

Степан Митяев



интересные версии происхождения
русских слов и выражений

Степан Митяев
Забавные истории из
жизни слов. Любопытные
версии происхождения
русских слов и выражений

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=23282373
ISBN 9785448385285

Аннотация

В этой книге автор собрал любопытные версии происхождения русских слов и выражений, которые, надеемся, не только позабавят Вас, но и помогут по-новому взглянуть на родной язык, на его тесную взаимосвязь с языками других народов мира.

Содержание

От автора	6
ВКУСНЫЕ СЛОВА	7
Червячки на веревочке	8
НУЖНЫ ПОМИДОРЫ – ПРОСИ	11
БАКЛАЖАНЫ	
ЗОЛОЧЕНый ТОМАТль	12
ЯБЛОЧНЫЕ АПЕЛЬСИНЫ	13
АРБУЗ-КАРАПУЗ	14
КАРТОФЕЛЬный БУКЕТ	15
ГРАФСКАЯ ГОВЯДИНА	17
РУССКО—ГРЕЧЕСКАЯ КАША	18
САЛАТ-КОСМОПОЛИТ	19
СОУС В ОСАДЕ	21
ИЮЛЬСКИЙ ЖУЛЬЕН	22
ХЛЕБНОЕ УХО	24
СПОРНЫЙ ШАШЛЫК	26
ГЕНЕРАЛ—ГАСТРОНОМ	28
ЯМА С МЯСОМ	30
ГАЛИМАТЬЯ НА СКОРУЮ РУКУ	31
КАВАРДАК В ЖИВОТЕ	32
ЕДА ДЛЯ ПЯТИ ПАЛЬЦЕВ	33
Конец ознакомительного фрагмента.	34

**Забавные истории
из жизни слов
Любопытные версии
происхождения русских
слов и выражений**

Степан Митяев

Иллюстратор Степан Мамигонович Амбарцумян

Дизайнер обложки Степан Мамигонович Амбарцумян

© Степан Митяев, 2017

© Степан Мамигонович Амбарцумян, иллюстрации, 2017

© Степан Мамигонович Амбарцумян, дизайн обложки, 2017

ISBN 978-5-4483-8528-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

*Памяти Льва Успенского —
великого энтузиаста
русской этимологии*

От автора

Когда свинья в желтых шлепанцах вскарабкается на грушу?

Как из свирели получился пистолет?

Почему греки так любили симпозиумы?

Где родилась баня с интимом?

Как слон стал офицером?

Почему рыбу называли червяком?

На эти и многие другие вопросы вы найдете ответы в моей книге, где я собрал немало интересных, а порой и забавных историй из жизни русских слов и выражений. Сразу оговорюсь: все, что вы прочитаете, – лишь версии, часть из которых опровергается некоторыми специалистами, однако все они, на мой взгляд, имеют право на публикацию.

Мое увлечение этимологией началось еще в юности, когда мне на глаза попалась замечательная книга Льва Успенского «Слово о словах». Передо мной открылся новый, увлекательный мир, и с тех пор я старался записывать любопытные факты, связанные с тем, как родились, жили и живут слова и выражения русского языка.

Собранной коллекцией я и хочу поделиться с вами, уважаемые читатели.

ВКУСНЫЕ СЛОВА

Эту книгу я хочу начать с того, без чего мы жить не можем – особенно, когда это вкусно. Многие «съестные» названия имеют весьма интересную историю, в чем вы сейчас и убедитесь.

Червячки на веревочке

Если полистать этимологический словарь, то сразу увидишь, что в русском языке немало заимствований (кстати, похожая картина и во многих других языках). Не удивительно: ведь нашим предкам проще было взять уже имеющееся название нового предмета или явления, чем изобретать свое.

Макаронные изделия появились у нас в середине XIX века. Нельзя сказать, чтобы они сразу завоевали популярность: посетители ресторанов сначала с подозрением взирали на «червячков» из теста. Но постепенно невиданное доселе блюдо прижилось, а вместе с ним и его название – *макароны*.

Существует множество версий происхождения этого слова. Согласно одной из них, *макароны* изобрел владелец таверны в Неаполе, которого звали *Марко Арони*. Рассказывают, что однажды дочь хозяина заведения играла с тестом, сворачивая его в длинные тонкие трубочки и развешивая их на веревке для белья.

Сначала отец рассердился на дочку за шалости, но потом подумал-подумал, да и сварил трубочки из теста – не пропадать же добру! Получившиеся изделия бережливый кулинар решил подать посетителям заведения, приправив томатным соусом. Новое блюдо всем очень понравилось, и таверна вскоре стала очень популярной.

В честь находчивого итальянца, как считается, и назвали новый продукт, столь милый сердцам любителей вкусно поесть. Я тоже отношусь к их числу, за что регулярно получаю нагоняи от супруги.

Кстати, наша родная *вермишель* тоже пришла в русский язык из Италии, где этот вид макаронных изделий называли *вермичелли* (дословно – «червячки»).



Здесь мне хочется поделиться одним семейным рецептом. Мы это блюдо называем «макароны по-армянски». Берете обычные «бабочки», варите, выкладываете на большое блюдо и заливаете сверху растопленным сливочным маслом (кто

сколько выдержит). Поверх масла наливаете слегка подсоленный соус из нежирной сметаны, хорошо перемешанной с мелко покрошенным чесноком (соус должен настояться пару часов).

Просто? Безусловно. Но, поверьте, гениально вкусно. Конечно, не в нашей семье придуман этот рецепт, мы только адаптировали старинное изобретение курдских пастухов, которое они именовали *дадар-бюраги* (в словарях встречается написание *татар-бураки*).

Пастухи использовали, естественно, не макароны, а засушенную домашнюю лапшу, которую брали с собой на пастбища. И заливали блюдо не сметаной, а свежеприготовленным *мадзуном* (в грузинской адаптации – *мацони*). Кстати, рекомендую попробовать блюдо именно в «пастушьем» варианте: крутое пресное тесто нужно раскатать как можно тоньше и порезать на ромбики со сторонами в 2—3 см.

Приятного набора килограммов!

НУЖНЫ ПОМИДОРЫ – ПРОСИ БАКЛАЖАНЫ

Не исключено, что если в украинской глубинке вы попросите взвесить килограмм баклажанов, вам протянут... помидоры. Вероятность такого сюрприза не очень велика, но все же существует. Иногда в разговорной украинской речи, а также в некоторых диалектах русского языка слово *баклажан* употребляют именно в значении «помидор». Почему так произошло, не ясно: очень уж не похожи друг на друга эти овощи. Но в языке и не такое бывает, в чем вы еще не раз убедитесь, читая эту книгу.

Ну, а само слово *баклажан* пришло к нам в XVIII веке из тюркских языков, сопровождая незнакомый ранее овощ.

ЗОЛОЧЕНЫЙ ТОМАТЛЬ

Слово *помидор* пожаловало к нам с Запада и состоит из двух иностранных корней, означающих «яблоко» и «золото». Иначе говоря, золоченые яблочки получаются. Но почему вдруг красные овощи назвали желтым фруктом?

Родиной томатов считается тихоокеанское побережье Южной Америки. Местные индейцы были абсолютно равнодушны к помидорам как к закуске. Правда, и закусывать было особенно нечем – дикие томаты были величиной с вишню.

Окультуривание растения началось в Мексике, там же ему дали название, знакомое всему миру – *томатль*. У первых привезенных в Европу томатов плоды были мелкие, желтые, сияющие на солнце, поэтому итальянцы и назвали их *помидоро* (*poti d'oro* – «золотые яблоки»). Экзотическому растению отвели особое место в саду, где почтенная публика любовалась его цветами, но вот лакомиться мелкими желтыми плодами никому и в голову не приходило.

Почти двести лет помидоры слыли несъедобными и даже ядовитыми. Об этом свидетельствует классификация растения: томат относится к роду *ликоперсикон*, что в переводе означает *волчий персик*.

А вот любвеобильные французы стали называть помидор *любовным яблочком* (*potte d'amour*). В словаре Даля даже упоминается такое название растения – *помдамур*.

ЯБЛОЧНЫЕ АПЕЛЬСИНЫ

Вообще, разные народы очень любили именовать «яблоком» диковинные фрукты и овощи. Складывается впечатление, что как только появлялось что-нибудь новенькое на плодовоовощном рынке, первым делом его старались яблоком назвать. Например, голландцы, привезя из Китая в Европу сочные оранжевые плоды, назвали их *апельсинами*, что означает «китайские яблоки».

АРБУЗ-КАРАПУЗ

Однако первопроходцами по части «яблочной» этимологии были, конечно же, древние греки. На острове Крит с незапамятных времен выращивали дыни. Попробовали их эллины – очень им понравилось новое лакомство, и назвали они его «яблоком из *Кидона*» (город на Крите). Из греческого слова *кидонья* через много веков получилась русская *дыня*.

Правда, произошло это не сразу. Дыня попала к славянам из Персии – через Среднюю Азию. А персы дыню называли *харбуза*. Это слово и взяли наши предки для обозначения как дыни, так и арбуза (болгары до сих пор арбуз называют *диней*). Лишь позже на Руси для желтой бахчевой красавицы появилось самостоятельное (греческое) название – *дыня*.

Кстати, из *арбуза* позже появилось еще одно слово, про которое сразу и не подумаешь, что оно произошло от иноземного корня, – *карапуз*. И ведь действительно упитанные малыши чем-то очень напоминают круглобокие арбузики.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ БУКЕТ

На Руси тоже не остались в стороне от «яблочного» словообразования. В некоторых российских регионах картофель до сих пор именуют *чертовым яблоком*. Откуда такое странное название?

Заглянем в историю всенародно любимого клубнеплода (так правильно называется этот вид растений). Сейчас трудно и представить, но когда-то русский народ кушать картошку заставляли чуть ли не силой. Картофель внедрялся в России «сверху» – царевой волей. Это позже его стали называть вторым хлебом, а поначалу крестьяне своего счастья не понимали и в ответ на призывы выращивать новую культуру устраивали в сороковых годах XIX века «картофельные бунты». Соответственно, и прозвание заморское растение получило весьма нелюбезное – *чертово яблоко*. Кстати, называли картофель на Руси и *земляным яблоком* – так же, как и во Франции.

Здесь следует заметить, что в конце XVIII века в некоторых европейских странах картофель был просто декоративным растением и дамы с удовольствием вплетали его цветы в волосы в качестве украшения. Более того, из картофельных цветов составляли модные в то время букеты.



Ну, а если копнуть поглубже, то выяснится, что слово *картофель*, заимствованное из немецкого языка (*Kartoffel*), имеет в основе итальянский корень *tartufolo* (*трюфель*), восходящий к латинскому *terraturber* – «земляная шишка».

Такие вот шишки с трюфелями получаются из обычной картошки.

ГРАФСКАЯ ГОВЯДИНА

Как мы уже убедились, многие блюда и продукты на нашем столе имеют иностранные названия. Но вот иноязычное, на первый взгляд, слово *бефстроганов* – отечественного производства. Оно произошло от старинной фамилии *Строгановы*, которую носило несколько поколений русских дворян. Один из графов Строгановых был большим гурманом, и именно он придумал рецепт приготовления блюда, которое теперь мы называем *бефстроганов* (по-французски говядина – *беф*).

«Говядина по-строгановски» звучало как-то не комильфо, поэтому московская аристократия быстренько «офранцузила» название блюда. Впрочем, после революции в меню ресторанов появилось и русское наименование – *мясо по-строгановски*, которое дожило аж до перестройки.

РУССКО—ГРЕЧЕСКАЯ КАША

Всем знакомая с детства *гречневая каша* раньше называлась *греческой* – не сложно догадаться, по названию какой страны. Наши предки были уверены, что гречку завезли на Русь из Византии. А вот греки отрицают свою причастность к данной крупе и упорно называют диковинное для них блюдо *русской кашей*.

Кстати, в греческих, да и в других европейских ресторанах гречневую кашу подают не как гарнир, а как вполне самостоятельное блюдо. Исключение составляют русские рестораны в Париже, где «черная» каша идет вместе с домашними котлетами. Блюдо вкусное, но по стоимости сопоставимое с омарами.

САЛАТ-КОСМОПОЛИТ

Похожая международная неразбериха произошла и со всем известным *салатом оливье*. Мы считаем его французским блюдом, а вот французы называют его *русским салатом*.

И мы, и они по-своему правы. Авторство знаменитой закуски принадлежит русскому повару французского происхождения *Люсьену Оливье*, державшему в Москве в начале 60-х годов XIX века ресторан парижской кухни «Эрмитаж». Из этого заведения заезжие французы и привезли рецепт к себе в страну, где блюдо получило название *русский салат*.

Впрочем, и те, кто готовит общенациональный салат в предновогодние часы, ностальгируя под «Иронию судьбы», и те, кто подает его в парижском ресторане, уже, возможно, позабыли исконный рецепт этого блюда. Поэтому специально для гурманов воспроизведу текст из книги «Полный подарок молодым хозяйкам» 1904 года издания (орфография источника): «...Выдать: 2 рябчика, 1 телячий язык, $\frac{1}{4}$ фунта икры паюсной, свежаго салата $\frac{1}{2}$ фунта, отварных раков 25 штук или 1 банку омар, $\frac{1}{2}$ банки пикули, $\frac{1}{2}$ банки сои кабуль, 2 свежих огурца, $\frac{1}{4}$ фунта каперсов, 5 яиц крутых; все уложить на блюдо и все, что требуется для соуса провансаль №499, который должен быть приготовлен на француз-

ском уксусе из 2-х яиц и 1 фунта провансаго масла и посолен по вкусу».

Итак, вы готовы все это воспроизвести в домашних условиях? Или пусть французы мучаются?

СОУС В ОСАДЕ

Ну, а какой салат оливье без *майонеза*? С этим вкусным соусом связана любопытная история, которая, на первый взгляд, выглядит как красивая историческая байка, но вполне может быть и правдой.

Дело было в XVIII веке на одном из Канарских островов – Менорке, который стремительным броском завоевал воинственный кардинал Ришелье. Англичанам это дело, естественно, не понравилось, и в 1757 году они осадили столицу острова город *Майон*.

Французы такой наглости не ожидали, поэтому вовремя провиантом не запаслись, и через некоторое время на складах осажденных остались только яйца да оливковое масло. Местный повар изощрялся, как мог, готовя яйца во всех мыслимых и немыслимых вариантах. Увы, очень скоро все его ухищрения страшно надоели герцогу Ришелье, который под страхом смерти приказал разнообразить меню. И тогда напуганный повар решился на эксперимент: взбил яйца и разбавил их маслом, добавив соль и пряности. Так осажденный город *Майон* подарил миру знаменитый соус и само слово *майонез*.

ИЮЛЬСКИЙ ЖУЛЬЕН

Не встречал людей, которые не любили бы *жульены* (правильно приготовленные, конечно). Помню, как моя супруга самоотверженно раздавала подругам рецепт, полученный от повара валютного бара «Космос» (старшее поколение наверняка помнит, что общепит в советское время делился на валютный и весь прочий).

Мода на горячие закуски из грибов, запеченных с сыром, пошла гулять по стране в начале восьмидесятых. И все граждане СССР были абсолютно уверены, что *жульен* – национальное французское блюдо. Когда подняли занавес и мы с женой впервые попали в Париж, то, зайдя в ресторан на Монмартре, первым делом попросили принести нам жульен – очень уж хотелось попробовать любимое блюдо, так сказать, из первоисточника.

Любезный официант немного удивился и попросил подождать. Примерно через час нам принесли две тарелки... с овощным супом. Гарсон извинился: мол, жульены в это время года заказывают очень редко, так что пришлось послать в овощную лавку за нужными ингредиентами (у них, у буржуев, это всегда практиковалось, поэтому в меню никогда ничего не заканчивалось).

Так мы узнали, что *жульеном* во Франции называют суп из молодых овощей, который готовят в основном в июле. От-

сюда и название, связанное с этим месяцем – *julienne* (июльский).

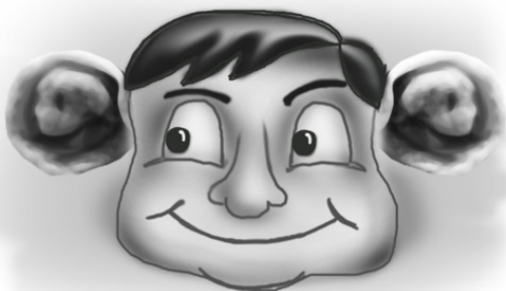
А вот почему мы называем этим словом грибы в сметане с сыром – для меня до сих пор загадка. Может, кто-то из читателей подскажет?



ХЛЕБНОЕ УХО

Не знаю, как вы, а я очень люблю *пельмени*. Особенно китайские. В ресторане «Пекин» в советские времена подавали такие вкусные пельмени, что в студенческие годы мы с приятелями порой тратили на них всю львиную долю стипендии.

Родиной вкуснейшего блюда считается Китай, однако с этим не согласны многие нации и народности. В частности, удмурты упрямо доказывают, что это именно они подарили человечеству пельмени. В качестве доказательства приводится тот факт, что слово *пельмень* восходит к пермским языкам: и в коми, и в удмуртском языках *пель* означает «ухо», а *нянь* – «хлеб». *Хлебное ухо*, одним словом (а ведь действительно похоже!). Ну, а если *пельмени* – слово удмуртское, то, значит, и придумали блюдо удмурты. В Ижевске даже установили единственный в России (а, скорее всего, и в мире) памятник пельменю, который нанизан на гигантскую вилку.



Здесь уместно вспомнить о ближайших родственниках пельменей – *варениках*. Тут уж, казалось бы, явно прослеживается русское *варить*. Однако небезызвестный Вильям Похлебкин считает, что это блюдо пришло к нам из Турции и называлось оно *дюш-вара*. Особенно полюбилось оно жителям Малороссии (нынешней Украины), которые переделали на национальный лад не только само яство, но и его название, сначала превратив слово в *вара-ники*, а уже затем – в *вареники*.

СПОРНЫЙ ШАШЛЫК

От одного слова *шашлык* во рту слюньки текут. Что может быть прекраснее – на природе, да с хорошим вином, да в хорошей компании! И кто только придумал это замечательное блюдо?!

«Родительские права» на шашлык оспаривают многие народы. Как известно, на эту тему очень любят спорить армяне, азербайджанцы и грузины, доказывая, что это именно они осчастливили человечество восхитительным блюдом. Спор, на самом деле, беспредметный. Маринованное мясо, поджаренное на открытом огне, – блюдо настолько древнее, что во времена, когда оно было изобретено, пожалуй, и вышперечисленных наций-то не было.

Другое дело, откуда пришло к нам само слово *шашлык*? Большинство исследователей связывают его с крымско-татарским *şişlik* (вертел, копье). Любопытно, что и предмет, с помощью которого мы теперь жарим мясо, – *шампур* – с армянского тоже переводится как «вертел». Слово *шампур* пришло в русский язык относительно недавно, и это заимствование связано, скорее всего, с тем, что именно армяне держали в России большинство шашлычных.

Не могу удержаться, чтобы не дать рецепт настоящего шашлыка, который перешел ко мне от моих армянских предков. Берете хорошее мясо (лучше всего – баранью вырезку,

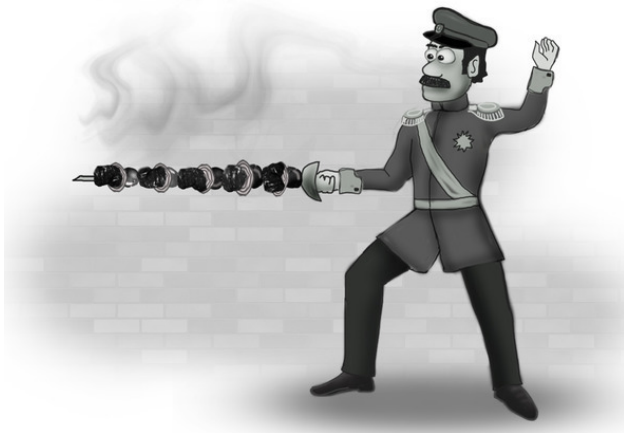
но подойдет и свиная шейка), режете на некрупные куски, кладете в кастрюлю, выжимаете туда лимон и шинкованный крупными кольцами репчатый лук (на 1 кг мяса – один лимон и одна большая луковица). Соль, перец – и все, больше никаких изысков! Мясо хорошенько мнете руками, несколько раз перемешивая с луком, и ставите в теплое место под увесистым гнетом. Через три часа жарите настоящий армянский шашлык, кушаете, причмокивая, и вспоминаете меня тихим добрым словом.

ГЕНЕРАЛ—ГАСТРОНОМ

Связан с Арменией и знаменитый *шашлык по-карски*. Имя ему дал город *Карс*, который расположен в нынешней Восточной Турции. Городок этот сейчас захолустный, ничем особо не примечательный. А ведь в X веке это была столица Армении, а затем – весьма влиятельного Карского царства.

За свою многострадальную историю Карс много раз переходил из рук в руки (турки-сельджуки, Византия, Грузинское царство, снова турки), но в результате русско-турецких войск отошел к России, где надолго и остался.

В 1855 году при очередном взятии города отличился генерал Николай Муравьев (впоследствии – граф *Карский*), который был не только блестящим военачальником, но и заездытым гурманом. Именно он привез в Петербург рецепт *шашлыка по-карски* (большой кусок баранины, поджаренный на вертеле с овощами). Благодаря необычайной популярности генерала-победителя это блюдо мгновенно стало хитом сезона и прочно вошло в русскую кухню.



Ну, а древний армянский город Карс великий вождь страны Советов в 1921 году подарил Турции (если быть точным, вынудил формально независимую Армению согласиться на аннексию города). Ильич вообще отличался необыкновенной щедростью по части раздачи чужих земель.

ЯМА С МЯСОМ

А теперь о близком родственнике шашлыка – *барбекю*. Мы воспринимаем это слово как американское, что оправдано, так как этот способ приготовления мяса пожаловал к нам прямым из североамериканских штатов. Американцы, в свою очередь, позаимствовали его у одного из карибских племен, на языке которого *барбекю* означает «яма священного огня». В ямах с углями карибские гастрономы жарили туши жертвенных животных и с удовольствием их поедали. Практичные американцы постепенно от ям отказались (хотя в «Унесенных ветром» они еще присутствуют) и изобрели специальное приспособление для жарки мяса.

С чем мы их (и нас) поздравляем!

ГАЛИМАТЬЯ НА СКОРУЮ РУКУ

Наша родная, российская *галиматья* имеет, как выясняется, тоже иноземное происхождение, причем сугубо кулинарное. Она связана с французским словом *galimafree* (бурда, плохо приготовленное блюдо). Первоначально на Руси так называли рагу, наспех приготовленное из имеющихся под рукой продуктов, не всегда свежих. Вероятно, такие кулинарные произведения доводили некоторых слабых на желудок людей до легкого умопомешательства – отсюда и переносное значение слова *галиматья*.

КАВАРДАК В ЖИВОТЕ

В чем-то похожая история приключилась и со словом *кавардак*. Сейчас уже никто и не помнит, что когда-то так называлось съестное, причем в разных районах России – разное. На Волге *кавардаком* называли кулеш из пшенки с мелко накрошенной рыбой, в тульских землях – капустную солянку с толчёными сухарями, а на Южном Урале – картошку с луком и рубленным мясом.

Изначально *кавардак* – слово тюркское, однокоренное со словом *курдюк* и означает рубленую баранину. В Турции название блюда произносят как *кавурдак* или *кавурма*. Узнаете хит российского общепита – *шаурму*?

Почему же на Руси рагу превратилось в обозначение беспорядка и неразберихи? Дело в том, что в XVII веке *кавардак* был введен в ассортимент армейской кухни. Казнокрадов, как известно, на Руси всегда хватало, и качество съестных припасов, из которых готовилось блюдо, было, мягко говоря, не самым высоким. Отведав его, бедные солдатухи частенько получали полную неразбериху в желудках.

Думаю, что кавардак в животе хорошо знаком и тем, кто в советские времена отдавал воинский долг Родине.

ЕДА ДЛЯ ПЯТИ ПАЛЬЦЕВ

С соблюдением правил гигиены в прежние времена было неважно, о чем, к примеру, свидетельствует название *беш-бармак*

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.