

Ю.В. Егорова

### **Об изменении названий блюд: от Е. Молоховец к «здоровой пище»**

*Аннотация:* В статье рассматриваются изменения в названиях блюд в конце XIX – начале XX в. Основой для сравнения являются две «кулинарные библии»: пособие Е. Молоховец и «Книга о вкусной и здоровой пище». Значительные социальные изменения, слом общественного строя отразились в номинации, потребовали новых средств выражения. Названия блюд не только отражают изменения в языке, но и свидетельствуют о различной мотивации авторов, закрепляют ценностную парадигму определенного периода. Упоминания в названиях блюд той или иной национальной кухни дают представление о культурных связях страны, а в советский период и о направлении политического вектора.

*Ключевые слова:* номинация, национальная кухня, традиция, пищевая промышленность, прецедентные имена

*Abstract:* The article discusses the changes in the names of dishes in the late XIX – early XX c. The basis for comparison are the two «culinary bibles»: E. Molokhovets' book and «The Book of tasty and healthy food». Significant social changes, dismantling of the social system required new nominations, new means of expression. Names of dishes not only reflect changes in the language, but also show different motivating authors, the system of values of certain epoch. Mention the names of dishes of a national cuisine give an idea of the cultural relations of the country, in the Soviet period of history, in addition to it, characterizes political situation.

Key words: nomination, national cuisine, tradition, food industry, precedent names

Диахроническое сопоставление лингвокультурных феноменов позволяет увидеть их специфику, зависимость от социальной истории и тенденции развития. Заслуживающим внимания объектом исследования являются названия блюд в поваренной традиции XIX–XX вв. Первые поваренные

книги, а значит, и названия блюд, зафиксированные печатно и относительно массово, появились в России в XVIII в. на волне увлечения французской кухней. В 1779 г. в России вышла первая кулинарная книга Сергея Друковцева «Краткие поваренные записки»<sup>1</sup>, но настоящим массовым изданием стала, конечно, книга Е. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам». Ее первое издание датируется 1861 г., а в 1917-м вышло уже 28-е. При анализе номинации блюд использовалось 22-е издание 1901 г.<sup>2</sup> Аналогом кулинарного бестселлера Молоховец в советские годы стала «Книга о вкусной и здоровой пище»<sup>3</sup>, впервые изданная в 1939 г. по инициативе наркома пищевой промышленности Аностаса Микояна<sup>4</sup>. На протяжении XX в. книга переиздавалась 14 раз, ее известность можно сравнить с популярностью пособия Молоховец. Не случайно И.В. Глущенко в монографии «Общепит. Микоян и советская кухня» главу, посвященную «Книге о вкусной и здоровой пище», назвала «Кулинарная библия». Именно эти два текста послужили материалом для анализа изменений названий блюд в русской традиции рассматриваемого периода<sup>5</sup>.

Еще до обращения к непосредственному материалу можно предположить, что, несмотря на кажущуюся периферийность рассматриваемого социокультурного сегмента по отношению к идеологии и политике, изменения будут чрезвычайно значительными. Их определяли и смена государственного строя, и коренная ломка общественного уклада, и введение обязательной цензуры, и орфографическая реформа. Зафиксированные изменения позволяют увидеть, насколько сильно социальные трансформации влияют на лингвокультурную номинацию.

Орфографию и морфологию второй половины XIX в. трудно назвать строго регламентируемой: она отражает языковые споры накануне реформы<sup>6</sup> 1918 г. и отсутствие редакторов и корректоров в большинстве издательств. Написание слов и словоформы в названиях блюд, как и во всем тексте Молоховец, обнаруживают чрезвычайную вариативность и подвижность: *бульонъ*, он же *буlionъ*, сливки могут быть и *сбивными* и *сбитыми*. В «Книге о вкусной и здоровой пище»<sup>7</sup> мы не встретим вариантов, многочисленные научные редакторы и типография позаботились об унификации.

В оглавлении Е. Молоховец перечень блюд носит название «Меню кушаний» и подразделяет их в зависимости не только от основного продукта, но и от «разряда» (количества участников трапезы) и случая. Лексема *куша-*

<sup>1</sup> Об авторе и изданиях книги см.: <http://lib.pushkinskijdom.ru/Default.aspx?tabid=801>

<sup>2</sup> Елена Молоховецъ. Подарокъ молодымъ хозяйкамъ или средство къ уменьшенію расходовъ. СПб.: Типографія Н.Н. Клобукова, 1901.

<sup>3</sup> Книга о вкусной и здоровой пище. Л.: Пищепромиздат, 1939.

<sup>4</sup> Интересно, что первоначальное ее название – «О полезной и здоровой пище», а изменение внесли по личному указанию Микояна. Об этом см.: Глущенко И. *Общепит. Микоян и советская кухня*. М.: ГУ-ВШЭ, 2010.

<sup>5</sup> При этом не рассматривались ни названия продуктов, ни особенности приготовления.

<sup>6</sup> Григорьева Т.М. Три века русской орфографии (XVIII–XXвв.) М.: Эллис, 2004.

<sup>7</sup> Далее «КВЗП».

ные явно предпочтительнее для автора, несмотря на то что *блюдо* – старославянское слово с долгой историей и активным употреблением. В значении «предмет утвари» употребляется в памятниках с XII в., в значении «кушанье» фиксируется с 1613 г.<sup>1</sup> Для 1939 г. слово *кушанье*, видимо, считается устаревшим и тесно связанным с мещанским прошлым. Не так часто встречается и *блюдо* (в основном в тексте или в таких разделах, как «Бобовые, крупяные и молочные блюда»), авторы сосредотачиваются на исходных продуктах (*Рыба, Мясо и т.д.*), рассказ о производстве которых призван подтверждать развитие пищевой промышленности в СССР. Слово *пища*, звучащее в названии книги, в оглавлении употребляется, когда речь идет о детях: «Пища ребенка» – так назван один из последних разделов.

Названия блюд у Е. Молоховец представляют собой богатый материал для изучения межкультурной коммуникации: зафиксированное происхождение блюда свидетельствует о популярности определенной национальной кухни. В.В. Похлебкин в «Большой энциклопедии кулинарного искусства» отмечает, что мода на названия «по-турецки», «по-гамбургски», «по-литовски» и т. п. появляется в самом конце XIX – начале XX в. в небольших ресторанах, трактирах и связана с рекламой и «плохой осведомленностью о подлинных названиях тех или иных яств европейской и восточной кухонь»<sup>2</sup>. Однако в пособии молодым хозяйкам Е. Молоховец прибегает к подобному типу наименований чрезвычайно часто, и ее трудно обвинить в «продвижении» того или иного блюда. Интерес вызывает соотношение блюд разных национальных кухонь в предлагаемом ассортименте домашнего питания.

Очевидна связь русской поваренной традиции XIX в. с французской кухней. И в этом книга Молоховец не преподносит сюрпризов: есть как прямые отсылки к кухне-первоисточнику (страна – тушеная индейка с рисом *по-французски*; *французский* суп из свежих корней; раки вареные на *французский манер* и т. д.; конкретные французские города – соус *лионский*), так и галлицизмы в названиях блюд (соус *провансаль*; *консоме* и т. д.). При фиксации французского названия используется латиница или транслитерация: яблочный пирог назван и *а-ла-рень*, и *а ла reine*. Стремление подражать французской кухне порождает подчас комичные формы: желе *московит*, желе *мозаик*. Неожиданностью для современного гурмана становится активное заимствование английских блюд. Видимо, широко известный анекдот о поваре-англичанине в аду не нашел бы отклика у Е. Молоховец. Английская атрибуция блюд – вторая по численности после французской: бульон, цыплята, говядина, маринованная рыба, соус, даже сыр, не говоря уже о пудингах – все *по-английски*. Свадебный торт – тоже *английский*. Встречается в названиях один раз и прилагательное *шотландский* (*шотландские* лепешки).

Если говорить о межнациональном разнообразии блюд, зафиксированном в их названиях, то перед нами следующая картина. После Франции и

<sup>1</sup> Словарь русского языка XI–XVII. Вып. 1. М., 1975. С. 247.

<sup>2</sup> Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В.В. Похлебкина. М., 2004. С. 222.

Англии – Германия (суп *немецкий* со сливками и желтками; раковый суп *голландский*, морковь с горохом *по-немецки* и т. д.) с большим разнообразием городов: Лейпциг (*лейпцигский* горячий винегрет из разных разностей), Гамбург (суп-пюре *гамбургский*, заварные пышки *по-гамбургски*), Дрезден (торт *дрезденский* пирамидальный), Берлин (*берлинское* пирожное), Ульм (торт *ульмский*). Затем Австрия, а точнее – Вена. Именно этот город, а отнюдь не Париж или Страсбург, лидирует в наименованиях: пышки *венские*, торты *венские* нескольких видов, говядина-филей *по-венски*. Затем следует Италия: суп *итальянский* с макаронами, шука (!) *по-итальянски*, говядина вроде зраз *по-итальянски*, торт *итальянский*; есть и название города – пирожное *туринское*. Встречаются случаи, когда зафиксированное в названии происхождение блюда сочетается с особенностями его приготовления в другой стране – стуфат *по-итальянски* (стуфат – блюдо румынской кухни из баранины). Несмотря на значительное голландское влияние на развитие России в XVIII в., названия блюд Е. Молоховец лишь четыре раза ссылаются на данное происхождение: соус *голландский*, соус *голландский* постный, говядина *по-голландски* с маринованными грибами, *голландские* блины.

Русско-турецкие контакты, как военные, так и мирные, оставили свой след в названиях блюд: паштет *турецкий* из баранины, пилав *турецкий*, баранина *по-турецки*, баклажаны *по-турецки*. Общая с Грецией религия не породила яркой соотнесенности названий блюд с греческой кухней: встретились только *вертута* (*греческое* пирожное) и варенец, или *греческое* молоко. Отчасти это может быть связано с тем, что часть греческих по происхождению названий блюд уже закрепились в поваренной традиции как исконно русские. Таким примером могут быть оладьи, название которых восходит к «маслу» по-гречески<sup>1</sup>. Уникальные наименования у Е. Молоховец связаны с Португалией и Китаем: единожды упоминаются говядина *по-португальски* и торт *китайский*.

Принимая во внимание размеры Российской империи и ее экспансию в XIX в., польские и литовские блюда трудно отнести к иностранной кухне, скорее, речь идет о национальной кухне диаспор. Лидируют Польша и Литва: хлодник *польский* со сметаной, соус *польский*, пудинг *краковский* со сметаной и ромом и т. д.; гусь *по-литовски* с яблоками, тушеная капуста *по-литовски*, зразы *литовские* и т. д. Интересно, что отнесенные Е. Молоховец к украинской и еврейской кухне блюда названы по-разному: 4 – *малороссийские* (пирожки *малороссийские* с творогом), 1 – *украинские* (пельмени *украинские*), 1 – *новороссийское* (*новороссийское* жаркое из говядины); 3 раза используется наречие *по-жидовски* (шука *по-жидовски*), 1 – *еврейские* (крендели *еврейские*). В названиях блюд нет прямых отсылок к традициям кавказской кухни.

В 1939 г., когда появилось первое издание «КВЗП», борьба с космополитизмом еще не достигла своего апогея, поэтому связь блюд с европейской кухней еще отражалась в названиях, но уже в значительно меньшей

<sup>1</sup> Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. Т. III. М.: Прогресс, 1987. С. 133.

степени, чем это было у Е. Молоховец. Сохраняется большинство французских наименований, нарицательных существительных: *консоме, профитро-ли, канане, соус тартар, сабайон*. При этом авторы ставят своей задачей просвещение читателей, рецепты или названия, содержащие заимствования, сопровождаются пояснениями: «Профитролями называются...», «джем – по-английски варенье...»; рассказывается о производстве яичного меланжа, спагетти. А вот относительных прилагательных, связывающих рецепт с национальной кухней, совсем немного. Лидирует здесь Голландия: многократно упоминается *голландский соус*, встречается картофель *по-голландски*, один раз фигурирует Норвегия – сельдь *по-норвежски*.

Связь номинаций с европейской кухней в «КВЗП» – новое слово в идеологии общепита по сравнению с концом 1920-х гг. Т. Кондратьева в монографии «Кормить и править: О власти в России XVI–XX вв.»<sup>1</sup> приводит страницы из книги 1928 г., показывая, как производится систематическая замена заимствованных названий на русские (в первой колонке старое наименование, во второй – новое): «консоме протаньер» – «бульон с кореньями и зеленью», «навага фри» – «навага жареная в сухарях» – в «продуктовых нормах обедов, отдельных блюд и прочих изделий общественных столовых (раскладки)». Не щадят при этой замене и относительные прилагательные, закрепляющие европейское происхождение блюда: «суп итальянский» становится «супом с макаронами и томатом», «соус польский» – «соусом с маслом и яйцами». Очевидно стремление не только отказаться от прошлого и от традиций европейской буржуазии, но и приблизить продукт к потребителю, сделать чтение меню более понятным для человека, незнакомого с гастрономическими изысками. «КВЗП» меняет ситуацию: книга ориентирована на развитие аудитории, если последняя не была знакома с кулинарным разнообразием раньше. Появляются и печенье *пти-фур*, и *бриоши*, появляются и новые заимствования, связанные прежде всего с американской пищевой промышленностью: *крекер, корнфлекс, кетчуп*. В издании 1952 г., вышедшем в разгар борьбы с космополитизмом, исчезнут уже и *глинтвейн*, и *пуни*, и *кетчуп*, и *сэндвичи*. В 1939 г. появляются названия блюд, связанных с национальными традициями народов СССР. Это уже не только украинские, польские или литовские блюда, представлены грузинские, молдавские и даже калмыцкие (*калмыцкий чай*).

Названия блюд отражают разные цели авторов кулинарных книг. Перед Е. Молоховец стоит задача научить молодых женщин правильно и экономно вести домашнее хозяйство. Поэтому номинация часто фиксирует обстоятельства, когда уместно готовить и подать то или иное блюдо, согласуется с домашним этикетом: *дорожная говядина, дорожный паштет, яичница жареная на охоте*; есть специальный раздел «Блюда по случаю». Религиозная регламентация обязывает делить все блюда на скоромные и постные, часто это фиксируется и в их названиях: шампиньоны *скоромные*, борщ *постный*. Конечно, в государстве, одной из составляющих идеологии которого является

<sup>1</sup> Кондратьева Т. Кормить и править: О власти в России XVI–XX вв. М., 2006.

атеизм, такие названия исчезают. При сохранении рецептов блюд единицы противопоставления меняются местами: борщ *обыкновенный* vs борщ *мясной*. Для авторов «КВЗП» важно подчеркнуть развитие пищевой промышленности<sup>1</sup>, показать ее успехи, связать тот или иной рецепт и его название с производством определенного продукта. Поэтому названия максимально доходчивы и функциональны: преобладают конструкции «что из чего» и «что с чем». Социальный заказ требует от авторов заботиться о полной и объективной картине, а не о личных ощущениях, мы не встретим здесь таких частых у Е. Молоховец оценочных эпитетов в названиях блюд. Оценка блюда может быть и холистической (*превосходный* соус с ромом к пудингам, *прекрасное* тесто на сметане, блины *самые лучшие*), и вкусовой (*очень вкусный* соус из сушеных грибов, *превкусный* бисквитный пирог с вином и бешамелем), и эстетической (*красивое* пирожное). Изредка подчеркивается в названиях и ценовая категория блюд – *дешевый* яблочный пирог, что отсутствует в советском издании, – надо полагать, в силу провозглашаемой доступности всего для каждого при новом строе.

В названиях блюд в «КВЗП» мы не найдем и лексем, связанных с ушедшим общественным укладом: эпитеты *королевский, царский, боярский, гусарский* и т. п. При этом нельзя сказать, что новая кулинарная «библия» не связывает свое содержание с традицией: в ней сохраняются многие народные названия (*ботвинья* и т. п.<sup>2</sup>), в рубриках на полях даются, например, рецепты из журнала «Кухмистер» (1855).

Новое в номинации 1939 г. – нарицательные существительные, взятые в кавычки непосредственно в названии блюда: «Мясной бульон “Борщок”», салаты «Здоровье» и «Весна». «КВЗП» сохраняет традицию использования прецедентных имен в названии блюд, которую историки кухни возводят к концу XVIII в. У Е. Молоховец большинство подобных названий связано с французской культурой: и наполеоновское пирожное, не имеющее никакого сходства с современным «Наполеоном», и маршаль из рябчиков (в честь маршала Магона, а точнее, согласно большинству версий, – его жены), и суп Багратион, и соус бешамель (в честь маркиза де Бешамеля). Редкие русские исключения – имена графа Строганова и Гурьева. В.В. Похлебкин отмечает, что после Второй мировой войны в некоторых ресторанах стали появляться названия, образованные от громких имен. «Мясо по-суворовски» лишь на первый взгляд было связано со знаменитым полководцем, на самом же деле объясняется его название расположением ресторана на Суворовском бульваре<sup>3</sup>. «КВЗП» сохраняет названия, ставшие нарицательными существительными (бешамель), и избавляется от собственных имен, она предлагает собственную парадигму ценностей, которую поддерживают прецедентные имена и которая

<sup>1</sup> Статьи и фотографии, посвященные отдельным ее отраслям, соседствуют на странице с рецептами и занимают едва ли не важнейшее место в книге.

<sup>2</sup> При этом не забывают и о просвещении читателя. Так, уха сопровождается комментарием: «Прозрачный рыбный бульон».

<sup>3</sup> Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. С. 239.

составляет часть воспитания нового советского человека. В основе парадигмы – сила, ловкость, здоровье, способность совершить подвиг, яркой иллюстрацией чего становится каша «Геркулес».

*Сведения об авторе:*  
Юлия Викторовна Егорова,  
кандидат культурологии  
доцент  
факультет иностранных языков и регионоведения  
МГУ имени М.В. Ломоносова

Yulia V. Egorova,  
PhD  
Docent  
Faculty of Foreign Languages and Area Studies  
Lomonosov Moscow State University  
iegorova64@yandex.ru