

На правах рукописи

ГРИГОРЬЕВА АЛЕКСАНДРА АЛЕКСАНДРОВНА

**ДРЕВНЕРИМСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ЛЕКСИКА.
ПРОБЛЕМА ТЕРМИНОЛОГИИ
(НА МАТЕРИАЛЕ ТЕКСТОВ АПИЦИЕВСКОГО КОРПУСА)**

Специальность 10.02.14 — Классическая филология

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени
кандидата филологических наук

Москва — 2000

Диссертация выполнена на кафедре классической филологии
Московского государственного университета им. М. В. Ломоносова.

Научный руководитель — доктор филологических наук, профессор А. А.
Россиус

Консультант — кандидат филологических наук, доцент А. И.
Солопов

Официальные оппоненты — доктор филологических наук, профессор В. Ф.
Новодранова
— кандидат филологических наук, доцент Ю. Ф.
Панасенко

Ведущая организация — кафедра классической филологии Московского ордена
Дружбы народов государственного лингвистического университета

Защита состоится “5” июня 2000 г. в 11 час. на заседании диссертационного
совета Д-053.05.55 в Московском государственном университете им. М. В.
Ломоносова по адресу: 119899, Москва, Воробьевы горы, МГУ,
филологический факультет, 1-й корпус гуманитарных факультетов.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке МГУ.

Автореферат разослан “__” _____ 2000 г.

*Ученый секретарь
диссертационного совета*

*кандидат филологических наук,
доцент О. М. Савельева*

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИССЕРТАЦИИ

В последнее время в мировой науке появилось немало филологических исследований римской профессиональной лексики¹, но ни в одном из них в качестве самостоятельного объекта изучения не выступает область кулинарной лексики. Между тем в параллельных научных дисциплинах отмечен рост серьезного интереса к кулинарной сфере деятельности человечества на протяжении его истории². Тема римской кулинарной лексики также практически не затронута в отечественной классической филологии и давно требует изучения, все это обуславливает актуальность работы.

Предметом исследования стали тексты Апициевского корпуса, представляющего собой единственную сохранившуюся до нашего времени римскую кулинарную книгу. Корпус составляют два латинских кулинарных сборника: “Десять книг Апиция о поварском деле” (Apici decem libri de re coquinaria) с 468 рецептами и “Выдержки из Апиция” (Apici excerpta a Vinidario), сделанные неким Винидарием и включающие 31 рецепт; обе книги традиция возводит к произведениям знаменитого римского гурмана I века н. э. Марка Гавия Апиция. Окончательное формирование текста Апициевского корпуса происходило в IV-V в. н. э., в период поздней Римской Империи. Таким образом, тексты Апициевского корпуса как бы подводят итог развитию римского кулинарного искусства, вобрав в себя и обобщив весь предшествующий опыт, и оказываются наиболее подходящим материалом для исследования римской кулинарной лексики.

Цель работы — анализ степени терминологизации текстов Апициевского корпуса путем исследования всех встречающихся в них лексических единиц, имеющих отношение к области кулинарной лексики.

Конкретные задачи, поставленные в этой работе, следующие:

¹Была так же заложена традиция так называемых “малых” словарей, посвященных отдельным лексическим областям, ее представители — Ж.Андре, М.Бруно, Э. де Сен-Дени и др.

²См., например, фундаментальный труд 44 ученых: Histoire de l'alimentation. Sous la direction de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari. Paris, Fayard, 1996.

— установление точного значения и, по возможности, оттенков значения слов, относящихся к названной области, с целью их адекватного понимания и перевода на новые языки;

— систематизация всех случаев употребления рассматриваемых слов в пределах Апициевского корпуса по семантическому принципу;

— словообразовательный разбор анализируемых слов и выявление словообразовательных закономерностей для исследуемой лексической области;

— вычленение из общего массива лексики Апициевского корпуса терминов и терминологизированных выражений.

Методологическую основу работы составляет семасиологический и ономасиологический анализ трех выделенных понятийных разделов: “Названия пищи”, “Названия кулинарных процессов” и “Названия кухонной утвари” и рассмотрение соответствия исследованной лексики трем основным признакам термина “как слова или словосочетания, обозначающего понятие специальной области знания или деятельности”³: системности, наличия дефиниции и моносемичности в пределах своего терминологического поля (два других признака, отсутствие экспрессии и стилистическая нейтральность, априори верны для лексики подобного жанра — сборника кулинарных рецептов). Научная новизна этого подхода состоит в сочетании семасиологического и ономасиологического методов, что представляется теоретически значимым для изучения данной области лексики. Подобных обобщающих лексических исследований данной сферы, по-видимому, не проводилось еще ни в отечественной, ни в зарубежной классической филологии.

Работа выполнена в русле семантических исследований древнегреческого и латинского языков на кафедре классической филологии в Московском государственном университете.

Практическая ценность работы состоит в том, что результаты анализа лексики данной области могут быть полезны при разрешении текстологических затруднений, переводах и составлении реальных комментариев к античным авторам. Работа также позволяет проследить некоторые общие закономерности

³Лингвистический энциклопедический словарь. Гл. ред. В. Н. Ярцева. М., “Советская энциклопедия”, 1990: стр.508, ст. “Термин” Н. В. Васильевой.

развития латинского словообразования и в особенности процессы, характерные для позднего периода латыни (IV—V в. н. э.).

Практическая ценность работы увеличивается также за счет выполненного в качестве Приложения кулинарного лексикона-индекса к Апициевскому корпусу, охватывающего все названия пищи, кулинарных процессов и кухонной утвари, встречающиеся в рассмотренных текстах. Этот лексикон особенно полезен ввиду отсутствия в мировой научной литературе латинского кулинарного словаря.

Апробация диссертации состоялась на кафедре классической филологии МГУ в 1999 году, некоторые предварительные результаты работы обсуждались также на научных конференциях в Санкт-Петербурге (“Индоевропейское языкознание и классическая филология” под эгидой Института лингвистических исследований РАН в 1998 и 1999 годах) и были опубликованы в приведенных в конце автореферата статьях по теме диссертации.

Структура диссертации: представленная работа состоит из введения, шести глав и заключения, с избранной библиографией и приложением и иллюстрирована пятью пояснительными схемами и одной таблицей.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Введение посвящено краткому обзору текстов римской литературы от Плавта до Макробия, в которых затронуты темы, имеющие отношение к римскому кулинарному искусству, в нем также рассказывается о богатых традициях кулинарной профессиональной литературы в античности и о личности самого Апиция.

Оптимальным объектом исследования лексики кулинарной сферы в силу своего объема, времени создания и принадлежности к *профессиональной* литературе, признается Апициевский корпус, состоящий из двух отдельных текстов (“О поварском деле” и “Выдержек”) и включающий 499 рецептов.

Затем представлен краткий текстологический комментарий к истории самого текста и рукописей, в которых он сохранился, с перечислением важнейших изданий. Предположительный автор или, по крайней мере, вдохновитель части текста Апициевского корпуса Марк Гавий Апиций жил в I

в. н. э. О форме, в которой Апициевский текст существовал с I по IV в. н. э., точных сведений нет. Приблизительно в IV веке н. э., согласно гипотезе Э. Брандта⁴, автора основополагающей монографии по данной проблеме, было введено существующее ныне деление текста “О поварском деле” на десять книг и возникло соответствующее ему оглавление. “Выдержки”, которые другой исследователь Апиция, М. Им⁵ по языковым особенностям датирует приблизительно концом V - началом VI в. н. э., были сделаны из текста, представлявшего собой самостоятельную и достаточно раннюю редакцию Апиция (до многочисленных дополнений из других источников: медицинских, сельскохозяйственных и пр.), при этом был несколько модернизирован язык и стиль.

Известно 18 рукописей сборника “О поварском деле”, из которых две ранние (E и V) равноценны (современные издания Апиция обычно базируются на обеих) и датируются IX в., остальные зависят от них: это преимущественно гуманистические рукописи XV века. Текст “Выдержек” сохранился лишь в одной рукописи VIII века, с которой была сделана единственная копия в XVII веке. Наиболее авторитетными современными изданиями можно считать парижское, подготовленное Ж. Андре (1965, повторено в 1987), и лейпцигское, подготовленное М. Э. Милхэм (1969). На них, а также на фотокопиях рукописей E и V, и основывается реферируемая работа.

Данный материал позволяет уточнить специфику использования различных слов в профессиональном языке с большей достоверностью, чем подборка разрозненных контекстов. Обращение к текстам Апициевского корпуса также дает уникальную возможность выявления на основе единственной дошедшей до нас римской кулинарной книги римской кулинарной терминологии, о которой можно сказать словами В. А. Звегинцева⁶, “все подобного рода языки отличаются некоторым количеством специальных, не связанных с общенародным языком терминов, но большая часть этих

⁴E.Brandt. Untersuchungen zum römischen Kochbuche. Versuch einer Lösung der Apicius-Frage. *Philologus*, Suppl.XIX, H.III 1927.

⁵M.Ihm. Die Apicius-Excerpte im codex Salmasianus. *Archiv für lateinische Lexicographie und Grammatik* 15 (1908).

⁶ В. А. Звегинцев. О принципах семасиологических исследований. Автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора филологических наук. М., 1954, стр. 23-24.

терминов образуется посредством переосмысления или специализации значения слов общенародного языка”.

В первой главе рассматриваются 690 названий пищи, встречающихся в Апициевском корпусе, и проводится их семасиологическая классификация. Для нужд классификации в работе эта область делится на три раздела: 1 — “Названия сырья”, 2 — “Названия продуктов”, 3 — “Названия блюд”. В разделе “Названия сырья” исследуются названия компонентов питания в чистом виде, которые человек получает благодаря занятиям сельским хозяйством, собирательству, охоте и рыболовству, и которые еще не подвергнуты никакой кулинарной обработке (например, зерно, виноград, домашние животные и т. п.). В разделе “Названия продуктов” исследуются названия ставшего продуктом сырья, над которым предварительно была произведена традиционная кулинарная обработка, имеющая своей целью либо обеспечить хранение этого сырья, либо сделать его более удобоваримым (например, хлеб, вино, окорок и т. п.). В разделе “Названия блюд” исследуются названия блюд из различного сырья, продуктов или их сочетаний, приготовление которых подразумевает кулинарный процесс, сопряженный с определенной свободой творчества в рамках данной кулинарной традиции (например, отварной окорок с вымоченными в вине хлебцами Apic. 291). Эти разделы носят условный характер, так как одно и то же название может входить в несколько разделов сразу. Например слово **ouum** (“яйцо”), которое само по себе относится к разделу “Названия сырья”, с эпитетом **durum** (“крутое”) рассматривается в разделе “Названия продуктов”, если оно используется при приготовлении сложносоставных блюд, а с эпитетом **hapalum** (“в мешочек”) принадлежит к разделу “Названия блюд”, поскольку подается в качестве такового. В таких случаях главное слово рассматривается только в разделе “Названия сырья”, а эпитеты, если они засвидетельствованы, рассматриваются отдельно в своих разделах.

Схема 1

Семасиологическая классификация названий сырья

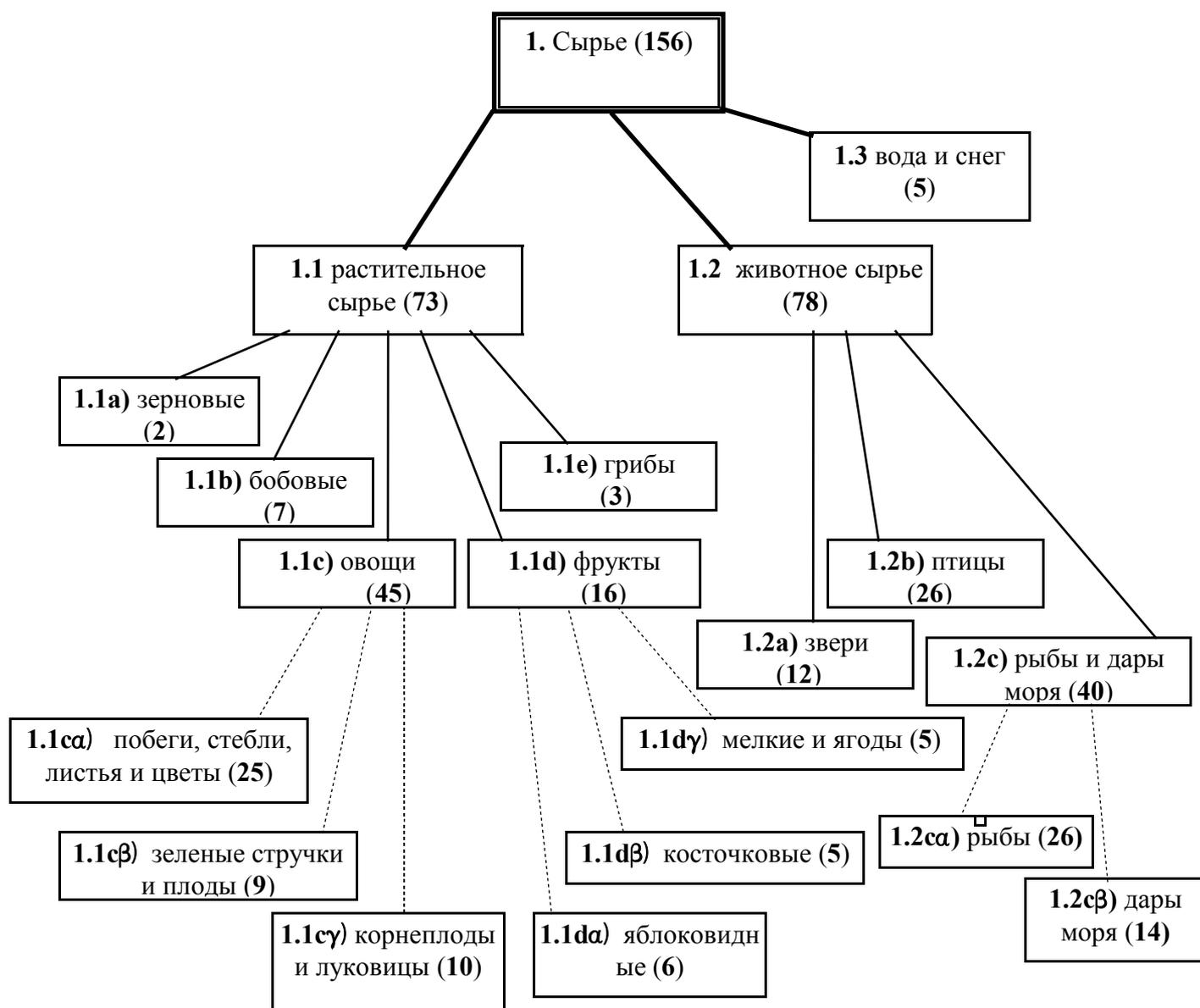


Схема 2

Семасиологическая классификация названий продуктов

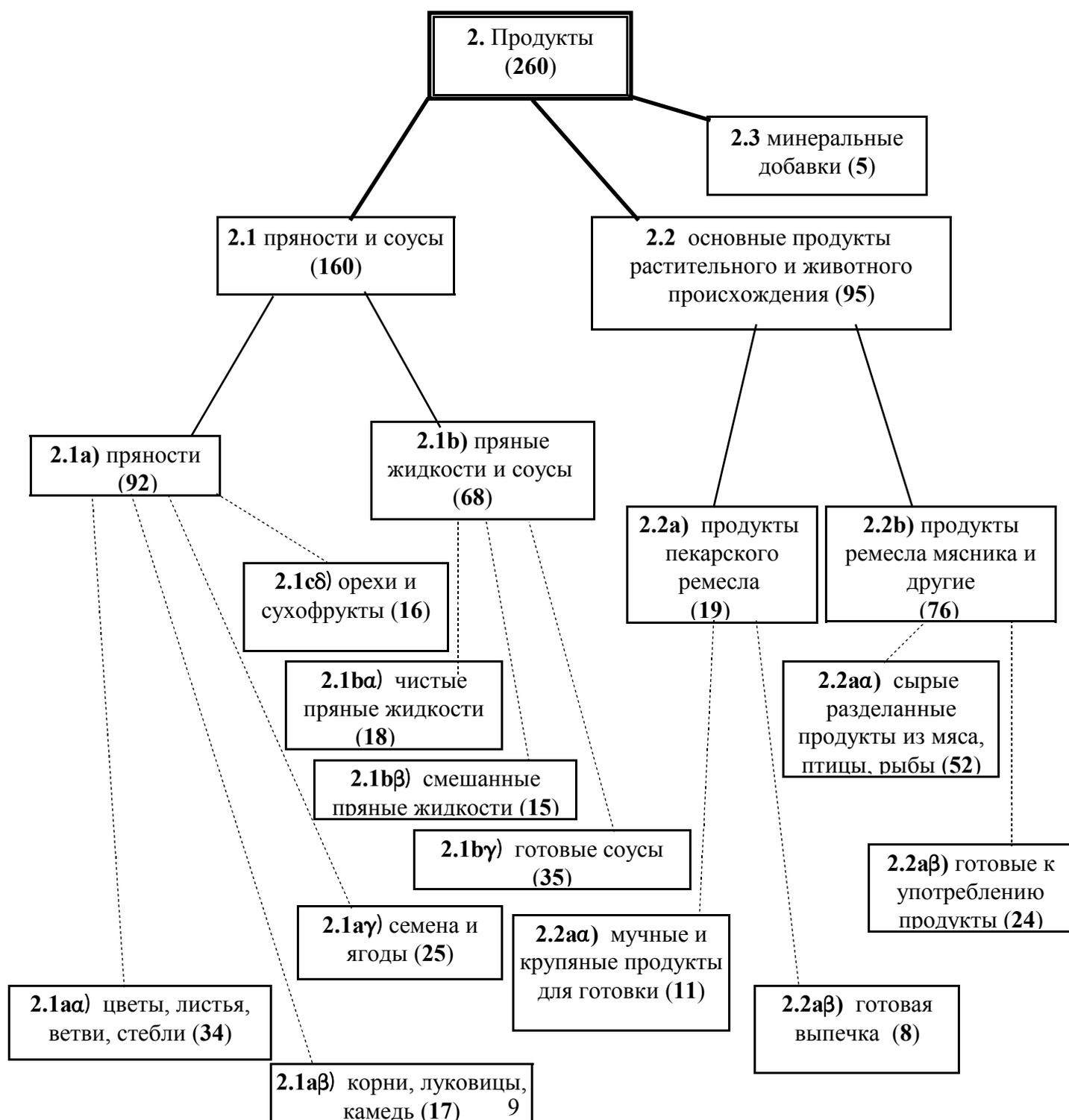
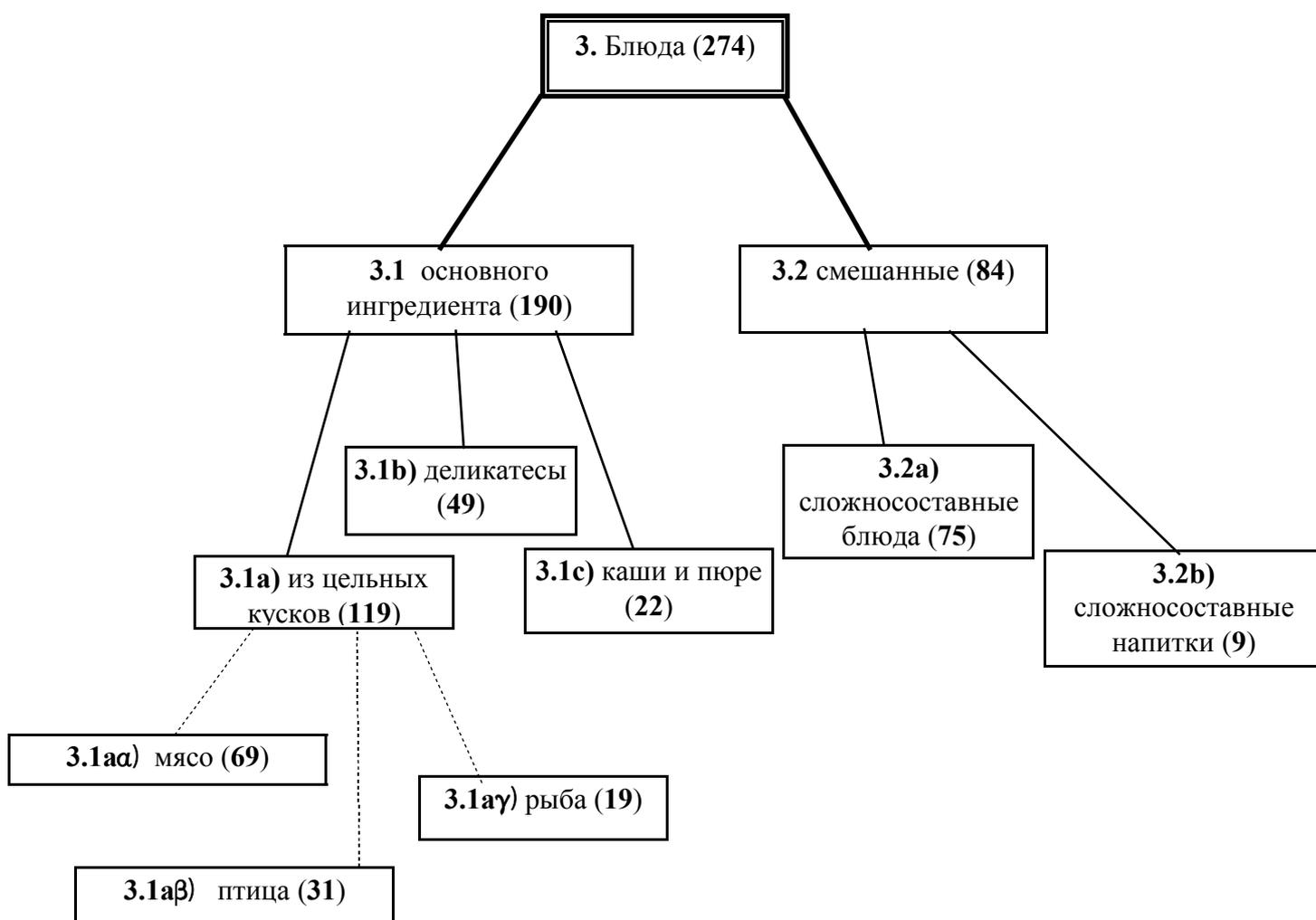


Схема 3**Семасиологическая классификация названий блюд**

Таким образом, классификация базируется не на формально-грамматическом, а на семасиологическом (понятийном) принципе. Подробная семасиологическая классификация названий по разделам показана на схемах 1-3.

По итогам семасиологической классификации из рассмотренных 690 слов и выражений можно выделить ту часть, которая будет наиболее плодотворна при исследовании терминологизированной лексики в Апициевском корпусе. 156 слов и словосочетаний раздела “Названия сырья” целиком принадлежат к сфере общеупотребительной лексики⁷ и не имеют специализированных кулинарных оттенков. Однако из 260 слов и словосочетаний раздела “Названия продуктов”, можно временно оставить в стороне как не имеющую дополнительных признаков кулинарной обработки⁸ категорию названий растительных пряностей (92 слова), а также подкатегорию названий мучных продуктов (11 слов), используемых на кухне при приготовлении других блюд, и подкатегорию названий частей разделанного сырого мяса и прочих продуктов-полуфабрикатов животного происхождения (52 слова) как подкатегории названий продуктов, находящихся во времена создания Апициевского корпуса скорее в компетенции пекаря, мясника и других дифференцированных ремесленников, нежели собственно повара. Оставшиеся 95 слов и словосочетаний, как, разумеется, и все 274 слова и словосочетания из подраздела “Названия блюд” необходимо рассмотреть подробно в следующей главе с ономасиологических позиций.

Во второй главе производится ономасиологический разбор отобранных в первой главе 369 названий блюд и продуктов. При этом поднимается проблема именования фактических блюд в Апициевском корпусе (рецептов блюд и продуктов гораздо больше, чем их названий). В исследуемых текстах выделяются три ономасиологические модели обозначения блюд и продуктов.

Первая ономасиологическая модель — по главному ингредиенту-основе: таких меньше всего (121 рецепт из 499), здесь названия блюд или продуктов совпадают с названиями сырья, то есть их по сути дела нет: например, “барабули по-другому” (**mullos aliter** Exс. 15) или они опускаются: например, “чистишь, отвариваешь трюфели” (**tubera radis, elixas** Apic. 316). Сюда же включены рецепты, связанные с хранением: например, “чтобы айва долго хранилась” (**ut mala cydonia diu seruentur** Apic. 20). В этой группе названий

⁷ Названия сырья совпадают с названиями растений и животных, используемых в некулинарных контекстах.

⁸ По большей части названия пряностей совпадают с названиями растений.

присутствует только общеупотребительная лексика, поэтому они здесь не рассматриваются.

Таблица распределения I, II, и III ономаσιологических моделей названий блюд и продуктов в Апициевском корпусе.

| Апициевский корпус | I модель (названия блюд=названия “сырья”) | II модель (названия блюд=названия “сырья” с уточнением кулинарной специфики) | III модель (самостоятельные названия готовых блюд) | Общее количество рецептов |
|--|---|--|--|----------------------------------|
| I книга Eprimeles (“заботливый” о запасах и заготовках) | 17 | 7 | 17 | 41 |
| II книга Sarcoptes (“мясоруб” о блюдах из измельченного мяса) | 0 | 3 | 21 | 24 |
| III книга Serugos (“садовник” об овощах и фруктах) | 32 | 18 | 9 | 59 |
| IV книга Pandecter (“всеохватывающий” о разнообразных сложных блюдах) | 0 | 0 | 54 | 54 |
| V книга Ospreon (“бобовый” о бобовых и зерновых блюдах) | 8 | 11 | 12 | 31 |
| VI книга Tropetes (“Птичник” о блюдах из дикой, домашней птицы) | 14 | 21 | 7 | 42 |
| VII книга Polyteles (“дорогостоящий” о деликатесах) | 28 | 15 | 35 | 78 |
| VIII книга Tetrapus (“четвероногий” о блюдах из диких, домашних зверей) | 6 | 37 | 25 | 68 |
| IX книга Thalassa (“море” о блюдах из даров моря) | 11 | 12 | 13 | 36 |
| X книга Alieus (“рыбак” о рыбных блюдах) | 0 | 0 | 35 | 35 |
| Всего в “Десяти книгах о поварском деле” | 116 | 124 | 228 | 468 |
| В “Выдержках” | 5 | 17 | 8 | 31 |
| Всего в Апициевском корпусе | 121 | 141 | 236 | 499 |

Вторая ономаσιологическая модель — названия блюд и продуктов по главному ингредиенту с уточнением (одним или несколькими) кулинарной

специфики. Эти обозначения чуть более многочисленны (141 рецепт из 499) и относятся к тем рецептам, которые хотя и имеют в качестве названия наименование сырья, при этом уточняют его дополнительным признаком, чаще всего, упоминанием добавочного ингредиента: например, “тыквы-горлянки по-другому с курицей” (**aliter cucurbitas cum gallina** Apic. 80), или указанием способа приготовления: например, “фаршированный заяц” (**leporem farsum** Apic. 386); то есть действует четкая формула **сырье + дополнительный признак**.

К третьей ономаσιологической модели относятся названия блюд и продуктов, которые однозначно принадлежат области кулинарной лексики. Эта группа составляет почти половину всех рецептов Апициевского корпуса (236 рецептов из 499) и дает 40 “самостоятельных” названий блюд и продуктов: например, “фрикаделька” (**isicium** Apic.46), которые, однако, в свою очередь могут иметь уточнения кулинарной специфики. Особую область римского кулинарного искусства отражает наличие названий типа *n sine n*: например, “соленая рыба без соленой рыбы” (**salsum sine salso** Apic. IX, XIII), так как в Риме было модно подавать на стол блюда-имитации для развлечения пирующих. Все названия третьей модели входят в предмет данного исследования.

I. В названиях продуктов и блюд второй ономаσιологической модели дополнительный признак, сопровождающий название сырья, может быть выражен: **1)** существительным, обозначающим, как правило, дополнительный компонент будущего блюда; **2)** глагольной формой, отображающей способ приготовления данного сырья; **3)** прилагательным, подчеркивающим характерную особенность блюда. Помимо этого, в Апицевском корпусе встречается немало рецептов, названия которых включают несколько однотипных или различных дополнительных признаков одновременно.

II. Названия продуктов и блюд третьей ономаσιологической модели представляют собой самостоятельные существительные, которые можно так же классифицировать по способу образования, как производные **a)** от названия компонента или компонентов, **b)** от обозначения способа или места

приготовления, **с)** от названия качества или предназначения готового блюда и **д)** от указания происхождения рецепта.

III. Названия третьей ономаσιологической модели могут сопровождаться дополнительным признаком-прилагательным, подчеркивающим характерную особенность предполагаемого блюда и, как и во второй ономаσιологической модели могут быть разделены по семантике своего признака на четыре группы. Признак может определять **а)** один из характерных или основных компонентов при приготовлении блюда или продукта; **б)** предполагаемый способ или место приготовления; **с)** качество или предназначение готового блюда; **д)** символическое происхождение или стиль рецепта.

При сопоставлении данных по второй и третьей ономаσιологической моделям, а также дополнениям к последней, о самых распространенных образованиях для каждой из этих групп, мы приходим к следующим результатам. Во всех трех группах активнее всего используются образования с формантом наличия компонента *-ātus*: как прилагательные — для второй (14 форм е. г. **rapulatus** “с репкой”) и дополнений к третьей ономаσιологической модели (8 форм е. г. **isiciatus** “с фрикадельками”), а также субстантивированно, как существительные (7 форм, е. г. **cuminatum** “кминный соус”) — для названий по самой третьей ономаσιологической модели.

Популярные для второй (10 форм е. г. **Vitellianus** “Вителлиев”) и дополнений к третьей ономаσιологической модели (8 форм е. г. **Apicianus** “Апициев”) прилагательные с формантом символического происхождения *-(i)ānus* в тексте Апициевского корпуса не субстантивируются ни разу и, соответственно, ни разу не используются при образовании названий по третьей ономаσιологической модели.

Весьма часто применяются для образования названий по второй ономаσιологической модели (12 форм е. г. **farsus** “фаршированный”) перфектные причастия, поясняющие кулинарные процессы, они же в субстантивированном виде образуют названия по третьей ономаσιологической модели (6 форм е. г. “засоленная рыба” **salsum**). Причастия подкреплены здесь отглагольными существительными от той же основы супина с формантом (отличным от классического значения) результата действия *-ūra* (5 форм е. г.

conditura “жидкая приправа”) с нетрадиционным для классической латыни значением результата действия, однако подобные образования совершенно нехарактерны для дополнений к названиям третьей ономаσιологической модели. Зато как дополнения к третьей ономаσιологической модели активно используются сочетания существительных с предлогами **in** (поясняет назначение соуса е. г. **ius in anguillam** “соус к угрю”) и **de** (поясняет состав блюда е. г. **patina de asparagis** “сковорода-запеканка из спаржи”), чего не было в названиях по второй и третьей ономаσιологической модели.

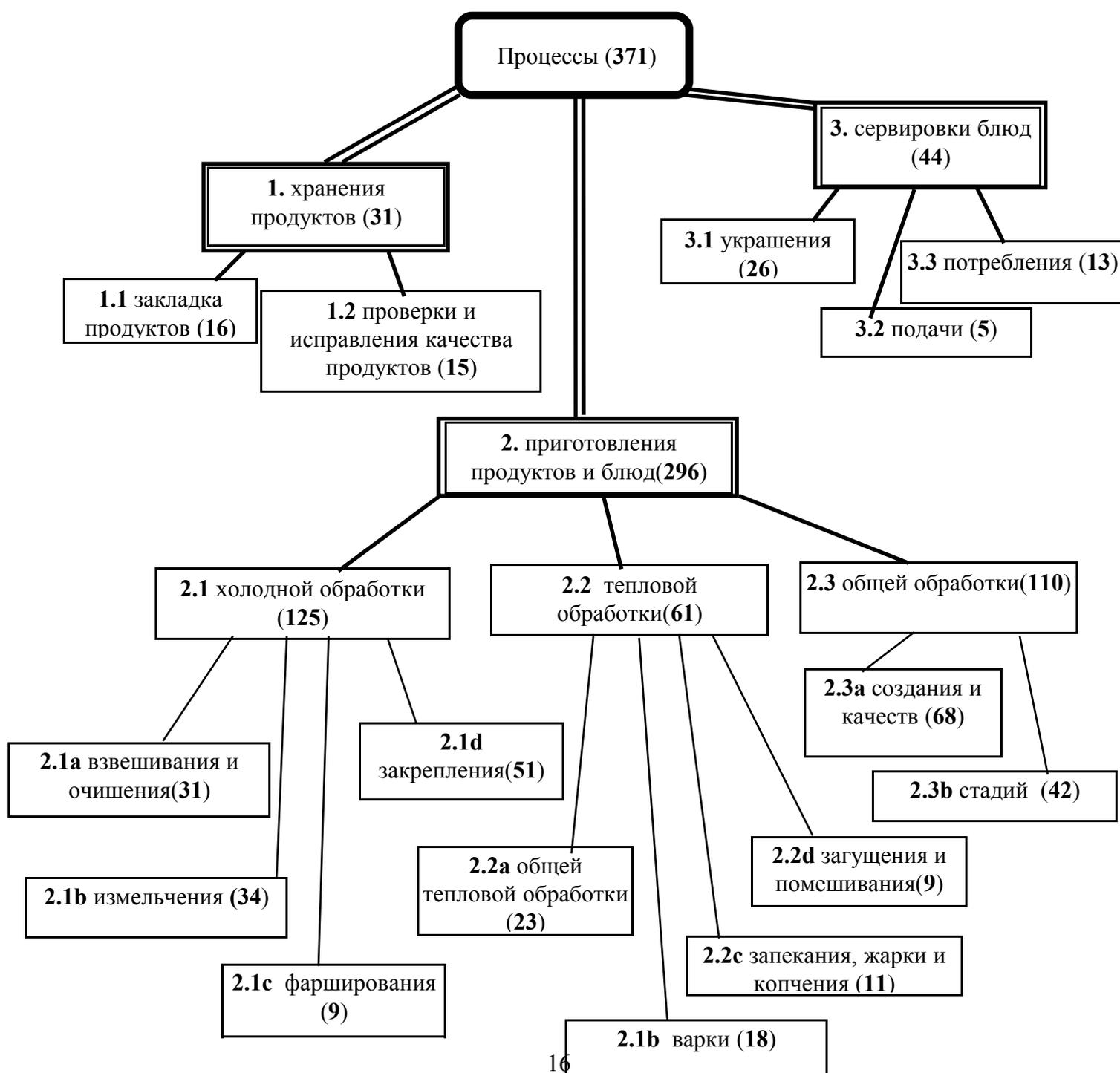
Во всех трех группах нередко используются заимствованные из греческого или образованные по греческим моделям композиты: как существительные (6 примеров е. г. **oenogarum** “рыбный соус, разведенный вином”) в названиях третьей ономаσιологической модели, как прилагательные — в дополнениях к названиям третьей (5 форм е. г. **tyrotarichus** “с соленой рыбой и сыром”) и в названиях второй (7 форм е. г. **oxyzomus** “с острым соусом-бульоном”) ономаσιологической модели. Примеры остальных *словообразовательных* моделей единичны и не создают надежной системы.

Тем не менее, можно заключить, что при образовании новых названий для новых блюд римские повара имели наготове развитую словообразовательную систему, при использовании привычных моделей которой, они могли легко создавать из существующих лексических компонентов не существовавшие до того слова, чье значение было очевидно, благодаря вписанности новых слов в общую систему (один из важнейших принципов создания новых терминов).

В третьей главе рассматривается 371 название кулинарных процессов Апициевского корпуса, и проводится их семасиологическая классификация. Они классифицированы по трем семасиологическим разделам, которые можно условно назвать *кладовая—кухня—столовая*, сообразно сферам их употребления: **1.** “Названия способов хранения продуктов” (31 слово и выражение); **2.** “Названия способов приготовления продуктов и блюд” (296 слов и выражений); **3.** “Названия способов сервировки блюд” (44 слова и выражения). Подробная семасиологическая классификация названий показана на схеме 4.

Схема 4

Семасиологическая классификация названий кулинарных процессов



Для дальнейшего ономаσιологического исследования были отобраны в основном глаголы второго и третьего раздела. Проведенная семасиологическая классификация всех названий кулинарных процессов, в частности, позволила констатировать, что вхождение некоторых глаголов в несколько семасиологических категорий (**obligo** может означать как “связывать в пучок”, так и “загущать” и т. д.) одновременно, и следовательно их полисемия, а также изобилие глаголов-синонимов (“мешать” 10 синонимов, “смазывать, смачивать” 8 синонимов, “готовить, готовить” 6 синонимов и т. д.) можно рассматривать как свидетельство наличия в Апициевском корпусе как компилятивном произведении (а значит и в латинском языке) нескольких “конкурирующих” выразительных систем специализированной лексики для одной и той же понятийной системы.

В четвертой главе исследуются отобранные в третьей главе 332 глагола и отглагольных выражения, которые обозначают кулинарные процессы в текстах Апициевского корпуса и представляют интерес для дальнейшего рассмотрения с ономаσιологических позиций. Особое внимание здесь уделено “производным” глаголам, так как их значения, как правило, существенно сужены по сравнению с многозначностью исходного глагола или существительного, и именно они могут быть в первую очередь отмечены чертами интересующей нас специальной лексики, как имеющие более узкое и конкретное употребление в рамках исследуемой области.

Система глагольных образований в Апициевском корпусе весьма разветвленна и запутанна. Префиксация (всего использована 21 приставка, несколько раз даже с позднелатинской гиперхарактеризацией, нагромождением нескольких приставок в одном глаголе, например, **superinfundo**) отглагольных основ — самый распространенный способ словообразования названий кулинарных процессов в Апициевском корпусе. Благодаря ей появляется множество синонимов, обозначающих одни и те же кулинарные процессы. В то же время здесь присутствуют 64 глагола, образованные отыменным способом. И если первой группе глаголов в основном свойственна полисемичность, то

именно глаголы второй группы, как правило имеют одно, достаточно узкое значение и сохраняют его в пределах всего Апициевского корпуса (ср. **exosso** “вынимать кости”, **despumo** “снимать пену”, **spongio/spongizo** “промокать губкой” и т. д.).

Однако некоторая тенденция к моносемии наблюдается и у части приставочных глаголов с контекстуально суженным, чисто кулинарным значением, в особенности глаголов с приставкой *sub-* (ср. **suffundo** “вливать” — “подливать постепенно, разводя толченые в ступе пряности” и пр.). Суженное значение такого типа могут иметь и другие, широко употребляющиеся в латинском языке с более общей семантикой глаголы (ср. **curo** “заботиться” — “очищать от грязи и удалять внутренности”, **tempero** “умерять” — “доводить до вкуса соус, прибавляя немного недостающей пряной жидкости” и пр.).

Некоторые кулинарные процессы выражены только аналитически, например, сообщения о разнообразных способах нарезки при глаголе **concido** при помощи образованных по четкой словообразовательной модели терминологизированных наречий на *-ātim* (**tessellatim** “кубиками”, **minutatim** “мелко”, **frustatim** “ломтиками”, **particulatim** “на части”).

Хотя в применении к Апициевскому корпусу нельзя говорить о наличии особенных, имеющих отношение только к области кулинарной лексики, словообразовательных моделях названий кулинарных процессов, налицо богатое разнообразие специализированной глагольной лексики и становление в пределах Апициевского корпуса обобщающей системы из дифференцированных, но не лишенных терминологической нагрузки лексических единиц, характерных для различных источников этого гетерогенного текста, так что некоторые из приведенных выше глаголов и глагольных словосочетаний, в силу унифицированности и повсеместности своего суженного значения в тексте Апициевского корпуса могут считаться терминами.

В пятой главе исследуются упоминающиеся в Апициевском корпусе 75 названий кухонной утвари. Из них лишь 47 слов можно считать специфическими, относящимися только к области кулинарной лексики, а 28 оставшихся — это неспециализированные слова общеупотребительной лексики

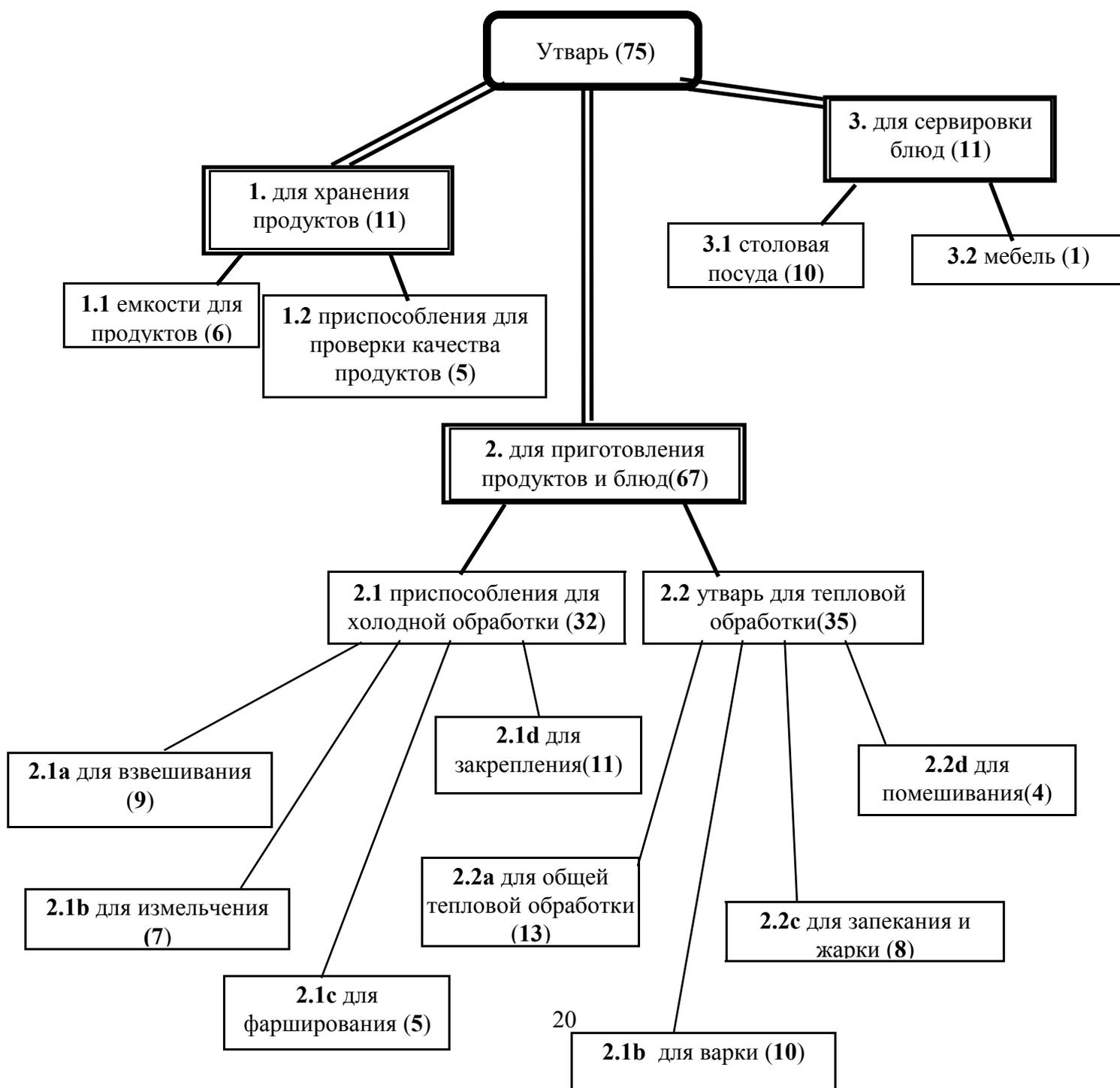
от слова **acus** “игла” до слова **uesica** “пузырь”. Тем не менее, все названия предметов кухонной утвари (будь они специально сделаны для осуществления чисто кулинарных задач, или взяты из повседневного обихода для определенных кулинарных действий) целесообразно классифицировать семасиологически подобно названиям кулинарных процессов, по трем разделам: кладовая—кухня—столовая, сообразно сферам применения предметов, которые они обозначают: 1. “Названия утвари для хранения продуктов” (11 слов); 2. “Названия утвари для приготовления продуктов и блюд” (67 слов); 3. “Названия утвари для сервировки продуктов и блюд”(10 слов). Подробная семасиологическая классификация названий показана на схеме 5.

После обзора всех трех разделов становится очевидно, что некоторые названия оказываются в нескольких функциональных группах одновременно (е. г. **uas** “сосуд для подачи на стол” и “большой котел для кипячения”), тогда как очень похожие функции осуществляются предметами с различными названиями (е. г. “сетка” **retiaculum** и “корзинка” **sportella** и пр.). Из этого можно сделать два вывода, во-первых, о возможной полисемии названий, принадлежащих нескольким группам, или, по крайней мере, о мультифункциональности обозначаемых ими предметов, а во-вторых о вероятной, хотя бы и частичной, синонимии названий сходных по функциям предметов.

Практически это означает, что различные по бытовым признакам предметы могли называться в латыни одним словом (как **colum**: глиняный сосуд с крупными отверстиями на дне и изысканная бронзовая посуда, узорно перфорированная мельчайшими дырочками), а различные слова могли обозначать одну и ту же утварь (как **uas aeneum** и **zema**: сосуды-котлы специальной формы, обеспечивающей быстрое закипание воды или другой жидкости). Но несмотря на полисемию и синонимичность многих названий, было сочтено правомерным провести ономасиологический разбор слов второго и третьего раздела как непосредственно относящихся к области кулинарной лексики и выяснить, до какой степени они терминологизированы.

Схема 5

Семасиологическая классификация названий утвари



В шестой главе проводится ономаσιологический разбор отобранных в пятой главе 66 названий кухонной утвари. В целях упорядочивания исследования они подразделяются на четыре группы по семантическо-этимологическому принципу: **1)** слова, образованные по названию продукта или блюда, для которого используется данный предмет утвари; **2)** слова, образованные по названию функции, предполагаемой для данного предмета утвари или для приспособления; **3)** слова, образованные по названию предполагаемой формы или других качеств данного приспособления или предмета утвари и **4)** слова, образованные по названию конкретного происхождения данного предмета утвари. Отдельную группу составляют названия кухонной утвари и приспособлений, чья этимология на данный момент не поддается семантической реконструкции.

Среди самых распространенных способов словообразования названий утвари и кухонных приспособлений, который в Апициевском корпусе, правда, распространяется только на образования третьей семантико-этимологической группы, — деминуция (13 слов). Образованные преимущественно деминутивно, названия утвари и кухонных приспособлений обозначают новые предметы по сравнению со словами, от которых они произведены (е. г. **craticula** — это не уменьшенная решетка *crates* из луба, а специальная решетка для жарки).

Столь же важную роль при образовании названий утвари первой, третьей и четвертой семантико-этимологических групп играет субстантивация прилагательных (13 слов). Особое значение для этого процесса имеет вариативный формант *-ār/-āris/-ārius* (8 образований первой и третьей группы е. г. “посуда для грибов” **boletar**). Это единая словообразовательная модель, колеблющаяся между первым-вторым и третьим склонением латинского языка для которой особенно характерны образования по названию блюда или

продукта — содержимого утвари, вписывающиеся в первую семантико-этимологическую группу.

В отличие от на редкость продуктивных деминутивных и субстантивирующихся словообразовательных моделей первой, третьей и четвертой семантико-этимологической группы, отглагольные образования второй группы в латинском языке не особенно многочисленны. Наиболее продуктивная из этих моделей в латинском языке на формант результата действия *-men/-mentum* представлена в исследуемой лексике только одним словом (**fulmentum** “подпорка для отбивания”). Модель с суффиксами посредничества *-cro/clo-* и *-blo-* (2 слова, е. г. **operculum** “закрытая посуда”) для образования названий утвари в латинском языке использовалась гораздо реже, не говоря о модели с недеминутивным суффиксом *-ol-* (2 слова — **tegula** “противень” и **ligula** “овальная ложка”, первое из которых обнаруживает аблаутное удлинение), судя по всему, практически непроемкой в литературный период латинского языка.

Прямые греческие заимствования составляют всего около одной седьмой (9 из 66) всех названий кулинарной утвари и приспособлений, упомянутых в тексте Апициевского корпуса. Тем не менее все эти слова очень важны для римской кулинарной культуры, при этом два из этих заимствований самые часто употребляемые в тексте названия утвари: котел для варки соусов и тушения разнообразных продуктов — **caccabus/caccabulus** и сковорода для запекания и жарения — **patina/patella**. Очевидно, что большая часть греческих заимствований, сделанных на ранних этапах развития латинского языка, к моменту появления текста Апициевского корпуса, была достаточно ассимилирована и не воспринималась как чужеродная лексика (подтверждение тому — образование к ней деминутивов).

Подводя итоги, можно отметить, что из трех лексических областей, рассмотренных в данной работе, названия кухонной утвари наименее развиты терминологически. Тем не менее, можно с достаточной степенью уверенности утверждать, что в тексте Апициевского корпуса можно выделить несколько продуктивных словообразовательных моделей, позволявших с легкостью образовывать названия для появляющихся новых предметов кулинарной утвари,

и что в некоторых из них, особенно в модели на формант *-er/-eris/-erius*, были заложены предпосылки к терминологизации.

В Заключении обобщаются основные выводы работы и говорится о сложившейся в латинском языке кулинарной профессиональной лексике и причинах, позволяющих рассматривать отдельные ее элементы как термины.

Приложение представляет собой частично иллюстрированный кулинарный лексикон-индекс Апициевского корпуса, охватывающий все названия пищи, кулинарных процессов и кухонной утвари, встречающиеся в данных текстах.

ОСНОВНЫЕ ВЫВОДЫ ДИССЕРТАЦИИ

Проведенное исследование показало, что латинский язык обладал гибким аппаратом для создания кулинарной терминологии. Для всех трех исследованных лексических разделов (названиях пищи, названиях кулинарных процессов, названиях кухонной утвари) были выявлены либо продуктивные терминообразующие модели, либо словообразовательные модели, удобные для дальнейшей (однако не реализованной в рамках Апициевского корпуса) терминологизации, системные и моносемичные, четко распознаваемые и определяемые носителями языка.

Ярче и последовательней всего они оказались для названий продуктов и блюд. Это терминообразующая модель с формантом наличия пищевого компонента *-ātus* (образованное так прилагательное может и субстантивироваться) со значением “блюдо, приготовленное с компонентом **n**”; субстантивированные перфектные причастия и терминообразующая модель на той же основе с формантом результата действия *-ūra* — “блюдо, приготовленное действием **y**”; словообразовательная модель с формантом символического происхождения *-(i) ānus* “блюдо, приготовленное в стиле **z**”; словообразовательная модель греко-латинских композитов — “блюдо на основе **nm**”. Названия новых блюд могли гармонично вписываться в уже существовавшую систему кулинарных названий по любой из возможных моделей.

Для названий кулинарных процессов термины могут возникать в результате специфического только для данной области сужения основного (некулинарного) значения какого-либо глагола или образования, при появлении необходимости обозначить действие, которое проводится над определенным продуктом, отыменного глагола, в частности, от названия этого продукта. Для этой области характерны также терминологизированные словосочетания, в первую очередь, с наречиями способов разделки на формант *-ātim*.

Для названий кухонной утвари в Апициевском корпусе бесспорной терминообразующей модели не зафиксировано, так как проблематична моносемия образований и сама системность способов словообразования. Однако как объект для терминологизации наиболее перспективна была бы словообразовательная модель с формантом свойства *-ār/-āris/-ārius*, по которой формируются прилагательные, подвергающиеся в дальнейшем субстантивации со значением, за редкими (но тем не менее не дающими возможности назвать ее терминообразующей) исключениями “посуда для блюда или продукта **n**”.

Таким образом, кулинарное искусство *ars coquina* древнего Рима имеет свой профессиональный язык *sermo*, подобно другим римским *artes*, так как некоторая терминологичность кулинарной лексики в текстах Апициевского корпуса не подлежит сомнению. Однако дополнить и усовершенствовать полученные сведения, так чтобы суметь распространить обнаруженные закономерности на общелатинский уровень, можно только в результате глобального исследования *всех* латинских текстов, затрагивающих эту лексическую область.

По теме диссертации автором опубликованы следующие работы:

1. The imitation principle in the roman cookery art. // Ancient greek literature and contemporaneity (abstracts of papers). Tbilisi University Press, Tbilisi, 1996.
2. К реконструкции особенностей греческой выпечки (на материале трактата Катона Старшего “О земледелии”). // ELLAS. Древняя-Средняя-Новая Греция. Балканские чтения 4 (тезисы и материалы). Институт славяноведения и балканистики РАН, Москва, 1997.

3. De moreto cibo prisco Romanorum eiusque historia. // Vox Latina, tomus 33, fasc. 129, Saarbrücken, 1997.
4. О трансформации значения слова *ius* на примере “Десяти книг о поварском деле” Апиция. // Классические языки и индоевропейское языкознание (сборник статей по материалам чтений, посвященных 100-летию со дня рождения профессора Иосифа Моисеевича Тронского). ИЛИ РАН, Санкт-Петербург, 1998.
5. Mitte sectari rosa quo locorum sera moretur. Некоторые соображения об особенностях розы в древнеримской литературе. // Индоевропейское языкознание и классическая филология (материалы чтений, посвященных памяти профессора Иосифа Моисеевича Тронского). ИЛИ РАН, Санкт-Петербург, 1998.
6. О названиях предметов кухонной утвари в Апициевском корпусе. // Индоевропейское языкознание и классическая филология — III (материалы чтений, посвященных памяти профессора Иосифа Моисеевича Тронского). ИЛИ РАН, Санкт-Петербург, “Наука”, 1999.

В печати находятся следующие статьи:

1. Эллинистический принцип имитации в римском кулинарном искусстве на примере “Сатирикона” Петрония и трактата “Десять книг о поварском деле” Апиция. // Сборник по конференции “Античная Греция и современность”, Тбилиси.
2. Принципы названий блюд в трактате Апиция “Десять книг о поварском деле”. // Сборник по материалам чтений “Индоевропейское языкознание и классическая филология”, посвященных памяти профессора Иосифа Моисеевича Тронского, Санкт-Петербург.
3. О некоторых продуктивных словообразовательных моделях латинской кулинарной лексики Апициевского корпуса. // Сборник по материалам чтений “Индоевропейское языкознание и классическая филология — III”, посвященных памяти профессора Иосифа Моисеевича Тронского, Санкт-Петербург.