

## *Глава 6*

### **Вкус в философии и пища в языке**



Общепринятое санскритское обозначение вкуса — *раса* (*rasa*). *Раса* — термин чрезвычайно важный, а в некоторых отношениях даже «знаковый» для индийской культуры, с ним ассоциируются разные значения и образы.

### *Раса* — вкус: орган и объект

Буквальное значение *раса* — это жидкость, но не просто жидкость, как, например, вода, а жидкость, получаемая в результате выжимки, извлечения, добычи из какого-то материала содержащихся в нем наилучших ингредиентов и свойств.

На философском языке, опирающемся в данном случае на метафорическое значение *расы*, — это «выжимка», «экстракт», «эссенция» как результат движения от явления к сущности. В «Ригведе» *расами* называются разные жидкости, от сока растения *сома* до молока и воды, там же появляется и по сути философское значение — эссенция, экстракт, сущность. В упанишадах — это уже метафора сущности разных рядов явлений: каждое последующее звено представляется сущностью, или основой, предыдущего, например: «Сущность этих существ — земля. Сущность земли — вода. Сущность воды — растения. Сущность растений — человек. Сущность человека — речь и т.д.» (Чхандогья-упанишада. I,1, 2). В организме человека, которым больше всего занималась аюрведа<sup>2</sup>, *раса* — это жидкость, творящая жизнь, или энергетический флюид, образованный взаимодействием трех первоэлементов: ветра, зем-

## Натурфилософия вкуса в Индии: *вайшешика*<sup>1</sup> и буддизм

<sup>1</sup> *Вайшешика* (санскр. *vaiśeṣika*, от *viśeṣa* — «особенное, отличное») — школа индийской философии, признающая авторитет Вед, но развивающая свои доктрины на независимых основаниях. В индийской мысли *вайшешика* известна своим учением об атомах и системой категорий (*падартха*).

<sup>2</sup> Аюрведа (санскр. *āyus* — «долголетие» и *veda* — «знание») — система традиционной медицины, включающая основные антропологические идеи индийской мысли.

ли и воды<sup>3</sup>. В философских школах, особенно в буддизме *абхидхармы*<sup>4</sup> значение *расы* тоже колеблется от буквального «вкуса» до метафорического — эссенция, экстракт, эликсир и философского — качество, свойство, функция [Ронкин 2005: 103, 104].

Кроме того, *раса* — это и способность воспринимать вкус, и инструмент вкусового ощущения. Такая двузначность, т.е. ситуация, когда именем объекта названа и способность, и инструмент его постижения (*индрия*), — довольно частое явление в Индии, например: *гандха* — это и запах, и обоняние, и инструмент обоняния. От инструмента и способности надо отличать их субстрат, место локализации, анатомический орган тела (в случае вкуса — это язык, в случае запаха — нос), который тоже называется *индрией*.

Если сравнить вкус с другими чувственными способностями, то он окажется самой из них внутренней, интимной, ведь объект вкусового ощущения встречается с инструментом его восприятия внутри нас, во рту. Обоняние тоже образуется внутри носа, но не предполагает такого глубокого проникновение внутрь, как в случае вкуса. Это обстоятельство, как представляется, позволяет индийской культуре рассматривать *расу* как самый яркий символ непосредственного переживания, и даже больше — фактически отождествить с *расой* перспективу опыта от первого лица. Вкус чего-то есть всегда вкус *для кого-то*, а не просто некое свойство или объект. Это значение передается в современной западной философии сознания термином *квалия*. В буддизме, где главным предметом философствования как раз и является опыт от первого лица, *раса* — вкус («каково это») опыта, как он переживается нами. Поэтому нет ничего неожиданного в том, что термин *раса* стал в индийской культуре обозначением эстетического переживания — основой классификации тех эмоций, которые мы испытываем при контакте с произведениями искусства, прежде всего поэтического и театрального (известны от 8 до 10 *рас*, среди них любовная, героическая, гневная, радостная и т.д.).

В Индии, однако, *раса* никогда не была обозначением некоторой осознанной позиции — вкусом в смысле индивидуального, личностного предпочтения в чем бы то ни было: в стиле одежды, во взглядах, в манере поведения и т.п. («о вкусах не спорят»), или вкусом как пристрастием («иметь вкус к чему-то», а не просто «иметь вкус чего-то»).

Как можно видеть, в дискурсе о вкусе задействованы самые разные регистры: от физиологического до психологического, философского и культурологическо-

<sup>3</sup> С точки зрения аюрведы человеческий организм — это не система фиксированных органов, каждый из которых занимает определенное место и выполняет свою функцию, а совокупность флюидов, циркулирующих по внутренним каналам тела. Подробнее о *расе* в аюрведе см. [Лысенко 2009а: 133].

<sup>4</sup> *Абхидхарма* (санскр. *abhidharma*, пали *ahhidhamma*) — философская «суперструктура» буддизма, создававшаяся как рационалистическая систематизация буддийской учительской традиции, в построении которой участвовал целый ряд школ и направлений. Подробно см. [Лысенко 2011а].

го/цивилизационного. В последнем случае мы имеем дело с культурными стереотипами. Например, в индийской номенклатуре вкусов не было понятия пресного вкуса. Вкус всегда *какой-то*, отсутствие определенного вкуса не может считаться вкусом, ибо вкус неизменно описывают в рамках заданных классификаций, поэтому в Индии «нулевым», исходным, вкусом был не пресный, а сладкий.

В этой статье будет показано, каким образом представления о вкусе двух индийских философских школ — вайшешики и буддизма *абхидхармы* — опираются на их натурфилософию, или философию природы, а также как эти школы представляли вкус с позиции его восприятия человеком. Целью будет обоснование разных объяснительных схем, развиваемых этими двумя школами, разделяющими атомистическую натурфилософию (т.е. дискретный подход), но при этом опирающимися на разные когнитивные модели вкусового опыта.

## Что такое натурфилософия вкуса

Под «натурфилософией» обычно понимают философское учение о мире, о Вселенной. В Индии, как и в древнегреческой традиции досократиков, основу такого учения составляло представление о четырех (или пяти) первоэлементах бытия (*махабхута*): земле, воде, огне и ветре (у греков — воздухе). К *махабхутам* часто добавляют пятый первоэлемент — *акаша* (пространство, эфир). Постулат о том, что тело, как и Вселенная, образовано из *махабхут*, восходит к практике микро-макрокосмических отождествлений, сопровождающих прежде всего космогонические ритуалы. В ходе ритуала элементам «космоса» ставились в соответствие телесно-психические явления (микрокосм). При этом отправной точкой и основой микро-макрокосмических корреляций была не Вселенная, а именно человек (микрокосм), точнее — его психосоматическое устройство, проецируемое на Вселенную. Первочеловек (Махапуруша) выступает одновременно и проектом, и демиургом упорядоченного космоса, а творение мира, природного и человеческого, вместе со всеми богами и ритуалами — актом Его принесения в жертву, как в знаменитом гимне «Ригведы» — «Пуруша-сукта» (Ригведа 10.90).

В данном случае нас интересуют проекции-корреляции с участием частей тела и телесных функций человека. Некоторые примеры таких корреляций содержат брахманы и упанишады. Так, в «Чхандогья-упанишаде» (Чх.-уп. 3.1.2) Яджнявалкья перечисляет восемь «орудий восприятия» (нос, речь, язык, глаз, ухо, разум, руки, кожа) и восемь «предметов восприятия» (соответственно — запахи, имя, вкус, образ, звук, желание деяние, прикосновение) [Упанишады 2000]. Важно отметить, что картина мира представляется не такой, какова она сама по себе, без нас, а из перспективы человеческого опыта: человек взаимодействует с определенными свойствами окружающего мира через «двери чувств» на основании принципа «подобное воспринимает подобное». В этих корреляциях

вкусу обычно ставится в соответствие первоэлемент воды. В связке с жидкостью вкус подробно исследуется в аюрведе. Согласно аюрведическим авторам, всякая субстанция (*дравья*) имеет свой вкус (*раса*), который понимается как жидкость, являющаяся одновременно и субстратом вкуса, и его утробой (*йони*), и его отличительным признаком. Шесть основных вкусов, выделяемых в аюрведе, — это сладкий, вяжущий, горький, кислый, соленый, острый. Каждый из них имеет свои свойства и оказывает свое воздействие на организм (подробное описание фармакологических свойств разных вкусов см. [Меленбельд 1987: 5–9]). Имеются и разные другие классификации вкусов на самых различных основаниях<sup>5</sup>. Аюрведисты исследовали вкус в своих практических целях, не создавая собственных оригинальных философских концепций, а опираясь на уже имеющиеся учения разных школ — особенно *санкхьи*<sup>6</sup> и *вайшешики* (см. [Лысенко 2009б]).

## Натурфилософия вкуса в вайшешике

С основными положениями натурфилософских концепций вкуса в *вайшешике* можно познакомиться по тексту «Падартха-дхарма-санграха» («Собрание характеристик категорий», или «Прашастапада-бхашья» («Комментарий Прашастапады») автора VI в. Прашастапады с комментарием Шридхары «Ньяякандали» [Лысенко 2005]. В своем анализе первоэлементов вайшешики руководствовались жесткими принципами своей системы. Во-первых, метафизическим представлением о том, что в основе мира лежат девять субстанций (*дравья*): земля, вода, огонь, ветер, *акаша*, направление, время, *атман* (душа) и *манас* (внутренний орган), наделенные качествами (*гуна*: всего 24 качества, у каждой *дравьи* свой набор *гун*) и движениями (*крия*: 5 разновидностей). Во-вторых, они следовали натурфилософской схеме «тело–орган–объект» (*шарира–индрия–артха*), в соответствии с которой и излагалось учение о первоэлементах.

Схема «тело–орган–объект» требовала, чтобы каждой из четырех материальных субстанций (*дравья*) соответствовало свое тело (*шарира*). Это было более-менее понятно в случае земли, поскольку вайшешики считали все тела состоящими из атомов земли, но тела воды, огня и ветра — что это такое и зачем? Вайшешики ссылаются на водные тела в обители Варуны (бога, связанного с элементом «вода»)<sup>7</sup>, огненные тела (в мире Адитьи, бога Солнца, элемент «огонь»)

<sup>5</sup> Например: полезно-сладкий, вредно-сладкий, невкусный и полезный, невкусный и вредный, земляной, водный, огненный, ветряной, эфирный, тяжелый, легкий, холодный, горячий, сухой, проявленный и непроявленный и т.п. См. [Дасгупта 1932: 357].

<sup>6</sup> *Санкхья* (санскр. *sāṃkhya* — то, что от исчисления) — древнейшее и влиятельнейшее направление индийской философии, разрабатывавшее специфическую модель онтологического и космического дуализма.

<sup>7</sup> Прашастапада пишет: «Тела, [состоящие из воды], только неутробнорожденные, [пребывают] в обители Варуны, благодаря поддержке частичек земли они способны к *бхоге* — ощущению [удовольствия и страдания]» [Лысенко 2003: 272].

и тела из ветра (в обители Марутов — божеств, связанных с элементом «ветер»). Об этих телах сообщают агама (священные тексты, имеются в виду Веда), поэтому вайшешики пытались найти им свое место в системе. Речь идет об адаптации вайшешиками традиционных взглядов, которые разделялись всеми индийскими школами, и это прежде всего представления об опыте человека как «вкушении» (*бхога*) результатов индивидуальной кармы и воплощении в новое тело в соответствии с этими результатами. Вайшешики считали, что тело — это основной локус кармического опыта, а инструментальной причиной вкушения этого опыта служат атомы земли. Тела, которые можно обрести в результате перевоплощения в обителях богов, олицетворяющих великие элементы, вкушают удовольствия и страдания благодаря действию примеси атомов земли. Что собственно делают эти примеси? Из текста следует, что они придают телу определенную форму<sup>8</sup>.

Основное специфицирующее качество земли, выделяющее ее среди других *махабхут* (*вишеша-гуна*), — это запах. Причины такого, скажем прямо, странного тезиса — чисто спекулятивные, обусловленные разными постулатами системы *вайшешика* (подробнее см. [Лысенко 2009б]), например, вайшешиковской каузальной теории, согласно которой в образовании тел действуют три разновидности причин: присущая (*самавай-карана*), неприсущая (*асамавай-карана*) и инструментальная (*нимитта-карана*). Присущая причина формирует, так сказать, структуру тела и задает его специфическое качество — запах, остальные *махабхуты* могут механически присоединяться к ней в качестве примесей. То, что является присущей причиной для образования тел из элемента земли, для тел других элементов может быть неприсущей или инструментальной причиной. Считается, что запах присущ земле, у субстанций других элементов он возникает из-за примеси частичек земли. Точно так же цвет, вкус, осязание и другие качества земли объясняются примесями частиц (атомов) других элементов, соответственно, огня, воды, ветра. В соответствии с атомистической теорией вайшешиков вкус имеет две формы — вечную у атомов (воды) и не вечную у вещей, образованных из этих атомов.

Именно в субстанциях земли отмечается максимальное разнообразие вкусов (перечисляются шесть аюрведических вкусов), и это тоже отличает ее от воды, огня и ветра. У воды только сладкий вкус, другие ее вкусы объясняются примесями атомов земли, огонь же и ветер вообще не имеют вкуса. В *вайшешике* наряду с термином *раса* употребляется и термин *расана*. Он также многозначен и включает в себя всё, относящееся к вкусовым ощущениям, — язык и слюну.

Теперь перейдем к органам (*индрия*). В отличие от тел, они состоят только из «своих» элементов в чистом виде без всяких примесей: орган земли (обоня-

<sup>8</sup> В комментарии Шридары к «Разделу ветра» сказано: «Благодаря поддержке многочисленных частичек земли, служащих инструментальными причинами, и особому контакту с частицами ветра появляется ветряное тело, достаточное твердое и держащее форму, чтобы подобно земляным телам, переживать *бхогу* — ощущение (удовольствия и страдания)» [Лысенко 2005: 81].

ние) — это атомы земли в носу, орган вкуса — это атомы воды на кончике языка, орган огня (зрение) — атомы огня в зрачке, орган ветра (осязание) — атомы ветра, покрывающие кожу. *Индрии* действуют в соответствии с принципом «подобное воспринимает подобное». Обратим внимание на то, что в *вайшешике* анатомические части тела, в которых локализованы *индрии* (чувственные способности и инструменты их реализации), не тождественны самим *индриям*, хотя и часто обозначаются их именами. Тело и *индрии* связаны в *вайшешике* не отношением присущности — *самавая* (самым тесным отношением, когда части не существуют друг без друга), а лишь *самйогой* — временным механическим соединением (тело может лишиться каких-то *индрий*, например, способности зрения, но от этого не перестанет функционировать как тело).

По словам Шридахры, комментатора Прашастапады, отсутствие в органе вкуса примесей означает, что частички земли и других первоэлементов «не ослабляют действенность водных частичек, образующих орган вкуса... То, что орган состоит из воды, доказывается таким фактом: из качеств цвета и ему подобных он делает воспринимаемым только вкус, поскольку в сухом рту выделяется слюна» [Лысенко 2003: 276]. Мы способны различать вкусы благодаря атомам воды, из которых состоит слюна, покрывающая язык. Именно через воду мы и получаем пищу. Как сказано у Шридахры, «качество вкуса, пребывающее в языке, помогает воспринять вкус за его пределами» [Там же: 319]. Другой автор *ньяи-вайшешики* — Удайна в своей комментарии к «Прашастапада-бхашье» «Лакшанавали» поясняет, что проба на вкус всегда связана с водой, даже когда речь идет о сухих зернах [Поттер 1977: 525].

Базовым вкусом, лежащим в основе всех остальных вкусов, вайшешики считали сладкий — отличительное качество воды. Почему именно сладкий вкус? Этим вопросом задается и анонимный оппонент в комментарии Шридахры: «Она (вода) не может быть сладкой, ибо никогда не бывает столь же сладкой, как и сахар и т.п.» Ответ Шридахры: «Вкус воды отличается от остальных пяти вкусов — острого, вяжущего, горького, соленого и кислого. Что же касается сладости воды, которая не такая, как у сахара, то ее следует считать результатом отсутствия определенной степени сладости» (цит. по [Лысенко 2003: 273]). В других комментариях традиции *ньяи-вайшешики* выдвигались и иные аргументы в пользу сладости как базового вкуса. Умеш Мишра суммирует их в своей книге: «Когда сладкие субстанции земли, такие как молоко или сахар, подвергаются подогреванию на огне, их сладкий вкус разрушается, тогда как сладкий вкус воды при нагревании не исчезает. Если в жидкости обнаруживается другой вкус, например — соленый в морской воде, или кислый — в соке лимона, то он возникает благодаря примеси частичек субстанции земли, следовательно, несладкий вкус, обнаруживаемый в воде, принадлежит земле, иначе невозможно было бы объяснить сладковатый вкус дождя, выпадающего из облаков. Обычно, когда мы пьем воду, мы не ощущаем ее сладости. Причина этого может заключаться в том, что этот вкус подавляется влиянием частичек субстанций земли или огня во рту.

Именно поэтому считается, что ощутить реальный вкус воды можно только, если сначала съесть что-то вяжущее, например плод мирабалана (сливы)» [Мишра 1936: 309].

Восприятие вкуса, как следует из предыдущего изложения, возникает в результате действия своей *индрии*, чувственной способности, которая локализуется в атомах слюны (воды) на кончике языка (можно сказать, что эти атомы играют роль вкусовых рецепторов), а объектом являются вкусы как качества (*гуны*) разных субстанций (*дравья*), но каков субъект этого восприятия, ведь инструмент есть инструмент для кого-то? В *вайшешике* субъектом познания (*джнятр*), действия (*картр*) и кармического опыта (*бхоктр*) считается *атман* (душа, самость). Именно *атман* вкушает и познает вкус, вернее, переживание вкуса и есть его познание, оно не требует рефлексии, определения в словах. Но все не так просто. Между *атманом* как субъектом и его объектами — вкусами присутствуют два опосредующих звена: *манас* и *индрии*. *Манас* (внутренний орган), имеющий в *вайшешике* форму подвижного атома, получив сигнал от *индрии* вкуса (атомов слюны на поверхности языка) о контакте с объектом (вкусом), передает этот сигнал *атману*. Контакт *манаса* с *атманом* порождает в последнем желание, желание порождает усилие, а усилие — действие. Но ведь на практике, прежде чем начать пробовать пищу на вкус, мы сначала смотрим на нее, вдыхаем ее запах. Например, мы смотрим на яблоко, это значит, что *индрия* зрения вступила в контакт с яблоком (*индрия-артха-санникарша* — познавательный контакт инструмента и объекта), *манас* «передает информацию» об этом контакте *атману*, *атман* начинает испытывать желание (в нем появляется мысль «а съем-ка я это яблоко»), желание порождает усилие в руке, и мы берем это яблоко и начинаем его есть. В момент откусывания первого кусочка *индрия* вкуса вступает в контакт с вкусом яблока, далее происходит контакт *индрии* с *манасом* и *манаса* с *атманом* и последний вкушает (переживает) разные вкусовые ощущения, соответствующие «объективному» вкусу яблока (кислоты, сладости и т.п.). В этом примере желание съесть яблоко возникает от зрения (или можно представить, что от зрения и обоняния), а не от вкуса. С точки зрения вайшешиков, это не случай непосредственного восприятия, когда вкус порождает желание, или желание — вкус, а случай логического вывода (*анумана*) на основании восприятия сходства (*саманьято-дришта*): вид (или запах) яблока пробудил в нас воспоминание о вкусном яблоке, которое мы когда-то ели, поэтому нам захотелось попробовать и это яблоко, далее запускается уже описанный механизм вкусового восприятия.

## Эпистемология и натурфилософия вкуса в абхидхарме

Теперь уберем из этого восприятия *атмана* — когнитивного субъекта, агента и вкушающего. Это и будет попыткой понять вкусовое восприятие с точки зрения буддийской концепции «не-я» (*анатмавада*) (подробнее о концепции не-

атмана см. [Лысенко 2011б: 97–102]). То, что мы начинаем анализ буддийской натурфилософии вкуса обращением к эпистемологическим вопросам, — вполне закономерно, поскольку буддизм как философское учение — это исследование опыта человека в мире, а не мира и человека по отдельности. Процесс вкусового восприятия будет описываться в соответствии с трехчленной схематизацией: объект (вкус яблока) — *индрия* (язык) — распознавание вкуса (*джихва-виджняна*), или вкусовое сознание. Характерно, что вайшешиковская натурфилософская схема «тело–орган–объект» не относится к процессу восприятия: даже если речь идет об *индрии* (органе) и ее объекте, они рассматриваются с точки зрения *бхоги* (вкушения удовольствия и страдания), а не познавательного процесса. В буддизме перспектива «от субъекта опыта», под которым понимаются сами психические состояния, а не их носитель — *атман*, является системообразующей. Субъект непосредственного восприятия — вкусовое сознание (одно из шести сознаний: зрительного, вкусового, обонятельного, осязательного, слухового и внутреннего — для распознавания внутренних состояний и эмоций, соответствующих *бхоге*). Буддисты представляли психику как многофакторный сложный каузальный процесс, который не управляется из единого центра (*атмана*), а, так сказать, саморегулируется благодаря механизму взаимозависимого возникновения *дхарм* — состояний сознания (*пратитья самутпада*).

Как и буддийская теория сознания, основанная на отрицании неизменного и единого субъекта, или субстрата опыта, буддийская натурфилософия не признает существования неизменных субстанций и вне нашего опыта. Вследствие этого буддийские атомы (*параману*) считаются не субстанциями (как в *вайшешике*), а, скорее, феноменальными свойствами, точнее, буддийские атомы не подлежат определению в категориях субстанция–качество (*дравья–гуна*), характерных для онтологии *вайшешики*. В отличие от атомов *вайшешики*, буддийские атомы дифференцированы не своим составом (все базовые атомы состоят из четырех первоэлементов — земли, воды, огня, ветра), а своим способом действия (для земли — поддержание, для воды — соединение, для огня — подогревание, для ветра — распространение, которое включает рост и перемещение). К первоэлементам, образующим «сущностный атом» (*дравья-параману*), присоединяются производные от них свойства (цвет-форма, запах, вкус и осязаемое), совместно формируя восьмичастный составной атом (*самгхата-параману*). Так что атомы первоэлементов, строго говоря, не делятся на классы, как в *вайшешике*, атомов земли, воды и т.д., а являются сложными многофакторными образованиями, хотя при этом считаются неделимыми. Кроме того, буддийские атомы не вечны, как у вайшешиков, а мгновенны, как и все явления (*дхармы*) в буддизме (см. [Лысенко 2011в: 129–135]).

Васубандху в «Абхидхармакоша-бхашье» («Комментарий к Сокровищнице Абхидхармы», далее — АКБ; см. [Островская, Рудой 1998]) уделяет специальное внимание обсуждению устройства разных чувственных способностей, их «анатомических» субстратов и их объектов. И чувственные способности

(индрии), и объекты представляют собой скопления атомов (*самгхата-параману*) (АКБ II.22). Атомы *индрий* отличаются от атомов объектов тем, что состоят из тонкой прозрачной и светящейся материи (*прапада*). В зависимости от вида опыта атомы *индрий*, присоединившись к минимальному восьмеричному атому, образуют вместе с ним минимальную единицу, атом, того или иного вида непосредственного опыта. Так, атом вкусового ощущения будет состоять из 10 компонентов: к восьми исходным прибавляются атом осязания (на коже — телесность является фундаментальным условием возможности опыта) и атом вкуса (подробнее об атомистических механизмах восприятия см. [Лысенко 2016: 150–165]).

Распознавание вкуса, или вкусовое сознание, в буддизме имеет своим условием наличие двух факторов: объекта (вкусов вещей) и *индрии* — воспринимающей способности, ее носителя — атомов, и ее анатомического органа — языка. Иногда добавляется третий фактор — внимание (*манасикара*), иногда выстраивается цепочка когнитивных состояний. Например, в «Вопросах Милинды» Нагасена говорит царю Менандру (Милинде): «...на основании зрения и зримого становится зрительное сознание, соединение их трех есть соприкосновение, на основании соприкосновения — ощущение, на основании ощущения — жажда, на основании жажды — деяние, от деяния вновь порождается зрение. Есть ли у такого ряда конец?» — «Нет, почтенный». — «Так же и со слухом, и с обонянием, и со вкусом, и с осязанием, и с умом» [Парибок 1989: 98].

Восприятие есть результат каузального процесса, некое эмерджентное явление, которое непохоже на свои причины, но тем не менее тесно с ними связано. Субъект в виде неизменной души в этом процессе не предусмотрен.

Абхидхармики в своих классификациях факторов обычного человеческого опыта уделяли большое внимание разным аспектам вкусового восприятия. Оно наряду с обонянием и осязанием, и в отличие от дистантного постижения (зрения, слуха), считалось разновидностью контактного постижения объектов. Однако контакт понимался не буквально, а метафорически как максимально близкое сближение, но с сохранением интервала (признание реального контакта влекло за собой трудности в обосновании атомистического учения — АКБ I.43d). *Индрия* вкуса в *абхидхарме* соразмерна своим объектам, поскольку количество атомов органа вкуса (расположены на поверхности языка в форме полумесяца) соответствует количеству атомов объекта (пищи, которая попадает в рот — АКБ I.44a-b).

Интересны наблюдения абхидхармиков относительно вкуса и вкусового восприятия, свидетельствующие о том, что они занимались интроспекцией этих процессов. Например, ставится такой вопрос: «Если органы осязания и вкуса „достигают“ соответствующие объекты одновременно, то которое [из двух видов] чувственного сознания возникает первым?» — «То, чей объект будет более действенным. Однако в том случае, когда действенность объектов одинакова, вкусовое восприятие возникает первым, так как живое существо всегда стремится к утолению голода» (АКБ I.10; см. [Островская, Рудой 1998: 202]). Вместе

с тем утверждается, что обоняние воспринимает запах пищи быстрее, чем язык — ее вкус (АКБ I.23с), что соответствует современным данным.

Именно *индрия* вкуса, называемая по ее органу — язык (*джихва*), а не объект (шесть вкусов), определяет характер чувственного сознания как вкусового сознания (*джихва-виджняна*). Относительно вкуса специально подчеркивалось, что он *присвоен* (*упата*, *упагрхита*) сознанием (*читта*) и явлениями сознания (*читта-чайта*) как «свой», тем самым в абхидхармических терминах вкус объяснялся как опыт от первого лица<sup>9</sup>.

В буддийской сотериологической перспективе вкус, как и обоняние, считались нейтральными факторами опыта, но вместе с тем буддийской медитативной практикой предполагалось, что в мире форм (*рупа-дхату*), т.е. на уровне медитативного опыта концентрации сознания, который преодолевает наш обычный опыт, соответствующий миру желаний (*кама-дхату*), вкус и осязание исчезнут за ненадобностью, поскольку у адепта, достигшего этого уровня, больше нет привязанности к удовольствию от вкушения твердой пищи. Такая привязка вкуса лишь к обыденному опыту свидетельствует о том, что для буддистов вкус и вкусовые ощущения были не онтологической категорией и не чем-то данным объективно как часть естественного устройства человека, а продуктом омраченного сознания, которое человек в силах полностью преобразовать собственными усилиями.

Вот как в «Вопросах Милинды» иллюстрируется разница между человеком, аффицированным привязанностями-омрачениями (*клеша*), и человеком, избавившимся от них: «Когда страстный ест, государь, он испытывает ощущение вкуса и испытывает страсть к вкусу; а когда бесстрастный ест, он испытывает ощущение вкуса, но не страсть к вкусу» [Парибок 1989: 114].

\* \* \*

Если сравнивать основные философские рамки или общие подходы, которые мы можем реконструировать на основании исследованных выше натурфилософий вкуса *вайшешики* и *абхидхармы*, то можно отметить следующее. Подход *вайшешики* опирается в основном на интерес к миру и человеку как формам бытия в самом широком смысле слова (почему они такие, а не иные? или даже: почему они есть?), а буддизм *абхидхармы* больше занимается исследованием опыта живых существ с точки зрения возможности радикально изменить его, меняя характер ощущений, восприятий и мыслей, т.е. буддистов интересуют факторы возникновения наличного положения вещей — страдания, прежде всего в опыте. И это делается ради того, чтобы, выявив и систематизировав подобные факторы, элиминировать их в собственном опыте и обрести сознание, полностью контро-

<sup>9</sup> В АКБ I.34 присвоенным называется то, что «присваивается сознанием и явлениями сознания в качестве их субстрата, так что польза или вред, приносимые одному, передаются и другому, поскольку между ними [существует] тесная взаимосвязь. В обыденном словоупотреблении [такая материя] называется живой» [Островская, Рудой 1998: 227].

лируемое, очищенное и свободное от омрачений, иными словами — просветленное сознание Будды, не подверженное сансаре. Если в случае последователей *вайшешики* достижение освобождения от сансары было, так сказать, эффектом философского видения реальности в терминах категорий этой системы (субстанция, качество, движение, общее, особенное, присущность)<sup>10</sup>, то для абхидхармиков — осознанное стремление к освобождению (в махаяне к *бодхичитте* — «сознанию пробуждения») имманентно каждому ощущению, каждому восприятию, каждому движению мысли. Оно и создает «вкус» буддийского учения. Как сказал Будда, «так же, как океан имеет только один вкус — вкус соли, так и мое учение имеет лишь один вкус — вкус освобождения» (*вимутти-раса*) (Ангутта-ра-никая IV.203; Виная II.238; Удана 56).

В.Г. Лысенко

---

<sup>10</sup> Вот как это описано у Прашастапады «У того, кто рождается в благородной семье, если [в предыдущем рождении] он был наделен знанием и совершал поступки без намерения [воспользоваться их] результатами, появляется страстное желание познать средства освобождения от страданий. [С этим желанием] он направляется к учителю, от которого получает знание сущности шести категорий; по прекращении незнания [он становится] бесстрастным, [а став бесстрастным], избавляется от гнева, отвращения и т.п., что останавливает возникновение дхармы и адхармы. А раз прежние [дхарма и адхарма] сполна исчерпаны, наступает [их] прекращение; по прекращении гнева и подобных [аффектов] остается только одна дхарма, благодаря которой появляется покой, наслаждение и потеря интереса к телу, после же появления наслаждения, порожденного видением высшей истины, [и эта дхарма] прекращает свое действие. Тогда, по прекращении [всего], атман становится абиджей — лишенным семян [будущего рождения], а тело и т.д. (органы чувств) прекращают свое существование. И раз другое тело не появляется, наступает успокоение, подобное затуханию огня по истощении запаса топлива, которое и есть мокша, конечное освобождение» [Лысенко 2005: 352].

**Соотнесенность  
пищевой,  
ритуальной  
и грамматической  
практик  
в Древней Индии**

**С**истема питания у жителей городов Индской цивилизации (IV–III тыс. до н.э.) была смешанной: ели мясо домашней птицы, говядину, баранину, блюда из рыбы и черепаха. Важнейшими компонентами питания были также лепешки, прежде всего пшеничные; их, по видимому, дополняли каши и другие изделия из круп. Во всяком случае, на полях близ городов Хараппа и Мохенджо-Даро археологи обнаружили следы культивировавшихся растений: пшеницы, проса, ячменя, гороха; из них, вероятно, после обработки и готовились соответствующие продукты. В Хараппе, но, похоже, не в Мохенджо-Даро, уже знали рис, хотя его роль в питании была ограниченной. Важными ингредиентами трапез являлись также молоко, творог и другие молочные продукты. Полученное из молока масло перетапливали и использовали для готовки или добавляли непосредственно в блюда. Жители также употребляли в пищу финики и, возможно, некоторые другие фрукты, косвенные данные о которых получены археологами — в ходе раскопок были обнаружены остатки украшений с растительными мотивами в виде листьев лайма, семян дыни или имевших форму граната. Это дает основания для предположений о том, что указанные растения были давно окультурены и их производные не только шли в пищу, но и служили источниками вдохновения для ремесленников. Были ли знакомы жителям Хараппы и Мохенджо-Даро блюда из овощей и, если да, то из каких именно, с достоверностью неизвестно, так как никаких остатков овощей при раскопках найдено не было. Не были раскопаны археологами и такие культовые сооружения или постройки, на стенах или полах которых сохранились бы явные следы ритуального использования пищевых продуктов, рисунки на глиняных табличках также молчат об этом.

Однако археологами было найдено немало остатков кухонной утвари, предназначавшейся для еды или питья: округлые и плоские блюда, чашки с ручками и без, кубки, тазы и пр. Мусор в сточ-

ных канавах вдоль улиц индских городов, содержал помимо прочего и множество черепков от разбитых чашек и кувшинов из обожженной глины. Это говорит о том, что посуда, по-видимому, использовалась одноразово — так же, как это делается в ряде случаев и в современной Индии. В процессе раскопок были также обнаружены большие горшки, явно применявшиеся для приготовления пищи, — на них сохранились следы сажи. Большие по размеру сосуды из глины служили, скорее всего, емкостями для хранения зерна и пищевых круп; были найдены также и маленькие кувшинчики, которые, похоже, употреблялись для хранения масел. Значительная часть кухонной утвари вовсе не имела никаких рисунков либо была украшена горизонтальными и вертикальными линиями и овалами, но на некоторых сосудах были изображения птиц, рыб и растений. В отличие от индских печатей, на предметах кухонной утвари не было изображений животных, это может рассматриваться как свидетельство того, что в целом преобладал вегетарианский тип питания. При раскопках, однако, были найдены многочисленные бронзовые и медные рыболовные крючки и заточенные с двух сторон топорики, явно предназначенные не для применения в бою, но для разделки мяса. Это лишний раз свидетельствует о том, что рыбные и мясные блюда все же являлись важными составляющими питания. Последнее подтверждают и раскопки в Хараппе, в результате которых были найдены многочисленные груды костей животных и рыб. Остатки терракотовых статуэток и изображения на печатях позволяют утверждать, что уже были одомашнены козы, овцы, буйволы и, возможно, свиньи. Мясо всех этих животных, вероятно, шло в пищу [Ватс 1975: 116–118; Луния 1960: 26–28, 33–35].

У появившихся в Индостане приблизительно в XVIII в. до н.э. ведических ариев система питания также была смешанной, но в ранний период, по-видимому, еще доминировало мясоедство, а уже к XII–X вв. до н.э. в трапезе преобладали вегетарианские компоненты. Жители употребляли в пищу продукты из пшеницы и ячменя, молоко, простоквашу, масло, творог, разнообразные овощи и фрукты, каши из проса, ячменя или риса.

Древнеиндийские глагольные корни со значением «есть» предполагали разные коннотации: *khād-*, означавший «есть» и «кусать», подразумевал прием прежде всего твердой пищи, тогда как *ad-* — тоже «есть» — преимущественно пищи мягкой или полужидкой. В отношении поглощения жидкостей чаще всего употреблялись производные от двух основных глагольных корней: от *pā-*, означавшего «пить (глотками)» и *cam-* — «пить/черпать (пригоршнями)». В ходе эволюции индоарийского корень *ad-* перестал использоваться, но прочие корни, несколько преобразовав означаемые, сохранились до нового времени. При этом *cam-* утратил «глагольность» и уцелел лишь в составе именных производных — например, в лексеме хинди *camac-/camcā* «ложка», этимология которой говорит о том, что обычным «инструментом» для отправки в рот любой пищи или жидкости в древности служила сложенная в пригоршню ладонь руки. В большинстве дравидийских языков, на протяжении веков интенсивно контактировавших с индоарий-

скими, единая глагольная основа употребляется в значениях и «есть», и «пить». Это можно объяснить тем, что любая пища у вегетарианцев-дравидов была полужидкой.

К началу I тысячелетия до н.э. почти на всю традиционную для представителей Индской цивилизации пищу из мяса, рыбы, некоторых пресмыкающихся, например, крокодилов, диких птиц, грибов постведийскими сборниками правил о поведении ариев в быту (грихьясутрами и дхармасутрами) были наложены строгие ограничения или даже запреты. Тем не менее на раннем этапе эволюции ведизма поедание скоромных продуктов полностью запрещено не было — в ритуальных контекстах оно дозволялось. На это указывают соответствующие пассажи в дхармасутрах — например, согласно разделу XXIV.1 в *Baudhāyana-dharmasūtra* в состоявший из пяти множеств перечень продуктов, приемлемых для жертвоприношений, кроме растительно-молочных было включено и мясо животных (*paśu*). А *Āpastamba-dharmasūtra*, в разделе 1.5.17.30, прямо утверждает: «[Мясо] дойной коровы и быка есть можно» [Корнеева 2015: 94]. В разделе 143 более поздней *Āpastamba-yajña-paribhāṣā-sūtra*, служившей дополнением к *Āpastamba-dharmasūtra*, перечисляются получаемые из тела коровы или быка конкретные продукты, которые употребляются при жертвоприношениях и таким образом идут в «пищу богам»: это, в частности, сальник (*varā*), шкура (*tvac*), мясо (*māṃsa*), кровь (*lohita*). Некоторые другие ритуальные тексты добавили к этому списку еще и мочу, навоз, слюну и (бычье) семя. Целый ряд дхармасутр (в их числе и *Āpastamba*) ввели также запреты на сотрапезников — так, не разрешалось принимать пищу от «лекаря, охотника, хирурга, птицелова, неверной жены и евнуха» [Там же: 96].

Любая пища, имевшая отношение к жертвоприношению и предназначавшаяся богам, предкам или высокородным участникам жертвенного акта, должна была быть недавно сваренной или испеченной — все сырое, оставшееся от предыдущей трапезы или недоеденное другими, считалось «оскверняющим». К мнимым исключениям относились молоко и сок галлюциногена-сомы — их можно было употреблять и сырыми. Объяснения по поводу молока приводятся в *Śatapatha-brāhmaṇa*, где (в разделе II.2.4.15) повествуется о том, что бог огня Агни, создав корову, совокупился с ней и его семя в корове стало молоком, т.е. субстанцией, неизменно наделенной такими характерными для Агни свойствами, как «белизна», «теплота» и особое «свечение»; поэтому молоко уже в силу своей природной сути — продукт чистый, условно «вареный» и, следовательно, пригодный для обрядов.

Но в случае некоторых специальных ритуалов обычное молоко все-таки кипятилось — это, в частности, происходило в финале кремационного обряда, когда жрец, возглашая: «*Sá gharṁám invāt paramé sadhásthe!*» («Да отошлет он горячее молоко (*gharṁá*) в самое удаленное пристанище!»), вливал при помощи деревянной черпалки разогретое молоко в погребальный костер [Ригведа X.16.10]. Смысл этого действия, как пояснила Т.Я. Елизаренкова, состоял в том, чтобы

трансформировать кремационный костер в поминальный: предки, находившиеся вместе с богом смерти Ямой в отдаленнейшем из небес, получали через посредничество Агни жертву в виде горячего молока, пили его, и этим акт кремации как бы превращался в акт жертвоприношения усопшим [Елизаренкова 1999: 426].

Обычное молоко (не *gharmá*) использовалось в ходе большого жертвоприношения *соме*, когда в выжатый сок галлюциногена добавляли молоко (т.е. условно «вареный» продукт), и это смешение двух субстанций было призвано нейтрализовать «сырость» *сомы* и позволить богам, жрецам и другим участникам ритуального акта пить его. Однако сок *сомы* мог разбавляться не только молоком, но и водой, а иногда употреблялся и в чистом виде. Поэтому дело, похоже, не в молоке, а в том, что, как справедливо полагает Ш. Маламуд, и сок, и растение (или гриб?), из которого готовилась *выжимка*, и все обрядовое действие рассматривались как само воплощение божества, как некая «божественная пища», ее и было дозволено вкушать «богам, жрецам и рядовым участникам ритуала» [Маламуд 2005: 80–81].

Необходимо отметить существование прямой связи между названиями сакральных действий, производившихся в начале любого ведического жертвоприношения, и термином *ho-tr*, обозначавшим главного жреца ритуала. Функции последнего состояли в том, что он **вливал** (вед. *hu-* «лить, вливать» и «жертвовать») растопленное масло или молоко в огонь жертвенника, насыщая таким образом бога Агни, и одновременно приветственными возгласами **призывал** (вед. *hve-* «звать, взывать») богов спуститься с небес на землю и, оставаясь невидимыми для смертных, принять участие в жертвоприношении. В словоформе *ho-tr* (где *-tr* — суффикс имени деятеля) основа *ho-* является контаминацией производных от обоих исходных корней — и от *hu-*, и от *hve-*, и, таким образом, термин предстает как удачное обозначение двойной функции главного персонажа жертвенного обряда.

Имеются и примеры косвенной связи между пищевыми предписаниями/запретами, изложенными в дхармасутрах, и собственно лингвистическими построениями. Так, подробно рассматривая проблему употребления продуктов, приготовленных из мяса «пяти пятипалых», в частности черепах, кабанов, дикобразов, носорогов и зайцев, *Āpastamba-dharmasūtra* указывает на то, что использование в пищу мяса этих животных в отдельных случаях разрешается [Корнеева 2015: 94]. По прошествии нескольких веков на эту оговорку в *Āpastamba* относительно «пятипалых» сослался (правда, без необходимой детализации) комментировавший санскритскую грамматику Панини (древнеиндийский лингвист, ок. V в. до н.э.) знаменитый схоласт Патанджали (II в. до н.э.). В разделах 1.47–49 своего «Большого комментария» он обсуждает сугубо лингвистическую проблему: должна ли грамматика опираться на образцы одной лишь «правильной речи» или же она призвана анализировать и «неправильную» речь. В поисках решения Патанджали цитирует указание *Āpastamba* касательно «съедобности» «пятерки пятипалых» и поясняет, что этим конкретным предписанием *Āpastamba* одновременно —

пусть и в неявной форме — ввела также и запрет на употребление в пищу любых других, не включенных в перечень, видов «пятипалых». Аналогично, по его мнению, следует поступать и грамматисту: предлагаемые в его грамматике правила должны опираться лишь на «правильные» языковые высказывания и тем самым из сфер описания и употребления автоматически будут исключены высказывания «неправильные».

Отличие использовавшегося интеллектуальными слоями общества языка культуры от разговорно-обиходных пракритов подчеркивалось применением к первому эпитета *saṃskṛta-* («выделанный, обработанный, приготовленный»). Ни сам Панини, ни его ранние комментаторы не распространяли указанное определение на язык, оно употреблялось только в отношении приготовленных (не сырых!) пищевых продуктов. Например, в сутре 4.2.16 своего трактата, поясняя функционирование некоторых словообразовательных аффиксов, Панини в качестве иллюстрации приводит словосочетание *bhrāṣṭre saṃskṛtā bhakṣāḥ* («приготовленные в сковороде продукты»). Позднейшие грамматисты (по-видимому, уже новой эры) стали использовать термин *saṃskṛtam* как регулярное название для языка культа и культуры, подчеркивая тем самым «приготовленность/обработанность», т.е. нормированность, последнего, функционально отличающую его от диалектов и говоров. Прецедентом подобного употребления можно считать рассуждения обезьяны Ханумана (в книге *Sundarakāṇḍa* «Рамаяны»). Произнося вслух красочную речь, обращенную к самому себе, Хануман делится сомнениями в отношении того, пригоден ли при обращении к плененной Сите «обработанный язык» (*saṃskṛtā vāc*) или же с ней надо разговаривать, используя повседневный «язык людей» (*mānuṣām vākyaṃ*) [Кардона 1988: 646].

С заменой ведизма брахманизмом и дальнейшим развитием последнего позиции вегетарианства непрерывно усиливались. Параллельно росла популярность блюд из риса — к III в. до н.э. (времени сложения эпоса) сладкая рисовая каша на молоке (*pāyasa/payas*) не только стала любимым лакомством, но и приобрела ритуальный смысл. В частности, согласно «Рамаяне» и «Махабхарате», Рама и его братья в качестве «сыновей богов» были зачаты при поедании женами царя божественного *pāyasa/payas*. Изготовленный из муки особого помола полужидкий *pāyas* сначала выжимали рукой, затем уплотненные комки обжаривали и в итоге получали сладкие рисовые блины *pāyasāpūpa*, которые и употреблялись при повседневных трапезах, и использовались в качестве ритуальных подношений богам.

Приготовленные на основе обычной пшеничной муки блины *apūpa* тоже были нередким элементом повседневного питания. Но они же еще являлись и важной составляющей в торжественных общих обрядах поминовения усопших предков. Соответствующие ритуальные церемонии осуществлялись после восхода полной луны в каждый восьмой день месяцев *rauṣa* (декабрь–январь), *māgha* (январь–февраль) и *phālguna* (февраль–март). Каждая из этих церемоний именовалась *aṣṭaka*, т.е. «восьмерица»; средняя же, проводившаяся в месяце *māgha*, имела

и особое название *ap̄pāṣṭaka* «блинная восьмерица». Поджаренные на сковороде блины *ap̄pāṣṭaka* обязательно поливались с двух сторон горячим растопленным маслом (*ājya*), после чего под крики жрецов, возглашавших: «*Aṣṭakāya svāha!*» («Благословение восьмерице!»), — они помещались в огонь жертвенника, таким образом воплощая собой ритуальную пищу для бога огня и жертвоприношений Агни.

Еще более важное, чем для блинов *ap̄pa*, ритуально-пищевое использование предполагалось для имевших форму эмбриона маленьких клецок или пирожков *piṇḍa*, готовившихся из рисовой, овсяной или пшеничной муки. Их употребляли в качестве жертвенных даров в различных ритуалах, в том числе — в торжественных коллективных церемониях (*śraddha*) в честь усопших предков, в обрядовых действиях, устраиваемых по поводу первого созревания плодов (*āgrayaṇa*), когда *piṇḍa* подносились богу Агни и «богу богов» громовержцу Индре, при некоторых ритуальных процедурах, предполагавших стимулирование беременности или укрепление здоровья новорожденного в первые годы его жизни.

Одним из наиболее значимых считался проводившийся раз в год при большом скоплении публики пышный обряд поминовения умерших «отцов» (*pitṛyajña*). Действо начиналось с возжигания трех огней: огня жертвенника (*āhavanīya*), «питавшегося» растопленным и очищенным маслом как подношением; особого огня, на котором варилась рисовая каша (*brahmaudana*), предназначенная для последующей платы жрецам (*dakṣiṇa*) за их труды; огня домашнего очага (*gārhapatya*), «очищавшего» продукты и кухонную посуду. Между этими тремя огнями раскладывались поленья для кремационного костра.

После того как каша была готова, часть ее подносили тройке богов, а именно Агни, Соме и Яме. Затем из оставшейся части каши жертвователем изготавливались клецки *piṇḍa*, горячий пар от которых, поднимаясь вверх, как считалось, служил пищей для трех поколений предков — для отцов, дедов и прадедов. Сами клецки съедались жертвующим и приглашенными жрецами-брахманами, оставшаяся после богов и высокородных смертных часть трапезы (обычно треть) доедалась обслугой. Позднейшими дхармасутрами (приблизительно к середине I тыс. до н.э.) в отношении этой третьей части были разработаны детализующие поправки: поварам разрешалось доедать оставшуюся кашу прямо из варочного горшка (*kārpara*), кашу с общего блюда (*māllaka*) доедали цирюльник и самые близкие к домохозяину слуги; то, что оставалось в индивидуальных посудидах (*śārāva*), подъедала прочая челядь.

Сходными с поминальными были и обряды, сопровождавшие кремацию. Предполагались три основные ритуальные цели в отношении сжигаемого трупа: во-первых, покойник должен был составить ритуальную пищу богу огня и для этого покрывался «как панцирем» кусками сырого мяса, отделенного от тела принесенной в жертву коровы, завертывался в ее сальник и как следует пропитывался жиром и растопленным маслом. Во-вторых, испекшись в своем «панцире», он отправлялся в мир предков и присоединялся к «отцам». В-третьих, он должен

был «достичь своего потомства», т.е. обеспечить рождение нового человеческого существа, связанного с ним узами родства (Ригведа X.16; [Маламуд 2005: 85]). Символами и как бы «гарантами» всех этих предназначений выступали помещаемые в огонь кремационного костра жертвенные клецки *piṇḍa*.

Пища играла огромную роль и в осуществлявшихся отдельным домохозяином различных «домашних» (*grhya*) ритуалах. Таким был, к примеру, обряд *jātakarman*, отмечавший появление ребенка на свет. Отец, взяв новорожденного на руки, трижды делал выдох в его сторону, затем смазывал его губы положенной в золотую ложечку смесью простокваши, меда и масла, после чего у ребенка перерезали пуповину, его обмывали и впервые давали ему материнскую грудь. При обряде первого кормления твердой пищей (*annaprāśana*), осуществлявшегося на шестом месяце жизни, под пение соответствующих мантр ребенка вновь потчевали смесью из простокваши, молока и топленого масла.

Принятие пищи, как было отмечено выше, осуществлялось горстью, сложенной пальцами правой руки (левая считалась нечистой). Жидкости — воду, молоко и т.п. — обычно лили тонкой непрерывной струей из сосуда прямо в рот, ложки и черпаки употреблялись только жрецами и обычно только для ритуальных возлияний. *Āpastamba-dharmasūtra* в разделе 1.5.17 предписывала совершение трапезы лишь на «подготовленной земле» (*kṛtabhūmau*) [Корнеева 2015: 93] — эта «подготовленность» подразумевала предварительное устиление выбранной площадки смешанным с водой коровьим навозом, который утрамбовывался и должен был высохнуть под лучами солнца.

В завершение необходимо подчеркнуть, что тщательно разработанные гастрономические правила, тесно сплетавшиеся с ритуальными нормативами и лингвистическими предписаниями, формировали единое культурное пространство древнего Индостана, сложились в общий канон, многие элементы которого, претерпев ряд модификаций, сохранились в Индии до наших дней.

Б.А. Захарьин

Ф

илиппины представляют собой интереснейший объект как для культурологических, так и лингвистических исследований. Это архипелаг в Юго-Восточной Азии с полиэтничным населением численностью более 100 млн человек (данные 2017 г.). Насчитывается около 175 филиппинских языков, входящих в состав малайско-полинезийской языковой семьи [Этнолог 2017]. По данным на 2010 г., из 13 языков с числом носителей более миллиона человек тагальский является родным почти для четверти населения Филиппин (24,6%). За ним следуют языки бисайя (11,4%) и себуано (ок. 9,9%), илокано (ок. 8,8%), хилигайнон (8,3%), биколано (6,7%), варай (3,9%) [Ежегодник 2015: табл. 1.11]. Тагальский язык имеет статус государственного языка с середины XX в., в действующей Конституции 1987 г. он называется «филипино».

## Феномен *pansiteria*:

### китаизмы и испанизмы в тагальской кулинарной лексике

На протяжении веков жители Филиппинского архипелага, особенно прибрежных районов, в том числе тагалы, испытывали различное влияние таких иноземных культур, как китайская, малайская, индийская, арабская, испанская и — с начала XX в. по настоящее время — англо-американская. Основной контакт филиппинцев с южнокитайскими переселенцами специалисты относят к периоду X–XV вв.: активная китайская торговля и ремесло в Манильском регионе, рост числа поселенцев и их широкая ассимиляция обусловили заимствование тагальским языком значительного объема южнокитайской лексики, особенно из диалекта хакка<sup>1</sup>, в том числе кулинарных терминов. С XVI в. до конца XIX в. Филиппины находились под властью Испании, и за 300 с лишним лет испанский как язык социальной верхушки оказал наибольшее воздействие на культурно-языковую среду Филиппин, включая и кулинарию. При этом

<sup>1</sup> Хакка — бесписьменный южнокитайский диалект, фонетически наиболее близкий к среднекитайскому языку. Основные носители относятся к ханьскому субэтносу хакка, образовавшемуся в результате волн миграции с севера Китая на юг (ныне пров. Гуандун; подробнее см. [Алексахин 1987]).



испанские термины закрепились и за рядом уже имевшихся в тагальском языке наименований пищи, в том числе китайского происхождения. Данная работа посвящена китайскому и испанскому влиянию в тагальской кулинарной терминологии<sup>2</sup>.

## О традиционной кухне филиппинцев

Основные способы приготовления пищи на Филиппинах — это варка (*lagáʔ*)<sup>3</sup>, жарка (*sanggág*) и жарка на гриле (*ihaw*), приготовление на пару (*halabós*), а также маринование (*kilaw*). Сюда можно добавить и вяление: тагальский термин *tápa* означает соленые вяленые ломтики любого мяса или рыбы. Основа традиционного рациона филиппинца на протяжении многих веков — рис и рыба (морепродукты в целом). Как отмечает Д. Фернандес, в одном из первых филиппинских словарей Х. Де Носеды и П. Де Санлукара, где собран языковой материал периода 1570–1699 гг. (т.е. зарегистрирована и доколониальная лексика), из 713 лексем, относящихся в той или иной степени к кулинарии, 160 приходятся на долю риса — его виды, приготовление и выращивание; 147 относятся к рыбе, включая рыболовство. Как следует из хроник испанских монахов, филиппинцы, которые по бедности питались только рисом, соблюдали церковные посты; если

<sup>2</sup> Перевод тагальской лексики приводится по: [Рачков 2012].

<sup>3</sup> Здесь и далее: символом ʔ обозначена особая фонема «гортанная смычка» в финали слова, не имеющая графического отображения.

же им удавалось достать другой еды, но без риса, то они не постились, так как питание без риса за еду не считали [Фернандес 1987: 289–291].

Филиппинцы к каждому блюду подают различные соусы (*sawsáwan*), призванные не только усилить вкус еды, но и сделать ее более разнообразной. Традиционные филиппинские приправы применяются во множестве сочетаний — от простого уксуса с чесноком или специями до более сложных комбинаций с рыбно-креветочной пастой *patis* или соусом из ферментированной соленой рыбы *bagoóng*, соком местного лайма *kalamansi*<sup>7</sup> и т.п. Отмечается весьма свободный подход филиппинцев к рецептуре блюд: так, гость может высказывать свои предложения по составу угощения и нюансам приготовления [Роделл 2002: 103]. Такая вариативность филиппинской кулинарии, по-видимому, способствовала широкой ассимиляции местным населением элементов и приемов иноземной кухни — в первую очередь, китайской и испанской.

## Китаизмы в тагальской кулинарной терминологии

Хотя на протяжении столетий в различных сферах жизни филиппинцев ощущается активное китайское влияние, до сих пор сравнительно мало внимания уделялось его результатам, касающимся местных языков, в частности тагальского. Лишь немногие лингвисты в разное время затрагивали проблему китайских заимствований<sup>4</sup>. Одним из трудов, полностью посвященных элементам китайского происхождения в тагальском, является монография Э. Арсенио Мануэля «Китайские элементы в тагальском языке» [Мануэль 1948]. Автор проделал большую работу по выявлению и анализу китаизмов в тагальском, однако не всегда языки-доноры были определены верно. Затрудняет работу с материалом, собранным А. Мануэлем, и тот факт, что автор не указывает диалектное происхождение приводимых «китаизмов». А между тем тагальский язык мог заимствовать лексику из таких южнокитайских диалектов, как хакка, амойский и др. Более того, как отмечают исследователи, южнокитайские диалекты были распространены на изначально не подчиненных Китаю территориях, аборигенное население которых включало носителей древних австронезийских языков. Таким образом, южнокитайские диалекты сами могли усвоить часть австронезийской лексики [Саласар 1998: 66–68]. В монографии Глории Чан Яп «Китайские заимствования хакка в тагальском языке» автор насчитывает в языке-реципиенте 2,1% китаизмов, возводимых ею к диалекту хакка [Чан Яп 1980: 299]<sup>5</sup>. По некоторым подсчетам, общее число китаизмов в тагальском достигает 1500 лексем [Инглиш 1977: Intro-

<sup>4</sup> Обзор см. в [Бакланова 2008: 59–61].

<sup>5</sup> Все китаизмы из диалекта хакка приводятся в данной статье по указанной работе [Чан Яп 1980].

duction]. Наибольшее количество заимствованных слов относится к терминам родства, а также сферам материальной культуры — названиям одежды и украшений, пищи и напитков, сельскохозяйственным и коммерческим терминам, орудиям труда и ремеслам [Мануэль 1948: 109–111; Чан Яп 1980]. В статье Г. Чан Яп «Влияние китайского хакка на тагальскую кулинарию» автор представляет анализ около 80 кулинарных терминов хакка в тагальском, включающих наименования сырых продуктов, готовых блюд, способов приготовления пищи, кухонной утвари [Чан Яп 1976: 289–291]. Ряд культурологических исследований посвящен ассимиляции китайских кулинарных традиций на Филиппинах (см. [Фернандес 2002; Си 2011]).

Начало основных контактов филиппинцев с южнокитайскими переселенцами специалисты относят к X в. Отечественный историк М.Ю. Ульянов отмечает, что первые описания отдельных областей Филиппин в китайских источниках появились с середины X в. [Ульянов 1994: 15–16]. С середины XII в. китайские купцы начали активно торговать с Филиппинским архипелагом, а к XIII в. сосредоточили в своих руках наибольшую часть коммерции в тагалоязычном Манильском и ряде других регионов. С расцветом торговли стало расти число китайских поселенцев в Маниле, а также на юге архипелага [Саласар 1998: 65]. По-видимому, в период интенсивной торговли Китая с Филиппинами, с XII до середины XV в., тагальским и другими филиппинскими языками был освоен значительный объем южнокитайской лексики. Поселяясь в различных районах крупных островов, китайцы женились на филиппинках, передавали потомкам свой опыт, знания, культуру, в том числе в области кулинарии. После завоевания архипелага Испанией в XVI в. китайцы приезжали сюда на заработки уже в качестве наемных работников, при этом часть их также оседала на Филиппинах, ассимилируясь с местным населением. Как отмечает культуролог П. Роделл, создание испанцами табачной индустрии открыло для китайцев возможности торговли своей дешевой и быстрой в приготовлении едой на фабриках, в среде рабочих. Популярной стала такая еда и с лотков уличных разносчиков [Роделл 2002: 105]. Наиболее успешные китайские предприниматели открывали свои закусочные, за которыми впоследствии закрепится название *pansiteria* (по общему названию китайской лапши и блюд из нее в тагальском языке — *pansít*). Китайские блюда в качестве повседневной пищи быстро завоевали популярность среди основной, небогатой, части населения: их рецептура (в некоторой степени измененная в соответствии с имеющимися на архипелаге ингредиентами и местными вкусами) была доступна практически любой филиппинской семье. Так, в число важных составляющих местной кухни вошли: *toyo* «соевый соус» < кит. хак. /*tau-iu*<sup>6</sup>/, дополнивший список базовых соусов, а также *pansít* «блюдо из лапши» < кит. хак. /*piàn*+ *e*+*sít*/ «простое в приготовлении блюдо».

<sup>6</sup> Здесь и далее в случае, если значение заимствования, по сравнению с лексемой-донором, не меняется, перевод значения лексемы-донора не приводится.



Термин *пансит* стал обобщающим для самых разнообразных видов лапши (также обозначаемых китаизмами) — рисовой (*bihon*), яичной (*kantón*), бобовой (*sotanghón*), пресной пшеничной (*miswa*) и соленой лапши из цельной пшеницы (*miki*). Многочисленные блюда из *пансита* отличаются выбором типа лапши и ингредиентов — от наиболее близкого к китайской традиции *pansit bihon* (рисовая лапша, жаренная в соевом соусе с кусочками мяса и овощей), а также подаваемых на любом празднике *pansit luglog/palabok* (бланшированная рисовая лапша с креветочным соусом *палабок* и другими ингредиентами) и *pansit Malabon*<sup>7</sup> (тот же *пансит палабок*, но с щедрой заправкой из устриц, кальмаров и других морепродуктов) до блюд, не являющихся *панситом* в строгом смысле — например *pansit Molo*<sup>8</sup> (пельмени из рисовой муки со свининой в бульоне), *pansit buko* (лапша из мякоти кокоса) и др. Элементы китайской кухни были адаптированы и часто настолько изменены филиппинцами сообразно их вкусам и местным ингредиентам, что появилась поговорка: «Не ищи роллы по-шанхайски [*lumpiyang Shanghai*] в Шанхае, а *пансит* по-кантонски [*pansit Canton*] в Гуанчжоу». Известны и примеры влияния китайцев на собственно филиппинскую кухню. Так, местный китайский метис-предприниматель усовершенствовал способ получения филиппинского пальмового вина *тандуай*, сделав его похожим по цвету и вкусу на испанский бренди [Фернандес 1987: 287].

Ассимиляция китайских кулинарных традиций привела и к усвоению тагальским и другими филиппинскими языками значительного числа соответствующих китаизмов. Наш подсчет по списку заимствований из хакка в тагальском языке,

<sup>7</sup> Малабон — рыболовный порт к северу от Манилы.

<sup>8</sup> Моло — город в провинции Илоило, где проживало значительное число китайских переселенцев [Фернандес 2002: 185].

составленному Г. Чан Яп [Чан Яп 1980], показал, что половина (80 лексем из 162), относится к кулинарии, из них:

1) готовые блюда и способы приготовления (42 лексемы), например:

*batsóy* «суп с рублеными свиными внутренностями» < кит. хак. /*baq-cui*/ «суп с поясничной частью свинины»,  
*héko* «темный соус из соленых креветок» < кит. /*hé-kō*/ «блюдо из соленых креветок»,  
*langláng* «способ приготовления/вид лапши с бульоном» < кит. хак. /*lan-lan*/ букв. «китайский способ приготовления лапши»<sup>9</sup>,  
*lumpiyá*<sup>?</sup> «блинчики-роллы из рисовой муки» < кит. /*lūn-piǎ*/ «сладкий соевый пирог»,  
*pésá*<sup>?</sup> «вареная рыба со специями; ч.-л. вареное» < кит. хак. /*pěk-sà-hí*/ «вареная (о рыбе)»,  
*suám* «тушеное в бульоне с рисом» < кит. хак. /*cu-am*/ «готовить рисовый отвар»,  
*tók(u)wa* «соевый творог» < кит. хак. /*taŭ-koǎ*/;

2) сырые продукты (30 лексем), например:

*kiluwá*<sup>?</sup> «молотая горчица» < кит. хак. /*kai-luaq*/,  
*kíntsay* «сельдерей» < кит. хак. /*k<sup>h</sup>in-c<sup>h</sup>ai*/,  
*sítaw* «сорт бобов / фасоли с длинным стручком» < кит. хак. /*c<sup>h</sup>i-tau*/,  
*s(u)wáhe* «вид маленьких креветок» < кит. хак. /*sua-he*/;

3) кухонная утварь (7 лексем), например:

*bitháy* «сито из бамбуковых пластин» < кит. хак. /*bi-t<sup>h</sup>ai*/ «сито для риса»,  
*póhiyá* «ковш, черпак; ведро» < кит. хак. /*pu-hia*/ «черпак из тыквы или дерева»,  
*siyánsi* «ложка для жарки» < кит. хак. /*cian-si*/;

4) разделка продукта (1 лексема):

*kátay* «разделявать (мясо); резать на куски» < кит. хак. /*ka+i+t<sup>h</sup>ai*/.

Даже среди терминов, относящихся к рису как основному продукту питания филиппинцев, немало китайских заимствований, например:

*am* «рисовый отвар» < кит. хак. /*am*/,  
*bíko* «сладкий рисовый пирог» < кит. хак. /*bì-kō*/ «рисовая выпечка»,

<sup>9</sup> Мы предполагаем, что к этому же этимону восходит и таг. термин *bulangláng* «похлебка, тушеные овощи».

*bílu-bílo* «рисовые шарики (для блюд в кокосовом молоке)» < кит. хак. /*bi-lu*/ «клеякий рис»,  
*bíthay* «сито для рисовой муки» < кит. хак. /*bi-t<sup>h</sup>ai*/ и т.п.

Как отмечает Чан Яп, наличие в тагальском языке целого ряда китайских заимствований, обозначающих части свиной туши и некоторые части говядины, может указывать на увеличение потребления тагалами мяса под влиянием китайской кухни [Чан Яп 1976: 294]. На наш взгляд, ассимиляция следующих китаизмов говорит, по крайней мере, об усвоении филиппинцами именно от китайских переселенцев новых способов разделки свиной и — возможно, в меньшей степени — говяжьей туши:

*kásim* «задняя часть свиньи» < кит. хак. /*kaq-sim-baq*/,  
*liyémpo* «кусок свинины для жарки на вертеле» < кит. хак. /*liam-to-baq*/ «свиной желудок»,  
*paykót* «свинные ребрышки» < кит. хак. /*pai-kut*/,  
*tító* «свиной рубец» < кит. хак. /*ti-to*/,  
*góto* «говяжий рубец» < кит. хак. /*gu-to*/,  
*kámto* «срез с говяжьей брюшины» < кит. хак. /*kam-to*/ «внутренности свиньи или быка»,  
*kinse* «говяжья рулька для супа» < кит. хак. /*kien-cil*/.

## Испанизмы в тагальской кулинарной терминологии

В отличие от малоизученных китаизмов, испанскому языковому влиянию на Филиппинах посвящены многие работы, как зарубежные, так и отечественные (см. [Панганибан 1965; Лопес 1973; Вульф 1973; Алькантара 1999; Бакланова 2004; Поте 2016] и многие другие). По различным подсчетам, в тагальском языке насчитывается около 5000 испанизмов (включая индоамериканизмы) [Панганибан 1965: 271], или около 20 % словаря [Алькантара 1999: 207; Бакланова 2016: 27]. Среди публикаций, где уделено внимание испанскому влиянию в филиппинской кулинарии, отметим, например, работы [Фернандес, Бест 2000; Роделл 2002; Фернандес 2004].

С XVI по конец XIX в. Филиппины находились под властью Испании, до 1821 г. являясь частью колонии «Вице-королевство Новая Испания» со столицей в Мехико. До начала XIX в. торговлю на Филиппинах обеспечивали галеоны Акапулько — Манила, что обусловило и проникновение заимствований из наутля и других индоамериканских языков через испанский. За 300 с лишним лет испанский как язык социальной верхушки оказал наибольшее воздействие на культурно-языковую среду Филиппин, включая и кулинарию. Было усвоено



несколько сот кулинарных терминов из испанского языка (в том числе таких базовых понятий, как *kárne* «мясо» (< исп. *carne*). Под влиянием испанцев к основным способам приготовления добавилось тушение, принеся с собой соответствующий испанизм *gisá* (< исп. *guisar*). Само место приготовления пищи стало называться *kusína*<sup>2</sup> «кухня» (< исп. *cocina*). Испанские кулинарные термины вошли и в фольклор — как, например, в пословице *Walang matigas na tinapay sa mainit na kape* (букв. «Нет слишком черствого хлеба для горячего кофе»), что примерно соответствует русскому выражению «Смелость города берет».

Наш подсчет испанских заимствований (включая индоамериканские) по краткому списку наиболее употребительных названий продуктов и блюд в книге филиппинского публициста Дорин Фернандес [Фернандес, Бест 2000: 187–189], показал, что они составляют треть тагальской кулинарной лексики: из 286 широко употребляемых наименований еды можно с уверенностью отнести к испанизмам 90 единиц, т.е. 31%. В целом, тагальский словарь пополнили не только испанские и мексиканские названия продуктов и блюд, но и кулинарных процессов и кухонной утвари, и даже названия приемов пищи. Например:

#### 1) продукты

— пряности, соусы, минеральные добавки:

*asúkal* «сахар» < исп. *azúcar* (< араб. *al-sukkar*),

*pamintá* «перец» < исп. *pimiento*,

*rekádo* «пряность, приправа» < исп.-мекс. *recado/ recaudo* «смесь приправ»

(в основе перемолотый чеснок, аннато, чили),

*sársa* «соус» < исп. *salsa*, и др.;

— продукты растительного и животного происхождения:

*asanórya* «морковь» (устар.) < исп. *zanahoria*<sup>10</sup>,  
*bakaláw* / *bakaláo* «рыба треска» < исп. *bacalao*,  
*kamote* «батат, сладкий картофель» < исп.-мекс. *camote* < науатль *camotli*,  
*kárne* «мясо» < исп. *carne*,  
*mantekilya* «сливочное масло» < исп. *mantequilla*,  
*pínya* «ананас; ананасовое волокно» < исп. *piña*, и др.;

## 2) блюда

*balbákwa* «мясо с субпродуктами, запеченное или тушеное по-особому в печи» < исп.-мекс. *barbacoa*,  
*empanáda* «пирог с мясом» < исп. *empanada* «пирог»,  
*eskabetse* «рыба, жаренная в маринаде» < исп. *escabeche* «маринад с уксусом и специями (для рыбы)»,  
*kalderéta* «блюдо из тушеной козлятины» < гибридный неологизм<sup>11</sup> от исп. *caldero* «котел» + исп. суф. *-eta*,  
*létse plan* «крем брюле» (десерт из яиц и молока) < исп. *leche flan*,  
*morkón* «мясной рулет с овощами, тушеный в томатном соусе» < исп. *morcón* «толстая кишка для приготовления колбас; мясной рулет или колбаса»,  
*pandesál* «соленая булочка из дрожжевого теста» < исп. *pan de sal* «соленый хлеб»,  
*panutsá* «пирожное из патоки и арахиса» < исп.-мекс. *panocha*,  
*suriso* / *chorizo* «свиная колбаса, сосиска» < исп. *chorizo*;

## 3) названия кулинарных процессов:

*gisá* «тушение» < исп. *guisar* «тушить (обычно в соусе)»,  
*kusilbá* «фруктовые консервы или заготовки» < исп. *conservar* «сохранять; делать консервы, заготовки»,  
*príto* «жареное» < исп. *frito*,  
*rebosá* «обмазывание маслом» < исп. *rebosar* «переполняться»,  
*relyeno* «фаршированное» < исп. *relleno* «наполненное; фаршированное», и др.;

## 4) названия предметов <sup>2</sup>

— кухонной утвари:

*almirés* «медная или каменная ступка» (для размалывания специй) < исп. *almirez*,

<sup>10</sup> В настоящее время в условиях массового англо-тагальского билингвизма этот испанизм практически вытеснен из употребления англицизмом *károt* (англ. *carrot*) «морковь».

<sup>11</sup> Подробнее о гибридных неологизмах и заимствовании испанских суффиксов см. [Бакланова 2004].

*garapinéra* «приспособление для приготовления мороженого» < исп. *garapiñera*,  
*kaseróla* «кастрюля» < исп. *caserola*,  
*hurnó* «печь; духовка» < исп. *horno*,  
*sartén* «сковорода» < исп. *sartén*;

— предметов сервировки:

*báso* «стакан» < исп. *vaso* «стекло; сосуд»,  
*kutsára* «столовая ложка» < исп. *cochara*,  
*kutsílyo* «столовый нож» < исп. *cuchillo* «нож»,  
*pláto* «тарелка» < исп. *plato*,  
*tása* «чашка» < исп. *taza*,  
*tinidór* «вилка» < исп. *tenedor*, и др.;

5) наименования приемов пищи

*almusál* «завтрак» < исп. *almorzar* «обедать»,  
*meriéndá* «перекус (в том числе плотный) между завтраком и обедом, обедом и ужином» < исп. *merienda* «полдник, легкий перекус между обедом и ужином»,  
*mirindál* / *minandál* — синоним таг. *merienda* < исп. *merendar* «перекусывать между обедом и ужином»,  
*meriéndá-cena* «ранний легкий ужин» < исп. *merienda cena*,  
*tomár* «застолье; вино и закуска» < исп. *tomar* «брать; принимать к.-л. пищу».

При этом наш анализ списков заимствований не испанского, а индоамериканского происхождения [Панганибан 1965; Альбала 2003] показал, что в них преобладают наименования растений и плодов, многие из которых являются кулинарным сырьем, например (этимоны приводятся по [Альбала 2003: 132–136]):

*átis* «плод анона (*annonna squamosa*), сахарное яблоко» < исп.-мекс. *ates* / *ahate* (из языка тараско),  
*kangkóng* «ипомея» (растет в стоячей воде, листья и стебли съедобны) < исп.-мекс. *cancún* «разновидность кресса водяного» (из языка майя),  
*kamatsíle* «сладкий тамаринд» < исп.-мекс. *guamáchili* (из науатль *cuanhmo-chitl*),  
*kasába* «маниока» < исп.-мекс. *cazabe* «мука из маниоки» (из антильского),  
*maís* «маис, кукуруза» < исп.-мекс. *maíz* «маис» (из антильского),  
*singkamás* «репа; корнеплод хикама» < исп.-мекс. *jícama* «похожий на репу корнеплод хикама» (из науатль *xīcamatl*),  
*sayóte* «плод растения чайот, ‘мексиканский кабачок’» < исп.-мекс. *chayote* (из науатль *chayotli*),  
*sili* «острый перец чили» < исп.-мекс. *chile* (из науатль *chilli*), и др.

Встречаются также единицы названий блюд и напитков, например:

- alpasóte* «марь амброзиевидная; мексиканский чай» < исп.-мекс. *epazote* «марь амброзиевидная» (употребляется как напиток или приправа) (из наuatль *epazotl*),  
*ensaymáda* «сладкий слоеный бриош с сырной посыпкой» < исп.-мекс. *ensaimada* «сладкий слоеный бриош» (из наuatль *ensaïmada*),  
*tamále(s)* «толченая кукуруза с мясом и специями, завернутая в банановый лист и сваренная на пару» < исп.-мекс. *tamal* «приправленное мясо в кукурузном тесте, сваренное или запеченное в кукурузной шелухе» (из наuatль *tamalli* «кукурузное тесто на пару»).

Как было упомянуто выше, многие названия частей свинины — китайского происхождения, а большинство терминов разделки говядины — испаноязычные (в основном, испано-мексиканские). Это может указывать, по мнению Чан Яп, на то, что блюда из говядины прочно вошли в филиппинский рацион с приходом на архипелаг испанцев [Чан Яп 1976: 294]. В поддержку этого предположения говорит и тот факт, что в тагальском (как и во многих других филиппинских языках) существует только испаноязычный термин «корова» — *baka* (< исп. *vaca*). В ряде случаев испаноязычные термины разделки говядины сохранили оригинальное написание:

- kadéra* «тазобедренная часть, окорок» < исп. *cadera*,  
*kályos* «рубец» < исп. *callos*,  
*kostilyas* «ребро, ребра» < исп. *costillas* «ребра»,  
*lómo* «говяжья спинка» < исп. *lomo* «поясница, спинная часть»,  
*pitsó* / *punta y pecho* «грудинка» < исп.-мекс. *pecho* / *punta y pecho*,  
*piyérna* «ножка», *pierna corta y larga* «ляжка» < исп.-мекс. *pierna* / *pierna corta y larga*  
*solomilyo* / *solomillo* «филей» < исп. *solomillo*,  
*tapadéra* «огузок» < исп.-мекс. *tapadera* «крышка; прикрывающая часть, огузок».

## Смешение китайского и испанского влияний в кулинарной терминологии

Как следует из вышеизложенного, в испанский колониальный период (XVI — конец XIX в., и даже позднее, в начале XX в.) сфера филиппинской кулинарии испытывала одновременно и китайское, и испанское влияние. Это, безусловно, нашло отражение в лексике тагальского языка. В качестве иллюстрации такого смешанного влияния можно привести гибридный неологизм *pansitería* «закусоч-

ная, где подают *пансит*», образовавшийся путем соединения китаизма *pansít* «блюдо из лапши» + исп. суф. с локатив. знач. *-eria*.

Отмечено, что в колониальный период в многочисленных закусочных-панси-терия китайские блюда нередко назывались по-испански для повышения престижа заведения. Еще и в XX в. в китайских ресторанах меню носило испанское название *comida china* и могло содержать названия китайских блюд по-испански — например, *Lapulapu con Salsa Agrio Dulce* «морской окунь в кисло-сладком соусе» ([Си 2011: 126–127]; см. также [Фернандес 2002: 187–189]). Отсюда многочисленные испанские термины, на деле обозначающие китайские по происхождению блюда, например:

*agri e dulce* «кисло-сладкий соус»,  
*almondigas* «шарики из свинины с лапшой в бульоне»,  
*arroz caldo* «рисовая каша с курицей и специями»,  
*camaron rebosado* «обвалянные в масле креветки, жаренные в жидком тесте»,  
*escabeche* «жареная рыба в маринаде»,  
*morisqueta tostada* «жареный рис по-янчжоуски»,  
*sopa de nido* «суп из птичьих гнезд»,  
*torta de cangrejo* «крабовый омлет» и др.

Возникший под китайским влиянием способ приготовления еды в уксусе, с соевым соусом и чесноком стал именоваться *adobo* [Роделл 2002: 102], очевидно, от исп.-мекс. *adobo* «маринад из уксуса, масла, чили и других специй».

Как уже упоминалось, китайская кухня в силу доступности ингредиентов для семьи с любым достатком и простоты рецептуры заняла на филиппинском рынке нишу еды на каждый день. Испанская же кухня, как и культура в целом, сохраняла в колонии престижный статус, к тому же процесс приготовления европейских блюд нередко требовал более дорогих ингредиентов и больше времени, а потому испанские кушанья в основном стали атрибутом праздничного стола, фиест и особых случаев. Однако, как отмечает Фернандес, у филиппинца с небольшим и средним достатком до 1970-х годов праздничное застолье вне дома обычно проходило в китайском ресторане [Фернандес 2004: 15]. Так, в тагальском языке находим термин *loryát* «торжественный обед из китайских блюд» (предположительно от исп. *laurear* «чествовать»). Обмен китайскими традиционными угощениями также стал у филиппинцев способом социального взаимодействия. Например, во время китайского Нового года китайский сладкий рисовый пирог *tiko* дарят друг другу друзья, коллеги, менеджеры и их клиенты с целью укрепления отношений; он стал и выражением благодарности за оказанную в прошедшем году помощь [Си 2011: 124–125].

Китайские производители еды не устают подстраиваться под вкусы филиппинцев, в результате чего новые продукты несут в массы новые гибридные на-

звания. Например, китайский рисовый пирожок *hopya* с начинкой из сладких бобов и иногда со свиной (от кит. хак. /*ho-bnia*/ букв. «хороший бисквит») стал выпускаться с самыми разнообразными наполнителями, следуя смешению кулинарных традиций на Филиппинах [Там же: 139]: *hopya-ube* (с фиолетовым ямсом-*ube*), *hopya ube-pastilyas* (с ямсово-молочной начинкой, от исп. *pastillas* «пастилки»), *hopya ube-keso* (с ямсом и сыром, от исп. *queso* «сыр») и т.п.

Легкость, с которой произошли эти трансформации китайской и испанской кухни на Филиппинах, демонстрирует вариативность и гибкость самой филиппинской культуры. А обилие кулинарных заимствований, в том числе и китайско-испанских гибридов, в тагальском языке говорит о высокой способности этого языка к ассимиляции иностранной лексики.

Е.А. Бакланова

## Специфика употребления глагола *xordan* в современном персидском языке

Специфика глагола *xordan* определяется многозначностью его употребления как самостоятельного, так и в составе глагольных фразеологизмов, глагольных фразеологических словосочетаний, а также значительным количеством его производных — основ настоящего и прошедшего времени, причастий, аффиксальных и полуаффиксальных образований — в различных формах функциональной стилистики современного персидского языка.

В статье предполагается рассмотреть основные случаи употребления глагола *xordan* в следующей последовательности:

- *xordan* как простой глагол;
- *xordan* в составе глагольных фразеологизмов: сложных глаголов, глагольных словосочетаний;
- производные глагола *xordan*;
- глагол *xordan* и его производные в пословицах и поговорках.

### Глагол *xordan* в самостоятельном употреблении (простой глагол)

Глагол *xordan* — «есть, принимать пищу» относится к категории простых глаголов (в персидской грамматической терминологии — *fe'l-e sāde* [Аттари Кермани 1995: 118]) и ведет свое происхождение от среднеперсидского *xvartan* с аналогичным значением [Расторгуева 1966: 79; Моин 1986: 1454]. Его также относят к категории правильных глаголов, основа прошедшего времени (ОПВ) которых является производной от основы настоящего времени (ОНВ) и «образуется путем присоединения к ней основообразующего суффикса *-d*» [Рубинчик 2001: 205]. В грамматиках персидского языка такие глаголы именуются *fe'l-e sālem* — букв. «здоровый глагол» [Аттари Кермани 1995: 123]. Отметим также, что в «Сводной грамматике персидского языка» А. Аттари Кер-

мани переходные глаголы, основа которых оканчивается указанным суффиксом *-d*, выделены в категорию инфинитивов, способных образовывать каузативные глаголы от своих ОНВ, наращенных суффиксом *-ān*: *xordan* — «есть» → *xorāndan* — «кормить» (ОНВ *xor* + аффикс *-ān*) [Там же: 125].

В толковых словарях современного персидского языка глагол *xordan* имеет следующие толкования: *mavādd-e xorāki rā az rāh-e dahān (va ma'mulan pas az javidan az galu be ma'de foru-bordan* — «отправлять пищевые продукты через рот (обычно после пережевывания) из горла в желудок», *bal'idan* — «глотать», «проглатывать»; *nušidan* — «пить» [Садри Афшар, Хаками, Хаками 2012: I, 889], *javidan-o sepas foru-bordan-e mavādd-e qazā-yi az rāh-e dahān-o galu va bal'idan-e ān* — «пережевывать, затем отправлять пищевые продукты (в желудок) через рот и горло и проглатывать», *nušidan, āšāmidan* — «пить» [Анварии 2003: 957]. В персидско-русских и персидско-английских словарях глагол *xordan* переводится как «есть», «пить», «проглатывать», «поглощать», «пожирать» [Арианпур Кашани 2004: 579; Гаффаров 1974: 305; Миллер 1960: 201; Рубинчик 1970: 580].

Как следует из приведенных примеров, глагол *xordan* в современном персидском языке используется не только в значении «есть», но и «пить» (например: *šir xordan* — «пить молоко»), хотя в персидском языке имеются самостоятельные глаголы *āšāmidan* и *nušidan* со значением «пить», однако они практически вышли из употребления, и в современном языке используются в основном их производные формы, например: *āb-e āšāmidan* — «питьевая вода», *nušidani* — «пригодный для питья» (в обоих примерах — причастие будущего времени, именуемое также причастием долженствования); *nušābe* — «безалкогольный прохладительный напиток» (ОНВ *nuš* + сущ. *āb* — «вода» + суффикс *-e*), фразеологизм *nuš-e jān* — «приятного аппетита» (с той же ОНВ) и т.д.

В «Словаре современного персидского языка» Г. Садри Афшара значение *xordan* — «пить» сопровождается пометой *goftāri* — «разговорный [язык]» [Садри Афшар, Хаками, Хаками 2012: I, 889], а глаголы *āšāmidan* и *nušidan* — пометой *adabi* — «книжно-литературный» [Садри Афшар, Хаками, Хаками 2012: II, 2085]. Таким образом, авторы подчеркивают функционально-стилистические различия в употреблении указанных глаголов. Как уже отмечалось, в настоящее время глагол *nušidan* в современном общелитературном языке встречается достаточно редко, в то время как глагол *xordan* в значении «пить» наряду с глаголом *nušidan* встречался уже в новоиранскую языковую эпоху (IX–XV вв.), что можно проиллюстрировать примером из классической персидской поэзии, в частности из сборника произведений популярного у российского читателя поэта XI–XII вв. Омара Хайяма — «Рубай» («Четверостишия»). Итак, у Омара Хайяма читаем:

*Gar bāde xori bā xeradmandān xor,*  
*Yā bā sanam-i lālerox-e xandān xor.*  
*Besyār maxor, verd makon, fāš masāz,*  
*Andak xor-o gah-gah xor, pinhān xor*  
 [Омар Хайям 1984: 97].

Пей с достойным, который тебя не глупей,  
Или пей с луноликой любимой своей.  
Никому не рассказывай, сколько ты выпил.  
Пей с умом. Пей с разбором. Умеренно пей  
([Там же: 201]; пер. Г. Плисецкого).

В приведенном примере глагол *xordan* употреблен в основном в форме повелительного наклонения, но без приставки *be-*, что было характерно для новоперсидского (классического) языка, в отличие от современного, где постановка приставки *be-* перед ОНВ простого глагола является обязательной.

Возможно, единый глагол для обозначения понятий «есть» и «пить» в персидском языке появился вследствие того, что в древности ираноязычные племена питались в основном полужидкой пищей. Это предположение в отношении дравидийских языков обосновывает Б.А. Захарьин: «В большинстве дравидийских языков, на протяжении веков интенсивно контактировавших с индоарийскими, единая глагольная основа употребляется в значениях и «есть», и «пить», что можно объяснить тем, что любая пища у вегетарианцев-дравидов была полужидкой»<sup>1</sup>. Свою гипотезу автор статьи подтверждает тем фактом, что и в языке индоариев тоже существовал глагольный корень *ad-*, подразумевавший «есть преимущественно пищу мягкую или полужидкую». Учитывая общее арийское происхождение индоязычных и ираноязычных племен в древности [Оранский 1960: 43–44], можно выдвинуть аналогичное предположение и в отношении семантики персидского глагола *xordan*.

В привычном для носителей русского языка значении «есть», т.е. «проглатывать пищу» [Лопатин, Лопатина 2009: 173] глагол *xordan* используется достаточно редко (для сравнения приведем примеры из русского языка: «Не мешайте ему — он ест» или «Пойдем-ка, поедим»). К частным случаям его самостоятельного употребления можно отнести форму повелительного наклонения *boxor!* — «ешь!», звучащую достаточно резко<sup>2</sup>, а также отдельные формы сослагательного наклонения *boxorim* — «давайте поедим», *xorde bāšad* — «поел бы» и некоторые другие.

В ряде случаев простой глагол *xordan* может употребляться в переносном (метафорическом) значении, в частности:

«растрачивать впустую», например: *har če dāštim, foruxtim-o xordim* — «все, что у нас было, продали и проели»;  
«внезапно замолчать, осечься» — *harf xordan* (букв. «съесть слова»);  
«изводиться»; «не прощать себе что-либо» — *xod rā xordan* (букв. «есть себя»)  
[Анвары 2003: 957], *xun-e jegar xordan* — букв. «пить кровь из печени»  
[Арианпур Кашани 2004: 580];

<sup>1</sup> См. статью Б.А. Захарьина «Соотнесенность пищевой, ритуальной и грамматической практик в Древней Индии» в этой книге.

<sup>2</sup> Об эвфемистическом употреблении глагола *xordan* будет упомянуто ниже.

- «портить», например: *felez xordan* — «разъедать железо» [Рубинчик 1970: 580]; «сдерживать эмоции»: *gerye xordan* — «глотать слезы» (букв. «плач») [Анвары 2003: 957];
- «проглатывать слова»: *mowqe'e harf zadan ba'z-i kalamāt rā mixord* — «в разговоре он проглатывал некоторые слова» [Рубинчик 1970: I, 580];
- «поглощать», т.е. «присваивать, не возвращать», например: *mablaq-i rā be u qarz dādam-o ān rā xord* — «я дал ему в долг некоторую сумму денег, а он их не вернул» (букв. «поглотил»)) [Анвары 2003: 957; Рубинчик 1970: I, 580];
- «проглатывать», «верить в небылицы»: *afrād harfhā-o va'ede hā-ye 'avāmfari-bāne-o qeir-e qābel-e ejrā rā boxorand* — «люди поверят (букв. „проглотят“) популистским словам и невыполнимым обещаниям».

В приведенных примерах метафорического использования глагола *xordan* в персидском языке прослеживается сходство с аналогичным употреблением глагола «есть» в русском языке (ср.: «проесть все, что было», «есть себя поедом», «разъедать», «проглотить дезинформацию»).

Отметим также, что в современном персидском языке имеются эвфемизмы глагола «есть». Так, глагол *xordan* характерен для нейтрального стиля, однако в общелитературном языке существуют также эвфемизм вежливости *meyl kardan* — «отведать» (*meyl* — «желание») и дисфемизм *zahr-e mār kardan* — «жрать» (*zahr-e mār* — «змеиный яд»). Дисфемизм, кстати, довольно меткий: обжорство, переедание вредно и ассоциируется с отравлением.

Специфика глагола *xordan* заключается также в том, что он имеет ряд значений, не коррелирующих с понятием еды, например, «подходить»: *kelid be in qofl nemixorad* — «ключ к этому замку не подходит»; «совпадать», «приходиться на какое-либо время»: *zamān-e emtehān xord be ta'tili* — «экзамены пришлось на выходные»; «сталкиваться»: *tond borow be čerāq-e qarmez naxori* — «поезжай быстро, не нарвался бы ты на красный свет»; «походить», «смаживать на кого-либо»: *rixt-eš be rānande mixorad* — «по виду он похож на водителя»; «терпеть, испытывать что-либо», «пострадать от чего-либо»: *xod-eš ham nafahmid az kojā xorde-ast* — «он и сам не понял, отчего пострадал» и т.д. [Анвары 2003: 957; Садри Афшар, Хаками, Хаками 2012: I, 889; Рубинчик 1970: I, 580].

В нашей работе не ставилась задача проследить этимологию глагола *xordan*, поэтому не представляется возможным четко определить, объясняется ли различие в семантике полисемией (многозначностью) или омонимией (наличием двух глаголов, одинаковых по звучанию и орфографическому написанию, но различных по семантике). Поэтому ограничимся констатацией фактов, зафиксированных в словарях.

Так, практически во всех рассмотренных нами словарях лексические значения глагола *xordan*, включая сложные глаголы и фразеологизмы, даются в одном словарном гнезде. К примеру, в толковом словаре «Фарханге сохан» Х. Анвары

в гнезде глагола *xordan* насчитывается двадцать шесть позиций, но никакого разграничения по семантике не приводится [Анвары 2003: 957].

Исключение составляют двухтомный «Словарь персидского языка» Г. Садри Афшара, а также «Полный словарь персидского языка» Г. Энсафпура.

В толковом словаре Г. Садри Афшара глаголу *xordan* отводятся два отдельных словарных гнезда, причем различие проводится с точки зрения грамматической категории «переходности–непереходности». Глагол *xordan*<sup>1</sup>, не коррелирующий по семантике с понятием еды, сопровождается пометой *masdar-e lāzem (nāgozarā)* — «непереходный», а глагол *xordan*<sup>2</sup> со значением «есть» — пометой «переходный» (*masdar-e mota'di (gozarā)*) [Садри Афшар, Хаками, Хаками 2012: I, 889].

В «Полном словаре персидского языка» Г. Энсафпура глагол *xordan* упоминается в трех отдельных позициях: *xordan*<sup>1</sup> — «проталкивать пищу через рот и горло в желудок и проглатывать», т.е. «есть», «принимать пищу»; *xordan*<sup>2</sup> — 1) «чрезмерно расходовать» (переходный); 2) «изнашивать», «амортизировать» (непереходный); *xordan*<sup>3</sup> — «проводить» [Энсафпур 1995: 396], например: *'omr-e xod-at rā be batālat separti nakon!* — «Не проводи жизнь впустую!» [Арианпур Кашани 2004: 781].

Описанные различия в семантике глагола *xordan* важно учитывать и при рассмотрении глагольных фразеологизмов.

## Глагол *xordan*

### в составе глагольных фразеологизмов

В современном персидском языке распространено употребление глагола *xordan* в качестве служебно-компилирующего в составе сложных глаголов — «двучленных фразеологических единиц» [Рубинчик 2001: 217], а также глагольных фразеологических словосочетаний.

Сложные глаголы, образующиеся по формуле «имя+глагол», по определению Ю.А. Рубинчика, представляют собой «словосочетания разной степени устойчивости, компоненты которых сохраняют словесную автономность». С точки зрения структурно-семантических характеристик выделяются два типа сложных глаголов: моделированные и немоделированные [Там же].

В соответствии с этой классификацией, глагол *xordan* в значении «есть» относится к категории сложных с частично моделированным значением, т.е. «простых глаголов с конкретным лексическим значением» [Там же: 223]. Так, для обозначения понятия «есть», «принимать пищу» употребляется сложный глагол *qazā xordan* — букв. «есть еду» (*qazā* — «еда»). В конкретных случаях («есть что-либо») наблюдаем аналогичное использование, например: *kabāb xordan* — «есть кебаб», *nāhār xordan* — «обедать» (букв. «есть обед») и т.д.

Одновременно Ю.А. Рубинчик упоминает *xordan* в числе немоделированных компилирующих глаголов — «стилистически нейтральных с немотивированным

значением», выражающих «обычные процессы, действия, состояния» [Там же: 224]. В качестве примера приводятся сложные глаголы *zamin xordan* — «падать» (букв. «землю есть»: *zamin* — «земля»), *sarmā xordan* — «простужаться» (букв. «холод есть»: *sarmā* — «холод») [Там же: 224]. Однако в изданном в 2012 г. «Словаре персидского языка» Г. Садри Афшара уже проводится четкое разграничение переходного и непереходного значения: *zamin xordan* — «падать», *šekast xordan* — «терпеть поражение» (*šekast* — «поражение»), *qosse xordan* — «печалиться» (*qosse* — «грусть») отнесены к служебно-компонирующим, образованным с участием непереходного глагола *xordan*<sup>1</sup> [Садри Афшар, Хаками, Хаками 2012: I, 889].

Приведенные примеры позволяют предположить, что сложный глагол *xordan*, независимо от его семантики, можно отнести к категории глаголов с частично моделированным значением, однако этот вопрос остается открытым.

В рассмотренных нами двуязычных персидско-русских и персидско-английских словарях сложные глаголы с компонирующим *xordan* приводятся без учета различий в его семантике. Так, в «Персидско-английском словаре» М. Арианпура Кашани дается список сложных глаголов, в числе которых указаны упомянутые *sarmā xordan* — «простужаться», *šekast xordan* — «терпеть поражение», образованные с участием компонирующего глагола *xordan*<sup>1</sup>, наряду с *šām xordan* — «ужинать» (*šām* — «ужин»), *dāru xordan* — «принимать (букв. „есть“) лекарство» (*dāru* — «лекарство») — с участием глагола *xordan*<sup>2</sup> [Арианпур Кашани 2004: 580].

Еще одна особенность глагола *xordan* — замена им компонирующего глагола *zadan* (букв. «бить») — встречается в основном в разговорной речи, например: *guši-at zang xord* — «у тебя телефон звонил» (вместо общелитературного *zang zad*). Интересно, что аналогичные случаи отмечаются в глагольных новообразованиях современного персидского политического дискурса, в частности: *kelid xordan* — «закрепляться» (*kelid* — «ключ»), *raqam xordan* — «фиксироваться» (*raqam* — «цифра»).

Глагольные фразеологизмы («сложные глаголы, именная часть которых имеет предлог» [Рубинчик 2001: 225], или «предложные» сложные глаголы [Рубинчик, Талыбова 2017: 183]), наподобие *be ham xordan* — «смешиваться», «разваливаться», *be češt xordan* — «бросаться в глаза» в основном образуются с участием непереходного глагола *xordan*<sup>1</sup>, поэтому мы не будем подробно на них останавливаться.

## Производные формы глагола *xordan*

Производные глагола *xordan* включают в основном существительные, образованные от его ОНВ *xor-* и ОПВ *xord-* с участием различных суффиксов, а также причастия прошедшего и будущего времени.

С основой настоящего времени *hor-* образуются следующие существительные:

*Xorāk* (ОНВ *hor-* + непродуктивный суффикс имен существительных *-āk*, восходящий к аналогичному среднеперсидскому [Пейсигов 2010: 175]) — «пища», «еда», «кушанье», «блюдо», например: *xorākhā-ye Irāni* — «иранские кушанья (блюда)», *xorāk-bāb-e ta'b* — «любимое блюдо».

Существительное *xorāk* встречается также в переносном значении, например: *In bimār xorāk nadārad* — «У больного нет аппетита» (букв. «нет еды»), *Fizik barā-yeš xorāk-e* — «Он свободно разбирается в физике» (букв. «физика для него — пища», ср.: «он в физике собаку съел»).

Отмечаются также случаи расширения семантики существительного *xorāk*, в частности, переход бытового слова в разряд терминов: *xorāk* — «пища» → *xorāk* — «сырье», *xorāk* — (мед.) «доза».

В свою очередь, от слова *xorāk* образуются и производные, например, прилагательное *xorāki* (*xorāk* + суффикс имен прилагательных *yā-ye nesbat -i*) — 1) «съедобный», 2) «лакомства», «сладости», например, орешки, фрукты или мороженое; полуаффиксаты *xorākpaz* (*xorāk* + полуаффикс *-paz* — ОНВ глагола *poxtan* — «варить») — «повар»; *xorākpazi* (*xorāk* + полуаффиксальный блок *-pazi*, образованный от ОНВ того же глагола и наращенный суффиксом имен существительных *-i* — *yā-ye masdari*) — 1) «приготовление пищи», 2) «кулинария» — «место, где продаются готовые блюда» [Анваров 2003: 956], 3) «кухня», «кулинария», например: *xorākpazi-ye farānsevi* — «французская кухня»; *āmuzešgāh-e xorākpazi* — «кулинарное училище», «кулинарная академия»; *xorākšenāsi* (*xorāk* + полуаффиксальный блок *-šenāsi*, образованный от ОНВ *šenāxtan* — «знать», «познавать») — «нутрициология»; сложные слова, например: *xorākdām* (безаффиксное соединение двух существительных *xorāk* — «пища» и *dām* — «скот») — «фураж», «корм для скота» [Арианпур Кашани 2004: 579]; и т.д.

*xoreš* (ОНВ *hor-* + продуктивный суффикс *-eš*, восходящий к среднеперсидскому *-išn* и образующий в основном существительные со значением действия от ОНВ [Пейсигов 2010: 181]) — 1) «кушанье», 2) «приправа к рису», 3) «подливка».

Отметим, что *xoreš* — традиционное и очень распространенное в Иране блюдо, которое готовится способом тушения из различных овощей, зелени, а в некоторых рецептах также с говядиной или бараниной и обычно подается в качестве подливы к плову. На русский язык название блюда не переводится. В «Персидско-английском словаре» М. Арианпура Кашани приводится 12 наименований этого кушанья, например: *xoreš-e bādemjān* — «хорэш с баклажанами», *xoreš-e qormesabzi* — «хорэш со свежей зеленью (а также с мясом — бараниной или телятиной)», *xoreš-e ālu esfenāj* — «хорэш со сливами и шпинатом», *xoreš-e fasan-jān* — «хорэш с грецкими орехами и гранатом» и др. [Арианпур Кашани: 580]. Блюдо стало традиционным и за пределами Ирана, в частности, «хорэш-е фесенджан» готовят также в Азербайджане.

Вариант названия блюда — *xorešt*, встречающийся во всех рассмотренных словарях, Н. Вазинпур в «Нормативной грамматике персидского языка» упоми-

нает как ошибочный. Единственно правильным, по его мнению, является только *xoreš* — производное от глагола *xordan*. Отметим, впрочем, что это утверждение никак не аргументируется автором [Вазинпур 1996: 248].

ОНВ *xor-* употребляется в качестве второго компонента сложных слов, например: *'araqxor* — «пьяница» (*'araq* — «виноградная водка»), *porxor* — «обжора» (*por* — «полный»), *mardomxor* — «мошенник» (*mardom* — «народ», «люди»), *pasalexor* — «тот, кто ест втихомолку» (*pasale* — «тайный»), а также может выступать и в роли первого компонента сложных слов, соединенных интерфиксом *-o-*, например: *xor-o xāb* (букв. «еда и сон») — «праздное существование»; *xor-o pof* — «храп» (букв. «еда и придыхание») и т.д.

Следует отметить, что данная глагольная основа не отличается особой продуктивностью, однако встречаются и новообразования с ее участием. В качестве примера приведем заголовок статьи, опубликованной на сайте Mehrnews: *In hendihā-ye 'ajibxor!* — «Как удивительно едят эти индийцы!» [Давади 2017]. Слово *'ajibxor* (букв. «удивительно едящий») образовано прилагательным *'ajib* — «удивительный», «странный» и ОНВ *xor-*. Удивление автора статьи, посвященной индийской уличной еде, вызывает факт приготовления пищи в большом количестве жира, что, как известно, считается вредным для здоровья, а также сомнительное соблюдение санитарно-гигиенических норм, что, в свою очередь, может быть не только вредным, но и опасным. Отметим, что для понятия «уличная еда» используется слово *xorāki* — «еда» (во множественном числе *xorākihā* — «кушанья»).

Основа прошедшего времени *xord-* в самостоятельном значении «пропитание», «абсорбция» употребляется достаточно редко, чаще мы наблюдаем ее в составе сложных слов, состоящих из двух основ, связанных интерфиксом *-o-*, например: *xord-o-xorāk* — «пропитание», *xord-o-bord* — «расточительство», а также глагольных фразеологизмов: *be xord-e čiz-i raftan* — 1) «впитываться», 2) «погрузиться» (разг.); *be xord-e kas-i dādan* — 1) «пичкать», 2) «внушать» [Анвары 2003: 957; Рубинчик 1970: I, 580].

Среди других производных глагола *xordan* хотелось бы остановиться на формах *xorde* — причастиях прошедшего времени и *xordani* — причастиях будущего времени или долженствования.

Семантика причастия долженствования *xordani* ограничивается в основном значениями «съедобный», «годный в пищу», например: *Ādam-e gorosne xordani rā be pušidani tarjih midehad* — «Голодный предпочитает еду одежде» (букв. «то, что можно съесть, — тому, что можно надеть») [Арианпур Кашани 2004: 580]. Во множественном числе *xordanihā* — «кушанья», «блюда».

Причастие *xorde* в современном персидском языке практически не имеет самостоятельного употребления, однако встречается в ряде словоформ, образованных с участием имен существительных, например: *nimxorde* — «недоеденный» (*nim* — «половина»), *āftābxorde* — «загорелый» (*āftāb* — «солнце») *rangxorde* — «выцветший» (*rang* — «цвет»), и т.д. Среди прочих можно отметить сложный

глагол *xorde šodan* — «изнашиваться», а также существительное *xordegi* — «износ», «амортизация», образованное наращиванием *-gi* — алломорфа суффикса *-i* — *yā-ye masdari*.

## Глагол *xordan* и его производные в пословицах и поговорках

Естественно, что такое важное для человеческой жизни понятие как еда, не могло не найти отражения во фразеологии персидского языка. С действием «есть», «принимать пищу» связан целый ряд пословиц, поговорок и крылатых выражений, в которых «наиболее отчетливо проявляется национальный характер, национальный менталитет, этнопсихологический склад народа, его образное мышление» [Голева 2006: 152].

Некоторые пословицы с глаголом *xordan* и его производными отражают житейскую мудрость, например:

*Xordan barā-ye zistan, na zistan barā-ye xordan* — «Есть, чтобы жить, а не жить, чтобы есть».

*Har xordani dādani dārad* — «За все надо платить» (букв. «за все, что можно съесть, надо что-то дать»),

*Hič kas-i ruzi-ye digari rā natvānad xorad* — «У каждого свой удел» (букв. «ни-кто не съедает чужой хлеб насущный») [Голева 2006: 155].

В других пословицах и поговорках употребление глагола *xordan* связано с человеческими пороками:

(о лентяях и тунеядцах)

*Boxor āš-o beškan māš* — «Съешь аш (похлебку) и распори мешок с зерном» (о черной неблагодарности).

Отражение в пословицах и поговорках находит также противопоставление понятий «голодный» (*naxorde* — букв. «не евший») — «сытый» (*xorde* — букв. «евший»):

*Az naxorde begir, bedeh be xorde* — «Возьми у голодного и отдай сытому» (об алчности и ненасытности богачей) [Голева 2000: 229].

*Barā-ye har naxori yek boxori peyda mšiavad* — «На каждого скупца найдется расточитель» (богатство скупца нередко идет прахом) [Там же: 230].

В заключение хотелось бы отметить, что сфера употребления глагола *xordan* многогранна, а с учетом растущего интереса к вопросам еды и питания можно предположить дальнейшее расширение семантики как самого глагола, так и его производных в современном персидском языке.

**«Гость в доме —  
хозяину благо»:  
гастрономическая  
тема во  
фразеологизмах,  
пословицах  
и поговорах  
языка суахили**

**В** языке суахили<sup>1</sup> насчитывается огромное количество идиоматических выражений, устойчивых словосочетаний, пословиц и поговорок, значительно обогащающих лексический состав языка, вмещающих в себя накопленный опыт народов Восточной Африки, отражающих их традиции, представления, связанные с трудом, бытом, культурной жизнью. Многие из них вошли в обиход широких слоев населения не только в их повседневной жизни: фразеологизмы, пословицы, поговорки очень популярны среди журналистов, писателей, их часто можно услышать в выступлениях общественных и государственных деятелей. Тема еды, потребления пищи активно используется в них, поскольку она является хорошим источником метафор, образных выражений, раскрывающих важные для этноса истины и понятия.

Основная часть населения Восточной Африки проживает в сельской местности и в зависимости от географических условий употребляет в пищу все, что дает им богатейшая африканская природа: дикорастущие орехи, фрукты, корни. На своих полях они выращивают разнообразные плоды, овощи, зерновые культуры, на фермах разводят кур, мелкий и крупный рогатый скот. В пищу идут всевозможные виды морской, речной или озерной рыбы. Многие промышляют охотой, бортничеством.

В традиционной крестьянской семье отношение к еде определяется элементарными потребностями. Главное не разнообразие пищи, а ее калорийность. Во время трапезы едва ли можно услышать фразу типа «Приятного аппетита!», она будет

---

<sup>1</sup> Суахили — крупнейший по значению язык группы банту, является государственным языком Объединенной Республики Танзания и Республики Кения, официальным языком Республики Уганда, Демократической Республики Конго, официальным языком Восточно-Африканского Сообщества и языком межэтнического общения на обширной территории Тропической и Центральной Африки от Индийского океана до побережья Атлантического океана. Занимает 7-е место в мире по численности говорящих на нем — 200 млн человек.

не понятна для простого крестьянина. Что-то похожее на нее иногда произносится за столом в домах городских жителей: *Kula kwa afya!* (букв. «Ешьте для здоровья»). Любая пища потребляется с хорошим аппетитом и в определенное время: *Mla ni mla leo, mla jana kala nini?* «Сыт именно тот, кто ест сегодня, а что он ел вчера — неважно».

В данной работе автор использовал фразеологизмы и пословицы, собранные в [Громова 2012; Громова, Петренко 2017; Кингеи, Ндалу 2010; Словарь 2004; Фарси 1971].

Слова, входящие в семантическое поле еды, т.е. обозначающие процессы потребления/приготовления пищи или напитков, такие как *-la* «есть», *chakula* «еда», *kinywa* «рот», *nja* «голод», *kiu* «жажда», *-shiba* «насыщаться», *-pika* «готовить», *-onja* «пробовать»; предметы кухонной утвари, например *chungu* «горшок», а также названия многих продуктов питания, фруктов и овощей широко употребляются в языке суахили в переносном смысле. Многие из них стали частью фразеологизмов, метафор или терминов: *kifungua kinywa* «первый завтрак» (букв. «то, что открывает рот»); *kinywa mchuzi* «пушок (или усики) на верхней губе» (букв. «рот, [испачканный] в соусе»); *mwenye kinywa kichafu* «любитель говорить непристойности» (букв. «имеющий грязный рот»); *-la shibe* «пресытиться» (букв. «наесться вдоволь»); *-zima kiu* «преодолеть искушение» (букв. «погасить жажду»); *kijungujiko* «средства к существованию» (букв. «горшочек на кухне»); *-fua dafu* «справиться с трудным делом» (букв. «расколоть кокосовый орех»); *-piga mtindi* «выпивать» (букв. «ударить по простоквашке»)<sup>2</sup>.

Образы, создаваемые с помощью гастрономической лексики в пословицах и поговорках, касаются разных аспектов жизни. Можно выделить группы пословиц, имеющих назидательный смысл в контексте тех или иных привычек людей, особенностей их характера, поведения в быту и в обществе. Например, критикуются дурные наклонности: *chombo kilichopikwa samaki hakiachi kunuka vumba* «дурное влияние заразительно» (букв. «горшок, в котором готовилась рыба, оставляет плохой запах»); *cha mlevi huliwa na mgema* «человеку от его слабостей одни убытки» (букв. «достаток пьяницы съедается виноделом»); *mzoea tamu hualalisha haramu* «привыкший жить в свое удовольствие не считается с запретами» (букв. «тот, кто пристрастился к вкусному, говорит, что ему все дозволено»).

Осуждается привычка жить за чужой счет: *usile jasho la wengine* «не пытайтесь нажиться на чужом горбе» (букв. «не питайся потом других людей»); *mtu hula nguvuze* «рассчитывай только на себя» (букв. «человек питается собственными силами»); *mila cha mwenziwe na chake huliwa* «съел у другого — и твое съедят»; *maziwa ya ng'ombe wa kuazima hunywewa mnywaji amesimama* «не бери чужого» (букв. «молоко от чужой коровы пьют стоя, [чтобы вовремя убежать от хозяина]»).

Притеснение малоимущих, чувство превосходства над другими, чрезмерное самовосхваление — вещи недопустимые: *kilichomla baba na mwana kitamla* «одо-

<sup>2</sup> Подробно о фразеологизмах языка суахили см. [Петренко 2017].

левший сильного тем более не пожалеет слабого» (букв. «то, что съело отца, съест и сына»); *jitu huweza kujikwaa kwa ganda la ndizi* «и сильный может потерпеть поражение от слабого» (букв. «великан может поскользнуться на банановой кожуре»). За добро нельзя платить злом: *nimekupaka wanja, wewe wanipaka pilipili* «я покрасил тебя сурьмой, а ты обмазал меня перцем».

Не поощряются завистливость, неуживчивость, предвзятость в отношении других: *mwene kupika mchuzi kiungo ni malimau* «даже если вам кто-то не нравится, без него не обойтись» (букв. «тот, кто готовит соус, приправляет его лимоном, [хотя он и кислый]»); *mdomo ulapo pia hununa* «живущие рядом испытывают неприязнь друг к другу» (букв. «когда рот ест, нос ворчит»); *usitukane wagemu na ulevi ungalipo* «не ругай виноделов в разгар пирушки» (ср. русскую поговорку: «не плюй в колодец»); *vikombe vilivyo pamoja haviachi kugongana* «стоящие рядом чашки не перестают биться друг об друга». Надо уметь договариваться, находить общий язык: *wapishi wengi huharibu mchuzi* «много поваров портят похлебку».

Пословицы с «гастрономической» лексикой содержат призыв быть рациональным, последовательным в делах и поступках: *mnyuwa maji kwa mkono, kiu yake i palepale* «тот, кто пьет из пригоршни, не утоляет своей жажды»; *tembe na tembe ni mkate* «зернышко к зернышку — получится хлеб». Излишняя торопливость только вредит делу: *mila kwa pupa hadiriki utamu* «в спешке теряется удовольствие от того, что ты делаешь» (букв. «тот, кто ест с жадностью, не чувствует вкуса»); *mwene chungu mekoni haachi kuriaria* «если начал дело, наберись терпения закончить его» (букв. «у кого горшок на плите, не перестает суетиться»); *mtafitafi hula nswi, mtulivu hula nyama* «суетливый ест [мелкую] рыбу, а спокойный ест мясо»; *utamu wa muwa kifundo* «сахарный тростник сладок в междоузлии, [если его терпеливо жевать]».

«Гастрономические» образы используются в призывах к осторожности, бдительности: *penye kuku wengi usimwage mtama* «не разбрасывай просо там, где много кур»; *nyama ya usiku haikosi mifupa* «мясо, [которое покупаешь] в темноте, непременно будет с костями»; *paka hawekewi kitoweo kulinda* «кошку не оставляют охранять приправу». Не позволяй себя дурачить: *wajinga ndio waliwao* «именно дураков и съедают»; *ulishapo kelbu utaona taabu* «если кормишь собаку, попадешь в беду» (ср. русское выражение: «пригреть змею на своей груди»). Но излишняя разборчивость, привередливость только мешает: *mchagua samaki hupata aliyechina* «тот, кто долго копается, выбирая рыбу, получает несвежую».

Некоторые пословицы призывают быть самокритичными: *kikulacho ki nguoni mwako* «причину твоих неурядиц ищи в себе самом» (букв. «то, что поедает тебя, поселилось в твоей одежде»); *mchele haukosi ndume* «среди зерен риса обязательно найдется необмолоченное» (ср. русскую поговорку: «в семье не без урода»). Человека судят по его поступкам: *thamani ya chakula ni ladha yake* «ценность еды определяется тем, насколько она вкусна»; *mnyuwa chai hakunguwai* «тот, кто пьет чай, [а не спиртное], не спотыкается». Следует рассчитывать на собственные силы, трезво оценивать свои возможности: *cha kupewa hakishibishi* «полученное от

других не может насытить»; *kuku hula punje anayoweza kumeza* «курица клюет лишь то зерно, какое может проглотить» (ср. русскую поговорку: «выше головы не прыгнешь»); *bora nusu kitumbua mkononi kuliko kitumbua kizima kilicho dukani* «лучше половина сладкой булочки в руке, чем целая в магазине» (ср. русскую пословицу: «лучше синица в руке, чем журавль в небе»).

Наряду с этим в ходу у народа множество пословиц и поговорок, утверждающих положительные, основополагающие принципы жизни в семье, в отношениях между людьми, воспитывающих чувство единения, добрососедства, уважения к старшим: *jifya moja haliinjiki chungu* «одному не справиться с тяжелой работой» (букв. «на плиту, опирающуюся лишь на один камень, горшок не ставят»); *kilicholiwa na mtu hakipotei* «если что-то твое досталось другому, считай, что ты помог ему» (букв. «съеденное другим человеком не пропадает зря»); *jungu kuu halikosi ukoko* «жизненный опыт приходит с годами» (букв. «старый горшок всегда с пригаром»).

Любовь к своей земле, родным местам, народным традициям, верность старым друзьям не редкая тема в фольклоре: *mkate mkavu wa nyumbani ni bora kuliko nyama ya shuwa ya ugenini* «черствый хлеб у себя дома лучше жирного куска мяса на чужбине»; *usile kwa sahani ukasahau bunguu* «когда ешь из тарелки, не забывай о глиняной миске»; *kipata chungu kipya usitupe cha zamani* «если ты достал новый горшок, не выкидывай старый».

Народная мудрость прививает уважительное отношение к труду: *kachume juani ule kivulini* «тяжелый труд вознаграждается» (букв. «собирай [плоды] на солнце, чтобы есть в тени»); *kula kutamu kulima mavune* «ничто не достается просто так» (букв. «есть приятно, а пахать утомительно»); *mchungaji hatupi nyama* «следует ценить то, что достается нелегким трудом» (букв. «пастух не выбрасывает мясо»); *kula ni mshahara wa kazi* «еда — это плата за труд»; *alimaye mtama havuni kunde* «посеявший сорго не соберет урожай фасоли»; *mpanda ovyo hula ovyo* «посеял кое-как — и есть будешь кое-как» (ср. русскую пословицу: «что посеешь, то и пожнешь»); *cha wenyewe huliwa na wenyewe* «сами приготовили — сами и съели» (ср. русскую поговорку: «на чужой каравай рот не разевай»); *chungu cha mchana hakikosi kuni* «хорошее дело надо делать не затягивая» (букв. «поставишь горшок вариться днем, успеешь набрать и хворост [для очага]»); *mtembezi hula miguu yake* «того, кто постоянно в движении, кормят его ноги» (ср. русскую поговорку: «что потопашешь то и полопашешь»); *riziki ya paka iko mapirani* «тот, кто не трудится, питается чем придется» (букв. «пропитание кошки — в бачках для отходов»); *shibe ya mkunguni, ukunguni* «ленивый утоляет голод своей ленью». Если искренне хочешь добиться чего-то, действуй невзирая на трудности, не откладывая на потом: *kipenda roho hula nyama mbichi* «можно и сырое мясо есть, если душа требует»; *ukinyofoa mnofu ukumbuke kuguguna mfupa* «не всякая работа легкая» (букв. «поедая мясное филе, не забудь обглодать и косточку»); *siachi kula mkate kwa kuhofia kiungulia* «не отказывайся от большого дела из-за незначительных трудностей» (букв. «я не перестану есть хлеб из-за боязни

получить изжогу»); *ngoja ngoja huumiza matumbo* «привычка медлить только вредит делу» (букв. «долго ждать — животы заболят [от голода]»). К серьезному делу надо тщательно готовиться: *mwenye kisu kikali ndiye mlaji nyama* «мясо ест тот, у кого нож хорошо наточен»; *pilipili ni mchanga* «вкус перца зависит от почвы»; *muhogo maweni haukiti mzizi* «маниок не пустит корни на камнях»; *kuku alaye mtama atakuwaje na nyama?* «чтобы добиться хороших результатов, необходимо затратить усилия» (букв. «как курица будет вкусной, если кормить ее только просом?»); *kumla nguru si kazi, kazi ni kumtoa magamba* «чтобы насладиться результатами дела, надо как следует его подготовить» (букв. «есть рыбу *нгuru*<sup>3</sup> — не труд, труд ее почистить»). Настоящему мастеру любая работа по плечу: *mvumbua kichungu ndiye mpishi* «горшечник и готовить умеет». Каждый получает по заслугам: *nyama ya nundu huliwa na mfugaji* «[нежное] мясо с горба коровы достается фермеру». Начал дело — доведи его до конца: *umekula ng'ombe mzima washindwa na mkia?* «ты съел целую корову, а хвост не можешь осилить?».

Одним из наиболее употребляемых глаголов, переносное значение которых встречаем в устойчивых словосочетаниях и фразеологизмах, является глагол *-la* «есть»: *chuma kinaliwa na kutu* «ржавчина точит железо» (букв. «железо съедается ржавчиной»); *jitimai inamla* «тоска снедает его» (букв. «тоска его ест»); *-la chambo* «попасться на крючок» (букв. «съесть приманку»); *-la pesa* «тратить деньги» (букв. «есть деньги»); *ulaji rushwa* «коррупция» (букв. «поедание взяток»); *-la hasara* «нести потери» (букв. «есть убытки»); *mkono wa kulia* «правая рука» (букв. «рука, которой едят»); *-geuka upande wa kulia* «повернуть направо» (букв. «повернуть в сторону правой руки»). Или словосочетания с более выраженной идиоматикой: *-la mwata* «испытывать трудности» (букв. «съесть червя»); *-la reli* «попасть под поезд» (букв. «съесть рельсу»); *-la kitanzi* «быть повешенным» (букв. «съесть петлю»); *-la ngwamba* «тяжело трудиться» (букв. «есть мотыгу»); *-la yamini* «приносить присягу» (букв. «есть клятву»); *-la chumvi nyingi* «долго жить» (букв. «съесть много соли»); *-la raha* «прелюбодействовать» (букв. «есть удовольствие»); *-la njata* «строить козни» (букв. «есть заговор»).

Добывание пропитания является ежедневной заботой простого населения, а недоедание, голод — это уже серьезная проблема. Отражение этого также находим в суахилийских выражениях, поговорках, пословицах: *-shtaki njaa* «утолить голод» (букв. «вынести голоду приговор»); *-tapia mlo* «недоедать» (букв. «страстно желать еду»); *chai ya mkono mmoja* «пустой чай» (букв. «чай одной руки, [в другой руке никакой еды]»); *riziki ya maji imekwisha* «пришел смертный час» (букв. «[даже] пропитание водой закончилось»); *njaa ya elimu* «стремление к образованию» (букв. «голод знаний»); *achanikaye kwenye mpini hafi njaa* «тот, кто опирается на ручку [мотыги], не умрет с голоду»; *ajizi nyumba ya njaa* «голод живет там, где безделье»; *uvivu na njaa ni ndugu pacha* «лень и голод — братья-близнецы»; *ashibaye hamjui mwenye njaa* «сытый не знает голодного»; *mwenye*

<sup>3</sup> *Нгуру* — рыба семейства скумбриевых, «королевская макрель» (*Acanthocybium solandri*).

*njaa hana miiko* «голодному не до диеты»; *punje moja ya mtama ni heri kuliko almasi* «одно зернышко проса дороже алмаза»; *simba akikosa nyama hula nyasi* «когда у льва нет мяса, он ест траву»; *mzigo wa kuliwa haulemei* «груз с едой не давит» (ср. русскую поговорку: «своя ноша не тянет»); *njaa ya leo ni shibe ya kesho* «на смену плохому приходит хорошее» (букв. «голод сегодня — это сытость завтра»). А вот пример «информационного» голода: *sikio halali na njaa* «ухо не ложится спать голодным».

Конечно, вкусно и сытно поесть любит каждый, но чрезмерная жадность в еде не поощряется. Недаром понятие «обжорство» приобрело более широкий, обобщенный смысл в языке суахили, такой как «алчность», «стяжательство», «жажда наживы»: *mila kwa miwili hana mwisho mwema* «тот, кто ест двумя руками плохо кончит»; *katika karamu ya fisi, mlafi ni nani?* «на пире у гиен кого можно назвать жадным?» (т.е. жадные все); *simba mila watu akiliwa huwani?* «ну и что же, если кто-то съест льва-людоеда?» (его никто не пожалеет); *ulacho ndicho chako, kilichobaki ni cha mchimba lindi* «знай меру в накопительстве» (букв. «что съешь, то твое, остатки достанутся твоему могильщику»); *karamu mbili zilimshinda fisi* «желая попасть на два пиршества одновременно гиена осталась ни с чем» (ср. русскую поговорку: «на двух стульях не усидишь»); *mgugumia maji humkwama* «пьющий взахлеб может поперхнуться». Есть втихомолку, уединившись, не принято: *kula kizani ni kula na shetani* «есть в темноте — есть с дьяволом».

Традиционная еда жителей Восточной Африки — пресная каша из риса или муки различных злаков. Готовят три основных вида каши: *ugali* — каша из кукурузной муки, которая настолько густая, что ее можно резать ножом; *uji* — жидкая каша из рисовой или кукурузной муки; *ubwabwa* — очень жидкая, обычно рисовая каша, предназначенная для детей или больных. Самая популярная из них — *ugali*, ее подают даже в дорогих ресторанах с очень вкусной овощной приправой с кусочками мяса или рыбы и ароматными специями. Кстати, если кто, пресытившись экзотикой в виде мяса диких животных или огромных лобстеров и королевских креветок, решится заказать такое «лакомство» из *ugali*, пусть не торопится отставить его в сторону, чуть-чуть попробовав, ведь это может показаться непонятным и обидным для местных жителей. И, конечно, названия этих традиционных блюд встречаем в переносном значении в сравнительных оборотах, идиомах, поговорках: *kama uji na mgonjwa* «[неразлучны], как каша уджи и больной»; *mfua uji* «опрятно одетый человек» (букв. «убравший остатки каши [с одежды]»); *ubwabwa wa shingo haujamtoka* «каша еще осталась на его шее» (ср. русское выражение: «молоко на губах не обсохло»); *hata kiporo ni ugali* «кому-то может пригодиться то, что вам уже не нужно» (букв. «даже остатки холодной каши — тоже каша»); *mgonjwa haulizwi uji* «у нуждающегося не интересуются, нужна ли ему помощь» (букв. «у больного не спрашивают, накормить ли его кашей»); *borohoa haiwi uji* «бобовый соус не является кашей, [можно выдать одно за другое, так как на вид они очень схожи]» (ср. русскую поговорку: «на тебе, боже, что нам не гоже»).

Кстати о бобовых. У жителей Восточной Африки в пищу идут разнообразные виды бобовых культур. Они доступны по цене, блюда, приготовленные из них очень питательны, вкусны, насыщены растительным белком. Однако следует иметь в виду, что бобовые тяжелы для желудка. Об этом (и не только) говорят пословицы: *aliyekunyima kunde amekupunguzia mashuzi* «отказав тебе в чем-то малом, возможно, уберегли от большой беды» (букв. «отняли у тебя фасоль, значит, живот не пучит»); *amnyimaye punda adesi kamwepushia mashuzi* «все, что не делается — все к лучшему» (букв. «не давший ослу чечевицы, избавил его от газов в кишечнике»).

Разнообразные эпитеты, поговорки, пословицы строятся на контрасте вкусовых ощущений, передаваемых словами типа «горький», «сладкий», «вкусный», «острый», «пресный», «кислый» и другими: *uchungu wa moyo* «душевная боль» (букв. «горечь в сердце»); *lugha tamu* «красноречие» (букв. «сладкая речь»); *maisha machungu* «горькая участь»; *maisha chapwa* «скучная жизнь» (букв. «пресная жизнь»); *-onja shubiri* «испытать что-либо неприятное» (букв. «попробовать на вкус [горький] сок алоэ»); *maneno matamu humtoa nyoka pangoni* «нужные слова помогут договориться даже с противником» (букв. «сладкие слова и змею выманят из укрытия»); *nyama ya ulimi tamu* «на хорошем языке общаться приятно» (букв. «красивые речи сладки»); *baada ya nyama haradali* «стрелочник всегда найдется» (букв. «это горчица испортила вкус мяса»); *aliyezoea pilipili hoho, kumeza shubiri si kazi* «ничего не страшно тому, кто прошел огонь, воду и медные трубы» (букв. «привыкшему к жгучему перцу горечь алоэ пустяк»); *kiungo sio ukwaji pekee* «свет клином не сошелся (на ком-либо)» (букв. «тамаринд — не единственная специя»); *hutendwaje ikafana, shubiri ikawa tamu?* «разве можно горькое превратить в сладкое?» (ср. русскую поговорку: «горбатого могила исправит»); *kimkia kitamu na mwili pia* «хорошее начало — залог успеха всего дела» (букв. «если [мясо животного] вкусное с хвоста, таким же будет и вся туша»); *mila chungu na tamu hakosi* «тому, кто ест горькое, и сладкое достанется» (ср. русскую поговорку: «нет худа без добра»); *nyani akikosa bungo husema li chungu* «всегда найдется предлог для оправдания своей неудачи» (букв. «не сумев сорвать плод бунго<sup>4</sup>, обезьяна говорит, что он горький»); *kila mnofu una mfupa wake* «у всего есть свое начало» (букв. «любой кусочек филе сначала был на косточке»); *mila raha na uchungu hula* «живущему в достатке бывает и горько»; *chakula kitamu hakifunikiwi kawa* «хорошее само за себя говорит» (букв. «вкусную еду не прячут под крышкой»); *tamu tulikula sote na uchungu vumilia* «настоящие друзья делят радость и горе» (букв. «сладкое мы ели вместе, [так что] терпи и горькое»); *tamu ya miwa aijua mwonja* «не суди о том, чего сам не испытал» (букв. «сладкий вкус сахарного тростника знаком тому, кто его пробовал»); *tamu ikizidi tamu huwa si tamu tena* «все хорошо в меру» (букв. «если сладкое становится слаще, оно уже не сладкое»).

<sup>4</sup> Бунго — съедобный плод дикорастущей каучуконосной кустарниковой лианы (*Landolphia florida*).

Яркие образы создаются с помощью слова *asali* «мед»: *mchovya asali hachovyi tara moja* «к хорошему быстро привыкают» (букв. «тот, кто окунает палец в мед, делает это не один раз»); *anayeonja asali huchonga mzinga* «пробующий мед делает улей» (ср. русскую пословицу: «любишь кататься, люби и саночки возить»); *chovyachovya humaliza buyu la asali* «и большие запасы истощатся, даже если брать из них понемногу» (букв. «раз-два залез в горшок с медом, и он пуст»); *fuata nyuki ule asali* «хочешь меду, следуй за пчелой» (ср. русскую поговорку: «под лежащий камень вода не течет»); *elimu bila ya amali ni kama nta bila asali* «знания без пользы для дела — это как воск без меда»; *mwenzye kuzoea asali haridhishwi na sukari* «новое не заменит привычное» (букв. «привыкшему к меду сахара недостаточно»); *nimekula asali udogoni utamu ungali gegoni* «память хранит все хорошее» (букв. «я ел мед в детстве, а сладость от него до сих пор на зубах»); *nyuki hutengeneza asali naye mbung'o udongo* «каждый талантлив по-своему» (букв. «пчела делает мед, а муха цеце строит [свой дом] из глины»).

Издавна кулинарные традиции в Восточной Африке складывались под влиянием арабов и индийцев, а в последнее время многое перенимается из европейской кухни. Появляются такие блюда, как *mayai chipsi* «яичница с жареным картофелем»; *kuku choma* «курица-гриль»; *uji wa otsi* «овсяная каша». В языке суахили, реагирующем на эти культурные процессы, появилось интересное выражение, означающее нечто похожее на местный «фаст-фуд»: *tamantilie* «женщина, торгующая [домашней] едой на улице» (сокращение слов *tama* и *nitilie*, (букв. «хозяйка, положи мне»).

Жителей Восточной Африки отличает толерантность к привычкам, традициям и пристрастиям в питании представителей других этносов и религий. Этому также находим подтверждение в ряде пословиц и поговорок на языке суахили: *mgeni hachomi chaza mtaani akanuka* «незнакомец, поселившийся по соседству, не жарит устриц, чтобы не досаждать неприятным запахом» т.е. не следует осуждать того или смеяться над тем, кто по незнанию местных традиций и правил доставил окружающим неудобство.

В Танзании, например, у представителей христианского населения, проживающих бок о бок с мусульманами, не принято есть свинину из чувства солидарности. На эту тему существует забавная поговорка: *kama kula nguruwe chagua aliye mtono* «если уж есть свинину, то выбирай кусок пожирнее» (ср. русскую поговорку: «семь бед, один ответ»).

Об африканском гостеприимстве надо сказать особо. Каждая этническая или религиозная общность людей в Восточной Африке имеет свои обычаи и традиции. Но законы гостеприимства незыблемы для всех. Гость есть гость, независимо от его социального статуса, богат он или беден, является ли он иностранцем, начальником или просто соседом. Его встретят радушно, с улыбкой, с соблюдением всех норм обмена приветствиями, которые могут показаться бесконечными: *uwe [kama] nyumbani* «будьте как дома»; *hapa ni kama nyumbani kwako* «здесь так

же, как и у вас в доме». Местные говорят: *tabasamu inashibisha* «от улыбки становится сытно»; *kutu kuu ni la mgeni* «все лучшее — гостю».

Поговорка, вынесенная в заголовок данной статьи, весьма популярна среди населения Восточной Африки, говорящего на языке суахили: *mgeni njoo twenyeji arone* (букв. «гость приходи, чтобы хозяину стало лучше»). Когда семья готовится к приему гостей, это подстегивает хозяев навести в доме порядок, самим принарядиться и, конечно, подать к столу самую вкусную еду, которая в повседневной жизни не отличается обилием или особым разнообразием. Накануне можно зарезать упитанного барашка, козленка или жирную курочку либо приготовить что-либо поскромнее — все зависит от семейного достатка. Но в любом случае все члены семьи с удовольствием готовятся к этому событию, предвкушая возможность вкусно и сытно поесть самим. Особенно радуются дети, ведь им тоже достанутся подарки от гостя и остатки еды со стола.

В языке суахили для определения таких понятий, как «гость», «иностранец», «незнакомец», «чужак», «пришлый» или «приезжий» существует одно слово *mgeni*. Значит, гостем считается не только тот, кто получил приглашение заранее, это может быть и случайный турист или чужестранец, попавший в пути в неприятную ситуацию, например под проливной дождь, или заблудившийся: *mgeni wa mvua hafukuzwi* «незнакомца, ищущего приюта от дождя, не прогоняют». Конечно, где-нибудь в глубинке, в африканской деревне к человеку незнакомому отнесутся настороженно, но дверь перед ним не закроют, пустят в хижину, пригласят присесть на циновку в условной «гостиной». Но дальше во двор, где традиционно находится кухня, или в жилое помещение его не позовут — постесняются своей бедности.

Друзей, соседей, родственников приглашают в гости по случаю различных семейных торжеств, традиционных или религиозных праздников. Приглашенному следует соблюдать определенные негласные правила. Обычно в дом он приходит с подарками или небольшими сувенирами, причем для всех домочадцев, включая детей. Гость не должен вести себя заносчиво или замечать какие-либо недостатки в доме хозяев, особенно если он прибыл из чужих краев и мало знаком с местными порядками: *mgeni kipofu ingawa macho anayo* «гость слепой, хотя глаза у него имеются». Порою гость будет отказываться от приглашения сесть за стол, утверждая, что он якобы сыт или перекусил дома. Но хозяин понимает, что это лишь традиционное проявление скромности, и с полным радушием будет предлагать угощение. Не стоит набрасываться на еду, даже если кто-то сильно проголодался. За трапезой принято нахваливать еду, и даже если гость за столом продемонстрирует отрывку после сытного обеда, хозяину это будет только приятно — значит, еды было вдоволь, и она была вкусной.

В языке суахили есть определения и для тех, кто любит поесть на дармовщинку, кто может заявиться в дом без приглашения в надежде на угощение, например: *doezi* «нахлебник, прихлебатель»; *mdumizi* «незванный гость»; *-dukiza* «навязываться в гости»; *-rombeza* «появляться в чьем-либо доме в расчете быть

накормленным»; *-rondea* «вынюхивать, где бы пожить за чужой счет»; *-buga* «выпрашивать еду» и т.п. Эти слова имеют ироничную, даже негативную окраску.

А самое главное — человеку, приглашенному погостить в африканской семье, не следует злоупотреблять гостеприимством: *mgeni siku ya kwanza, siku ya kumi ana baa* «гость первого дня — гость, на десятый день — это беда». На языке суахили популярна небольшая шуточная поэма о том, как стоит поступать хозяину с человеком, загостившимся в его доме:

Гость первого дня — корми его вкусно различными яствами.

На следующий день подай ему масла и молока.

К третьему дню запасы еды истощились, три горстки риса — и все угощение.

День четвертый придет, отправь его в поле с мотыгой в руках.

Вернется, скажи ему «хватит, домой возвращайся».

На пятый — он весь исхудавший, но дом не покинет.

Шестой день пришел, а гость тут как тут. Украдкой поест бы, что б гость не заметил.

А вот и седьмой день, не гость, а беда, подобна пожару на крыше.

Восьмой день настал, гость просится в дом, а хозяин устал, не хочет общаться.

Девятый — опять уговоры: «Давай, возвращайся к своим, уж заждались!»

К десятому дню одно лишь осталось: пинки и удары, и гость за порогом.

Конечно, это всего лишь шутка. Но, может быть, в каждой шутке есть только доля шутки?

*Н.Т. Петренко*

### Библиография к главе «Вкус в философии и пища в языке»

- Алексахин 1987 — Алексахин А.Н. *Диалект хакка (китайский язык)*. М.: Наука.
- Альбала 2003 — Albalá, Paloma. Hispanic Words of Indoamerican Origin in the Philippines // *Philippine Studies*. Vol. 51. No. 1. Manila: Ateneo de Manila U.
- Алькантара 1999 — Alcántara y Antonio Teresita. *Mga Hispanismo sa Filipino (Batay sa Komunikasyong Pangmadla ng Filipinas: Pag-aaral Lingguwistiko)*. Quezon City: Sentro ng Wikang Filipino (SWF), UP Diliman.
- Анвары 2003 — Anvari H. *Farhange Feshorde-ye Soxan*. Tehran: Soxan.
- Арианпур Кашани 2004 — Aryanpur Kashani M. *Farhange Yek Jeldi-ye Farsi- Englisi*. Tehran: Jahane Rayane.
- Аттари Кермани 1995 — Attari Kermani A. *Majmu'e-ye Dastur-e Zaban-e Farsi-ye Novin*. Tehran: Entesharat-e Afarinesh.
- Бакланова 2004 — Baklanova E. Interference in Tagalog as a Result of Borrowing // *Pilipinas: A Journal of Philippine Studies* / Ed. by Paul Mathews. № 42. March, 2004. Canberra: PSAA.
- Бакланова 2008 — Бакланова Е.А. Обзор работ о заимствованиях в тагальском языке // Станюкович М.В., Гриффин Б. (ред.). *Индонезийцы и их соседи = Indonesians and Their Neighbours: Festschrift E.B. Ревуненковой и А.К. Оглоблину*. СПб.: МАЭ.
- Бакланова 2016 — Baklanova E. On Marginal Gender in Tagalog: A Case Study // Касевич Б.В., Вихрова А.Ю., Румянцева И.М. (ред.). *Языки Дальнего Востока, Юго-Восточной Азии и Западной Африки: Материалы XII Международной конференции (Москва, 16–17 ноября 2016 г.)*. М: Изд-во ИСАА МГУ.
- Вазинпур 1996 — Vazinpur N. *Dasture Zabane Farsi (Amuzeshi)*. Tehran: Entesharate Mo'in.
- Ватс 1975 — Vats, Madho Sarup. Indus Valley Civilization // *The Cultural Heritage of India. Vol. I. The Early Phases*. Calcutta: The Ramakrishna Mission Institute of Culture (reprint).
- Вульф 1973 — Wolff, John. The Character of Borrowings from Spanish and English in the Languages of the Philippines // *Philippine Journal of Linguistics*. 4(1). Manila: LSP.

- Гаффаров 1974 — Гаффаров М.А. *Персидско-русский словарь*. М.: ГРВЛ.
- Голева 2000 — Голева Г.С. *Фарси-русский фразеологический словарь*. М.: Издательский дом «Грааль».
- Голева 2006 — Голева Г.С. *Фразеология современного персидского языка*. М.: Муравей.
- Громова 2012 — Громова Н.В. (отв. ред.). *Суахили-русский словарь*. М.: Ключ-С.
- Громова, Петренко 2017 — Громова Н.В. (общ. ред.), Петренко Н.Т. *Русско-суахили словарь*. М.: Ключ-С.
- Давади 2017 — Davadi Sh. In Hendiha-ye Ajibxor! [<http://www.mehrnews.com/news/4008862/>] (02.07.2017).
- Дасгупта 1932 — Dasgupta S. The Theories of Rasas and their Chemistry // *A History of Indian Philosophy*. Vol. II. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ежегодник 2015 — 2015 *Philippine Statistical Yearbook*. Quezon City: PSA.
- Елизаренкова 1999 — Елизаренкова Т.Я. *Ригведа. Мандалы IX–X*. М.: Наука.
- Инглиш 1977 — English, Leo James. *English-Tagalog Dictionary*. Manila: National Bookstore Publ.
- Кардона 1988 — Cardona, George. *Pāṇini: His Work and Its Traditions. Volume One: Background and Introduction*. Delhi: Motilal Banarsidass.
- Кингеи, Ндалу 2010 — Kitula King'ei, Ahmed Ndalul. *Kamusi ya Methali. Toleo jipya*. Nairobi; Dar es Salaam; Kampala: East African Educational Publishers Ltd.
- Корнеева 2015 — Анастамба-дхармасутра. Анастамба-грихьясутра. Мантрапатха / Вступит. ст., пер. с санскр., коммент., прил. Н.А. Корнеевой. М.: Вост. лит. (Памятники письменности Востока. CXLV).
- Лопатин, Лопатина 2009 — Лопатин В.В., Лопатина Л.Е. *Толковый словарь современного русского языка*. М.: ЭКСМО.
- Лопес 1973 — Lopez, Cecilio. The Spanish Overlay in Tagalog // *Readings in Philippine Linguistics* / Ed. by Andrew B. Gonzalez, Teodoro Llamzon, Fe Otanes. Manila: Linguistic Society of the Philippines.
- Луния 1960 — Луния Б.Н. *История индийской культуры с древних веков до наших дней* / Сокр. пер. с англ. В.А. Тюрина. Под ред. Э.Н. Комарова. М.: Изд-во иностранной литературы.
- Лысенко 2003 — Лысенко В.Г. *Универсум вайшешики*. М.: Вост. лит.
- Лысенко 2005 — Прашастапада. *Собрание характеристик категорий* / Пер. с санскр. и исслед. В.Г. Лысенко. М.: Вост. лит.
- Лысенко 2009а — Лысенко В.Г. Аюрведа // *Индийская философия. Энциклопедия* / Отв. ред. М.Т. Степанянц; Ин-т философии РАН. М.: Вост. лит.
- Лысенко 2009б — Лысенко В.Г. «Натурфилософия» тела в Индии: аюрведа, санхья и вайшешика // *Телесность как эпистемологический феномен*. М.: Ин-т философии РАН.
- Лысенко 2011а — Лысенко В.Г. Абхидхарма // *Философия буддизма. Энциклопедия* / Отв. ред. М.Т. Степанянц; Ин-т философии РАН. М.: Вост. лит.
- Лысенко 2011б — Лысенко В.Г. Анатмавада // *Философия буддизма. Энциклопедия* / Отв. ред. М.Т. Степанянц; Ин-т философии РАН. М.: Вост. лит.
- Лысенко 2011в — Лысенко В.Г. Атомизм // *Философия буддизма. Энциклопедия* / Отв. ред. М.Т. Степанянц; Ин-т философии РАН. М.: Вост. лит.
- Лысенко 2016 — Лысенко В.Г. Атомистический подход в школах буддийской абхидхармы: дхармы и атомы // *Вопросы философии*. № 8.
- Маламуд 2005 — Маламуд Шарль. *Испечь мир: ритуал и мысль в древней Индии* / Пер. с фр. и вступит. ст. В.Г. Лысенко. М.: Вост. лит. (Исследования по фольклору и мифологии Востока).
- Мануэль 1948 — Manuel E. Arsenio. *Chinese Elements in the Tagalog Language*. Manila: Filipiniana Publs.

- Меленбельд 1987 — Meulenbeld G.J. Reflections on the Basic Concepts of Indian Pharmacology // *Studies on Indian Medical History* / Meulenbeld G.J., Wujastyk D. (eds.). Groningen: Egbert Forsten.
- Миллер 1960 — Миллер Б.В. *Персидско-русский словарь*. М.: Гос. изд-во иностранных и национальных словарей.
- Мишра 1936 — Mishra U. *Conception of Matter according to Nyāya-Vaiśeṣika*. Allahabad.
- Моин 1986 — Mo'in M. *Farhange Farsi (Motavasset)*. Tehran: Mo'assese-ye Entesharate Amir Kabir.
- Омар Хайям 1984 — Умарн Хайем. *100 рубои*. Душанбе: Ирфон
- Оранский 1960 — Оранский И.М. *Введение в иранскую филологию*. М.: ИВЛ.
- Островская, Рудой 1998 — Васубандху. *Энциклопедия Абхидхармы (Абхидхармакоша)*. Т. 1 / Пер. с санскр. и исслед. Е.П. Островской, В.И. Рудого. М.: Ладомир.
- Панганибан 1965 — Panganiban Jose V. Influencia Hispanomexicana en el Idioma Tagalo // Yankelevich Pablo (ed.). *Historia Mexicana*. Vol. 14. No. 2. Mexico: El Colegio de Mexico.
- Парибок 1989 — *Вопросы Милинды (Милиндапаньха)* / Пер. с пали, исслед. и коммент. А.В. Парибка. М.: Наука, ГРВЛ (Памятники письменности Востока. LXXXVIII; Bibliotheca Buddhica. XXXVI).
- Пейси́ков 2010 — Пейси́ков Л.С. *Очерки по словообразованию персидского языка*. Изд. 2-е. М.: Книжный дом «ЛИБРОКОМ».
- Петренко 2017 — Петренко Н.Т. О фразеологизмах языка суахили // *Культурно-языковые процессы в Африке*. М.: Ключ-С. С. 84–97.
- Поте 2016 — Potet, Jean-Paul G. *Tagalog Borrowings and Cognates*. Raleigh: Lulu Press.
- Поттер 1977 — Potter K.H. (ed.). *The Encyclopedia of Indian Philosophies. Vol. 2: Indian Metaphysics and Epistemology: The Tradition of Nyāya-Vaiśeṣika up to Gaṇgeśa*. Princeton: Princeton University Press.
- Расторгуева 1966 — Расторгуева В.С. *Среднеперсидский язык*. М.: Наука, ГРВЛ.
- Рачков 2012 — Рачков Г.Е. *Новый тагальско-русский словарь*. СПб: Изд-во СПбГУ.
- Роделл 2002 — Rodell, Paul A. *Culture and Customs of the Philippines*. Westport; London: Greenwood Publ. Group.
- Ронкин 2005 — Ronkin N. *Early Buddhist Metaphysics: The Making of a Philosophical Tradition*. London; New York: Routledge-Curzon.
- Рубинчик 1970 — Рубинчик Ю.А. (рук.). *Персидско-русский словарь*. Т. 1–2. М.: Советская энциклопедия.
- Рубинчик 2001 — Рубинчик Ю.А. *Грамматика современного персидского литературного языка*. М.: Вост. лит.
- Рубинчик, Талыбова 2017 — Рубинчик Ю.А., Талыбова С.Э. *Теоретическая грамматика современного персидского языка. Морфология: учебник для студентов II–III курсов переводческого факультета*. М.: ФГБОУ ВО МГЛУ.
- Садри Афшар, Хаками, Хаками 2012 — Sadri Afshar G.H., Nasrin Hakami, Nastaran Hakami. *Farhange Farsi-ye Do Jeldi. J.1–2*. Tehran: Farhange Mo'aser.
- Саласар 1998 — Salazar, Zeus. *The Malayan Connection. Ang Pilipinas sa Dunia Melayu*. Lungsod Quezon: Palimbagan ng Lahi.
- Си 2011 — Ang See Carmelea. Acculturation, Localization and Chinese Foodways in the Philippines // Tan Chee-Beng (ed.). *Chinese Food and Foodways in Southeast Asia and beyond*. Singapore: National University of Singapore Press.
- Словарь 2004 — *Kamusi ya Kiswahili Sanifu. Toleo la pili*. Nairobi: Oxford University Press.
- Ульянов 1994 — Ульянов М.Ю. Сообщение о Филиппинах в труде Чжао Жугуа «Чжу фань Чжи» // Парникель Б.Б. (отв. ред.). *Филиппины в малайском мире (Малайско-индонезийские исследования, вып. V)*. М.: РГО РАН.

- Упанишады 2000 — *Упанишады* / Пер. с санскр., исслед., коммент. и прил. А.Я. Сыркина. Изд. 2-е, доп. М.: Вост. лит. (Памятники письменности Востока).
- Фарси 1971 — Farsi S.S. *Swahili Sayings*. Nairobi; Dar es Salaam; Kampala: East African Literature Bureau.
- Фернандес 1987 — Fernandez, Doreen G. *Historias, Crónicas, Vocabularios: Some Spanish Sources for Research in Philippine Food* // *Philippine Studies*. Vol. 35. No. 3. Manila: Ateneo de Manila U Press.
- Фернандес 2002 — Chinese Food in the Philippines. Indigenization and Transformation // Cheung Sidney, Wu David (eds). *The Globalization of Chinese Food*. Honolulu: Univ. of Hawai'i Press.
- Фернандес 2004 — Dining and Cooking in the Philippines // Alejandro Reynaldo (ed.). *Authentic Recipes from the Philippines*. Hong Kong: Periplus Editions Ltd.
- Фернандес, Бест 2000 — Fernandez, Doreen G.; Best, Jonathan. *Palayok: Philippine Food Time, On Site, in the Pot*. Manila: Bookmark Inc.
- Чан Яп 1976 — Chan Yap Gloria. *Hokkien Chinese Influence on Tagalog Cookery* // *Philippine Studies*. Vol. 24. No. 3. Manila: Ateneo de Manila U Press.
- Чан Яп 1980 — Chan Yap, Gloria. *Hokkien Chinese Borrowings in Tagalog*. Canberra: Dept. of Linguistics, School of Pacific Studies, Australian National Univ.
- Энсафпур 1995 — Ensafpur G. *Kamele Farhange Farsi*. Tehran: Entesharate Zovvar.
- Этнолог 2017 — Simons, Gary F.; Fennig, Charles D. (eds.). *Ethnologue: Languages of the World*. 20th ed. Dallas (Texas): SIL International [<http://www.ethnologue.com>] (27.08.2017).