

Irena Łukaszuk, *Rosyjskie nazwy kulinariów na tle języków słowiańskich*, Białystok 2005, ss. 231

W nazwach żywności znajduje odzwierciedlenie historia, kultura i byt narodu, dlatego też wzbudzają one zainteresowanie badaczy. Dotąd językoznawcy zajmowali się badaniami nazw kulinariów w konkretnych okresach historycznych. Można wymienić tu np. prace G. N. Łukinej, W. I. Niewojt, które zostały poświęcone nazwom żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego w zabytkach piśmiennictwa języka staroruskiego, czy N. N. Polakowej, dotyczące historii nazw napojów w języku rosyjskim w XI–XVII w. Recenzowana pozycja jest pierwszą próbą kompleksowego opracowania nazw kulinariów funkcjonujących we współczesnym języku rosyjskim, stąd też inicjatywa podjęta przez Autorkę zasługuje na uznanie.

Monografia dr Ireny Łukaszuk jest poświęcona pochodzeniu i historii nazw żywności w rosyjskim języku literackim z odniesieniami do innych języków słowiańskich, przede wszystkim polskiego, z którym nazewnictwo rosyjskie ma wiele paraleli. Nazwy kulinariów, wyekscerpowane z *Wielkiego słownika rosyjsko-polskiego* A. Mirowicza, I. Dulewiczowej, I. Grek-Pabisowej, I. Maryniakowej (Moskwa – Warszawa 1986–1987), skonfrontowano z odpowiednim słownictwem z kilku naj-

większych słowników opisowych języka rosyjskiego, poczynając od słownika Dala, a kończąc na najnowszych pozycjach leksykograficznych. Taki zabieg daje rzetelne podstawy dla analizy etymologicznej, semantycznej i stylistycznej.

Słusznym wydaje się podział nazw żywności na trzy grupy: ogólne nazwy kulinariów, nazwy żywności pochodzenia roślinnego i nazwy żywności pochodzenia zwierzęcego.

Grupa ogólnych nazw żywności w języku rosyjskim jest licznie reprezentowana zarówno przez słownictwo ogólnosłowiańskie, jak i zapożyczenia. W skład tej grupy wchodzi wiele leksykalno-derywacyjnych wariantów, dubletów i form synonimicznych. Jej podstawowym neutralnym centrum jest leksem *пища* (jedzenie, pożywienie, pokarm, żywność, strawa), pochodzący od prasłowiańskiego czasownika **pitati*, który w takim samym znaczeniu funkcjonuje również w dialektach. Jak odnotowała Autorka, dużą grupę nazw ogólnych o znaczeniu 'żywność' stanowią nazwy z prasłowiańskim rdzeniem **ed-*, biorącym swój początek z epoki indoeuropejskiej i rekonstruowanym na poziomie nostratycznym. Wśród rosyjskich ogólnych nazw kulinariów występują również zapożyczenia, np. *трапеза*, *провизия*, *провиант*, *продукты*, a także wyrazy pospolite: *жратва* i przestarzałe: *кушанье*.

Pierwotni Słowianie w przeważającej większości byli rolnikami, stąd też typowym pożywieniem od najdawniejszych czasów był pokarm roślinny. Na tej podstawie Autorka wyróżniła kolejną grupę nazw kulinariów – nazwy żywności pochodzenia roślinnego. Najbardziej rozpowszechnionym i najstarszym pokarmem roślinnym była kasza. Współcześnie w językach słowiańskich (za wyjątkiem polskiego, kaszubskiego i dolnołużyckiego) funkcjonują dwa leksemy: *каша* i *крупа*, które przy użyciu paralelnym tworzą wyrazy przeciwstawne semantycznie, tzn. różniące się cechą 'gotowany' i 'nie gotowany'. W języku potocznym występuje również nazwa *кашица*, której odpowiednikiem w języku polskim są: *kaszka*, *kleik*, *papka*. W języku rosyjskim wykorzystywane są też nazwy kasz określonego rodzaju: *манка*, *манная* (kasza manna), *пшено* (kasza jagłana), *греча*, *гречка* (kasza gryczana).

Wśród nazw żywności pochodzenia roślinnego nie mogło zabraknąć leksemów określających produkty i potrawy mączne, a także nazw chleba i produktów piekarniczych. Wyraz *мѣка* występuje we wszystkich językach słowiańskich oprócz bułgarskiego. We współczesnym języku rosyjskim i polskim nazwy *мѣки* funkcjonują jako zestawienia wyrazowe. Do tej grupy nazw należą również określenia makaronu: *лапша* (makaron [domowy], krajanka), *макароны* (makaron [rurki]), *вермишель* (makaron nitki), *рожки* (kolanka), a także nazwy gotowanych wyrobów mącznych: *галушки*, *клецки*, *вареники*, *пельмени*, *ушки*, *колдуны*. W tej części monografii Autorka przedstawia również etymologię oraz znaczenie semantyczne ogólnosłowiańskiego leksemu *хлеб*, który do dzisiaj wywołuje spory wśród etymologów i nazwy różnego rodzaju wypieków, np. *колобок*, *ситник*, *лепешка*, *коржик*, *плюшка*, *пирог*, *кекс*, *кулебяка*, *блин*, *пряник*, *бублик*.

Kolejną grupę nazw kulinariów pochodzenia roślinnego stanowią nazwy warzyw i potraw warzywnych. Autorka poddaje analizie zarówno nazwy ogólne, np.: *зелье* (w znaczeniu 'овощи'), *зелень* (zielenina), *овощи* (warzywa), nazwy poszczególnych warzyw: *капуста* (kapusta), *морковь* (marchew), *пена* (rzepa),

огурец (ogórek), *свекла* (buraki), *дыня* (dynia), *картофель* (ziemniaki), jak i nazwy przypraw, które od najdawniejszych czasów były wykorzystywane do poprawienia smaku na Rusi: *лук* (cebula), *чеснок* (czosnek), *укроп* (koper), *мята* (mięta) i in.

Dość dużą i różną genetycznie grupę stanowią nazwy o znaczeniu 'фрукты'. Należą do niej leksemy pochodzenia prasłowiańskiego: *яблоко* (jabłko), *черешня* (czereśnia), wyrazy utworzone na gruncie języka rosyjskiego: *клубника* (truskawki), *земляника* (poziomki) oraz liczne późniejsze zapożyczenia: *банан* (banan), *мандарин* (mandarynka), *авокадо* (awokado).

Ostatnią grupę nazw kulinariów stanowią nazwy żywności pochodzenia zwierzęcego. Wśród nich najliczniej reprezentowane są nazwy mięsa i potraw mięsnych, które często stanowią prasłowiańskie nazwy jednowyrazowe oraz zestawienia. Zestawienia w tej części monografii Autorka wykorzystała jako ilustracje analizowanych zjawisk leksykalnych. W tej grupie najszersze spektrum semantyczne posiada nazwa *мясо* – leksem ogólnosłowiański mający odpowiedniki w innych językach indoeuropejskich. Nazwa ta konkretyzuje się w zależności od rodzaju zwierzęcia, domowe, czy dzikie, np.: *свинина* (wieprzowina), *говядина* (wołowina), *телятина* (cielęcina), *цыпленок* (kurczak), *курипатка* (kuropatwa), *голубь* (gołąb). O tym, że mięso i potrawy mięsne odgrywały i odgrywają znaczącą rolę w żywieniu, świadczą może bogactwo nazw potraw mięsnych, np.: *ветчина* (szynka), *карбонат* (schab pieczony, pieczeń schabowa), *эскалон* (medalion), *фрикасе* (potrawka), *бекон* (bekon). Najstarszym leksemem, który wymieniają już staroruskie zabytki piśmiennictwa jest *колбаса* (kiełbasa).

W tej grupie nazw zostały zaprezentowane również nazwy mleka i jego przetworów, np.: *молоко* (mleko), *масло* (masło), *сыр* (ser), *творог* (twaróg), *простокваша* (zsiadłe mleko), *ряженка* (prażone zsiadłe mleko), *йогурт* (jogurt), *кумыс* (kumys), a także nazwy potraw z jajek: *яичница* (jajecznica), *болтушка* (jajecznica z maką i mlekiem), *зоголь-моголь* (kogel-mogel), *суфле* (suflet), *самбук* (suflet owocowy) i nazwy potraw z ryb, których najbardziej rozpowszechnionym sposobem tworzenia jest semantyczne przeniesienie 'produkt' → 'potrawa'.

Recenzowana monografia niewątpliwie stanowi doskonałą bazę źródłową dla osób zainteresowanych językiem rosyjskim, szczególnie studentów filologii rosyjskiej. Etymologiczna, semantyczna i stylistyczna analiza nazw kulinariów pozwala czytelnikowi uświadomić procesy zachodzące w języku na przestrzeni wieków i zapoznać się ze stanem współczesnego języka rosyjskiego.

Ujęcie kulturowe pozwoliło wyodrębnić w badanym zasobie nazw kulinariów potrawy charakterystyczne dla kultury materialnej Słowian wschodnich, Słowian zachodnich oraz potrawy typowe dla kultury narodów niesłowiańskich. Jest to dodatkowy walor recenzowanej książki.

Jolanta Chomko
Białystok