

рэсурсы’): *Анлайн-марафон гутарак з лепшымі HR-спецыялістамі пройдзе 24 лістапада, наведамілі агенцтву «Мінск-Навіны» арганізатары (zviazda.by, 19.11.2020)*. Таксама можна сустрэць і дублет *эйчар*, але ён выкарыстоўваецца вельмі рэдка.

Таксама існуюць і іншыя адзінкі, калі з англійскай мовы трансплантуецца першы кампанент і ўключаецца у склад беларускага слова. Напрыклад, *IT-рынак* – гэта сістэма эканамічных адносін, якія ўзнікаюць у працэсе вытворчасці, размеркавання і абарачэння тавараў, а таксама руху грошай у сферы інфармацыйных тэхналогій. Слова ўтварылася ад англійскага *IT (information technology)* і беларускага слова *рынак*. Таксама ў беларускай мове ўжываецца дублет *айці-рынак*, але радзей. *Пра беларускую мову, стаўленне калег, нюансы паглынання «Гаранта» і перагрэты IT-рынак працы чытайце ў нашым інтэрв’ю (zviazda.by, 17.03.2022)*.

*IT-паслуга* – вынік (як правіла, нематэрыяльны) па меншай меры аднаго дзеяння, ажыццёўленага пры ўзаемадзеянні пастаўшчыка і спажыўца ў ІТ-сферы. Слова ўтварылася ад англійскага *IT (information technology)* і беларускага слова *паслуга*. У медыятэкстах на беларускай мове сустракаецца і дублет *айці-паслугі*, але выкарыстоўваецца рэдка.

У выніку можна сказаць, што пры перадачы іншамоўных адзінак такі спосаб запазычання слоў як трансплантацыя з’яўляецца дастаткова распаўсюджаным. Часцей за ўсё, з яго дапамогай перадаюцца назвы прафесій, тэхналогій, сфер. Вельмі часта ў беларускай мове выкарыстоўваюцца адзінкі, якія маюць у сабе транспланціраваны кампанент (ІТ-сфера, QR-код), але для некаторых слоў існуюць дублеты (айці-сфера, к’юар-код), якія актыўна выкарыстоўваюцца ў артыкулах. Таксама некаторыя словы ў беларускай мове ўтвараюцца ад ужо існуючых пры дапамозе транспланціраваных кампанентаў (ІТ-паслугі, ІТ-рынак).

### З ГІСТОРЫІ НЕКАТОРЫХ НАЗВАЎ ПОСУДУ

*К. В. Бернат*

*Беларускі дзяржаўны педагагічны ўніверсітэт імя Максіма Танка (Мінск)*

*Навук. кір. – Н. П. Лобань, канд. філал. навук, дацэнт*

**Анатацыя.** у артыкуле даследуецца гісторыя паходжання некаторых даўніх і сучасных назваў посуду ў беларускай мове; апісваюцца асаблівасці выкарыстання адпаведнага посуду ў побыце; дзеля параўнальна-супастаўляльнага аналізу прыводзяцца лексічныя паралелі з іншых моў.

**Ключавыя словы:** гісторыя; паходжанне; імбрык (імбрычак); гарбатнік; заварнік; чайнік; конаўка; піяла; міксер; шэйкер.

З спрадвечных часоў чалавецтва карысталася тымі ці іншымі відамі посуду. І кожная назва посуду мае сваю гісторыю зараджэння, свае асаблівасці намінацыі. У артыкуле паспрабуем высветліць паходжанне некаторых назваў

посуду ў беларускай мове, паспрабуем адказаць на пытанні, з чым звязана іх узнікненне, дзякуючы каму або чаму, узніклі тыя ці іншыя найменні, як яны гучаць на іншых мовах свету. Звернем увагу як на даўнія, так і больш сучасныя назвы посуду.

Так, назва **імбрык (імбрычак)**, магчыма, вядомая не ўсім носьбітам мовы, бо замест яе часцей ужываюцца **чайнік або заварнік**. *Імбрык* мае цесныя карані з лацінскай мовай: *imbrem* – ‘вада, вільгаць’, *imbriko* – ‘ліць, паліваць’, моваведы адзначаюць, што слова *імбрык* турэцкага паходжання – *ibrik* (з турэцкай мовы трапіла ў польскую мову), што перакладалася літаральна як ‘збан для вады’. Гэта пасудзіна мела першапачаткова рытуальнае значэнне ў мусульманскім рэлігійным абрадзе [25, с. 383]. У некаторых крыніцах *імбрык* апісваецца як невялікая кухонная прылада для вады ў мэтах прыгатавання гарбаты ці іншых гарачых напояў. *Імбрыкі* могуць быць электрычныя альбо прыстасаваныя да выкарыстання на пліце. Маюць носік і (звычайна) накрыўку, але бываюць без накрывак, у іх вада заліваецца праз носік; у некаторых да носіка прыладжаны свісток, які сігналізуе, калі вада кіпіць. Па іншых звестках, *імбрык* – гэта невялікая кухонная пасудзіна для заварвання гарбаты або іншых напояў, але ніяк не для кіпячэння. Гэта слова вядома таксама польскай мове: *imbryk* – пасудзіна для гатавання гарачых напояў, а **заварнік** – пасудзіна для настойвання, але паралельна з гэтымі назвамі ў беларускай мове ўжываюцца **чайнік** (часцей) і **гарбатнік** (радзей). Часта можна пачуць, што *чайнік* называюць *імбрыкам*, а *чайнік для заваркі* – *імбрычак*. З гісторыі даведваемся, што *імбрычак* упершыню з’явіўся ў Кітаі падчас кіравання дынастыі Юань і атрымаў шырокае распаўсюджанне. А ўжо з Кітая ў Еўропу *імбрычак* дайшоў у канцы XVII ст. [2].

**Конаўка** (польск. *konew* – збан, кружка; *konewka* – лейка ад ням. *Kanne* – кружка) – невялікая драўляная (з дошчачак ці выдзеўбаная), радзей металічная або ганчарная пасудзіна з ручкай. Звычайна мела конусападобную форму. У паўсядзённым побыце служыла для зачэрпвання і пералівання вадкасцей. Падвешвалася на край або ставілася побач цэбра (вадзянкі) з вадою, як *кубак* для пітва, у гэтым выпадку мела больш падоўжаную форму, звычайна цыліндрычную. На нашай тэрыторыі гліняныя *конаўкі* рабілі паліванымі і чорназдымленымі. Аздаблялі лінейна-хвалістым контррэльефным арнамантам, глянцавым геаметрычным узорам, ангобнай размалёўкай, а яшчэ, некаторыя з іх ляпным дэкорам. На поўначы Беларусі для трываласці *кубак* апляталі бяростам. І сёння ў некаторых раёнах Беларусі карыстаюцца гэтай пасудзінай.

У некаторых культурах з *кубкаў* прынята таксама есці, у Японіі распаўсюджаны *кубак* без ручкі – *піяла*.

**Піяла** (ад персід. - پیاله- [пійяле]) – невялікі посуд, які пашыраецца дагары, *кубак* без ручак, паўсферычнай або ўсечана-канічнай формы, які

выкарыстоўваецца ў многіх культурах для сервіроўкі ежы ці напояў або для захоўвання прадуктаў. Слова *піяла* стала выкарыстоўвацца з другой паловы 1-га тысячагоддзя да нашай эры. Раннія *піялы* зроблены са звычайнай гліны. Дзякуючы ўдалай форме *піялаў* (акругленая форма без ручак), іх даволі зручна кампактна састаўляць адна ў адну, што немалаважна ў качавых умовах. У некаторых качавых народах выкарыстоўваліся спецыяльныя футляры для захавання асабліва каштоўных *піял*, напрыклад, кітайскіх фарфоровых, якія было нельга скласці згаданым спосабам з прычыны далікатнасці; такія футляры называліся «*чыну-кап*». Сучасныя *піялы* вырабляюцца пераважна фабрычным спосабам з фаянсу, фарфору, керамікі, металаў, дрэва, пластыку і іншых матэрыялаў. Яны могуць мець простую ці складаную форму, з малюнкам або без яго. Гэты посуд асабліва шырока ўжываецца ў Азіі. Распаўсюджанне *піялы* атрымалі і ў Японіі (япон. – *цяван*), дзе іх выкарыстоўваюць у чайных цырымоніях і для падачы рысу. Кіргізская назва *піялы* – *чыны* паходзіць ад персідскага слова ‘*chinni*’, што значыць – ‘кітайскае’, бо *піялы* прывозілі з Кітая. Таксама *піяла* да гэтага часу выкарыстоўваецца ў паўсядзённым жыцці ў нацыянальнай культуры Татарстана, Башкартастана і Казахстана [4]. Вядомы гэты посуд і яго назва і носьбітам беларускай мовы.

**Міксер** (ад англ. *mixer* – ‘мяшалка’, ад греч. *μῖς* – ‘змешванне, сумесь’) – прылада для падрыхтоўкі ежы метадам мяшання яе кампанентаў да стварэння аднастайнай масы і ўзбагачэння ўзбіваемай вадкасці паветрам. Слова *міксер* увайшло ў паўсядзённае ўжытак не так даўно. Да 1919 года гаспадыням патрэбна было замешваць і вымешваць цеста выключна ўручную, прыкладаючы дастатковую сілу для атрымання добрых вынікаў. Усё гэта зацягвала час працы, ускладняла яе, а печыва было ўсё роўна не надта пышнае. Ёсць меркаванне, што менавіта Герберту Джонстану прыйшла ідэя стварэння *міксера*. Прагульваючыся па вуліцы, ён заўважыў тое, як малады працаўнік пякарні замешваў дражджавое цеста для хлеба. Герберт быў ўражаны працаёмкасцю працэса. Пасля пабачанага ён задумаўся над тым, як палегчыць людзям нялёгкую працу. І праз некаторы час свет пабачыў першы *міксер* Нобарт Н ёмістасцю 75 л., алё ён быў не падобны да таго, які мы прывыклі бачыць ў паўсядзённым выкарыстанні. Ён быў вялікага памеру і нагадваў цэлы станок для замесу цеста. Але Джонстан не спыніўся на дасягнутым, ён хацеў знайсці ідэал. На сённяшні дзень існуе вялікая колькасць мадэляў *міксера*, як кажуць, на любы густ [3].

**Шэйкер** (ад англ. *shake* – ‘трэсці’) – гэта барны посуд для падрыхтоўкі алкагольных кактэйляў метадам ўстрэсвання кампанентаў кактэйлю з лёдам. Шэйкер – галоўны прафесійны інструмент бармэна, сімвал бармэнскага мастацтва. Шэйкер узнік такім чынам: бралі дзве шклянкі, у якіх змешвалі кактэйлі, і пералівалі з адной у другую, у выніку чаго з фроўлінгу зрабілі шэйкер. У канцы XIX стагоддзя, а менавіта ў 1884 годзе, Эдвард Хок стварыў і запатэнтаваў першы шэйкер-коблер. Назву сваю ён атрымаў у гонар

папулярнага ў тыя часы кактэйлю Sherry Cobbler, што рыхтаваўся метадам шайко. У *шэйкеры* рыхтуюць кактэйлі з вадкасцей рознай шчыльнасці, якія цяжка змешваюцца, такіх, як фруктовыя сокі, сіропы, лікёры і іншыя алкагольныя напоі, вяршкі, кава, яйкі, акрамя газаваных напояў. Лёд, які займае прыкладна тры чвэрці ад аб'ёму шклянкі, пры ўстрэсванні хутка астуджае напоі. Для падрыхтоўкі кактэйлю бармэн змяшчае кубікі лёду і неабходныя складнікі напою ў шклянку шэйкера, закрывае яго і энергічна падтрасае працягласцю 5-10 секунд. Гатовы кактэйль пераліваюць у келіх, адсейваючы лёд спецыяльным сітам. Акрамя лёду, сіта таксама адфільтроўвае магчымыя кавалачкі кампанентаў кактэйлю і пену, якая ўтварылася падчас устрэсвання. У еўрапейскім *шэйкеры* сіта, у выглядзе пласціны з некалькімі адтулінамі, знаходзіцца ў самой яго канструкцыі, а пры выкарыстанні бостанскага *шэйкера* ўжываецца своеасаблівае барнае сіта *стрэйнер*. Пры адсутнасці сіта лёд можа быць адфільтраваны шляхам акуратнага працэджвання напою праз вузкую шчыліну паміж часткамі *шэйкера* – метадам “бумеранга”. Асноўнымі матэрыяламі для вырабу сучасных прафесійных *шэйкераў* з’яўляюцца сталь, якая не ржавее, і шкло, таксама еўрапейскія *шэйкеры* для выкарыстання ў побыце могуць часткова або цалкам вырабляцца з пластыку [1].

Такім чынам, гісторыя посуду, узнікнення яго назваў маладаследаваная, выклікае цікавасць не толькі ў вучоных-лінгвістаў, а і ў звычайных карыстальнікаў гэтага посуду. Адназначна можна сказаць, што з цягам часу навуковая значнасць такіх даследаванняў будзе толькі ўзрастаць.

### Літаратура

1. История появления шейкеров [Электронный ресурс] // Википедия: свободная энциклопедия. – Режим доступа: <https://ligabar.ru/blog/istorija-rojavenija-shejkera/#:~:text=>. – Дата доступа: 27.03.2022.

2. Казакова, И. В. История и теория мировой культуры: электронный учебно-методический комплекс для специальностей: 1-21 05 04 «Славянская филология», 1-21-05 06 «Романо-германская филология», 1-21 05 05 «Классическая филология» / И. В. Казакова. – Минск : БГУ, 2020. – 76 с.

3. Миксер [Электронный ресурс] // Википедия: свободная энциклопедия. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D1%81%D0%B5%D1%80#:~:text=>. – Дата доступа: 27.03.2022.

4. Пиала [Электронный ресурс] // Википедия: свободная энциклопедия. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D0%B0>. – Дата доступа: 27.03.2022.