрыть неявную информацию внутри значения гастрономических итальянизмов, можно выяснить особенности семантики этих слов в первоисточнике. Например, есть названия, которые указывают на ингредиенты для приготовления или сырьё для производства. Например, *цедра* происходит от итальянского слова *cedra*, восходящего к латинскому слову *citrus* «лимон», и называет пряность, сделанную из верхнего слоя именно лимонной корки [Боброва, Шанский, 2004]. Слово *гранна* — от итальянского *grappa*, являющегося аббревиатурой *grappolo d'uva* «гроздь винограда» и обозначающего итальянскую виноградную водку [Зданович, 2001]. *Ламме* — упрощённое выражение кофе *ламме* (ит. *caffè latte*). В итальянском языке *latte* обозначает только молоко — важную составляющую этого кофейного напитка, а в русском языке слово *ламме* уже широко употребляется для обозначения самого напитка [Зданович, 2001].

Некоторые названия указывают на определённые признаки продуктов или напитков: *амаро* — заимствованное из итальянского языка слова *amaro* «горький», которым называется итальянский травяной ликёр с горьким вкусом. Одним из сортов этого алкогольного напитка является *амаретто* (ит. *amaretto* «горьковатый») — амаро, настоянный на миндале или абрикосовых косточках [Зданович, 2001]. Кроме вкуса, некоторые гастрономические итальянизмы также говорят о внешнем виде продуктов. Среди них названия разнообразных макаронных изделий: *вермишель* (ит. *vermicelli* «червячки»), *капеллини* (ит. *capellini* «тонкий волосок»), *конкилье* (ит. *conchiglie* «ракушки»), *лингуине* (ит. *linguine* «язычки»), *лумаке* (ит. *lumache* «улитка»), *орекьетте* (ит. *orecchiette* «ушки»), *спагетти* (ит. *spaghetti* «веревочка»), *фарфалле* (итал. *farfalle* «бабоч-

ки»). Все эти номинации соответствуют форме изделий, в них проявляется богатое воображение итальянского народа.

Существуют названия, которые рассказывают о способах приготовления блюд или производства продуктов: *моцарелла* (ит. *mozzarella*) — молодой сыр итальянского происхождения. Название происходит от глагола *mozzare* «отрубить», который указывает на определённые движения рук: когда делают этот сыр вручную, отрывают от сырной массы шарики нужного размера. Сегодня на заводах эта процедура выполняется при помощи специального оборудования с отверстиями. *Эспрессо* (ит. *espresso*) — вид кофе, название которого в итальянском языке означает «выдавленный». Это как раз выявляет суть метода приготовления такого напитка — путём прохождения горячей воды под давлением через фильтр с молотым кофе. *Бискотто* (ит. *biscotto*) — итальянское кондитерское изделие, которое представляет собой сухое печенье с характерной длиной и изогнутой формой. Слово во множественном числе *бискотти* — общее название печенья в Италии. Это название происходит от средневекового латинского слова *biscoctus* «дважды выпеченное печенье»: сначала его запекают до готовности, потом разрезают на ломтики и снова запекают. Затем итальянцы стали использовать слово *бискотти* для наименования любого печенья, приготовленного таким образом.

В современном русском языке встречается также ряд гастрономических итальянизмов, производных от имени собственного. В европейских странах было модным называть блюда и напитки в честь изобретателей новых рецептов или какого-то знаменитого человека. Многие из таких наименований, в том числе те, что обозначают спиртные напитки родом из Италии, приходили в Россию и становились популярными. Например, *кампари* — горький ликёр красного цвета на основе ароматических трав и фруктов, который называется так по имени его создатели — миланского винодела Гаспара Кампари в XIX в. [Блау, 2010]. *Мартини* — итальянский вермут, названный по имени производящей его компании *Martini & Rossi* в Турине, которая была основана итальянским бизнесменом Алессандро Мартини [Блау, 2010]. *Чинзано* — вермут, производимый с 1757 г. в Италии и названный по фамилии семьи виноделов [Блау, 2010]. Кроме того, есть гастрономическая лексика итальянского происхождения, названная по топонимам. Многие из таких слов прежде всего относятся к названиям сыров: *азиаго* — сыр из коровьего молока, производимый в итальянском городе Азиаго, провинции Виченца [Блау, 2010]. *Таледжо* — полумягкий итальянский сыр с кожурой, названный в честь местности Таледжо. *Пармезан* — твердый итальянский сыр, который получил своё оригинальное название *Parmigiano Reggiano* в итальянском городе Парма.

янском языке по наименованию провинций Пармы и Реджо-нель-Эмилии, где этот сыр производят. Слово *пармезан* является французским вариантом названия этого сыра. *Горгонзола* — итальянский сыр, история которого связана с крупным рогатым скотом. Во время миграции животные отдыхали у деревни Гогонзола около итальянского города Бергамо, потом молоко коров употребили для производства сыра *Stracchino di Gorgonzola* (в переводе с ломбардского диалекта означает «скот деревни Горгонзолы») [Зданович, 2001].

В современном русском языке гастрономические итальянизмы активно употребляются в разных типах текстов, особенно в художественных, где происходит адаптация этих слов. Опираясь на материал из Национального корпуса русского языка²⁸, можно заметить, что некоторые гастрономические термины итальянского происхождения когда-то писались с большой буквы или писались в кавычках, а в новейших текстах уже фигурируют как нарицательные существительные: *Я приглашаю вас отведать отличнейшей «Граппа» из моих подвалов* (Ростовский. Русский синдикат. 2000); *И пока официант с сифоном разбавлял «кампари» / а македонский оркестр несносно бил в барабаны / пока озеро вечерело, сгущалась Греция...* (Рейн, 1998); *Она допила свой «мартини», поднялась с кресла и налила себе еще* (Володарский, 1997); *Возьмешь курицу — холодная, вода — тоже, а колбаса «салями» — хорошо* (Бронтман. Дневники и письма. 1932–1942). Сравните с более поздними текстами: *Ей протянули стакан с прозрачной жидкостью, Мария осторожно понюхала — граппа* (Марина Бувайло, 2012); *Там фигурировало не менее дюжины «фирменных» бутылок джина и кампари* (Аксенов, 2007); *Ольга достала из холодильника мартини и налила себя полный бокал* (Сухов, 2007); *Папа понимал, что Маринка слопала полбатона колбасы салями и пачку печенья* (Маша Трауб, 2012). Главной причиной изменения в написании слов служит то, что заимствованные названия вместе с иноземными реалиями постепенно принимаются носителями русского языка.

Гастрономические итальянизмы могут участвовать в создании метафорических образов в поэтических текстах, далеких от итальянской реальности. Например: *А вагоны бегут — бегут вагоны / рельсы глотают, как макароны* (Лавров, 1929). *Всех на трезубец нанижет сова / как макароны на вилку* (Соснора, 1963). Интересно, что названия итальянской еды, как отмечает Н. М. Азарова, в контекстах конца XX — начала XXI в. являются знаком демократической принадлежности, но этот знак может

²⁸ Национальный корпус русского языка. URL: <https://ruscorpora.ru/new>

изменяться в современной поэзии на противоположный [Азарова, 2013, с. 370]. Например, *равиоли* выступает как продукт, противопоставленный советским пельменям, им придаётся негативный оттенок:

Галадриэль в юности клал кирпичи / потом занялся мелкой торговлей / освоил язык, особенно птичий / открыл цех по выпуску raviолей / дочь говорит ты гадость капиталист (Гольдин, 2007).

Нужно отметить, что в текстах меню русских ресторанов достаточно распространены такие итальянизмы, как *американо*, *минестроне*, *ризотто*, *тирамису* и другие, они реже встречаются в художественных текстах, но активно используются в повседневной речи.

Как мы видим, при вхождении гастрономических итальянизмов в русский язык значение этих слов почти не изменяется, то есть совпадает с их значением в языке-источнике, хотя в процессе освоения некоторые слова иногда приобретают русский оттенок, например *макаронны по-флотски*. Это, возможно, объясняется тем, что итальянская кухня хорошо адаптирована к русской гастрономической культуре. Эти слова функционируют в разных сферах жизни и продолжают осваиваться носителями русского языка. Изучение таких слов имеет большое значение, так как в них отражаются не только вкусовые пристрастия, но и культурное своеобразие, национальная ментальность итальянского и русского народа и в то же время их близость.

Библиографический список

Азарова Н. М. Тема итальянской кулинарии в русском художественном тексте // Диалог культур: «Итальянский текст» в русской литературе и «русский текст» в итальянской литературе. М., 2013.

Блау М. Г. Судьба эпонимов. 300 историй происхождения слов. М., 2010. URL: <https://www.litmir.me/br/?b=117134&p>

Костюкович Е. А. Еда: итальянское счастье. М., 2020.

Крысин Л. П. Русское слово, свое и чужое. М., 2004.

Словари

Боброва Т. А., Шанский Н. М. Школьный этимологический словарь русского языка. Происхождение слов. М., 2004.

Зданович Л. И. Кулинарный словарь. М., 2001.

Крысин Л. П. Толковый словарь иностранных слов. М., 1998.

Кулинарный словарь. URL: <https://dic.academic.ru>

Похлёбкин В. В. Кулинарный словарь. М., 2015.

Online Etymology Dictionary. URL: <https://www.etymonline.com>

Источники

- Аксаков С. Т. История моего знакомства с Гоголем // Н. В. Гоголь в воспоминаниях современников. М., 1952.
- Гольдин П. Галадриэль в юности кляла кирпичи... // Воздух. 2007. № 2. Коммерсантъ. URL: <https://www.kommersant.ru>
- Лавров Л. А. Хитрость // Из трёх книг. Стихи. М., 1966.
- Мятлев И. П. Стихотворения. Сенсации и замечания госпожи Курдюковой. А., 1969.
- Национальный корпус русского языка. URL: <https://ruscorpora.ru/new>
- Пикуль В. С. Фаворит: в 2 т. М., 1993.
- Пушкин А. С. Из письма к Соболевскому. Соч. в 3 тт. СПб., 1997.
- Смирнова-Россет А. О. Воспоминания о Н. В. Гоголе // Дневник. Воспоминания. М., 1989.
- Соснора В. А. 12 сов // Стихотворения. СПб., 2011.

References

- Azarova N. M. *Tema ital'janskoj kulinarii v rusском hudozhestvennom tekste*. [The theme of Italian cooking in the Russian literary text]. In: *Dialog kul'tur: "Ital'janskij tekst" v rusской literature i "rusский tekst" v ital'janskoj literature*. [Dialogue of Cultures: "Italian text" in Russian literature and "Russian text" in Italian literature]. Moscow, 2013.
- Blau M. G. *Sud'ba jeponimov. 300 istorij proishozhdenija slov*. [The fate of eponyms. 300 stories of the origin of words]. Moscow, 2010. URL: <https://www.litmir.me/br/?b=117134&p>
- Kostjukovich E. A. *Eda: ital'janskoe schast'e*. [Food: Italian happiness]. Moscow, 2020.
- Krysin L. P. *Russkoe slovo, svoe i chuzhoe*. [Russian word, your own and someone else's]. Moscow, 2004.

Dictionaries

- Bobrova T. A., Shanskij N. M. *Shkol'nyj jetimologicheskij slovar' russkogo jazyka. Proishozhdenie slov*. [School etymological dictionary of the Russian language. The origin of words]. Moscow, 2004.
- Zdanovich L. I. *Kulinarnyj slovar'*. [Culinary Dictionary]. Moscow, 2001.
- Krysin L. P. *Tolkovyj slovar' inostrannyh slov*. [Explanatory dictionary of foreign words]. Moscow, 1998.
- Kulinarnyj slovar'*. [Culinary Dictionary]. URL: <https://dic.academic.ru>
- Pohljobjkin V. V. *Kulinarnyj slovar'*. [Culinary Dictionary]. Moscow, 2015.
- Online Etymology Dictionary. URL: <https://www.etymonline.com>

List of sources

Aksakov S. T. *Istorija moego znakomstva s Gogolem*. [The story of my acquaintance with Gogol]. In: *N. V. Gogol' v vospominanijah sovremennikov*. [N. V. Gogol in the memoirs of his contemporaries]. Moscow, 1952.

Goł'din P. *Galadrijel' v junosti klal kirpichi...* [Galadriel used to lay bricks in his youth...]. In: *Vozduh*. [Air], 2007. No. 2.

Kommersant. [Kommersant]. URL: <https://www.kommersant.ru>

Lavrov L. A. *Hitrost'*. [The trick]. In: *Iz trjoh knjig. Stihi*. [From three books. Poems]. Moscow, 1966.

Mjatlev I. P. *Stihotvorenija. Sensacii i zamechanija gospozhi Kurdjukovoj*. [Poems. Sensations and remarks of Mrs. Kurdyukova]. Leningrad, 1969.

Nacional'nyj korpus russkogo jazyka. [National Corpus of the Russian Language]. URL: <https://ruscorpora.ru/new>

Pikul' V. S. *Favorit*. [Favorite]. In 2 volumes. Moscow, 1993.

Pushkin A. S. *Iz pis'ma k Sobolevskomu*. [From a letter to Sobolevsky]. In: *Sochinenija v trjoh tomah*. [Essays in three volumes]. St. Petersburg, 1997.

Smirnova-Rosset A. O. *Vospominanija o N. V. Gogole*. [Memories of N. V. Gogol]. In: *Dnevnik. Vospominanija*. [Diary. Memories]. Moscow, 1989.

Sosnora V. A. *12 sov*. [12 owls]. In: *Stihotvorenija*. [Poems]. St. Petersburg, 2011.