

Л.П. Дронова

## СЛАДКО-СОЛЕННЫЙ ВОПРОС

Многие народы древности обходились при приготовлении пищи без соли: одни из них (напр., полинезийцы) обмакивали мясо в морскую воду (в “солонки” из ореховой скорлупы с морской водой), другие пользовались приправами из острых трав или их золы<sup>1</sup>. Там, где были источники каменной соли или самосадочной соли из соляных озер, она стала обязательным элементом питания, средством для обработки и долгого хранения съестных припасов. В силу этого велико было как сакральное, мистическое значение соли (по сообщениям Овидия, Плиния, кусочки чистой соли использовались при жертвоприношениях; широко известна соль в значении амулета, а также служила и служит символом гостеприимства), так и товарное ее значение (ср., в древнем Риме очень рано, со времени легендарной войны с этрусским царем Порсенной, торговля солью была монополизирована государством: *salinae* ‘соляные копи; солеварни, градирни (где выпаривалась притекавшая по каналу морская вода)’, *annōna salāria* ‘годовой доход от продажи соли, соляные поступления’, *salārium* ‘соляной паек (выдававшийся военным и гражданским чиновникам)’, продолжившееся во франц. *salaire* ‘заработная плата’). Такая значимость соли в жизни разных народов с глубокой древности придает особую историко-культурную “диагностичность” именованиям этого предмета.

Общее для большей части индоевропейских языков название соли представлено образованиями от \**sal-*, \**sal-d-*, \**sal-n-* (греч. ἄλς ‘соль’, лат. *sāl, sālis*, арм. *al*, др.-ирл. *salann*, валл. *halen* (\**salein-*), слав. \**solī, \*solnъ*, лтш. *sāls*, прус. *sal-*, тох. *A sāle*, гот. *salt*, др.-англ. *sealt*, др.-в.-нем. *salz*), в том числе сохранившимися в топонимике (Ἄλυξ – река в Малой Азии, илиро-кельт. *Salapia*, фрак. *Salsovia, Saldae* в Паннонии, нем. *Saale, Солигануч* и др.). Германские языки реализовали и аблаутный вариант в производных корня \**sal-*: норв. *sylt*, др.-сакс. *sulta*, др.-в.-нем. *sulza* ‘соленая вода, рассол’, нем. *Sülze* то же, ‘мясные и рыбные изделия с солено-кислыми приправами; студнеобразная пища’. Употребляющееся в немецком языке *Sole* в значении ‘вода соленого источника, рассол’ – следствие развития ср.-н.-нем. *sōle* (16 в., и ранее, 14 в., *zalen*), при н.-в.-нем. *sul, sol* ‘соленая вода, соленый

бульон' (возможно, результат западнославянского влияния) (Frisk I, 78; Walde–Hofmann I; Pfeifer II, 1162, 1396; Lehmann. Goth. 294; Черных II, 187–188).

В стороне остаются индоиранские и хетто-лувийские наименования соли (ср. наблюдение В.И. Абаева, что осет. *цæхх* 'соль' не сближается с индоевропейскими названиями соли, имеет связи в кавказских и угро-финских языках [Абаев I, 310]).

Корреляция названия соли и морской воды, моря интересна как аргумент в вопросе о расселении индоевропейцев в древности: сходство названий наблюдается в языке тех, кто рано расселился у моря, ср. крит.-мик. *a<sub>2</sub>-ro* = \**halos* 'море', греч. гом. ἅλς ж.р. 'море, морская вода', м.р. 'соль', ἅλιος 'морской', 'соляной сделанный из соли', ἅλινη 'морская вода, соленость', лат. *sāl, sālis* м.р. 'море, морская вода', м. и ср.р. 'соль', *salum* 'открытое море', валл. *heli* 'море', норв. *sylt* 'затопленный морской берег', др.-инд. *sal-ilā-* 'вода' (? 'море' <\* 'солёный') (Гамкрелидзе–Иванов. ИЕ II, 674).

Относительно происхождения обозначения соли (\**sal-*) существует мнение, что соль была названа по цвету – серая, грязно-серая, *schmutziggrau* (цвету, характерному прежде всего для самосадочной, озерной соли), ср. в этом случае как родственные др.-в.-нем., др.-англ. *salo* 'темного цвета, тусклый, мутный', англ. *salloy* 'блеклый', нем. *Salweide* 'ива', др.-сев. *splr* 'грязный, бледный, *schmutzig, bleich*', лат. *salix* 'ива', *salīva* 'слюна; слизь', рус. *соловый* (Walde–Hofmann II, 466; Pfeifer II, 1162). Аргументом про этой гипотезы можно считать свидетельства римских историков о том, что галлы, германцы, испанцы лили воду соляных источников на горящие дрова и давали ей испариться; соль, конечно, делалась черною<sup>2</sup>.

Есть предположения и относительно локализации источника обозначения соли (\**sal-*) – от нижнего течения Дуная до Днепра (Walde–Hofmann II, 466; Pfeifer II, 1162) (территория, близкая к вероятному местонахождению индоевропейцев на последнем этапе общности<sup>3</sup>).

Так или иначе, но древние германцы, балты, славяне занимали периферийное положение по отношению к центрам средиземноморской культуры, предполагаемому исходному ареалу рефлексов корня \**sal-*, и языки именно этих этносов выразили разные грани осмысления соленого вкуса (как оказалось, совместно со сладким).

Прежде всего обращает на себя внимание литовский язык, обозначение соли в котором – *druskà* – не имеет ничего общего с

продолжениями \**sal-*, в частности, с лтш. *sāls*. Внутренняя форма этого слова ((не)что) крупитчатое, крошкообразное) однозначно определяется в кругу значений родственной лексики (ср. лтш. *druska* ‘кроха, крошка’, болг. *дръска* ‘что-то очень маленькое’, гот. *drau(h)snos* ‘крохи’, лат. *frustrum* ‘кусочек; обломок’ и др. (Fraenkel II, 107; ЭССЯ 5, 140).

Литовскую семантическую инновацию следует признать достаточно ранней и региональной, учитывая алб. *kripë, krypë* ‘соль’ (родственно рус. *крупна* [ЭССЯ, 13, 44]) и принимая во внимание сложившееся в последние десятилетия авторитетное мнение о территориальной близости в историческом прошлом албанского языка балто-славянскому ареалу, выявление сходства в исторических процессах разного языкового уровня. Правда, нечто на первый взгляд похожее по мотивирующему признаку отмечено и в славянских языках: цслав. *кρούхъ*, болг. *крухъ* ‘кусок соли’, диал. ‘кусок соли, сахару’, чеш. *kruch* ‘кусок, обломок (минеральной породы)’, есть диалектное выражение *slaný jak kruch*. В сербохорватском и словенском этим словом называют хлеб (ломоть хлеба), в других (в.-луж., польск.) – это только ‘кусок, обломок, глыба’, рус. диал. *крух* означает и ‘ломоть (хлеба)’, и ‘ком, глыба, осколок’ (ЭССЯ 13, 41). Видимо, номинация относилась к каменной соли, определена форма, а не консистенция.

Степень “отличности” в данном вопросе литовского от родственных языков снижается тем, что в нем все же есть производное от \**sal-*, но с дентальным расширением корня, формально подобное герм. \**salt* ‘соль’, лат. *sallere* (<\**saldere*; наряду с *salire*) ‘солить’, *salsus* (<\**saldtos*) ‘соленый’ (Walde–Hofmann II, 466). По значению же лит. *saldūs* ‘сладкий’, лтш. *salds* аналогично славянским продолжениям корня \**sold-* (ср. рус. *сладкий, солод* и их соответствия в других славянских языках): если прототипическим для определения ‘соленый’ была морская вода, вода соленых источников, озер, то для сладкого вкуса – растительный сахар некоторых растений (напр., солодка, или лакрица) и солод (пророщенные, высушенные и крупно смолотые зерна хлебных злаков, применяемые при изготовлении пива, спирта, кваса и т.п.).

В славянских языках обозначение соленого и сладкого формально разграничено (\**sol-* и \**sol-d-*), чего нет в восточнобалтийских языках, где в литовском наряду с *saldūs* ‘сладкий’ имеется обозначение солода от \**sal-* (без *-d-*) – *salýklas, salýklinis* ‘солодовый’ и *sálti* ‘делаться сладким, солодеть’, в латышском название солода *iesals* также без корневого расширения *-d-* (*iesalasni*

‘солодовый’) при продолжении *\*sald-* в *iesalds* ‘сладковатый’. Впрочем, семантической специализации корней *сол-//слад-//солод-* в русском языке также свойственны “отклонения”: рус. диал. *солóденький* ‘сладкий (о пище)’, *солóдчивый* ‘солончатый (о воде)’, *сóлодь* ‘яма с соленой водой’, *солущий* ‘сладкий, сладковатый’, *солуци́ть* ‘иметь соленый привкус’ и др. Как показало исследование К.В. Пьянковой, все образования от фонетических вариантов праслав. *\*sol-//\*sold-* могут получать значение ‘иметь определенный вкус, делать вкусным’ (ср. арханг. *подсолить* ‘прибавить для вкуса, сдобрить’, *солóный* ‘приятный, вкусный’, *засолоди́ть* ‘приправить, положить что-н. (в кушанье)’, выражение *без соли не сладко, а без хлеба не сытно* у Даля и т.п.). Кислый, соленый, сладкий компоненты пищи насыщают ее вкусом, их отсутствие делает пищу пресной, пустой<sup>4</sup>.

Очевидно, что восприятие соли как основной, улучшающей вкус приправы к пище стало базой для представления о вкусном. Учитывая, что соль является обязательной составляющей пищи, а сладкое по вкусу – это своего рода излишество, сладкие блюда в традиционном русском рационе – преимущественно блюда из солодовой муки (ср. *солод*, *солодкий*, *солодеть* ‘приобретать сладковатый, кисло-сладкий вкус (о муке, хлебе, зерне и т.д.)’), нельзя не согласиться с реконструкцией семантической деривации в гнезде *\*sal(d)-* в виде ‘соленый’ → ‘приправленный, вкусный’ → ‘сладкий’ (Фасмер III, 713; Pfeifer II, 1162). Подобный путь семантического изменения прошло и франц. *sauce* ‘соус; приправа’ (ст.-франц. *salse*, *saulse*), продолжившее нар.-лат. *salsa*, субстантив от *salsus* ‘соленый; посоленный; острый’<sup>5</sup>.

На еще одно сформировавшееся направление семантического развития в гнезде производных слав. *\*sold-* обратила внимание Л.В. Куркина: изменение от значения ‘сладкий, приятный на вкус, быть по вкусу, нравиться’ к значениям ‘желать, хотеть’ и ‘жадный до еды’ (в.-луж. *śłodźeć* ‘быть вкусным; нравиться’ и ‘солодеть’, словен. *sladěti* ‘быть по вкусу, иметь желание’, *sladiti* ‘делать сладким’ и ‘страстно желать’ и др.). Л.В. Куркина предложила включить в число однокорневых образований словен. *sla* ‘желание, потребность, стремление’ и серб.-цслав. **ослѣнжити** ‘хотеть есть, быть голодным’ (ранее относимые к производным *\*suel-* ‘жечь’ или сближаемые с балт. *sulà* ‘березовый сок, сок из коры’), тем самым расширив формальную базу производящей основы (*\*sold-/\*sьld-*)<sup>6</sup>.

Косвенным аргументом в пользу семантической реконструкции ‘соленый’ → ‘приправленный, вкусный’ → ‘сладкий’ для балто-славянского ареала можно, видимо, считать и наличие лит. *sūdyti* ‘солить’, *sūdytas* ‘соленый’, претерпевших семантическую эволюцию противоположного направления, генетически связанных с основным обозначением сладкого в индоевропейских языках (др.-инд. *svādú-* ‘вкусный, лакомый, сладкий’, *svádate* ‘быть или делать вкусным, нравиться’, лат. *suāvis* ‘приятный, милый; вкусный; сладкий’ (\**swadwis*), *sibi svāviter facere* ‘вкусно есть, пировать’, греч. ἡδύς ‘сладкий, приятный (о предметах и людях)’, англ. *sweet*, нем. *süß*, тох. А *swār* из \**suād-r* ‘сладкий’ < и.-е. \**suād-*). Однокорневые образования с той же огласовкой корня, что и лит. *sūdyti*, – гот. *sutis* (*ū*-долгое? *u*-краткое?) ‘кроткий, тихий, безмятежный’, др.-инд. *sūdayāti* ‘приводить в порядок, устраивать’, *sūda-* ‘пирог, печенье’ – также семантически восходят, хотя и опосредованно, к значениям ‘вкусный, приятный, нравиться’ (Fraenkel III, 759; Walde–Hofmann II, 611–612; Pfeifer II, 1399). И только в лит. *sūdyti* исходное значение ‘делать вкусным, нравящимся’ конкретизировалось как ‘солить’.

Таким образом, самым запутанным сладко-соленый вопрос оказался в литовском и латышском языках: производные от \**sal-* и \**sald-* (*sálti*, *salýklas*, *saldūs*, *iesals*, *iesalds*) связаны с понятием “сладкий”, “солод” (переход от значения ‘соленый’ к ‘сладкий’), продолжение и.-е. \**suād-* лит. *sūdyti* – результат семантического изменения ‘делать вкусным, сладким’ в ‘солить’, к этому следует добавить инновацию в обозначении соли (*druskà*), типологически общую с албанской.

И это еще не все об особенностях фактов литовского языка в рассматриваемом вопросе. В литовском языке обозначение соли и соленого – разнокорневые слова, с разными исходными понятиями связанные, разновременные: *druskà* ‘соль’ (\*‘крошка, крупинка’) и *sūrūs* ‘соленый’, *sūrūmas* ‘соленость’, *suróžemis* ‘солонец’, *sūris*, прус. *suris* ‘сыр’, родственные лтш. *sūrs* ‘соленый, горький’, слав. \**syръ*, \**syръjь*, \**suroвь*, др.-сев. *sūrr* ‘кислый; резкий, едкий’, др.-англ., др.-в.-нем *sūr* ‘кислый’, др.-сев. *saurr* ‘грязь’, *sūra* ‘кислое молоко’ (Fraenkel III, 944).

“Пересечение” значений ‘соленый, кислый’ и ‘сырой, мокрый’ типично, закономерно следует из специфики денотативной сферы, ср. производные \**kvas-* // \**kys-*: *квасить* (*канусту*) ‘делать кислым и соленым’, рус. диал. *киснуть*, укр. *киснути* ‘долго мокнуть’, болг. *квася* ‘мочить, смачивать; заквашивать (молоко)’, польск. диал. *kwasić* ‘о сырой, дождливой погоде’ (это

семантическое взаимодействие подробно рассмотрено в работе К.В. Пьянковой<sup>7</sup>).

Особая консистенция кислого продукта – вязкая, жидкая, подобная киселю – обусловила отрыв семантики слова *кисель* в русском языке от исходного признака ‘кислый’, подобным образом мотивирована семантика прост. *раскиселиться* ‘развариться, стать мягким’, *дорога раскисла (раскиселилась) от дождей, кислуха* ‘топкое место на болоте’, вышеприведенные др.-сев. *sūrr* ‘кислый; резкий, едкий’ и (аблаут) *saurr* ‘грязь’. Эта линия семантического развития от ‘соленый / кислый’ к ‘киселеобразное; грязь’ получила развитие в славянском ареале в производных от и.-е. \**sal-* ‘соль, солóный’: рус. диал. *сóлоть* ‘топь, слякоть’, *солотина* ‘вязкое жидкое, стоячее болото’, укр. *солóтва* ‘соленая вода’, *солóтвина* ‘солончак, соленое болото’, болг. *слáтина*, с.-хорв. *слáтина* ‘минеральный источник, рассол’, чеш., словц. *slatina* ‘болото’ (Фасмер III, 714).

Рассмотренный сладко-соленый вопрос показал сохранившиеся языковые свидетельства непростого историко-культурного, когнитивного аспекта формирования представления о некоторых (из разряда основных) перцептивных категориях в балто-славянском ареале. Полученная картина представляет интерес как в свете специфики балто-славянских отношений, так и с точки зрения особенностей формирования лексики с абстрактными значениями, связанными родо-видовыми отношениями (“вкус” – “соленый/кислый”, “сладкий”).

### Примечания

<sup>1</sup> Энциклопедический словарь. Издатели Брокгауз Ф.А. и Ефрон И.А. Т. LX. СПб., 1900, 838.

<sup>2</sup> Любкер Ф. Реальный словарь классической древности / Пер. с нем. Под ред. и доп. В.И. Модестова. СПб.; М., 1886, IV, 887 (со ссылкой на Тацита Плиния).

<sup>3</sup> Дьяконов И.М. О прародине носителей индоевропейских диалектов // Вестник Древней истории. 1982, № 3, 3–30; Сафронов В.А. Индоевропейские прародины. Горький, 1989.

<sup>4</sup> Пьянкова К.В. Лексика, обозначающая категориальные признаки пищи в русской языковой традиции: этнолингвистический аспект. Дис. ... канд. филол. наук. Екатеринбург, 2008, 54 и след.

<sup>5</sup> Dubois J., Mitterand H., Dauzat A. Dictionnaire étymologique et historique du français. Paris, 1996, 690.

<sup>6</sup> Куркина Л.В. Славянские этимологии // ОЛА. Материалы и исследования. 1981. М., 1984, 289–291.

<sup>7</sup> Пьянкова К.В. Указ. соч.