

## НОМИНАЦИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО НАПИТКА «РАССОЛ» В ДИАХРОНИЧЕСКОМ АСПЕКТЕ РУССКОГО ЯЗЫКА

**С. В. Перова**

Белорусский государственный университет

Минск, Беларусь

e-mail: miss.perovas@mail.ru

В статье предпринята попытка описать номинацию безалкогольного напитка «рассол» в диахроническом аспекте. Рассмотрено функционирование этой номинации в русском языке. Выполнено исследование лингвистической и экстралингвистической сущности номинации напитка на овощном сырье.

*Ключевые слова:* номинация; безалкогольный напиток; рассол; внутренняя форма; ассоциативные связи; диахронический аспект.

## THE NOMINATION OF THE SOFT DRINK “РАССОЛ” IN THE DIACHRONIC ASPECT OF THE RUSSIAN LANGUAGE

**S. V. Perova**

Belarusian State University

Minsk, Belarus

e-mail: miss.perovas@mail.ru

It was made an attempt in the article to detect and describe some peculiarities of the nomination of “рассол” drink in Russian in the diachronic perspective. The article determines the functioning of this nomination in modern language.

*Key words:* non-alcoholic drink; inner form; associative relations; diachronic perspective.

Словарный состав любого языка – это неотъемлемая часть языковой системы. Одной из её микросистем считается *тематическая группа*, под которой понимается «выделенная в пределах семантического поля или независимо от нее лексическая группировка, в которой лексика объединена по денотативному признаку, т.е. по обозначению реальных действительности ... от предметов домашнего обихода до небесных тел, с одной стороны, и мыслительных процессов, с другой, например, “птицы”, “мебель”, “водоемы”, “обозначения цвета” и т. п.» [1, с. 403].

Тематическая группа «Безалкогольные напитки» – это объединение слов в системе питания человека. Как полагают авторы кулинарных книг Л. В. Иванова [2] и Э. В. Николайчук [3], в основе номинации «напиток», в первую очередь, лежит не глагол «пить», а глагол «напитать», то есть насытить [2, с. 9], что является основной функцией любого напитка.

Одним из напитков тематической группы «Безалкогольные напитки» является *рассол*, насыщенный солёный раствор. Под словом *рассол* обычно подразумевается ‘солёная вода – обычно с добавлением пряно-

стей – для засолки, квашения или мочения пищевых продуктов (овощей, рыбы и т.п.)’ [4, с. 79]. Номинация произошла путем сложения приставки **рас-** (**рос-**) и основы **-сол-** [5, с. 505], входящей в слово *соль*, которое происходит от общего индоевропейского корня *sal-* (ср. англ. *salt*) [6, с. 79].

Первые фиксации слова *рассоль* в значении ‘сильно насыщенная солью природная вода’ появляются в XV в.: *А будетъ в росоли прокъ, а иметь бытиш, дастъ Богъ, соль, ино Федору у Обросима... до сроку своихъ кунъ взятии половина... а земли половин иступится* [7, с. 60].

В XVI в. у слова появляется значение ‘соленая вода, содержащая соки засоленных в ней продуктов’: *А уксус и огуречной росол и лимонной и сливной, все бы цежено в ситць*; в это же время значение расширилось и стало обозначать пищевой продукт или напиток из квашенных овощей или ботвы: *Давати имъ [новгородским огородникам на царском обиход]... морковь, редка, свекла на росолы на ставленые* (1586) [7, с. 60].

В XVII в. слово могло обозначать крепкий бульон, приправленный огуречным рассолом и пряностями: *Стерлядь въ росоль свежая* (1699); и даже описывать сок, выжимаемый из стеблей сахарного тростника, как сырье для производства сахара: *И какъ поспѣето тотъ камышь... и кладутъ его въ скирды... И какъ время приспѣеть, и станетъ изъ него росоль капать* (1637) [7, с. 60].

В середине XVIII в. НКРЯ фиксирует слово *рассол* в переводе М. В. Ломоносова рукописи по ведению различных отраслей хозяйства С. Губертуса «Лифляндская экономия», в которой мы находим описание того, как правильно солить и коптить мясо: *Кто желает держать долго соленое мясо, тот должен брать самую лучшую белую соль, высуша, истолочь и каждую часть солью натереть, а паче около костей, а рыбу около головы, понеже там скоряе портится; если не просолишь, на дно посыпать соли, чтоб забелело, и положи слой солью натертого мяса, сверху насыпь крупной соли с кориандром и можжеухою поровну и так делай доверху. У кадки, в которой солишь, был бы внизу гвоздь, чтоб рассол можно было спустить и сверху опять налить. Когда крестьяне сало солят, то они сцеженный рассол разогревают, пену сбрасывают и, простудивши, опять наливают* (М. В. Ломоносов. Лифляндская экономия, 1747) [НКРЯ].

В конце XVIII в. форма *расоль* фиксируется в значении ‘жидкость, используемая в кожевенном деле’: *Поелику новый способ выминания и выдѣлыванія кожи основывается на семъ правилъ, что известковая вода гораздо совершеннѣе извлекаетъ силу дубовой коры, нежели обыкновенная; то первое дѣло, которому кожевенный фабрикантъ научиться долженъ, есть то, какимъ образомъ готовить известковую воду,*

или *расоль* (Способы выдѣлыванія Англинской кожи, употребляемые особливо въ Норфольскихъ и Дублинскихъ фабрикахъ, 1795) [НКРЯ].

В XIX в. в основном слово использовали для номинации заправки для рыбы и овощей: *да что ж об ней рассказывать? Известно, рыба. Вот ежели солить, это другой расчет. Сейчас заготовим посуду, рассол сделаем и солим. Такие мастера у нас есть. Хозяин, видимо, не знал, с чего начать* (В. А. Слепцов. Письма об Осташкове, 1863) [НКРЯ].

С конца XIX в. *рассол* стал употребляться в качестве напитка, который также можно было использовать как лекарственное средство для больного желудка: *Прошло еще два года – Певцов уже не думал этого «завтра же», он советовался с товарищами насчет желудка: ему присоветовали употреблять огуречный рассол* (Г. И. Успенский. Спустя-рукава, 1879) [НКРЯ]; однако значение напитка не исчезло из семантики этого слова, оно сохранилось и в XX в.: *Не пить, так это бунт даже против государства... для нас и устроено, – звучными, жадными глотками пьет он терпкий ледяной рассол* (Л. М. Леонов. Барсуки (1924) [НКРЯ].

Сегодня данную номинацию также используют для обозначения средства от похмелья: *Вчера Александр Михалыч маялся до обеда в своей казенной холостяцкой квартире, рассол пил и все думал. И на легкую на подвиги похмельную голову решил ехать за ней* (Виктор Ремизов. Воля вольная // «Новый мир», 2013); – *А если все же «перебрал» и «улетел»? – Есть традиционные способы, есть медикаментозные, которые позволяют привести себя в рабочее состояние. – Традиционные – это те, которые могут находиться в холодильнике? – Это вы знаете и без меня – рассол. – Огуречный, капустный? – Огуречный. Это наиболее оптимально* [Александр ГАМОВ. Новый год на орбите встретили шестеро космонавтов // Комсомольская правда, 2014.01.01].

Таким образом, зафиксированная в XV в. номинация *рассол* ‘сильно солёная природная вода’ приобретает, со временем, ряд других значений: 1) ‘соленая вода, содержащая соки засоленных в ней продуктов’ (XVI в.); 2) сок, выжимаемый из стеблей сахарного тростника (XVII в.); 3) ‘жидкость, используемая в кожевенном деле’ (XVIII в.); 4) ‘заправка для рыбы и овощей’ (XIX в.); 5) ‘лекарственное средство для больного желудка’ (к. XIX в.); 6) ‘средство от похмелья’ (XXI в.).

#### Библиографические ссылки

1. Российский гуманитарный энциклопедический словарь : в 3 т. / ред. : П. А. Клубков (гл. ред.) [и др.]. М. : Владос ; СПб. : С.-Петербург. гос. ун-т, 2002.
2. Иванова Л. В. Безалкогольные напитки. Смоленск : Русич, 1996. 635 с.

3. Николайчук Э. В. Целебные алкогольные и травяные напитки. Минск : Современное слово, 2001. 222 с.
4. Ефремова Т. Ф. Современный толковый словарь русского языка : ок. 160 000 слов : в 3 т. М. : АСТ : Астрель, 2006. Т. 1. 1165 с.
5. Фасмер М. Этимологический словарь русского языка : в 4 т. / пер. с нем. и доп. О. Н. Трубачева ; под ред. и с предисл. Б. А. Ларина. Изд. 2-е, стер. М. : Прогресс, 1986–1987. Т. 3. 1987. 830 с.
6. Pokorny, J. Indogermanisches etymologisches Wörterbuch : in 2 Bd. Bern ; München : Francke, 1959–1969. Bd. 1. 1959. 1183 p.
7. Словарь русского языка XI–XVII вв. : в 30 т. / Рос. акад. наук, Ин-т рус. яз. ; редкол.: С. Г. Бархударов (отв. ред.) [и др.]. М. : Наука, 1975–2015. 30 вып.
8. НКРЯ - Национальный корпус русского языка [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://ruscorpora.ru/index.html> (дата обращения: 29.01.2021).