

## Из истории русского языка

## Пульпеты и с чем их едят: к истории слова

Мария Олеговна Новак, Институт русского языка им. В. В. Виноградова РАН (Россия, Москва),  
mariaonovak@gmail.com

DOI: 10.31857/S013161170028368-3

**АННОТАЦИЯ:** В статье предлагается обзор истории слова *пульпет* ‘шарик из фарша, фрикаделька’ в русском языке. Уточняется источник заимствования, в хронологической последовательности прослеживаются особенности употребления слова и его лексикографической фиксации. Установлено, что слово, будучи заимствованным из польского языка в конце XVII века, не получает широкого распространения в узусе носителей русского языка, имеет региональную отнесенность (юг России, русскоязычная Украина) и остается практически незамеченным в отечественной лексикографии. Выявлены диахронические различия в сферах употребления слова: в XIX и в XXI вв. оно фигурирует в основном в кулинарных рецептах, в XX веке — в произведениях художественной литературы. Семантика лексемы определяется по-разному в рассмотренных источниках: налицо либо указание на форму изделия («шарики», «катушки»), либо использование синонимичного кулинарного термина («клецки», «фрикадельки», «тефтельки»). Лексема употребляется по преимуществу в форме множественного числа и принадлежит к существительным мужского рода. Академические словари русского языка игнорируют данную лексическую единицу; она входит в состав лишь немногих словарей иностранных слов XIX века и при этом ошибочно интерпретируется как заимствование из французского языка. Слово нуждается в более корректном этимологическом и семантическом освещении в современных лексикографических сводах — хотя бы в словарях иностранных слов.

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** историческая лексикология, заимствования, русская лексикография

**ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ:** Новак М. О. Пульпеты и с чем их едят: к истории слова // Русская речь. 2023. № 5. С. 81–92. DOI: 10.31857/S013161170028368-3.

---

## From the History of the Russian Language

---

# *Pulpety* and How to Eat Them: To the Word's History

---

Maria O. Novak, Vinogradov Russian Language Institute of the Russian Academy of Sciences  
(Russia, Moscow), mariaonovak@gmail.com

---

**ABSTRACT:** The article reviews the history of the word *pulpet* ‘meatball’ in Russian. The author identifies the origin of this word’s borrowing, discusses its usage peculiarities and lexicographic fixation in chronological order. The word, borrowed from the Polish language at the end of the 17<sup>th</sup> century, has not been widely used in Russian. Its distribution has a regional limitation (south of Russia, Russian-speaking Ukraine) and it remains almost unnoticed in Russian lexicography. There are diachronic differences in the word use domains: in the 19<sup>th</sup> and 21<sup>st</sup> centuries, it appears mostly in culinary recipes, while in the 20<sup>th</sup> century it is usually found in fiction. The lexeme semantics is defined differently in various sources: there is either an indication of the product’s shape (“balls,” “rolls”) or a reference to a synonymous culinary term (“dumplings,” “meatballs”). The lexeme is used primarily in the plural form and belongs to masculine nouns. Academic dictionaries of the Russian language ignore this lexical item; only a few dictionaries of loanwords from the 19<sup>th</sup> century incorporate it and erroneously interpret it as a borrowing from French. The word needs a proper etymological and semantic coverage in modern lexicographic volumes, at least in loanwords dictionaries.

**KEYWORDS:** historical lexicology, loanwords, Russian lexicography

**FOR CITATION:** Novak M. O. *Pulpety* and How to Eat Them: To the Word’s History. Russian Speech = Russkaya Rech’. 2023. No. 5. Pp. 81–92. DOI: 10.31857/S013161170028368-3.

---

О. В предисловии к одной из академических монографий, изданной более сорока лет назад, можно прочесть такие строки: «...мы еще не близки к тому, чтобы сказать, что у нас собраны все материалы для написания обобщающего труда по исторической лексикологии русского литературного языка... Объясняется это прежде всего спецификой лексикологии. В отличие

от других лингвистических дисциплин лексикология имеет дело с необозримо громадным количеством объектов изучения» [История 1981: 3]. Это утверждение, справедливое и для исторической лексикографии, актуально до сих пор, поскольку сохраняют свое влияние такие факторы, как историческая изменчивость словаря и неистощимое многообразие контекстных реализаций, сочетаемости, парадигматических отношений между словами. Кроме того, важно и постоянное расширение круга исторических источников, которые становятся все доступнее благодаря современным технологиям.

Мы предлагаем вниманию читателей очерк по истории существительного иноязычного происхождения, которому «не повезло» с лексикографической фиксацией, хотя его судьба и контекст функционирования в русском языке заслуживают внимания. Цель статьи — восполнить существующие пробелы в историческом описании этого слова, уточнив маршрут заимствования, показав варьирование семантических и грамматических характеристик, динамику употребления, а также предложив некоторые лексикографические уточнения. Для достижения поставленных задач мы проследим в хронологическом порядке развитие узуса слова и лексикографические реакции на него.

1. «Герой» этой статьи заинтересовал автора во время работы над электронным словарем заимствований (грецизмов и полонизмов) в русском языке XI–XVII вв.<sup>1</sup> В корпусе источников словаря присутствует рукописная поваренная книга XVII века (РГБ, ф. 178, № 931, «Книга, глаголемая домострой») — перевод польского кулинарного трактата «Compendium ferulorum, albo Zebranie potraw» («Собрание блюд»), опубликованного шеф-поваром краковского воеводы Станиславом Чернецким в 1682 году. Этот перевод буквально наводняют сиюминутные варваризмы и заимствования, не закрепившиеся впоследствии в словарном фонде русского языка. Заинтересовавшее нас слово, однако, употребляется до сих пор, преимущественно в форме множественного числа — *пульпеты*. Именно так оно употреблено и в источнике: *Росо(л) с вигателями или пулпетами* (л. 12), польск. *Rosol z figatellami albo pulpetami* [Compendium 1682: 12], что означает ‘бульон с фрикадельками’. На итальянские корни слова в польском языке справедливо указал исследователь заимствований романского происхождения Генри Лиминг: *polpetta* ‘фрикаделька’ < *polpa* ‘мякоть’ [Leeming 1974: 511], также как и польский этимолог Александр Брюкнер [Brückner 1927: 447].

В XVIII веке следы лексемы в русском узусе теряются; показательно в связи с этим ее отсутствие как в четвертом томе «Словаря Академии Российской» [Словарь 1793], так и в «Новом словотолкователе» Н. М. Яновского 1803–1806 гг. [Яновский 1806]. Заметим, что в Национальном корпусе русского языка [НКРЯ] это слово вообще не фиксируется; источники, которые мы цитируем ниже, обнаружены благодаря поисковым интернет-сервисам Google (<http://www.google.com/>) и Google Books (<https://books.google.com/>).

<sup>1</sup> Подготовка словаря велась в 2018–2020 гг. коллективом Группы словаря русского языка XI–XVII вв. ИРЯ РАН в рамках гранта РФФИ (проект № 17-29-09113 «Электронный исторический словарь заимствованной лексики в русском языке XI–XVII вв.: грецизмы и полонизмы», руководитель проф. М. И. Чернышева).

2. В XIX столетии словоформа *пульпеты* вновь появляется в кулинарных рецептах, причем иногда используется ошибочно. Так, в «Журнале общепольных сведений» за 1849 год приведен рецепт, из которого ясно, что пульпетами анонимный автор называет рулетики из говядины и свиного сала с начинкой из сухарей с бульоном или из рубленых крутых яиц [Журнал 1849: 390–391]. Судя по способу приготовления, здесь имеется в виду совершенно другое мясное блюдо с похожим названием — *польеты*, рецепт которого встречается в поваренных руководствах рубежа XVIII и XIX вв. [Словарь поваренный 1796: 348; Новейшая 1804: 128].

В середине века завоевывает известность двухтомный «Альманах гастронома» Игнатия Радецкого — метрдотеля с большим опытом работы в Европе, которому приписывают стремление приспособить русскую кухню к французской традиции [Сюткин, Сюткина 2010]. В третьем томе альманаха находится рецепт «пульпеты из рябчиков» [Альманах 1855: 16, 184–185]. Судя по имени шеф-повара, он вполне мог иметь польские корни (обнаружить его подробную биографию в надежных источниках пока не удалось, несмотря на то, что дело его живет — например, на март 2023 года был запланирован финал конкурса петербургской кухни его имени [Приз Радецкого 2023]). В рецепте Радецкого *пульпеты* определены через синоним *клецки*.

В знаменитом кулинарном руководстве Е. И. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам», первое издание которого вышло в 1861 году, *пульпеты* отсутствуют — автор предпочитает синонимы *фрикадельки* и *клецки* [Молоховец 1901]. А вот в книге М. Хмелевской «Экономная кухарка», впервые опубликованной в 1899 году и также до сих пор переиздаваемой, *пульпеты* как шарики из (практически любого) фарша упомянуты не раз: «пульпеты к борщу или супу», «пульпеты из мозгов», «пульпеты из рыбы», «пульпеты из оставшегося жаркого», «пульпеты из печенки» [Хмелевская 1903: 33–34, 45–46]. Обращает на себя внимание, что первые издания этой книги вышли в Полтаве, а знакомство с текстом убеждает в том, что ее автор не только во многом опирается на польскую и украинскую кулинарную традицию, но и (хотя нечасто) использует соответствующие языковые формы, например: «...бульон... когда готов, засмажить [т. е. заправить. — М. Н.] салом с луком» [Хмелевская 1903: 31]. Сама М. Хмелевская определяет *пульпеты* как «шарики» или «катушки», отсылая к их округлой форме: «...делать шарики и бросать в кипящий булион или борщ» [Хмелевская 1903: 33], «...поделать катушки, посыпать мукой...», «выделять катушки и отварить в булионе» [Хмелевская 1903: 46].

В связи с этим встает вопрос о присутствии и толковании нашего слова в словарях XIX века. В академическом словаре 1847 года [Словарь 1847] оно отсутствует, несмотря на то, что в целом этот лексикографический свод не чужд заимствованной лексики; то же можно сказать и о словаре В. И. Даля. Своего рода прибежищем становятся некоторые (однако далеко не все!) словари иностранных слов. Заметим, что этот лексикографический жанр процветал во второй половине XIX столетия: словарей было много, и они исключительно активно переиздавались, при этом постоянно расширяя словник (от нескольких

тысяч до 150–200 тысяч заимствований и иноязычных выражений). Например, диссертационное исследование С. В. Барышниковой опирается на 116 изданий «словотолкователей иноязычной лексики XIX в.» [Барышникова 2010: 12].

Итак, какова общая картина в словарях иноязычной лексики? А. Д. Михельсон еще не помещает статью «Пульпеты» в издания своего словаря 1860-х гг., но она появляется в последующих расширенных изданиях: «Пульпеты, фр., отъ roulré, мякоть. Мясная клецки», — а также в словаре, составленном совместно Михельсоном и И. Ф. Бурдоном [Объяснение 1877: 165; Михельсон 1883: 586; Бурдон 1907: 353]. Формулировки Михельсона буквально повторяют составители «Нового словотолкователя» [Карташев, Бельский 1888: 607]. Таким образом, *пульпеты* получают толкование через другой специальный кулинарный термин (как в «Альманахе» И. М. Радецкого), а не через обобщающее указание на форму типа «шарики» (как в книге М. Хмелевской). Что касается зоны этимологии, мы видим, что заимствование возведено к французскому языку (не говоря уже о том, что основа французского слова приведена у Михельсона и его последователей с ошибкой: должно быть *pulpr-*, а не *poulr-* — см. [Brachet 1870: 438]). Итальянские и польские его корни игнорируются.

3. В отличие от «нишевого» (только в рецептах) употребления XIX столетия, в доступных нам источниках XX века *пульпеты* обнаруживаются преимущественно в произведениях художественной литературы. Единственный рецепт приготовления блюда находим в переводе известной книги о традиционной польской кухне [Лемнис, Витры 1992: 53], что маркирует заимствование как наименование именно польского блюда.

Приведем художественные контексты в хронологическом порядке:

*Поэты любят книги и газеты, / Поэты знают критиков-врагов / И кушают котлеты и пульпеты, / А не еду мифических богов* — строки из пародии Бронислава Кежуна на стихи ростовского поэта Даниила Долинского (Б. Кежун. Поэты и пульпеты. 1966); *Питание требовалось особое, диетическое (какие-то паровые пульпеты)* (И. Грекова. Хозяйка гостиницы. 1976) (персонажи повести И. Грековой живут в неназванном городе у южного моря, судя по косвенным признакам — в Одессе); *...пульпет помнишь, такая одесская котлета на палочке? тридцать восемь копеек. А теперь? Я уже забыл, когда ел пирожки с мясом* (М. Панин. Труп твоего врага. 1996). «Котлета» и «палочка» отсылают, скорее, к люля-кебабу; не исключено, что изголодавшийся персонаж романа просто путает названия мясных блюд (в контексте это никак не поясняется). Это единственное встретившееся нам употребление формы единственного числа.

Происхождение либо контексты художественных источников наводят на мысль о регионально ограниченном, а именно южнорусском, характере распространения слова. В случае с литературной пародией фактором влияния могли быть как ориентация автора на ростовскую аудиторию, так и его собственные польские корни. Остальные употребления так или иначе также указывают на юг России или Украину.

Возможно, по причине этой региональной ограниченности отечественная лексикография XX века «не видит» *пульпета*: лексема отсутствует как в толковых словарях русского языка, так и в словарях иностранных слов. Даже специализированный кулинарный словарь [Похлебкин 1988], в котором собрано немало оригинальных названий блюд, не фиксирует его.

4. В XXI веке возвращается тенденция преимущественного употребления слова в книгах рецептов, к которым присоединяются сетевые кулинарные блоги и форумы. Нередко специально оговаривается принадлежность блюда к польской кухне, а его название сопровождается пояснениями. Приведем несколько примеров:

*Отдельно подать тертый сыр либо картофельные кнедли или **пульпеты** (фрикадельки из телячьей или свиной печени) (Мартынов 2009: 39); А я тут пульпеттики готовила, т. е. как тефтельки, так что пробуйте! (Запись на форуме «Хорошая кухня». 2009); Я пыталась вспомнить, откуда мне знакомо это название и вспомнила, что «**пульпеты**» упоминаются в блюдах старопольской кухни... А в Польшу, видимо, название, пришло из Италии или из Франции (комментарий под записью в «Живом Журнале» 2011 г.; Пульпетта с томатным соусом); В один день было в меню два подобных блюда, но только своей формой — шарики, как у нас в Украине называют, фрикадельки. Одно блюдо было — клопцики... а другое — **пульпеты** (такое же по форме, как клопцики, шарики) (Е. Корсакова. Как я стала поваром. 2016).*

Как видим, налет экзотики не покидает нашего слова: оно нуждается в пояснениях — либо через синонимы *фрикадельки*, *тефтельки*, либо через гипероним *шарики*; интересна этимологическая рефлексия в комментариях «Живого Журнала», где пользователь совершенно верно возводит полонизм *пульпеты* к итальянским и французским корням. Обращает на себя внимание тот факт, что некоторые сетевые авторы живут в Польше и либо сами знакомятся с польской кухней (как Елена Корсакова, приехавшая из Украины), либо, наоборот, адаптируют привычные польские названия для своих читателей (как один из авторов форума «Хорошая кухня»).

Следующий контекст представляет критический отклик 2011 г. на меню в одном из крымских санаториев: *Котлеты, шницели, биточки, бифштексы, **пульпеты** — это все КОТЛЕТЫ, так что как ни старайтесь, разнообразить меню не получится, котлет наедитесь на всю жизнь (Прибій 1\*. Отзыви).* Показательно, что анонимный автор отзыва, приехавший в санаторий из Украины, не делает никаких специальных пояснений, прекрасно понимая, что *пульпеты* должны отличаться от котлет, биточков и прочих мясных блюд. Можно добавить, что автору статьи в свое время (лет 40–45 назад) также приходилось видеть наименование «*пульпеты*» в меню курортной столовой того же крымского города.

С этим отзывом контрастирует восприятие покупателей продукта «Фрикадельки мясные Рамарол “Пульпеты”». В одном из комментариев 2022 г. (его

автор указывает как место своего жительства Пензу) читаем: «*Название правда отпад*» (Фрикадельки мясные Ратарол «Пульпеты» // Отзовик. 23.02.2023), — что явно указывает на восприятие названия как незнакомого, странного и/или забавного.

Таким образом, узус первой четверти XXI века, как и века предыдущего, отражает приуроченность слова *пульпет* к определенной региональной зоне, не чуждой контактов с языком — источником заимствования, то есть с польским (причем это зона с подвижными границами, поскольку речь идет в том числе о носителях русского языка, живущих в Польше).

Как обстоят дела в новейшей лексикографии, включая общеизвестно авторитетные словари русского языка и крупные словари иностранных слов? Уже предсказуемо: они тоже почти не видят *пульпет*, если не считать цитирования одного из переизданий словаря А. Д. Михельсона в «Историческом словаре галлицизмов»: «ПУЛЬПЕТЫ *pulpettes*. Мясные клецки. Михельсон 1888» [Епишкин 2010]. Излишнее доверие к мнению Михельсона способствует, таким образом, включению в ряды галлицизмов слова, которое галлицизмом не является.

5. Итак, слово *пульпет* не слишком хорошо прижилось в русском языке. Об этом свидетельствует и почти полное отсутствие производных — диминутив *пульпетик* кажется тоже, скорее всего, заимствованным из польского (< *pulpecik*), чем собственно русским дериватом. Конечно, нельзя исключать и словообразование на русской почве, однако в уже цитированном тексте Е. Корсаковой с отсылкой к польской кухне явно присутствует указание на узус носителей польского языка (автор работает в Польше и поясняет все, что ей кажется нетипичным для русского словоупотребления): *...пульпеты (их ласково называют пульпетуки) пекут в духовке* (Е. Корсакова. Как я стала поваром. 2016). В языке-источнике, напротив, не только существует ряд производных (*pulpecik, pulpetowu*), но и развивается (в разговорном регистре) переносное значение *pulpet* ‘толстый человек’, что отмечено в новейшем (2007–) словаре польского языка [WSJP].

Как видно из вышеприведенных контекстов, наше слово употребляется преимущественно в форме множественного числа, за исключением романа М. Панина, где «пульпет — котлета на палочке» указывает на принадлежность к мужскому роду. Однако в новейшем узусе обнаруживается и форма женского рода *пульпета*. Она соотносится с иной реалией и связана с испанским языком, поскольку представляет собой название кубинского мясного рулета:

*Пульпета (pulpeta) — кубинский мясной рулет из перемолотой говядины и ветчины, фаршированный сваренными вкрутую яйцами* (Кубинская кухня, блюда, рецепты, история); *Пульпета — это кубинский эквивалент мясного рулета, но его готовят не в духовке* (20 блюд, которые обязательно надо попробовать на Кубе).

Кроме того, в последнее время под влиянием новой моды на итальянскую кухню в кулинарных блогах появились формы женского рода *пульпета/поль-*

*петта*, также обозначающие фрикадельки, но заимствуемые непосредственно из итальянского языка:

Как нам рассказывали во время экскурсии, *польпетта* имеет три важных отличия от привычных нам котлет. Для приготовления *польпетты* используется нежирный фарш... *Польпетты* не жарят на сковороде, а запекают в духовке в соусе (Итальянская классика: Польпетта с рикоттой и пармезаном // LiveJournal, 27.07.2011); *Польпеты* в соусе — очень популярное блюдо в Италии, потому что — просто, вкусно и быстро, удовлетворяет любой вкус (Фрикадельки в томатном соусе // Nidic.net).

Из первого контекста видно, что «польпетта» может быть как наименованием отдельной фрикадельки, так и блюда целиком.

6. Чтобы «закольцевать» наше изложение, вернемся к контексту из поваренной книги XVII в., где форма *с пулпетами* соседствует с формой *фигателями*. Синонимия слов *pulpet* и *figatel* в языке-источнике не подлежит сомнению: достаточно сказать, что некоторые словари польского языка склонны определять одно через другое. Например, в словаре С. Б. Линде начала XIX в. читаем: «FIGATELE, -i, plur., pulpety» [Linde 1807: 638], «PULPETY, ob. Figatele» [Linde 1811: 1278], — так что круг замыкается; читателю сообщается, что *фигатели* — это *пульпеты*, а в статье «Пульпеты» предлагается лишь отсылка к статье «Фигатели». Словарь под редакцией В. Дорошевского (1958–1969) также толкует *figatele* через *pulpety*: «figatel... zwykle w lm., ... daw. pulpety z mięsa, farsz», однако, вместе с тем, в статье «Pulpet» предлагается развернутое определение с участием гиперонима: «gałki z mielonego mięsa, tłuszczu, z dodatkiem bułki tartej...», т. е. «шарики из измельченного мяса, жира с добавлением панировочных сухарей...» [SJPD].

Вошло ли слово *фигатель* в русский лексикон? Да, однако еще более ограничено, чем *пульпет*, и нередко с другими значениями. Например, форма *figatelów* присутствует в перечне блюд старопольского стола в поэме А. Мицкевича «Пан Тадеуш»; в статье Е. А. Слободян оспаривается переводческая трактовка М. Павловой: «...и *фигатели* (наименование начинки) становятся названием блюда у М. Павловой» [Слободян 2013]. На русскоязычном портале «Беларусь сегодня», в публикации 2019 г., встречаем совершенно иную интерпретацию: *Новогрудский филиал отправляет гостей в гастрономическое «путешествие» по поэме Адама Мицкевича «Пан Тадеуш». Только здесь можно не только узнать, что это такое — упоминаемые в книге **фигатели**, но и попробовать их на вкус. Оказывается, это жареные домашние колбаски.*

Вне контекста поэмы Мицкевича слово *фигатель* появляется в обзорах, посвященных испанской кухне:

*Тапас могут быть морепродукты... сыры, тефтели (альбондигас или **фигатель**) (España es parte de ti. Гастрономия); Котлетки «**фигатель**» из каракатицы. ...Что-то среднее между колбаской и гамбургером (Casa Benjamin // Impuls Plus. Гастрономия).*



Как видим, слово *фигатель* в текстах на русском языке используется спорадически, выглядит как экзотизм, нуждаясь в пояснениях вроде «оказывается, это...», обозначает очень разные блюда и весьма далеко от отношений взаимного определения со словом *пульпет*.

7. Итак, мы проследили динамику употребления и лексикографической фиксации слова *пульпет*, заимствованного в русский язык путем перевода польского письменного источника XVII в., на протяжении нескольких столетий вплоть до настоящего времени. Подведем итоги.

1) Слово распространено не слишком широко; от столетия к столетию можно наблюдать различия в сферах его употребления: если в XIX и XXI вв. оно фигурирует в основном в кулинарных рецептах, то в XX в. — в текстах художественной литературы.

2) Употребление слова имеет региональную приуроченность (юг России, русскоязычная Украина) и сохраняет связи с языком-источником через отсылки к польской кулинарной традиции.

3) В узусе рассмотренных источников выявлены различные пути интерпретации семантики лексемы — либо через указание на форму изделия («шарики», «катушки»), либо через синонимичный кулинарный термин («клецки», «фрикадельки», «тефтельки»).

4) Лексема принадлежит к мужскому роду и употребляется преимущественно в форме множественного числа; в последнее время на сетевых кулинарных ресурсах появляются схожие формы женского рода иного происхождения — *пульпета* и *польпета/польпетта*.

5) Существительное *фигатель*, фигурирующее в кулинарной книге XVII в. (и в последующие столетия — в языке-источнике) как синоним слова *пульпет*, также обнаруживается в современном русском узусе, однако занимает там еще более скромное место и соотносится с разными гастрономическими реалиями.

6) Лексема весьма слабо и недостаточно точно отражена в отечественной лексикографии. Ее вводят в свой словник лишь некоторые словари иностранных слов XIX века, трактуя *пульпет* как заимствование из французского языка и приводя при этом неверное написание основы слова в языке-источнике (roulр- вместо rulр-); оттуда информация некритически переносится впоследствии в «Исторический словарь галлицизмов» XXI в. Таким образом, в зоне этимологии не учитываются итальянские и польские корни заимствования. В зоне толкования налицо интерпретация посредством лексемы *клецки*.

7) На наш взгляд, слово *пульпет* должно занять свое место в современных словарных сводах — если не в академических словарях русского языка, то хотя бы в словарях иностранных слов, которые, как правило, не проходят мимо редких лексических единиц.

### Источники и словари

Альманах гастрономов... сост. И. М. Радецким. Книга третья. СПб., 1855. 376 + XXXIV с.

Беларусь сегодня [Электронный ресурс]. URL: <https://www.sb.by/articles/gostey-dnya-belorusskoy-pismennosti-ugoshchayut-blyudami-iz-knig-adama-mitskevicha-vladimira-korotke.html> (дата обращения: 17.04.2023).

*Бурдон И. Ф.* Полный словарь иностранных слов, вошедших в употребление в русском языке, с означением их корней... / Сост. по лучшим источникам Бурдон и Михельсон. 11-е изд. М.: [Тип.] А. Я. Панафидина, 1907. [2], 476 с.

*Грекова И.* Хозяйка гостиницы. Москва: ФТМ, 1976. 135 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://www.litres.ru/book/i-grekova/hozyayka-gostinicy-126103/> (дата обращения: 17.04.2023).

*Епишкин Н. И.* Исторический словарь галлицизмов русского языка. Москва: Словарное издательство ЭТС, 2010 [Электронный ресурс]. URL: <http://rus-yaz.niv.ru/doc/gallism-dictionary/fc/slovar-207-35.htm#zag-31971> (дата обращения: 13.04.2023).

Журнал общепользных сведений: или Библиотека земледелия... Т. IV. Май 1849 / ред. Э. Перцов. СПб., 1849. 480 + V с.

Итальянская классика: Польпетта с рикоттой и пармезаном // LiveJournal, 27 июля 2011 [Электронный ресурс]. URL: <https://imungu.livejournal.com/15709.html> (дата обращения: 17.04.2023).

*Карташев А. В., Бельский В. И.* Новый словотолкователь: Более 150 000 иностранных слов, вошедших в русский язык. В 3-х томах, в одной большой книге. Собран и составлен филологами Карташевым и Бельским. 8-е изд. М.: 1887–1888. Т. 3. 708 с.

*Кежун Б. А.* Поэты и пульпеты // Дон. 1966. № 1. С. 188.

Книга, глаголемая домострой. РГБ, ф. 178, № 931. 155 л. [Электронный ресурс]. URL: <https://lib-fond.ru/lib-rgb/178/f-178-931/> (дата обращения: 17.04.2023).

*Корсакова Е.* Как я стала поваром [Электронный ресурс]. URL: <https://proza.ru/2016/05/28/1353> (дата обращения: 27.03.2023).

Кубинская кухня, блюда, рецепты, история // KITCHEN727 [Электронный ресурс]. URL: <http://kitchen.727go.com/cuban-cuisine/> (дата обращения: 17.04.2023).

*Лемнис М., Витры Г.* В старопольской кухне и за польским столом / Пер. с польск. К. Козакевич. Варшава: Интерпресс, 1992. 294 с.

*Мартынов В. Л.* Большая энциклопедия кулинарного искусства. Минск: Харвест, 2009. 208 с.

*Михельсон А. Д.* Объяснительный словарь иностранных слов, вошедших в употребление в русский язык, с объяснением их корней: Сост. по словарям: Гейзе, Рейфа и др. Михельсон. 9-е изд. М.: Русская тип. А. О. Лютецкого, 1883. [4], 752 с.

*Молоховец Е. И.* Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. 22-е изд. СПб.: 1901.

НКРЯ — Национальный корпус русского языка [Электронный ресурс]. URL: <https://ruscorpora.ru/> (дата обращения: 17.04.2023).

Новейшая поваренная книга для всех состояний. М.: 1804. [4], 372 с.

Объяснение всех иностранных слов (более 50 000 слов), вошедших в употребление в русский язык, с объяснением их корней: Т. 1–2 / составил по словарям: Гейзе, Рейфа и других Михельсон. Изд. 7-е. М.: Типография Э. Лисснер и Ю. Роман, 1877.

Панин М. М. Труп твоего врага // Звезда. 1996. № 6. С. 7–115.

Польпетта с томатным соусом // LiveJournal, 1 сентября 2011 [Электронный ресурс]. URL: <https://arpeti.livejournal.com/43497.html> (дата обращения: 17.04.2023).

Похлебкин В. В. О кулинарии от А до Я. Словарь-справочник. Минск: Полюмя, 1988. 224 с.

Прибій 1\* – Отзывы // ТурПравда [Электронный ресурс]. URL: <https://www.turpravda.com/uc/evpatoria/Priboy10-h14937.html#reviews> (дата обращения: 13.04.2023).

Приз Радецкого / Prix Radetzky 2023 // CHEF.RU. Знания. Опыт. Вдохновение [Электронный ресурс]. URL: <https://chef.ru/news/priz-radeczkogo-prix-radetzky-2023/> (дата обращения: 24.03.2023).

Слободян Е. А. Переводческие неудачи при передаче исторических и культурных реалий // Новые российские гуманитарные исследования. 2013. Т. 8 [Электронный ресурс]. URL: <http://www.nrgumis.ru/articles/295/> (дата обращения: 17.04.2023).

Словарь Академии Российской. Часть IV. От М до Р. СПб.: Тип. Имп. Академии наук, 1793. 1272 стб.

Словарь церковнославянского и русского языка, сост. Вторым отделением Императорской Академии наук. Том III. СПб.: Тип. Имп. Академии наук, 1847. 390 с.

Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский. Часть четвертая. М.: Университет. тип., 1796. 448 с.

Сюткин П., Сюткина О. Игнатий Радецкий: русская кухня «с европейским лицом» // Вкус и цвет. 10.06.2010 [Электронный ресурс]. URL: <http://vkusitsvet.ru/tovarisch-est/istorii-ob-istorii/ignatij-radeckij-russkaya-kuxnya-s-evropejskim-licom/> (дата обращения: 24.03.2023).

Фрикадельки в томатном соусе // Nidic.net [Электронный ресурс]. URL: <https://nidic.net/view/frikadel-ki-v-tomatnom-souse-polpette-nel-sugo-italanskij-recept/alu7X> (дата обращения: 17.04.2023).

Фрикадельки мясные Ратарол «Пульпеты» // Отзовик [Электронный ресурс]. URL: [https://otzovik.com/review\\_13218474.html](https://otzovik.com/review_13218474.html) (дата обращения: 23.02.2023).

Хмелевская М. Экономная кухарка. Изд. 2-е, испр. и доп. Полтава: Электрическая типо-литография Тор. Д. «Л. Фришберг», 1903. 342 + 13 с.

Хорошая кухня [Электронный ресурс]. URL: <https://forum.good-cook.ru/topic7499.html?view=findpost&p=843564> (дата обращения: 17.04.2023).

Яновский Н. М. Новый словотолкователь, расположенный по алфавиту: содержащий разные в российском языке встречающиеся иностранные речения и технические термины. СПб.: Тип. Акад. наук, 1803–1806. 3 т. Ч. 3: [От О до Я]. 1806. [2], 1322 стб.

20 блюд, которые обязательно надо попробовать на Кубе // Big Picture [Электронный ресурс]. URL: <https://bigpicture.ru/20-blyud-kotorye-obyazatelno-nado-porobovat-na-kube/> (дата обращения: 17.04.2023).

Brachet A. Dictionnaire étymologique de la langue française. 6ème éd. Paris, 1870. 560 p. [Электронный ресурс]. URL: <https://www.digitale-sammlungen.de/de/view/bsb10586911?page=566> (дата обращения: 13.04.2023).

Brückner A. Słownik etymologiczny języka polskiego. Kraków: Nakład i własność Krakowskiej Spółki Wydawniczej, 1927. 806 p.

Casa Benjamin // Impuls Plus. Гастрономия [Электронный ресурс]. URL: <https://impulsplus.es/ru/casa-benjamin-idealnyj-format-i-sovsem-drugoj-bar/> (дата обращения: 17.04.2023).

Compendium ferculorum, albo zebranie potraw, przez Urodzonego, Stanisława Czernieckiego... Kraków, 1682. 112 s. [Электронный ресурс]. URL: <https://www.wbc.poznan.pl/dlibra/publication/50234/edition/66766/content> (дата обращения: 17.04.2023).

España es parte de ti. Гастрономия [Электронный ресурс]. URL: <http://www.spain-e-learning.ru/ru/study/336N4TR84YK4I389> (дата обращения: 17.04.2023).

Linde S. B. Słownik języka polskiego. T. 1, cz. 1: A–F. Warszawa, 1807. 668 s.; t. 2, cz. 2: P. Warszawa, 1811. 1286 p.

SJPD — Słownik języka polskiego pod redakcją Witolda Doroszewskiego [Электронный ресурс]. URL: <https://doroszewski.pwn.pl/haslo/pulpet/> (дата обращения: 17.04.2023).

WSJP — Wielki słownik języka polskiego [Электронный ресурс]. URL: [https://wsjp.pl/haslo/do\\_druku/52980/pulpet](https://wsjp.pl/haslo/do_druku/52980/pulpet) (дата обращения: 12.04.2023).

---

## Литература

Барышникова С. В. Словари иностранных слов XIX века и отражение в них семантической адаптации иноязычной лексики. Автореферат дисс. ... канд. филол. наук / Сахалин. гос. ун-т. Южно-Сахалинск, 2010. 23 с.

История лексики русского языка конца XVII – начала XIX века. М.: Наука, 1981. 374 с.

Leeming H. A 17<sup>th</sup>-Century Polish Cookery Book and Its Russian Manuscript Translation // The Slavonic and East European Review, vol. 52, no. 129 (Oct., 1974), pp. 500–513.

---

## References

Baryshnikova S. V. *Slovari inostrannykh slov XIX veka i otrazhenie v nikh semanticheskoi adaptatsii inoyazychnoi leksiki. Avtoreferat diss. ... kand. filol. nauk* [Dictionaries of loanwords from the 19<sup>th</sup> century and their reflection of a foreign language vocabulary semantic adaptation. Cand. of Philology diss. referat] / Sakhalin. gos. un-t. Yuzhno-Sakhalinsk, 2010. 23 p. (In Russ.)

*Istoriya leksiki russkogo yazyka kontsa XVII – nachala XIX veka* [Russian vocabulary history from the end of 17<sup>th</sup> to the beginning of 19<sup>th</sup> century]. Moscow, Nauka Publ., 1981. 374 p.

Leeming H. A 17<sup>th</sup>-Century Polish Cookery Book and Its Russian Manuscript Translation. *The Slavonic and East European Review*, vol. 52, no. 129 (Oct., 1974), pp. 500–513.