

УДК 81.112

**К ВОПРОСУ О НОМИНАЦИЯХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ
В РУССКОМ И АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКАХ В XVII – XXI ВВ.****С.В. ПЕРОВА***(Белорусский государственный университет, Минск)**miss.perovas@mail.ru*

Предпринята попытка описать номинации кисломолочных напитков английского и русского языков в диахроническом аспекте. Определен состав лексики в пределах темы «кисломолочные напитки» английского и русского языков в период XVII – XXI вв. Рассмотрено функционирование этих номинаций в современном языке. Выполнено исследование лингвистической и экстралингвистической сущности номинаций кисломолочных напитков, установлено влияние национально-культурных, прагматических, исторических, эстетических и других факторов на их возникновение.

Ключевые слова: *номинации кисломолочных напитков, внутренняя форма слова, ассоциативные связи слов, история языка, диахронический аспект, русский язык, английский язык.*

Введение. Наименования молочных напитков являются неотъемлемой частью русского и английского лексиконов, принимая участие в формировании языковой картины мира этих двух культур. Молочные напитки знакомы многим народам, поскольку молоко – это продукт, который человек употребляет с самого рождения. Молоко стало традиционным архетипом, означающим зарождение и омоложение: у греков существовала легенда возникновения Млечного пути, когда обладающий недожинной силой маленький Геракл стиснул грудь матери Геры, и ее пролитое молоко стало прообразом пути [1, с. 13]. Вспомним также легенды о царице Египта Клеопатре, которая сохраняла свою молодость, принимая молочные ванны, или русскую сказку П.П. Ершова «Конёк-Горбунок», где Иван-дурак прыгает в чан с молоком и превращается в писаного красавца. Во многих сказках и мифах молоко стало символом возрождения: «Мотив погружения героя в кипящее молоко сравним с мотивом «творения-пахтания мира (космогонический контекст), с одной стороны, и с представлениями о зарождении и утробном развитии ребенка (эмбриогонический контекст) – с другой» [2, с. 111]. Молоко – это сама жизнь, как пишет о нем В.В. Похлебкин: «Это целое царство в пищевом мире, многоликое, как сама жизнь, символом которой оно является» [3, с. 133].

Сходство восприятия молока в различных сюжетах сказок и легенд разных культур находит подтверждение не только на подсознательном, но и языковом уровне, так как номинация русск. *молоко* / англ. *milk* имеют единую древнюю основу, восходящую к корню *mēlg-, который был представлен в индоевропейском праязыке [4, с. 722–723].

Молочные напитки со временем становились более разнообразными, и система их номинаций, имея первоначально общую лингвистическую и экстралингвистическую основу, расширялась. В период XVIII – начало XXI вв. появляется целая группа молочных напитков, связанных с разными способами приготовления и сквашивания. В первую очередь, это было связано с промышленным производством молока и молочных продуктов, освоенным в России в XVIII в., в Англии – в XVII в. Процессы, связанные с урбанизацией, вызвали необходимость обеспечивать людей простой, недорогой и питательной пищей. Так, в Англии в XVII в. спрос на молоко и молочные продукты резко увеличился в связи с появлением сельской промышленности и ростом городского населения. «Сыр становится неотъемлемым продуктом в рационе городских рабочих, особенно в Лондоне. Это было дешево, питательно и удобно; его можно было хранить долгое время, а также его легко можно было взять на работу и там съесть» [5, с. 695]. Таким образом, конец XVII – начало XVIII вв. стало отправной точкой формирования новых номинаций молочных напитков.

Целью публикации является рассмотрение вопроса о появлении номинаций кисломолочных напитков в английском и русском языках в исторический период конца XVII – XXI вв., а также о способах словообразования и развития новых значений у заимствованных лексем. В результате сплошной выборки из толкового словаря русского языка под редакцией С.А. Кузнецова [6] и Оксфордского словаря английского языка [7] были отобраны лексические единицы, относящиеся к тематической группе «молочные напитки», которые появляются в период с XVII по XXI вв.

Актуальность данного исследования обусловлена, прежде всего, необходимостью изучить происхождение номинаций молочных напитков в заданный период, рассмотреть их лингвистическую и экстралингвистическую сущность, установить влияние национально-культурных, прагматических, исторических, эстетических и других факторов на их возникновение.

Основная часть. Еще в древние времена люди заметили, что скисшее молоко было не просто вкусным, но и полезным, поскольку быстро усваивалось организмом. В промышленном масштабе изго-

товление кисломолочных напитков имело свою технологию: «Главной технологической особенностью изготовления кисломолочных продуктов является сквашивание путем введения в молоко культур молочнокислых бактерий или дрожжей (самокваса или закваски). Часто перед производством кисломолочных продуктов используют предварительную пастеризацию или кипячение молока для исключения возможности развития жизнедеятельности находящихся в нем вредных микроорганизмов» [1, с. 85].

В первую группу кисломолочных продуктов выделяются продукты молочнокислого брожения, в которых бактерии, расщепляющие молочный сахар, образуют молочную кислоту. Под ее действием молочный казеин выпадает в осадок, что способствует хорошей усвояемости напитка, в отличие от простого молока [1, с. 85]. Это простокваша, ряженка, ацидофилин, йогурт.

Первым наименованием кисломолочного напитка, появившимся в рассматриваемый период в русском языке, стало слово *простокваша*, зафиксированное Национальным корпусом русского языка (далее – НКРЯ) в XIX в., которое встречается в повести И.А. Гончарова «Лихая болезнь» (1838) и описывается как лекарство от больного желудка: *Я вначале упомянул, что проводил у Зуровых зимние вечера, а об летних не сказал ни слова потому, что я летом не жил в Петербурге, а уезжал, по приглашению дяди-старика, к нему в деревню пить с ним, по его настоятельным просьбам, домашние наливки, из которых рябиновка, приготовленная по особенному рецепту, могла, как утверждал он, восстановить порядок в моей нервной системе, а простокваша и варенцы, любимый его полдник, — предохранить от желудочных болей, которым я был тогда подвержен* [НКРЯ].

Слово *простокваша* происходит от сложения двух основ (*просто* и *квасить*), отсюда и значение данного наименования ‘просто стало кислым, сквасилось’: ‘загустевшее кислое молоко’ [6, с. 1028]. *Простокваша* – это самый простой кисломолочный продукт, который образуется самостоятельно скисанием сырого молока в теплом месте. Поэтому в народе он имеет названия *сырокваша* и *самокваша* [3, с. 82]. Наименования *сырокваша* и *самокваша* фиксируются в словаре русских народных говоров со значением ‘простокваша’. Номинация *сырокваша* более ранняя, она датируется 1905 г., при этом приводимый в словаре текст описывает не только сам скисший молочный продукт, но и его целебные свойства: *Сырокваша, приложенная ко лбу, утоляет головную боль* [8, с. 163]. Продукт *самокваша*, фиксация названия которого датируется 1950 г., употребляется в качестве жидкой похлебки: *Самоквашку каждый день хлебаем* [8, с. 88].

В английском языке есть словосочетание *sour milk* ‘кислое молоко’, используемое в качестве аналога слова *простокваша*. Для образования этого наименования, как и в русском языке, послужило слово со значением ‘стать кислым’. Подтверждение этому находим в сходстве значений и.-е. корня **kwat(h)* для русского *простокваша* (ср. *квас*), который имел значение ‘бродить, становиться кислым’ и корня и.-е. **sū-*го- ‘кислый, горький, соленый’ (> *sour*) [4, с. 627]. Следует отметить, что второй корень лежит в основе не только англ. *sour*, но и русск. *сырой* (ср. *сырокваша*, *сыровый* ‘сырой’ [9, с. 626]). Впервые в английском языковом корпусе прилагательное *sour* для номинации молочного напитка зафиксировано в древнеанглийский период в одном из англо-саксонских словарей в X в.: *Oxygala, sur meolc* [OED].

В начале XVII в. ирландское выражение *bainne clabair / bonny clabber* ‘кислое молоко, которое загустело или свернулось’ появляется в английском языке [10, р. 252]: *Marafastot shamrocks, are no meat, Nor Bonny clabbo, nor grene Water-cresses* (Famous Hist. Capt. Stukeley, 1605) [OED]. Позже этот напиток описывался не только как что-то очень вкусное и освежающее, но и как диетический продукт, который помогал женщинам оставаться красивыми: *Those very proper women... whose standard of lady likeness... seems to be a dish of cool skim-milk, from which you can get neither cream nor bonny-clabber* (Western Messenger, 1837) [OED]. В начале XIX в. данное выражение редуцируется, и в языковой обиход входит слово *clabber* с тем же значением: *We feasted heartily on mush-melons and clabber* (Bourke Snake Dance Moquis, 1884) [OED].

Вторым кисломолочным напитком, по дате упоминания, в русском языке становится особый вид простокваша из смеси молока и сливок – *ряженка* или украинский *варенец*. И.П. Неумывакин в своей книге о молочных напитках описывает процесс приготовления ряженки: «ее делают в специальных низких глиняных горшочках; молоко и сливки томят при высокой температуре, не доводя до кипения, пока она не принимает красивый кремовый цвет топленого молока; потом ее заквашивают: в домашних условиях – просто положив в нее немного сметаны, а в заводских для этого используют молочнокислый стрептококк» [1, с. 91.] Первую словарную фиксацию слова *ряженка* встречаем в НКРЯ в XX в.: *Он услышал много новых слов: глечик... дикт... калюжа... ряженка... ряска... пужало... лядаче... кошеня...* (Василий Гроссман. Жизнь и судьба, 1960) [НКРЯ]. Это слово отсутствует в этимологических словарях русского языка. Однако можно предположить заимствование из украинского языка, где существует глагол *пряжсити* ‘томить в духовке’, а также два названия молочных продуктов – *пряжанка* [14, с. 366] и *ряжанка* ‘топленое молоко, заквашенное сметаной’ [14, с. 925]. В «Словаре же русских народных говоров» приводится название напитка *ряженая саракваша* (западно-брянские говоры) в значении ‘ряженка’ [8, с. 349].

В английском языке не находится точного эквивалента слову *ряженка*, для перевода данной номинации используется описание самого кисломолочного продукта и его способ приготовления: *fermented baked*

milk ‘ферментированное запеченное молоко’, *boiled fermented milk* ‘заквашенное вареное (топленое) молоко’. Интересным является факт, что в одной из статей научного журнала о питании (2009 г.), где описывается химический состав кисломолочных напитков, мы встречаем слово *ryazhenka / ryazhenka kefir*, что является калькой русской номинации: *Ryazhenka kefir was found to have a particularly rich, brown, creamy, cooked milk-like flavor* [15]. Здесь очевиден процесс заимствования, что подтверждается и электронным языковым ресурсом *multitran.ru* [16], однако мы видим, что носители английского языка не понимают различий между двумя напитками – кефир и ряженка, что свидетельствует о несформированности семантики заимствованного слова.

Одним из самых полезных кисломолочных продуктов этой группы стал *ацидофилин*. Слово было образовано от лат. *acidus* ‘кислый’ и греч. *philéo* ‘люблю’ [6, с. 53]. Особенностью этого напитка является очень жизнестойкая бактерия – ацидофильная палочка лат. *Lactobacillus acidophilus*, которая, попадая в желудок человека, подавляет процессы гниения и предотвращает развитие вредных микробов [1, с. 86]. История напитка начинается с 1900 г., когда Е. Моро выделил и описал микроб под названием *Bacillus acidophilus* [17, с. 80]. Если простоквашу и ряженку можно приготовить в домашних условиях, то ацидофилин из-за этой особой молочной бактерии, уникальные свойства которой впервые в России были описаны врачом О.И. Подгаецким и рядом других авторов лаборатории С.С. Мережковского в 1903 г., делается в фабричных условиях. Производство впервые было налажено в СССР и некоторых социалистических странах в XX в. [18, с. 678]. Первое упоминание *ацидофилина* в русском языке датируется 1966 г.: *К сожалению, нередко дети просто не едят кефир или ацидофилин* (С. Мартынов // «Химия и жизнь», 1966) [НКРЯ].

Что касается английского языка, то заимствованное из латинского языка слово *acidophilus* в значении ‘молочная бактерия’ встречается в английском научном журнале в 1914 г.: *Two organisms which are...closely related to the acidophilus group of bacteria* [OED], а уже в 1921 г., в статье о полезности этой бактерии для кишечной флоры, мы находим выражение *acidophilus milk*, название напитка, аналогичного ацидофилину: *Four strains of B. acidophilus have been employed for the production of acidophilus milk* (L.F. Rettger & H.A. Cheplin, 1921) [OED].

Еще одним важным и знакомым всем напитком группы молочнокислого брожения посредством бактерий, стал *йогурт*: кисломолочный продукт, получаемый путем сквашивания специальными культурами – болгарской палочкой (*Lactobacillus bulgaricus*) и термофильным стрептококком (*Streptococcus thermophilus*) [20, с. 173]. История этого напитка очень древняя. Существует много рассказов о происхождении *йогурта*, например, о том, что один пустынный кочевник носил молоко в своем бурдюке, во время его путешествия было очень жарко, что привело к развитию бактерии, которая, в свою очередь, и превратила молоко в йогурт [21, р. 170]. Действительное упоминание напитка, напоминающего йогурт, встречается в древнеиндийских записях священнослужителей в 500 г. до н.э., которые описывали некую кисломолочную жидкость – йогурт с медом – как «еду богов» [21, р. 170]. Описание свернувшегося молока, которое приправлялось медом и оливковым маслом, а также было очень полезным для пищеварения, встречается при описании рациона древних греков. Данную смесь называли *oxugala* (греч. οξύγαλα), и она напоминала по описанию современный йогурт [22, р. 83]. В Европе этот напиток появился в XVI в., благодаря одному врачу из Константинополя, который приехал лечить французского короля Франциск I от недуга [23, р. 193].

Номинация *йогурт* пришла в русский через английский *yogurt*, где появилась в результате калькирования турецкого слова *yogurt*. Это подтверждается хронологией появления этих номинаций. Первая фиксация английского слова *yogurt* в значении ‘густой жидкий или полужидкий пищевой продукт с характерным кислым вкусом, сделанный из ферментированного молока, с добавлением определенных бактерий’ относится к XVII в. и датируется 1625 г.: *Neither doe they [sc. the Turks] eate much Milke, except it bee made sower, which they call Yoghurd* (S. Purchas, Pilgrimes II, 1625) [OED], при этом в ближайшем контексте присутствует упоминание турок, которые употребляли этот напиток.

В СССР йогурт начали производить с 1920-х гг. Полезность напитка заключается в упомянутой выше бактерии *Lactobacillus bulgaricus*, которая была открыта болгарским студентом-медиком Стаменом Григоровым, отсюда и название бактерии ‘болгарская палочка’. Палочка благоприятно воздействовала на микрофлору кишечника, что замедляло процессы старения и улучшало общее состояние организма в целом, поэтому *йогурт*, под названием лечебная простокваша «ягурт», стал продаваться в 1926 г. в аптеках как лекарственное средство за 15 копеек за стакан (рис. 1) [25].



Рисунок 1. – Заметка о начале выпуска лечебной простоквашы «ягурта».

Фонетический вариант этого слова – *югурт* – мы находим в толковом словаре под ред. Д.Н. Ушакова (1935) с толкованием: ‘болгарское кислое молоко’ [26, с. 1444], ср. также: *В городе был большой бульвар с двумя цветниками и с английским сквером, с павильонами, где кушали мельхиоровыми ложечками мороженое, с домиком, в котором пили кумыс и югурт* (К.А. Федин. Первые радости (1943–1945) [НКРЯ]. В литературных источниках НКРЯ в 1971 г. фиксируется современная форма слова – *йогурт*: *Немногочисленные посетители кафе, вместе с хозяином во дворе под деревом распивающие водку и йогурт и тут же пускающиеся в пляс, — все это показано с улыбкой, с симпатией к простым труженикам, для которых это кафе — единственное место, где можно посидеть, позубоскалить, пропустить рюмку-другую* (О. Самсонов, «Чудак» // «Советский экран», 1971) [НКРЯ].

К кисломолочным напиткам второй группы относятся продукты смешанного брожения, в которых наряду с молочной кислотой образуется спирт: кефир и кумыс. Самым древним наименованием этой группы является *кумыс*. Первое свидетельство о нем встречается в V веке до н.э. у Геродота в «Истории греко-персидских войн», где автор описывает не только свойства и вкус напитка, но и секрет его приготовления [27]. Следует отметить, что на протяжении столетий рассматриваемое наименование имело множество форм как в русском (*кумузь, кумызь, комузь* – XII в., *кумыс* – XVIII в.) [28, 29], так и в английском (*cosmos* – XV в., *costus, cossmos, chumis* – XVI в., *koumis* – XVIII в.) языках [OED]. Современную английскую форму этого слова мы встречаем в XIX в.: *A subsequent process of distillation afterwards obtains an ardent spirit from the koumiss* (E.D. Clarke, 1810) [OED]. Примерно в этот же период устанавливается современная форма и в русском языке. Из «Истории государства Российского» Н.М. Карамзина, написанной в начале XIX в., мы узнаем, как победивший князь пил кумыс и славил хана: *Горестный князь пил кумыс, преклоняя колена и славя величие хана*. [Н.М. Карамзин. История государства Российского: Том 4 (1808–1820)].

Следующим напитком этой группы является *кефир*: ‘густой питательный напиток из перебродившего молока, заквашенного особым грибом’ [6, с. 426]. Основным полезным компонентом этого напитка является кефирный грибок. В древности о его происхождении рассказывали легенды, в одной из которых Аллах вручил кефирные зерна старцу из племени карачаевцев и научил его готовить напиток из молока, который избавит от болезней и продлит жизнь, причем строго настрого запретил карачаевцам продавать или раскрывать секрет приготовления другим племенам, иноверцам и даже своим дочерям, вышедшим замуж [1, с. 44]. Одним из первых исследователей кефира стал известный русский патолог В.В. Подвысоцкий, который, долгое время изучая грибковые культуры, пришел к выводу, что грибковая культура кефирных зерен берет свое начало от грибковой культуры кумысного фермента, что, по его мнению, говорило о кавказском происхождении данного напитка [31, с. 111–119].

Это подтверждается и языковыми данными. Считается, что номинация *кефир* заимствована в русский язык из диалектов Кавказа, где находится родина этого напитка. Подтверждением этого может считаться сохранившаяся форма в осетинском языке *k'ary/ k'ari* ‘кефир, грибки кефира’ [32, с. 227], кроме того, исследователи, которые писали о пользе кефира, упоминали горцев, называвших этот напиток *кафи*, что значит ‘лучшего качества’ [33, с. 393].

В русском языке слово *кефир* появилось в конце XIX в. Мы встречаем фонетический вариант *кафир* в статье доктора Шабловского в военно-медицинском журнале за 1877 г. [33, с. 393]. В НКРЯ эта номинация впервые появляется при описании полезных свойств напитка биологом И.И. Мечниковым и датируется началом XX в.: *Итак, совершенно ясно, что с целью сократить эти медленные отравления, ослабляющие сопротивление наших благородных элементов и усиливающие фагоциты, следует вводить в пищевой режим кефир и, еще лучше, кислое молоко* (И.И. Мечников. Этюды о природе человека, 1903–1915) [НКРЯ].

В английском языке существует номинация *buttermilk*, которая является близкой по значению к русской номинации *кефир*. Оксфордский словарь дает следующее ее определение: ‘это жидкость, которая остается после отделения маслянистой части молока, использующаяся в приготовление или как отдельное питье’ [7, р. 199]. Такое определение больше напоминает описание русской пахты, однако в корпусе английского языка (OED) мы находим важное дополнение: в последующем использовании – в промышленном масштабе – это субстанция, полученная ферментацией пастеризованного молока, к которому добавлена бактериальная культура [34]. Поэтому в современных электронных словарях, таких, как *multitran* [16] и *lingvo* [35], предлагается переводить это слово русскими лексемами *кефир* и *пахта*.

Слово *buttermilk* появляется в текстах приблизительно в конце XV в.: *She toke ayen the butter-melke and put het in the cheyrne* (T. Wright, J. O. Halliwell Reliquiae Antiquae, 1500) [OED]. Первоначально это слово употреблялось для обозначения некоего напитка (своего рода сыворотки), который напоминал скисшее молоко: *Of the making of Butter is left a kinde of whey, which they commonly call Butter milke, or soure milke* (T. Cogan Hauen, 1584) [OED]; или в качестве продукта питания, который мог спасти от голодной смерти солдат, марширующих на длинные дистанции: *Many souldiers ran dayly away by reason of the great dearth, seeing that a quart of Butter-milke cost two stuyuers, and that other victuals are sold accordingly* (Weekly Newes N°2, 1625) [OED]. С XVI и до конца XIX в. слово писалось отдельно или через дефис. И только в начале XX в. номинация *buttermilk* начинает писаться слитно и употребляется для обозначения полезного напитка, который продается в аптеке: *He would go from his office and fly straight as a homing pigeon to the drug store, where he would again indulge his craving for buttermilk* (Boston Sunday Post, 1912) [OED].

С начала XVII в. у слова *buttermilk* появляется новое значение. Этим словом стали описывать бледно-желтый цвет лица: *But he has such a buttermilke face, that shoole neuer haue him* (Wily Beguilde, 1606). А в XIX в. в некоторых западных районах США, в округе Огайо, *buttermilk land*, стали использоваться для описания болотистых земель, которые характеризуются бледно-суглинистой почвой: *They had been sufficiently fortunate as to get a taste of 'buttermilk land'—'spouty land'* (R. Carlton, 1843) [OED].

Следует отметить, что корпус английского языка фиксирует кальку русского слова в английском языке – *kefir*. Это подтверждает П.Я. Черных. В своем этимологическом словаре он пишет о том, что заимствование русского слова в западноевропейские языки произошло в 1880-х годах, соответственно, в немецком, французском и английском языках присутствует слово *kefir* [33, с. 393]. Первоначальные формы данной номинации *kefyr, kephir* появляются в конце XIX в. для обозначения напитка, который хорошо знаком в России: *Kephir has only been generally known even in Russia for about two years* (Nature, 1884) [OED]. Этот напиток описывается как «газированная жидкость, напоминающая кумыс, которая приготовлена из ферментированного молока; используемая как лекарство или пища для больных»: *Koumiss and kefyr and examples of sour fermented milk containing an excess of carbonic acid gas* (Lancet, 1894) [OED]. В XXI в. ученые описывают данный напиток и доказывают его полезные свойства: *The enhanced digestibility of proteins in kefir could limit the production of inflammatory metabolites by putrefactive bacteria in the colon and thus improve gut health* [37, p. 282].

К третьей группе относятся кисломолочные продукты, обогащенные различными пробиотическими культурами: *бифидок (бифидин)*. Данный напиток, похожий на кефир и обогащенный бифидобактериями, предназначен для диетического и лечебно-профилактического питания детей и взрослых [1, с. 106]. Данная номинация еще не вошла в толковые словари как русского, так и английского языков.

Использование новых технологий в создании кисломолочных напитков с бифидобактериями стало широко применяться лишь в конце XX – нач. XXI в., поэтому русск. наименование *бифидок* / англ. *bifidus* фиксируется лишь в этот период. НКРЯ отмечает слово *бифидок* в романе 2002 г. «Не все мы умрём»: *Дальше по списку шел молочный комбинат, снабжавший продукцией даже Москву, особенно хорошо продавался бифидок, москвичи с ума сошли на почве сохранения здоровья, что отражалось в бумажке Мокрухтина во второй колонке, показывавшей прибыль* (Елена и Валерий Гордеевы. Не все мы умрем, 2002) [НКРЯ]. В английском языке мы встречаем номинацию *bifidus* в названии медицинской статьи 2014 г. *Viability of culture organisms in honey-enriched acidophilus-bifidus-thermophilus (ABT)-type fermented camel milk* (Жизнеспособность культурных организмов в обогащенном медом ацидофилус-бифидус-термофил (АБТ) – ферментированном верблюжьем молоке), где под словом *bifidus*, подразумеваются бифидобактерии, которыми обогащен напиток [38].

Заключение. Проведя исследование новейших номинаций молочных напитков в английском и русском языках, мы пришли к следующим заключениям:

- большая часть современных названий молочных напитков возникает в конце XIX – XX вв.;
- появление новых названий связано с промышленной революцией и развитием молочной индустрии в XVIII — XIX вв.;
- более ранние наименования английских молочных напитков (*sour milk* – X в., *buttermilk* – XV в.) имеют общую основу (*milk*) и, соответственно, содержат в своей внутренней форме указание на происхождение этих напитков из молока. В русском языке мы видим, что новые названия (*простокваша, ряженка, пахта*), аналогичные английским, возникают на основе номинаций различных процессов, которые происходят самостоятельно (скисание, брожение) или при участии человека (нагревание, томление, запекание);
- ряд кисломолочных продуктов возник в связи с добавлением в молоко различных бактерий, которые благотворно влияют на наше пищеварение. Номинации таких напитков пришли из латинского, будучи образованными от названий самих бактерий (*ацидофиллин, бифидок – acidophilus, bifidus*);
- современные названия кисломолочных напитков в русском языке разнообразнее, чем в английском, как более разнообразны и сами напитки, поэтому некоторые названия в XXI в. заимствуются из русского (*ryazhenka, kefir*).

ЛИТЕРАТУРА

1. Неумывакин, И. П. Кисломолочные продукты / И. П. Неумывакин. – СПб. : Диля, 2015. – 386 с.
2. Бену, А. Символизм сказок и мифов народов мира: Человек – это миф, сказка – это ты / А. Бену. – М. : Алгоритм, 2011. – 464 с.
3. Похлебкин, В. В. Большая энциклопедия кулинарного искусства / В. В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2008. – 975 с.
4. Pokomy, Y. Indogermanisches etymologisches Wörterbuch / Y. Pokomy. – Bern; München: Francke, 1959. – Vol. 1. – 1183 p.
5. Vernon, K. Milk and Dairy Products / K. Vernon // The Cambridge World History of Food / ed. K. Kiple, K. Ornelas. – Cambridge : Cambridge University Press, 2000. – P. 692–702.
6. Большой толковый словарь русского языка [Электронный ресурс] / под ред. С.А. Кузнецова. – СПб. : Норинт, 2000. – 1536 с. – Режим доступа: <https://doi.org/10.1017/CHOL9780521402149.079>. – Дата доступа: 21.10.2018.
7. Oxford Advanced Learner's Dictionary. 9th Edition. – Oxford : Oxford University Press, 2015. – 1780 p.
8. Словарь русских народных говоров / Акад. наук СССР, Ин-т рус. яз. ; сост. Ф.П. Филин. – М.; Л. : Наука, 1965–2014. – 43 вып.
9. Срезневский, И. И. Материалы для словаря древнерусского языка по письменным памятникам : в 3 т. / И.И. Срезневский. – СПб. : Отд-ние рус. яз. и словесности Акад. наук, 1890–1912. – 3 т.
10. Webster's Third New International Dictionary. – Massachuset : Merriam-Webster INC., Publishers Springfield, 1981. – 2662 p.

11. "Sour milk" // OED Online [Electronic resource]. – Oxford University Press. – 2013. – Mode of access: <http://www.oed.com.uaccess.univie.ac.at/view/Entry/185179#eid21841104>. – Date of access : 21.10.2018.
12. "Bonny clabber, n." // OED Online [Electronic resource]. – Oxford University Press. – 2013. – Mode of access: <http://www.oed.com.uaccess.univie.ac.at/view/Entry/21363?redirectedFrom=bonny+clabber#eid>. – Date of access: 21.10.2018.
13. "Clabber, n." // OED Online [Electronic resource]. – Oxford University Press. – 2013. – Mode of access: <http://www.oed.com.uaccess.univie.ac.at/view/Entry/33605#eid9268647>. – Date of access: 21.10.2018.
14. Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І.К. Білодіда. – Київ: Наукова думка, 1970 – 1980. – 8 т.
15. Agric, J. Identification of Dihydromaltol (2,3-Dihydro-5-hydroxy-6-methyl-4H-pyran-4-one) in Ryazhenka Kefir and Comparative Sensory Impact Assessment of Related Cycloenolones / J. Agric // Food Chemistry. – 2009. – Vol. 57, iss. 21. – P. 9902–9908.
16. Multitran: электронный словарь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.multitran.ru/>. – Дата доступа: 21.10.2018.
17. Matthew, B. The life history of *Lactobacillus acidophilus* as a probiotic: a tale of revisionary taxonomy, misidentification and commercial success [Electronic resource] / B. Matthew // FEMS Microbiology Letters. – 2013. – Vol. 349, Iss. 2. – P. 77–87. – Mode of access: <https://doi-org.uaccess.univie.ac.at/10.1111/1574-6968.12293>. – Date of access: 21.10.2018.
18. Семашко, Н. А. Большая медицинская энциклопедия : в 35 т. / Н. А. Семашко (гл. ред.) [и др.]. – М. : Сов. энцикл., 1928–1936. – 2 т.
19. "Acidophilus, n." // OED Online [Electronic resource]. – Oxford University Press. – 2013. – Mode of access: <http://www.oed.com.uaccess.univie.ac.at/view/Entry/1568?redirectedFrom=acidophilus+#eid>. – Date of access: 21.10.2018.
20. Популярная энциклопедия: в 20 т. / С.А. Кондратов [гл. ред.]. – М. : Терра, 2008–2009. – 6 т.
21. Najmieh, K.B. A Taste of Persia: An Introduction to Persian Cooking / K.B. Najmieh. – New York; London: I.B. Tauris & Co Ltd, 2007. – 176 p.
22. Alcock, J.P. Food in the Ancient World / J.P. Alcock. – London: Greenwood Press, 2006. – 276 p.
23. The Sensory Evaluation of Dairy Products / S.Clark [et al.]; ed.: M. Costello, M. Drake, F. Bodyfelt. – 2nd ed. – New York: Springer, 2009. – XV, 576 p.
24. "Yogurt, n." // OED Online [Electronic resource]. – Oxford University Press. – 2013. – Mode of access: <http://www.oed.com.uaccess.univie.ac.at/view/Entry/232044>. – Date of access: 24.10.2018.
25. Бурят – Монгольская правда. 1926 год [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://vkouznetsov.livejournal.com/70648.html>. – Дата доступа: 24.10.2018.
26. Толковый словарь русского языка / Под ред. Д. Н. Ушакова. – М. : Сов. энцикл.; Гос. изд-во иностр. и нац. слов., 1935–1940. – 4 т.
27. Histories, book four. Translation by George Rawlinson; available online at The Internet Classics Archive [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://classics.mit.edu/Herodotus/history.4.iv.html>. – Дата доступа: 14.08.2018.
28. Словарь русского языка XI – XVII вв. : в 27 вып. / редкол.: С.Г. Бархударов (глав. ред.). – М. : Наука, 1975–2006. – Вып. 8.
29. Словарь русского языка XVIII века : в 19 вып. / Акад. наук СССР, Ин-т рус. яз.; редкол.: Ю.С. Сорокин (гл. ред.) [и др.]. – Л. : Наука, 1984–2006. – 11 вып.
30. "Koumiss, n." // OED Online [Electronic resource]. – Oxford University Press. – 2013. – Mode of access: <http://www.oed.com.uaccess.univie.ac.at/view/Entry/104405#eid40055965>. – Date of access: 14.08.2018.
31. Мазинг, Ю. А. В. В. Подвысоцкий. Киев и Одесса к 150- летию со дня рождения / Ю. А. Мазинг // мед. фак-т. Санкт-Петер. гос. ун-та. – 2007. – № 7. – С. 111–119.
32. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка : в 4 т. / М. Фасмер ; пер. с нем. и доп. О. Н. Трубачева. – 2-е изд., стер. – М. : Прогресс, 1986–1987. – 4 т.
33. Черных, П. Я. Историко-этимологический словарь русского языка : в 2 т. / П. Я. Черных. – М. : Русский язык-Медиа, 2004. – Т. I. – 623с.
34. "buttermilk, n." // OED Online [Electronic resource]. – Oxford University Press. – 2013. – Mode of access: <http://www.oed.com.uaccess.univie.ac.at/view/Entry/25418?redirectedFrom=buttermilk#eid>. – Date of access : 28.10.2018.
35. АБВУ Lingvo x5: электронный словарь [Electronic resource]. – Режим доступа: <http://www.lingvo.ru/>. – Дата доступа: 25.10.2018.
36. " kefir, n." // OED Online [Electronic resource]. – Oxford University Press. – 2013. – Mode of access: <http://www.oed.com.uaccess.univie.ac.at/view/Entry/102800?redirectedFrom=kefir#eid>. – Date of access: 07.11.2018.
37. Peptidomic analysis reveals proteolytic activity of kefir microorganisms on bovine milk proteins/ D. Dallas [et al.]; ed.: M. Costello, M. Drake, F. Bodyfelt / Food Chemistry. – 2016. – Vol. 197. – P. 273-284.
38. Varga, L. Short communication: Viability of culture organisms in honey-enriched acidophilus-bifidus-thermophilus (ABT)-type fermented camel milk / Journal of Dairy Science. – 2014. – Vol. 97, iss. 11. – P. 6814 – 6818.

Поступила 12.12.2018

TO THE ISSUE OF NOMINATIONS OF FERMENTED MILK DRINKS IN RUSSIAN AND ENGLISH IN THE XVII – XXI CENTURIES

S. PEROVA

The article deals with some peculiarities of nominations of fermented milk drinks in English and Russian in the diachronic perspective. The study determines the functioning of these nominations in modern language.

Keywords: fermented milk drinks, bacteria, yogurt, sour milk, kefir, inner form, associative relations, diachronic perspective.