

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина»
Уральский гуманитарный институт
Кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации

На правах рукописи

Осипова Ксения Викторовна

Севернорусская лексика пищи и питания в этнолингвистическом аспекте

5.9.5 – Русский язык. Языки народов России

Диссертация на соискание ученой степени
доктора филологических наук

Научный консультант:
д-р филол. наук,
профессор, член-корр. РАН
Елена Львовна Березович

Екатеринбург – 2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
ГЛАВА 1. К МЕТОДОЛОГИИ ИССЛЕДОВАНИЯ	16
§ 1. Из истории изучения русской лексики пищи и питания.....	16
§ 2. Этнолингвистическая проблематика в исследованиях Уральской школы этимологии, ономастики и этнолингвистики	21
§ 3. Принципы региональной этнолингвистики.....	41
3.1. Задачи региональной этнолингвистики.....	41
3.2. Роль этнографического контекста в лингвистических исследованиях	46
3.3. Объект исследования.....	53
3.4. Приемы этнолингвистического анализа региональной традиции	56
3.5. Границы региона.....	68
ГЛАВА 2. ЛЕКСИКА ПИТАНИЯ В СВЕТЕ ПРИРОДНЫХ, ХОЗЯЙСТВЕННО-ПРОМЫСЛОВЫХ И СОЦИОКУЛЬТУРНЫХ ОСОБЕННОСТЕЙ РУССКОГО СЕВЕРА	71
§ 1. Лексика питания и промыслово-хозяйственная деятельность крестьян	71
1.1. Грибы и ягоды.....	76
1.2. Рыба.....	92
1.3. Мясо	104
1.4. Овощи (репа, брюква)	123
§ 2. Лексика питания и социально-исторические процессы: наименования пищи голодного времени.....	134
§ 3. Пища как критерий социальной и территориальной дифференциации крестьянства (по данным антропонимии).....	153
ГЛАВА 3. НАРОДНАЯ ЛИНГВИСТИЧЕСКАЯ ТАКСОНОМИЯ ПИЩИ И ПИТАНИЯ	176
§ 1. Общие наименования пищи	177
§ 2. Наименования приправ и лакомств	182
§ 3. Наименования способов приготовления пищи	186
§ 4. Обозначения категориальных свойств пищи	189
4.1. Жидкий – сухой	190
4.2. Сытный – пустой, голодный.....	194
4.3. Постный – скромный.....	195
4.4. Кислый – соленый – сладкий.....	204
4.5. Заквашенный – свежий; пресный.....	212
§ 5. Виды пищи и номенклатура блюд.....	218
ГЛАВА 4. ЛЕКСИКА ПИЩИ И ПИТАНИЯ В АРЕАЛЬНОМ И ТИПОЛОГИЧЕСКОМ АСПЕКТАХ.....	222
§ 1. Хлеб	228
1.1. Общие наименования хлеба	229
1.2. Названия хлеба из смесовой муки	244
§ 2. Жидкие блюда из толокна и муки	254
§ 3. Молоко и молочные продукты.....	274

3.1. Молоко. Виды молока	275
3.2. Кислое молоко, простокваша	277
3.3. Топленое молоко.....	287
3.4. Снятое молоко.....	291
3.5. Сливки, сметана	293
3.6. Молозиво	294
3.7. Творог	305
3.8. Масло	314
3.9. Сыворожка, пахта	322
§ 4. Пиво, брага, самогон.....	329
4.1. Пиво и пивоварение.....	330
4.2. Брага и самогон.....	347
4.3. Прочие крепкие спиртные напитки	357
ГЛАВА 5. ЛЕКСИКА ПИЩИ И ПИТАНИЯ В КОНТЕКСТЕ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ	370
§ 1. Питание как часть жизненного уклада.....	371
1.1. Праздничные и повседневные трапезы	371
1.2. Пища в годовом и суточном цикле	375
1.3. Пища и народная этика	379
§ 2. Питание как элемент трудовых и социальных отношений.....	383
2.1. Коллективные трапезы.....	383
2.2. Чай и традиции чаепития	405
§ 3. Пища и обрядовая жизнь	416
3.1. Традиции употребления пива	417
3.2. Орнитоморфная ритуальная выпечка	429
§ 4. Культурная символика пищи на славянском фоне	434
4.1. Масло	434
4.2. Соль.....	452
4.3. Хлеб-соль.....	464
4.4. Яичница	471
ГЛАВА 6. ОПЫТ СОСТАВЛЕНИЯ ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКОГО СЛОВАРЯ ЛЕКСИКИ ПИЩИ И ПИТАНИЯ.....	477
§ 1. Региональные этнолингвистические словари и перспективы этнолингвистической лексикографии	477
§ 2. Принципы составления этнолингвистического словаря «Пища Русского Севера»	484
§ 3. Образцы словарных статей.....	488
3.1. Каша	489
3.2. Кисель	498
3.3. Рыбник	506
3.4. Саламат	511
3.5. Уха.....	514
3.6. Щи	522
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	529

СОКРАЩЕНИЯ.....	539
СПИСОК ИЛЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРИАЛА.....	545
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	546
ИНДЕКС.....	605
ПРИЛОЖЕНИЕ	632

ВВЕДЕНИЕ

Предлагаемая работа стоит в ряду исследований, изучающих язык в его взаимосвязи с материальной и духовной культурой народа, и сосредоточена на вопросах этнолингвистического представления региональной языковой традиции, которые решаются на примере диалектной лексики пищи и питания, записанной на территории Архангельской, Вологодской и Костромской областей. Выбранная в качестве объекта исследования лексика севернорусских говоров позволяет охарактеризовать пищу как область народного быта: выявить отраженные в названиях неотъемлемые черты рациона (технологии приготовления блюд, особенности состава, вкусовые и органолептические свойств и пр.), сложившиеся хозяйственные и обрядовые практики, традиционные представления и ценности крестьян Русского Севера, и в результате – сформулировать культурно-языковую специфику региона, сохранившего архаические черты духовной и материальной культуры восточных славян и испытавшего влияние контактных традиций. Регионоведческая направленность исследования согласуется с основополагающим для этнолингвистики тезисом о диалектной вариативности народной культуры.

Актуальность. Русский Север сохранил многие блюда славянской кухни, их наименования и связанные с пищей верования и культурные практики. Обращение к говорам этой территории позволяет зафиксировать и представить значимую часть материальной и духовной культуры русского народа, нивелируемой в современной этноязыковой ситуации. На данный момент методология этнолингвистических исследований, призванная реконструировать народную культуру и давно применяемая на широком славянском материале, еще не нашла системного отклика в русской диалектной лексикологии. Ощущается потребность в таком многоаспектном описании лексики отдельно взятого говора, которое позволило бы уловить «дух» конкретного диалекта, т. е. определить, как формируется и из чего складывается региональная специфика лексической системы, представить языковые единицы в их взаимосвязи с материальной и духовной жизнью народа.

Диалектная лексика нуждается не только в списочной констатации, но в представлении ее историко-генетических связей, семантико-мотивационной специфики, выявления комплекса исторических, культурных и социально-экономических факторов, определивших региональные особенности лексики, обнаружения корреляций между семантикой слова и символикой внеязыковых знаков, принадлежащих одной традиции. Анализ севернорусской лексики пищи актуален в контексте общеславянских этнолингвистических исследований: выявление дифференциальных и интегральных черт языка и культуры Русского Севера позволит уточнить

его место в контексте всей Славии и внести вклад в представление ее культурно-языкового ландшафта. Интенсивно осваиваемый в XII–XVII вв., впоследствии Русский Север оказался вдали от политических и экономических центров Руси, что способствовало консервации языковой и культурной архаики. Сохранение исконного уклада жизни, обрядовых практик и фольклорных поэтических традиций, а также православная культура многочисленных монастырей Русского Севера определили ключевую роль этого региона в формировании русской духовной культуры

Методологическая сторона исследования предполагает обобщение опыта этнолингвистического анализа диалектной лексики и разработку комплекса этнолингвистических приемов, которые позволят на основе анализа тематической группы лексики сформулировать специфику материальной и духовной культуры региона. Выработка подобной методики в дальнейшем даст возможность синхронизировать этнолингвистические исследования разных тематических групп и региональных традиций в целях представления общерусского этноязыкового ландшафта.

Степень разработанности. Задачи реконструкции этноязыковой специфики какого-либо региона уже несколько десятилетий успешно решаются в славянской этнолингвистике – Люблинской школе этнолингвистики под руководством Е. Бартминьского и С. Небжеговской-Бартминьской, в работах белорусских этнолингвистов (например, Н. П. Антропова, Т. В. Володиной, Г. И. Лопатина), сербских и болгарских исследователей (Д. Айдачича, Л. Раденковича; З. Барболовой, П. Легурской, Д. Младеновой и др.), а также в трудах Московской этнолингвистической школы под руководством Н. И. Толстого и С. М. Толстой, сосредоточивших внимание на воссоздании этнолингвистического ландшафта всей Славии: см., например, работы Т. А. Агапкиной, О. В. Беловой, М. М. Валенцовой, А. В. Гуры, А. А. Плотниковой, И. А. Седаковой, Н. И. Толстого, С. М. Толстой, Е. С. Узенёвой и др. [Агапкина 2019а; 2002; Белова 2005; 2001; Валенцова 2016; Гура 2012; 1997; ИСД 2006; Плотникова 2016; 2013; 2004; Седакова 2007; 1984; Толстая 2005; Толстой 1995; Узенёва 2010; Plotniková, Uzeňonová 2018 и др.]. В результате более чем четырех десятилетий работы московскими этнолингвистами были описаны ареалы, характеризующиеся сохранением культурно-языковой архаики, – Полесье, Польское Поморье, Карпаты, Родопы, Южная Славия и др.

Между тем этнолингвистические исследования регионов России, выполненные на широком лексическом, этнографическом, обрядовом и фольклорном материале, представлены крайне раритетно и/или не обладают должной степенью тематической или территориальной последовательности и методологической оснащённости. В качестве примера успешного опыта этнолингвистического изучения регионов России, несомненно, стоит выделить труды диалектологов и этнолингвистов, представляющих лексику и обрядность Прикамья, –

Е. Н. Поляковой, А. В. Черных, И. И. Русиновой, И. А. Подюкова, Ю. В. Зверевой, Т. А. Сироткиной, Ю. А. Шкураток [Зверева 2011; 2013; 2014аб; 2023; Подюков, Хоробрых, Антипов 2004; Полякова 2009аб; Полякова, Русинова 2012; Полякова, Русинова, Боброва 2016; Сироткина 2008; Русинова 2022; ТКПК 2014; Черных 2006; Шкураток 2012 и др.], Республики Коми – Т. В. Бунчук [Бунчук, Пантелеева 2018; Бунчук 2013; 2012б; 2010б; 2003 и др.], Тамбовской области – Т. В. Махрачевой, Д. Н. Лоскутовой и О. В. Протапоповой [Махрачева 2019аб; 2016; 2008; 1997; Лоскутова 2010; Протапопова 2004], Орловщины – Т. В. Бахваловой [Бахвалова 2017; 2016], Подонья и Кубани – Н. А. Архипенко, Н. А. Власкиной, Е. В. Брысиной, Т. Е. Гревцовой, В. И. Супруна и др. [Архипенко 2000; Брысина 2016; 2003; Брысина, Супрун, Шацкая 2016; Власкина 2010; 2022; Власкина Т., Архипенко, Власкина Н. 2009; Гревцова 2016; 2022; ДК Кубани 2017; Калинина 2008; Кульпинов 2010 и др.]. (Научная традиция изучения лексики пищи и питания в российской лингвистике подробно рассмотрена в Гл. 1. § 1. Из истории изучения русской лексики пищи и питания.)

Что касается Русского Севера, то, несмотря на высокую степень изученности ряда аспектов его культурно-языковой традиции, до сих пор не существует такого этнолингвистического исследования этой территории, где на основе диалектных данных была бы последовательно представлена одна из сторон повседневной, материально-бытовой жизни населения в комплексе с его духовной культурой. Между тем сохранение архаических черт языка и культуры делает изучение лексики Русского Севера предметом первостепенной значимости в русской и славянской этнолингвистике. Наше исследование призвано отчасти заполнить эту лакуну.

Цель исследования – на примере севернорусской лексики пищи¹ и питания разработать методику этнолингвистического анализа тематической группы лексики в свете отражения специфики региональной культурно-языковой традиции.

Задачи изучения севернорусской лексики пищи и питания:

- выявить комплекс наименований традиционной севернорусской пищи;
- сформулировать приемы этнолингвистического анализа тематической группы лексики в отдельной региональной традиции;
- осуществить лингвогенетический и контактологический анализ, определив круг древней, исконно славянской лексики пищи и питания, а также возможных заимствований;
- провести этимологическое и мотивологическое изучение лексики пищи и питания; осуществить семантико-мотивационную реконструкцию и этимологическую интерпретацию слов с затемненной внутренней формой;

¹ Здесь и далее, говоря о «пище Русского Севера», мы подразумеваем весь крестьянский рацион, в том числе напитки.

- выявить отраженные в лексике особенности праздничного и повседневного рациона крестьян Русского Севера, технологии приготовления блюд, их таксономию и категориальные признаки; регламентации, связанные с употреблением пищи и организацией трапезы;
- охарактеризовать особенности севернорусской лексики пищи и питания в контексте общерусской и общеславянской традиции;
- определить культурные коннотации лексики пищи и питания, а также символику и ритуальные функции севернорусской пищи;
- предложить вариант лексикографического представления региональной культурно-языковой традиции.

Методология и методы исследования. Сформулированные цели и задачи помещают предлагаемую работу в парадигму этнолингвистических исследований, рассматривающих язык, данные фольклора, верований и акциональных форм культуры как равноценные источники реконструкции традиционных представлений. В работе используются следующие методы этнолингвистического анализа: 1) ареально-типологический метод, выстраивающий и сопоставляющий изоглоссы, изодоксы и изопрагмы распространения культурно-языковых явлений, а также выявляющий типологически сходные явления в близких или удаленных ареалах; 2) метод семантико-мотивационной реконструкции, предполагающей восстановление мотивационных связей слова, его старших значений и закономерностей смысловой эволюции; 3) приемы этнолингвистической интерпретации материала, направленные на выявление особенностей корреляции социокультурных и языковых данных; 4) лексикографический метод, позволяющий обобщить и представить результаты анализа в виде унифицированных словарных статей. Методы идеографического и полевоего анализа, выявляющие логику организации лексической группы, не являются основополагающими для данного исследования, но в ряде случаев могут быть инструментом обнаружения лакун и особо проработанных фрагментов лексической системы и соответствующей понятийной и денотативной области. Подробнее о методологической основе работы, опирающейся на принципы, сформулированные этнолингвистами Уральской школы этимологии, ономастики и этнолингвистики, см. Гл. 1. § 2. Этнолингвистическая проблематика в исследованиях Уральской школы этимологии, ономастики и этнолингвистики; § 3. Принципы региональной этнолингвистики.

Таким образом, лексика пищи и питания рассматривается с точки зрения ее семантических особенностей (структура значения диалектного слова, его культурные коннотации, семантическая специфика обрядового термина, значение лексики пищи в фольклорном тексте), актуальных семантико-мотивационных отношений и скрытых этимологических связей, закономерностей смысловой детализации лексической группы (проработанности и разветвленности одних лексических групп и отсутствия смысловых «разветвлений» в других), а

также специфики ареальной дистрибуции. Примеры функционирования предметных знаков в народных обрядах привлекаются как источники информации об этнокультурной роли пищи и ее вторичных функциях, совпадающих с языковой символикой или отличных от нее.

Источники. Проблематика предлагаемого исследования во многом выросла из потребностей материала. На протяжении 63 лет на территории Архангельской, Вологодской и Костромской областей работала и работает Топонимическая экспедиция Уральского университета, изначально занимавшаяся сбором топонимии и географической терминологии, а затем распространившая свои интересы на всесторонний сбор лексики и сопряженных с ней данных традиционной культуры и фольклора. Аккумулированные Топонимической экспедицией лексические материалы, снабженные развернутыми контекстами, связанные с ними тексты фольклора, экспликация народных верований и описания обрядов поначалу сформировали естественную необходимость обработки и систематизации материала, которая отчасти решена или решается (благодаря «бумажной» картотеке, электронной базе ономастики и лексики [КСГРС; ЛКТЭ], Словарю говоров Русского Севера [СГРС]), а затем и задачу исследовательского представления языковой и культурной специфики региона. Именно лексические материалы, собранные Топонимической экспедицией Уральского университета, в работе которой на протяжении девяти лет принимал участие автор, составили фактографическую основу исследования.

Помимо этого, привлекались и другие источники, ставшие итогом кропотливой полевой работы лингвистов, этнографов и фольклористов на территории Архангельской, Вологодской и Костромской областей. Среди них – «Архангельский областной словарь» [АОС], «Словарь вологодских говоров» [СВГ], «Словарь говоров Карелии и сопредельных областей» [СРГК], «Словарь областного архангельского наречия в его бытовом и этнографическом применении» [Подвысоцкий 1885], «Словарь областного олонецкого наречия в его бытовом и этнографическом применении» [Куликовский 1898]. Ценным источником материала стали микрорегиональные словари, посвященные лексике отдельного района или даже села; многие из них, составленные краеведами и лексикографами-любителями [Байбородина 2019; Гемп 2004; Кондаков 2022; Кушков 2011; Светлов 1892; УНС и др.], содержат не зафиксированные ранее лексические факты, нередко нуждающиеся в уточнении или научной интерпретации.

Заметим, что источники, характеризующие историю городской пищевой культуры (дворянской, царской, купеческой) и культуры крестьянской, различны по своему характеру. Первая делает необходимым привлечение исторических материалов (см. исследования антропологов, этнологов по русской гастрономии, опирающееся на свод исторических документов), в том числе путевых заметок, мемуаров, кулинарных сборников, приходно-расходных книг и пр. Изучение народной культуры основывается на этнографических записях

«корреспондентов», материалах фольклористов и этнографов, а также лексикографов. В предлагаемую работу включены данные, извлеченные из богатых языковыми и этнографическими сведениями изданий XIX – начала XX в., в том числе сведения по этнографии Вологодской губернии Н. А. Иваницкого [Иваницкий 1890: 22–29], материалы корреспондентов «Этнографического бюро» князя Тенишева [РК], а также обзор традиций питания архангельских крестьян П. С. Ефименко [Ефименко 1877-1878] и С. П. Кораблева [1851(1993); 1853], фольклорные материалы из собрания Е. В. Барсова [Барсов 1997], А. Е. Бурцева [Бурцев 1902], А. И. Никифорова [Никифоров 1961] и др. Включаются и материалы из современных этнографических и фольклорных изданий [ДКСБ; Кабанова 2014; Каргополье 2009; Лапин 1994; НТКВО; Угрюмов 2003; Шалимова и др. 2010 и др.]; наиболее полное представление о составе северных блюд дает книга Л. А. Черемухиной «Северная кухня» [Черемухина 1992].

Общее число источников исследования составляет 232 ед.

Научная новизна. Впервые объектом этнолингвистического исследования стала лексика пищи и питания Русского Севера, представленная более чем 2,6 тыс. языковыми единицами, многие из которых, собранные Топонимической экспедицией Уральского университета, только вводятся в научный оборот. Лексика пищи и питания рассмотрена в семантико-мотивационном и этимологическом аспектах с привлечением комплекса социо- и этнокультурных данных. В работе обобщаются принципы этнолингвистического анализа тематической группы лексики, служащей главным источником информации о духовной и материальной культуре региона. На основе анализа диалектной лексики с привлечением широкого корпуса сведений о повседневных бытовых практиках реконструируется рацион, режим и регламент питания крестьян Русского Севера, устанавливается взаимосвязь режима питания и природно-хозяйственных, социально-экономических и историко-культурных особенностей региона.

Теоретическая значимость. В работе предложена методика этнолингвистического анализа лексической группы, предполагающая последовательное рассмотрение корпуса языковых фактов на широком этнографическом фоне и позволяющая выделить региональную специфику культурно-языкового ландшафта. Включение диалектного языкового факта в этно- и социокультурный контекст способствует совершенствованию методов этнолингвистических и этимологических исследований. Сформулированная методика, нацеленная на реконструкцию традиционной культуры, может быть применена при анализе других лексических групп, в том числе при создании региональных этнолингвистических словарей.

Практическая значимость. Проведенное исследование способствует совершенствованию методики полевого сбора диалектного материала и его лексикографической обработки; выявленная сетка наименований может быть использована как основа для составления методических пособий и рекомендаций по сбору лексики темы «Пища», в том числе

единиц субстратного происхождения. Результаты описания севернорусской локальной традиции могут быть использованы в учебных курсах по этнолингвистике, этимологии, русской диалектологии, истории языка, истории и этнографии Русского Севера, а также при подготовке научно-просветительских изданий и проектов, посвященных русским народным говорам, фольклору и культуре, а также традиционной русской кухне. Проведенные исследования могут повысить уровень проектов, реализуемых в современной популярной культурологии и представляющих пищу в качестве маркера региональной культуры (ср. проекты гастрономической карты России, в том числе Вологодской области [ГКР; ГКВО]).

Положения, выносимые на защиту:

1. Этнолингвистическое представление культурно-языковой традиции, основанное на исследовании лексической системы говоров на широком фоне повседневных хозяйственных практик, а также верований, обрядов и текстов фольклора, нацелено на выявление ее интегральных и дифференциальных черт относительно других локальных традиций, общенародной культуры и близкородственных культурно-языковых традиций.

2. Региональная этнолингвистика опирается на понятийно-терминологическую базу, заложенную этнолингвистикой, диалектологией, ареальной и региональной лингвистикой. Основополагающими для нее являются понятия диалект, культурно-языковой идиом, региональный вариант, изоглосса, изопрагма и изодокса, идеографическая сетка, культурная семантика, культурно-языковой знак, концептуальный код, лексическая и культурная мотивация.

3. Методологически важно сопряжение лингвистики и этнографии: историко-этнографические и социокультурные сведения могут играть решающую роль в семантико-мотивационной и этимологической интерпретации диалектного слова; лексикон помогает выявить утраченные явления материальной и духовной жизни и установить границы их бытования (например, практика приготовления киселей, пива и репы горячими камнями; приготовление щей с капустой и без капусты; приготовление масла из свежей или перетопленной сметаны; высушивание творога и заготовка мягкого творога; распространение разных типов коллективных трапез и пр.).

4. Объектом системного этнолингвистического исследования региона должна быть не только обрядовая лексика, но и слова, на первый взгляд, не несущие культурной символики в ядре значения (бытовая, предметная лексика, «словарь повседневности»). Бытовая лексика дает представление об особенностях сельского уклада жизни, об организации семьи и общины, трудовых отношениях, системе архаических знаний о живом и неживом мире, физическом и духовном устройстве человека и пр. Так, лексика пищи и питания отражает исторические типы коллективных трапез (*братчина, складчина, мольба, артель, каша* и пр.); организующую роль пищи в годовом и суточном ритме крестьянской жизни; изменение рациона в периоды голода

(блюда из растительных суррогатов – хлеб *тохтаник*, *дудочная каша*, *пильная мучка*, и без необходимых ингредиентов – *чай с дуем*, суп *нужда*, лепешки *комиссарики*, *советская уха*); представления о «съедобном» и «несъедобном» и пр.

5. Для характеристики этнолингвистического своеобразия региона основополагающими приемами являются: определение тематического состава лексики и логики его формирования (смысловые «акценты» и лакуны), выявление семантических особенностей лексики и специфики народной лингвистической таксономии, лингвогенетическая стратификация лексики, ареальная характеристика (микрорегиональные, общедиалектные, общерусские элементы), обнаружение междиалектных и межславянских изоглоссов, восстановление мотивационных связей лексики изучаемой тематической группы с другими группами, типология этимологических (мотивологических) связей, изучение метаязыковой рефлексии носителей языка, сопоставление языковой семантики и культурной символики.

6. Диалектная лексика пищи и питания имеет региональные особенности, соотносимые с историей освоения края и сложившимся типом хозяйствования, что выражается в преобладании названий растительной (зерновой) и молочной пищи, блюд из рыбы, дикорастущих растений и грибов и пр. Характерным для Русского Севера было приготовление хлеба из смесовой муки или двух видов теста (*двоержиток*, *соречник* и пр.); каш из муки домашнего помола (*мучница*, *каша-повалиха*, *загуста* и др.) и толокна (*дежень*, *сухомес*, *саламат* и др.), *щей* с крупой, мясом или рыбой, с добавлением капусты или без нее; молочных и кисломолочных продуктов, в том числе нескольких видов творога (*гуца*, *сыр*, *кислое молоко*) и блюд из молозива; приготовление масла из перетопленной сметаны (*мешанина*, *смес*); блюд с дикоросами (*пíстичник*, *лiповик*, *моховiк*); блюд из свежей и сухой рыбы (супы *суцик*, *юшка*, *заспеница* и пр.); блюд из пареной репы (*вяленица*, *пареница*, *репник* и др.) etc. В севернорусском рационе сочетаются черты пищи земледельцев, а также рыболовов и собирателей, присваивающих пищу, добытую в дикой природе (ср. противопоставление *опарники* – *ершееды*).

7. Севернорусская таксономия блюд предполагает важность таких категориальных признаков и оппозиций, как «постная – скоромная пища»; «вареная, влажная – сухая пища»; «свежая – заготовленная впрок» и пр. Для таксономических отношений севернорусской лексики пищи и питания характерны подробная видовая дифференциация названий молочных продуктов, каш, похлебок, хлеба, блюд из грибов; собирательные наименования для постной и скоромной пищи, продуктов, заготовленных в дикой природе (*волога* и *обоца*), а также пищи, приготовленной совместно или для группы работников etc.

8. Специфика севернорусской лексики пищи и питания заключается в сохранении славянской языковой архаики и влиянии финно-угорской (преимущественно прибалтийско-финской и пермской) культурно-языковой традиции. Архаические группы севернорусской

лексики, выявленные в результате семантико-мотивационного и этимологического анализа, называют жидкие блюда из муки (*дежень, опара, тепня*), в том числе ферментированные кисели (*кеж, сулой*), выпечку из ячменной или смесовой муки (*двинянка, сутолока*), кислого и пресного теста (*квашня и дежень*), молоко и молочные продукты (*сера* ‘молозиво’, *пресное молоко, молодое молоко; паденье* и др.), пиво и технологию его приготовления (*веселить* ‘заквашивать’, *мóлоди* ‘пена на пиве’, *чiквас* ‘плохое пиво’) etc. К заимствованным или калькированным могут относиться названия мучных похлебок с ягодами (*галагáтка, суровега/шуровега, токра*), крошева из хлеба (*фила*), рыбьих субпродуктов и блюд из них, блюд из репы (*кали́шник, тюреница, тютя репная*), хлеба и хлеба из смесовой муки (*челпáн, тупы́сь; сóричник, смеш*), блюд из молозива (*рында*; возможно, *булка, сыр*), технологии приготовления сливочного масла и отходов его производства (*пахта, рахта, сакша; скалькáться* ‘сбиться (о масле)’, *сулá* ‘сметана’) etc.

9. Данные ареальной типологии позволяют разграничить западные и юго-восточные районы Русского Севера и провести изоглоссы и изопрагмы, предположительно, определяемые влиянием новгородских (1) или ростово-суздальских (2) говоров: идеограмма ‘хлеб, испеченный в течение одного дня’ в разных группах говоров обозначается как *супротивник* (1) и *овы́денник* (2); ‘ячменный хлеб’ – *житник, ярушник* (1) и *ячник* (2); ‘мука из смесового зерна’ – *двоежиток, троєжиток* (1) и *сутолока* (2); слово *щи* имеет значение ‘суп из мяса и крупы’ (1) или ‘суп с капустой’ (2); и пр. К идеограммам, лексическое наполнение которых выявляет отдельные диалектные и/или культурно специфичные ареалы, относятся: ‘молоко, начинающее скисать’ (*молодое молоко – свежее молоко*), ‘топить молоко’ (*варить, жарить, парить*), ‘сбивать масло’ (*вертеть, ворошить, мешать – бить, колотить*), ‘мягкий творог’ (*гуца, грудки, глибки*), ‘каша из толокна на воде’ (*тепня, сухомес*) etc.

10. Предложенная методика этнолингвистического анализа позволяет выявить происхождение слов, ранее считавшихся «темными»: среди них – костром. *алаха, алашка* ‘пиво’, волог. *бадо́г* ‘некрепкое пиво’, арх. *двиня́нка* ‘хлеб из смесовой муки’, арх. *еловина* ‘пивная гуца’, арх., волог., костром. *пiтер-iдер* ‘пища, еда и питье’, костром. *процельiга* ‘пиво второго слива’, костром. *пiтево* ‘толокно’, костром. *рiпушка* ‘простокваша’, волог. *смеш* ‘хлеб из смесовой муки’, арх., волог. *сóричник* ‘то же’, волог. *супротивный* ‘пресный’, волог. *сера, сирь* ‘молозиво’, арх. *толстопiтая каша* ‘вид ячменной каши’ etc.

11. Существенный вклад в этимологическую реконструкцию вносят результаты полевых исследований, позволяющих не только выявлять новые лексические единицы, но и восстанавливать утраченные мотивационные звенья. В свою очередь, выстраиваемая в исследовании понятийно-идеографическая сетка может служить основой для совершенствования методики полевого сбора данной группы лексики.

12. Региональные особенности лексики пищи и традиций питания представлены в виде этнолингвистического словаря «Пища Русского Севера», который может быть использован как модель для представления лексики иных тематических групп.

Достоверность результатов исследования подтверждается объемом корпуса рассмотренных языковых единиц (более 2,6 тыс.), основными источниками которых стали материалы многолетних полевых сборов Топонимической экспедиции Уральского университета, участие в которых принимал и автор работы, а также применением методов этнолингвистического анализа, успешно используемых в работах ученых Уральской школы этимологии, ономастики и этнолингвистики.

Апробация результатов. Результаты научно-исследовательских работ представлены в докладах на 17 международных и всероссийских конференциях, среди них: 1) V Междунар. науч. конф. «Этнолингвистика. Ономастика. Этимология» (Екатеринбург, УрФУ, 7–11 сентября 2022 г.); 2) Междунар. науч. конф. «Межкультурное и межъязыковое взаимодействие в пространстве Славии» (к 110-летию со дня рождения С. Б. Бернштейна) (Москва, Институт славяноведения РАН, 12–14 октября 2021 г.); 3) IV Всеросс. науч. конф. с междунар. участием «Когнитивные стратегии филологического образования в России и за рубежом» в рамках международного научно-педагогического симпозиума «Образ России в глобальном образовательном пространстве» (Екатеринбург, УрГПУ, 24–25 сентября 2021 г.); 4) Междунар. конф. «Русское слово в научной парадигме XXI века» (Вологда, Институт лингвистических исследований РАН; Вологодский государственный университет, 21–22 сентября 2021 г.); 5) IV Междунар. науч. конф. «Этнолингвистика. Ономастика. Этимология» (Екатеринбург, УрФУ, 9–13 сентября 2019 г.); 6) III Междунар. науч. симпозиум «Славянские языки и культуры в современном мире» (Москва, МГУ им. М. В. Ломоносова, 23–26 мая 2016 г.); 7) III Междунар. науч. конф. «Этнолингвистика. Ономастика. Этимология» (Екатеринбург, УрФУ, 7–11 сентября 2015); 8) Междунар. науч. конф. «Современная славистика и научное наследие Самуила Борисовича Бернштейна» (Москва, МГУ им. М. В. Ломоносова, 15–17 марта 2011 г.); 9) Междунар. конф. «Язык и общество в современной России и в других странах» (Москва, Институт языкознания РАН, 20–26 июня 2010 г.); 10) III Междунар. науч. конф. «Этнолингвистика. Ономастика. Этимология» (Екатеринбург, 8–12 сентября 2009 г.); 11) Междунар. науч. симпозиум «Славянские языки и культуры в современном мире» (Москва, МГУ имени М. В. Ломоносова, 24–26 марта 2009 г.); 12) Междунар. науч. конф. «Ритуал в языке и коммуникации» (Москва, РГГУ, 20–21 октября 2009); 13) Междунар. науч. конф. «ЕВРОПА славян в свете социо- и этнолингвистики. современность и прошлое» (Краков, Краковский педагогический университет, 4–5 декабря 2009 г.).

По результатам исследования о п у б л и к о в а н ы: 45 научных статей, из них 22 статьи в журналах из перечня ВАК (по специальности 5.9.5 – Русский язык. Языки народов России) и/или индексируемых в базах данных Web of Science, Scopus; 11 разделов в научных монографиях (авторский вклад – 18,95 п. л.), в том числе в академических словарных проектах: 1) Русский народный календарь. Этнолингвистический словарь / Атрошенко О. В., Кривошапова Ю. А., Осипова К. В.; науч. ред. Е. Л. Березович. – М. : АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2013. – 544 с. (Настольные словари русского языка); авторский вклад – 11 п. л.; 2) статьи «Хлеб-соль», «Яичница», «Соль», «Тесто» этнолингвистического словаря «Славянские древности» (М. : «Международные отношения», 2012); авторский вклад – 2,05 п. л.

Структура работы. Диссертация состоит из введения, шести глав, заключения, списка сокращений, списка иллюстративного материала, списка литературы и использованных источников, индекса севернорусской лексики пищи и питания, одного приложения. Общий объем работы – 633 с.

ГЛАВА 1. К МЕТОДОЛОГИИ ИССЛЕДОВАНИЯ

§ 1. Из истории изучения русской лексики пищи и питания

Не преследуя цель составить и изучить общую картину русской лексики пищи и питания и связанной с ней гастрономической культуры, мы посвятили это исследование проблеме рассмотрения региональной культурно-языковой традиции. Этнолингвистический подход соединил три направления, в которых велось изучение народной лексики пищи и традиций питания в предшествующие периоды: **диалектный** (анализ лексики отдельного говора или диалектной зоны), **историко-этимологический** и **этнокультурологический**.

Становлению этнолингвистического подхода, ориентированного на традиционную народную культуру, во второй половине XX века способствовал расцвет **декриптивной диалектологии**, в рамках которой проводился анализ в ареальном или структурно-семантическом аспекте (чаще всего) лексики отдельного говора. Кулинарная лексика была описана в нескольких диссертационных сочинениях, посвященных наименованиям пищи в различных группах говоров: архангельских [Ильинская 1986], камчатских [Малоземлина 2009], костромских [Виноградова 2013], орловских [Анохина 1998], псковских [Дмитриева 1999; Лутовинова 1977], рязанских [Илюкина 2018], тамбовских [Губарева 2002], а также рассмотрена в отдельных статьях и разделах монографий [Бахвалова 2017; 2016; Бунчук 2016; Ганцовская 1989; Гришанова 2020; 1996; Жбанкова 1962; Жданова 2016; Зайцева 1988; Захарова, Приезжих 2019; Иванова 1987; Кильмаматова 2021; Кितिцына 1927; Лебедева 2012; Мызникова 2021; Пляскина 2018 и др.], в том числе, посвященных севернорусским говорам [Варюхина 2014; Зверева 2011; 2013; 2014аб; Ильина 2022; Лутовинова 2017; 1975; 1970; Парменова 2015; Федина 2016 и др.]. Работы диалектологов выявили локальные варианты лексики питания и связанной с ней материальной культуры, а также структурно-семантические черты отдельных тематических групп лексики.

Параллельно велось **историко-этимологическое** изучение древнерусской и старорусской лексики пищи и связанных с ними современных наименований, которое выявило круг восточнославянских и общеславянских лексем и их исходных значений. Среди ключевых исследований в этой области выделим несколько диссертаций и монографий [Бахтина 2008; Лукина 1990; Лутовинова 2005; Невойт 1986; Судаков 2012; 2009], а также серию статей по истории слов, большей частью опубликованных в 1960–1980 гг. в журнале «Русская речь» [Балахонова 1985; 1982аб; 1979; Брагина 1983; 1982; Емельченко 1975; Мюллер 2007;

Невойт 1990; Плямоватая 1974; Полякова 2009аб; Судаков 1986; Цоффка 1987; Чурмаева 1968; Этерлей 1981; 1979; 1969; Якубович 1973 и др.]. Богатую традицию изучения в историко-культурном и лингвистическом ключе имеют названия хлебных изделий и напитков (о последних см., например, [Багриновский 2008; 2001; Константинова 1998; Полякова 1982; Родионов 2017; и др.]). Если оценивать исследования с точки зрения ареалогического охвата, то надо отметить, что достаточно полно изучена лексика и традиции питания в украинском, староукраинском и древнерусском языках, в том числе в рамках нескольких диссертационных исследований (например, лексика Полесья в [Вешторт 1968; 1969]; подробный обзор исследований по лексике указанных языков см. в [Бурнос 2021]). Этимологические труды подняли не только проблему генезиса названий, но и вопрос о древнейшей пище славян: каждая этимология, устанавливающая праславянские истоки названия блюда, проливали свет на состав славянского рациона, в основу которого входили блюда и напитки из зерна (каши, хлеб, пиво), а также растительные и молочные продукты – названия именно этих блюд и продуктов чаще всего становились предметом этимологического анализа, см. [Варбот 1994; Влајић 1997; Журавлев 1996; Откупщиков 2001: 177–184; Погвизд 2015; Страхов 2005аб; Трубачев 2004: 714–744; Kruszc 2004; Valčáková 1978; 1999; 2000 и др.].

Этнокультурологические исследования восточнославянского рациона в XIX–XX вв. были направлены на сбор связанной с пищей лексики и этнографии отдельного региона: обзор народной пищи как важного маркера традиционной культуры включался практически в каждое этнографическое описание. Об особенностях кухни русских крестьян писали корреспонденты архива кн. Тенишева [РК], этнографы и историки П. С. Ефименко, Н. А. Иваницкий, Н. И. Костомаров, С. В. Максимов, Н. Ф. Сумцов и др. Проводимые в течение двух веков этнографические исследования аккумулировали сведения о материальной и духовной культуре славян, необходимые для реконструкции архаической картины мира, в том числе путем сопоставительного анализа культурно-языковых славянских традиций. Первой обобщающей работой по традициям приготовления пищи у восточных славян стало исследование Д. К. Зеленина, определившее основные способы приготовления пищи восточными славянами и некоторые узкие изоглоссы и изопрагмы. Например, по наблюдениям Д. К. Зеленина, севернорусскими чертами являются: преобладание ржаного или ячменного хлеба; способ толочь зерно трижды (проветять после первого раза, вторично растолочь с водой и просушить, проветять и снова просушить); традиция печь хлебцы с солью; парение овощей без жира и масла; вяление и квашение рыбы; запрет на употребление крови, мяса хищных птиц; употребление заквашенного солодом березового сока, суоя (напитка из овсяной муки с водой); распространение коллективного пивоварения; приготовление масла из топленой сметаны отсутствие традиции использовать соленое сало в качестве приправы [Зеленин 1991: 116–160]. В

трудах XX в. историко-этнографический анализ русской кухни достаточно редок, и, в отличие, например, от исследований народного костюма, утвари, типов орудий, строений и пр., большинство работ, посвященных русской кулинарной культуре, или носят научно-популярный характер, или представляют собой собственно кулинарные книги – сборники рецептов, см.: [Ковалев 1995; Похлебкин 2008; Сюткина, Сюткин 2022; 2011; Феоктистова 1991 и др.].

В трудах конца XX – начала XXI вв. сомкнулись традиции рассмотрения системы питания отдельного этноса или его микрогруппы и стремление культурной антропологии выявить природу ценностей и представлений данного общества. С одной стороны, антропологами и этнографами пища рассматривается как маркер этнической индивидуальности (например, окрошка и пироги у русских, борщ и сало у украинцев, журек и бигос у поляков, форшмак у евреев и пр.) и даже более – национальная кухня представляется «тем культурным ресурсом, который в определенной мере поддерживал этническую идентичность» [Кушкова 2017: 264]. Тема национальной пищи как части традиционной и современной культуры, выполняющей семиотическую функцию этнического и социального идентификатора, прослеживается как в работах этнографов, историков, кулинаров и литераторов, так и в трудах фольклористов и лингвистов [см.: Баранов, Гуляева 2017; Боваева 2013; Генис 2019; Павловская 2016абв; Пир – трапеза – застолье 2005; Праздничная и обрядовая пища 2017; Питание в культуре этноса 2007; Радојичић 2012; Традиционная пища 2001; и др.]. Русской гастрономической культуре, рассмотренной через призму языка, фольклора и литературы, посвящены сборники статей «Традиционное русское застолье» [ТРЗ 2008], монографии «Еда по-русски в зеркале языка» [Розанова, Китайгородская и др. 2013], «Русские традиции застолья и гостеприимства» [Кабакова 2015а], «Русь за трапезой» [Занков 2016], «Россия и Франция: диалог языковых стереотипов» [Березович, Кабакова 2019]. К теме национальной специфичности концептов, воплощенных в русской общенародной лексике пищи и питания, обращено несколько диссертационных исследований и монографий, среди них: [Балдова 2016; Капелюшник 2012; Киреева 2005; Миронова 2002; Синячкин 2000; СРПМ; Чирич 2004]. Появляются пока еще редкие историко-культурологические краеведческие исследования, посвященные кухне отдельных регионов, см., например, Г. Райхерт «Сказание о еде сибирской» [Райхерт 2018].

С другой стороны, в связи с утверждением антропоцентрической парадигмы в гуманитарной науке кулинарные практики и гастрономические предпочтения человека, а также формы организации питания стали рассматриваться как часть культуры повседневности, а история еды – как одна из составляющих истории человечества, см. [Вкус Европы 2020; История еды 2015–2021; Коды повседневности 2011; Макиннис 2016; Монтанари 2018; Пир 2016; Сохань 2013; 2012; 2011; Стейндж 2020 и др.]. Примером успешного опыта историко-антропологического изучения пищи в отечественной науке можно считать работы

А. В. Павловской, раскрывающие историко-природные и мировоззренческие истоки системы питания древнейших цивилизаций [Павловская 2021; 2018аб; 2015]. Обычной стратегией антропологических исследований становится соотнесение современных гастрономических практик и исторически сложившихся особенностей рациона и систем питания. Тип диеты оказывается одним из ключевых факторов, влияющих на физиологические изменения и развитие патологий внутри популяций [Бужилова 2005; Желтов 2011], определяющих эволюцию человеческого мировоззрения, психологии и поведенческих практик (см. обзор работ в [Вкус Европы 2020: 10–23], а также, наверное, первый российский опыт изучения гастрономических трансформаций последних лет в [Сохань 2014]).

Стремление увидеть в языке отражение не только материальной, но и духовной культуры народа существенно расширило область интересов лингвистов: предметом этнолингвистического изучения пищи становятся факты языка, народных верований и обрядов как отражение традиционных (архаических) представлений. Наиболее полно о составе традиционного славянского рациона и культурно-языковой символике пищи у славян можно судить по статьям словаря «Славянские древности» [СД 1–5], написанным Т. А. Агапкиной, М. М. Валенцовой, Л. Н. Виноградовой, А. В. Гурой, Г. И. Кабаковой, А. А. Плотниковой, С. М. Толстой и др. исследователями Московской этнолингвистической школы. Предметом описания в самостоятельных словарных статьях стали магические и ритуальные функции как пищи в целом, так и отдельных блюд (*блины, борщ, булочка, вино, водка, жур, калач, каравай, каша, квас, кисель, кутья, мука, пиво, пирог, печенье фигурное, хлеб, соль, хлеб-соль, тесто, хлеб пасхальный, хлеб поминальный, хлеб рождественский, хлеб свадебный, ячница*, а также *еда, пища, свадебный пир*), символика вкусовых признаков (*кислый, пресный, сладкий*) и действий (*квашение, кормление, печь, пить (напиток), преломление хлеба*). В качестве знаков, тематически связанных с пищей, могут выступать некоторые продукты животного происхождения (*яйцо, молоко, мясо, потроха*), грибы, растения и их плоды (*зерно, гречиха, овес, просо, пшеница, рожь; овощи, горох, капуста, картофель, кукуруза, лук, орехи, репа, тыква, хрен, чеснок; боярышник, виноград, вишня, груша, ежевика, калина, рябина, яблоко* и пр.).

Статьи «Славянских древностей» были поддержаны рядом других этнолингвистических работ, обозначивших символически нагруженные группы лексики пищи и питания, однако при этом в этнолингвистических исследованиях отдельных видов пищи наблюдается очевидный дисбаланс. Главными героями исследований становятся хлеб и обрядовая выпечка, которым в славистике посвящена не одна монография: «Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки» [2004], «Хлябът в славянската култура» [1997], исследования Л. С. Лаврентьевой «Хлеб в сельском русском свадебном обряде» [1990а; 1986], А. Б. Страхова «Культ хлеба у восточных славян: опыт этнолингвистического исследования» [1991], И. и К. Кубяков «Chleb w tradycji

ludowej» [Kubiak 1981], П. Ковальского «Chleb nasz powszedni» [Kowalski 2000], С. Яневой «Български обредни хлябове» [Янева 1989], а также ряд статей [Агапкина 2014; Бондарь 2006; Гревцова 2019; 2012аб; Гура 1977; Добровольская 2008б; 2005; 2003; Плотникова 1997; Радованович 1998 и др.]. Достаточно полно изучена символика соли и соления [Байбурин 2004; Валенцова 2002; Лаврентьева 1992; Минчева 2006; Толстой 1991; Łeńska-Wąk 2002], отдельные работы посвящены семантике и функциям сладкого в языке и культуре болгар [Седакова 2000], обрядовым функциям меда [Łeńska-Wąk 2006], символике каши в обрядности славян [Валенцова 1997; Гура 2008], символике молока и молочных продуктов [Сикимийћ 1997], однако многие традиционные продукты остаются без должного внимания (сыр, масло, мясо, похлебки, разного рода крупяные каши и пр.).

Привычным для этнолингвистических исследований является изучение символики пищи в контексте обрядов и обрядовых трапез [Обредна пракса 2014; Култура исхране 2011; Обредната трапеза 2005], а также функций пищи в рамках ритуалов календарного и семейного цикла – свадебного, родинного и похоронно-поминального [Агапкина 2002; 1997; Алексеевский 2007; 2005; Богданова 2019: 241–254; Гвоздикова 1983; Гревцова 2016; Гура 2012; Добровольская 2008аб; Лаврентьева 1990б; Ларина 1990; 1995; Островский 1999; Рыблова 2017; Теряева 2017; Толстая 2005: 514–523; Финько 2011]. Представления о пище, предназначенной для нечистой силы или употребляемой ею, преимущественно на южнославянском материале выявляются в [Ајдачић 1997; Радин 1997; Ристески 1997].

Аксиологическим и социально-этическим аспектам организации традиционного рациона посвящены работы о связанных с пищей магических практиках, нормах, запретах и предписаниях [Валенцова 2008; Добровольская 1999; Кабакова 2015б; Левкиевская 2013; Седакова 1997], названиях трапез, лексике застолья и застольных ритуальных практиках [Кабакова 2008; 2013аб; Левонтина, Шмелев 2002; Мороз 2008; Морозов 2002, 2008; Топорков 1985; 1991; 1997], а также символике пищевых оппозиций: например, пища богатая и бедная [Морозов 2012], скоромная и постная [Толстая 2002; Шмелев 2002; Якушкина 2003аб; 2002].

Методологическое значение для этнолингвистического анализа славянской лексики пищи и питания имеют работы С. М. Толстой и Е. И. Якушкиной, определяющие семантическую организацию славянских гнезд, связанных с лексикой питания (слав. **prěsn-* [Толстая 2008: 50–98]; слав. **pekti* и его синонимов [Якушкина 2006]; *посан* ‘постный’ и *мрсан* ‘скоромный’ в сербском языке [Якушкина 2003б]), а также типологию «общих» номинаций пищи [Толстая 2016]. Работы Е. Л. Березович и ее учеников разрабатывают принципы семантико-мотивационной реконструкции лексики пищи и питания и связанных с ними представлений и культурных сюжетов, см. [Березович, Осипова 2014; Березович, Пьянкова 2007; Березович 2002а; Едалина 2012; Кучко 2019 и др.].

Обозначенный круг научной литературы показывает, что при всей очевидной семиотической важности пищи и безусловной значимости ее изучения для реконструкции материальной и духовной культуры народа, связанные с пищей культурно-языковые традиции русских изучены достаточно фрагментарно и в ряде случаев стереотипно (следствием недостаточности фундаментальных работ в этой области является невысокий уровень многих научно-популярных исследований о русской кухне, не включенных в обзор, но в большом количестве публикуемых в последние годы). Существует потребность в последовательном сборе, историко-этимологическом и семантико-мотивационном изучении соответствующей группы диалектной лексики, позволяющем сделать выводы этнолингвистического характера: о региональной специфике лексики пищи и связанных с пищей традициях и представлениях, об исторических корнях локальных особенностей и их обусловленности внутрдиалектными, междиалектными и межъязыковыми контактами. Комплексные исследования региональной лексики пищи и питания единичны: нам известны этнолингвистические исследования диалектов Воронежской области [Карасёва 2004], Подонья [Гревцова 2019; 2012аб] и Среднего Приобья [Устинова 2011]. Подобные монографические работы, выполненные на материале говоров Русского Севера, нам не известны.

§ 2. Этнолингвистическая проблематика в исследованиях Уральской школы этимологии, ономастики и этнолингвистики²

Предлагаемая диссертация немислима вне сформировавшего ее научного контекста, определяемого методологией Уральской школы этимологии, ономастики и этнолингвистики. Желание обобщить методику этнолингвистического анализа, выработанного уральскими лингвистами в последние 30 лет, определило характер лексического материала, привлекаемого в данном разделе: опираясь на корпус этнолингвистических исследований 1990-2020-х гг., мы приводим примеры далеко не только из области лексики пищи. Разноплановость фактического материала дает представление о направлениях лингвистических исследований уральских ученых, формирует понимание продуктивности и надежности использования сложившейся методологии при анализе самых разных групп лексики и открывает возможности ее применения в ходе рассмотрения лексикона пищи и питания.

² В основе данного раздела лежат статьи, написанные в соавторстве с Е. Л. Березович: *Березович Е. Л., Осипова К. В.* Уральская школа этимологии, ономастики и этнолингвистики // *Etnolingwistyka – bilans dyscypliny: metody i postulaty badawce*. Т. 1. / I Międzynarodowy Kongres etnolingwistów ; red. nauk. S. Niebrzegowska-Bartmińska, A. Głaz. – Lublin : Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2022. – P. 141–160; *Березович Е. Л., Осипова К. В.* Ех ономастича оригине: об истории и методологии Уральской школы ономастики, этимологии и этнолингвистики // *Вестник Томского гос. университета. Филология.* (В печати.)

Начиная с 70-х гг. XX в. тон российским этнолингвистическим исследованиям задавала и задает Московская этнолингвистическая школа под руководством Н. И. Толстого и С. М. Толстой. В работах представителей этой школы постулируется необходимость совокупного изучения языка и культуры как способов сохранения и передачи архаических народных представлений, а также необходимость анализа лексического фонда для реконструкции явлений культуры (основные положения школы изложены в [Толстой, Толстая 2013]). Для московских этнолингвистов важны такие понятия, как *язык культуры*, *культурная функция знака*, *синонимия – антонимия культурного знака*, *концептуальный код* и др., позволяющие исследовать языковые и неязыковые формы культуры как явления, разными средствами транслирующие единый смысл. Учеными Московской школы существенно расширены границы материала, привлекаемого в лингвистических исследованиях: помимо языковых и фольклорных данных, они обращаются к обряду, верованиям как невербальным (акциональным, предметным) способам трансляции этнокультурного знания. Выход за границы собственно лексического материала и оперирование фактами историко-культурного характера способствует прояснению мотивационных связей слов, а постановка этимолого-мотивационных задач делает необходимым привлечение инославянских данных. В унисон звучали и работы Люблинской (польской) школы этнолингвистики под руководством Ежи Бартминьского, изначально развивавшего этнолингвистику на основе изучения языка фольклора как особого стиля устной народной речи [Бартминьский 2005], а также труды белорусских этнолингвистов, которые, стараясь держаться «корней» этнолингвистического подхода, развивали его отдельные стороны: скажем, видели приоритетным картографирование явлений духовной культуры [Володина, Антропов 2022] и др. Более чем 40-летний научный опыт славянской этнолингвистики был обобщен в недавно опубликованных работах методологического характера: например, в четырех сборниках статей, изданных в Люблине (Польша) к I Международному этнолингвистическому конгрессу [МКЕ 2022(1–4)].

С начала 2000-х гг. этнолингвистика становится одним из научных направлений Уральской школы этимологии, ономастики и этнолингвистики (Екатеринбург), возглавляемой с 2010 г. Е. Л. Березович и М. Э. Рут (основатель школы – А. К. Матвеев). Этнолингвистика понимается уральскими учеными как раздел языкознания, изучающий язык с целью выявления этнокультурной информации – комплекса традиционных (наивных) представлений о мире: категоризации действительности, связях между предметами и явлениями, приписываемых предметам вторичных функциях, семантике и символической. В качестве основного источника этнокультурной информации рассматривается лексический уровень языка: внутренняя форма слова, структура его значения, семантическая и семантико-словообразовательная деривация, фразеологизация, особенности конфигурации идеографической сетки, логика организации

семантического поля и пр. Большинство исследований обращено к реконструкции традиционной культуры и опирается на диалектный материал, дополнительно же привлекаются тексты фольклора, верования и ритуальные практики.

Этнокультурная информация, заложенная в семантико-мотивационных отношениях групп лексики, не исчерпывается смыслами, транслируемыми базовыми значениями изучаемых единиц: например, топонимия может эксплицитировать представления не только о пространстве, но и о социальной структуре общества, межличностных отношениях, выражать представления о сверхъестественном и т. п.; лексика пищи и питания содержит информацию о социальных и семейных отношениях и народной этике; календарные наименования – об организации хозяйственной и промысловой деятельности и пр.

Предпосылки формирования уральской этнолингвистики

Начало формирования Школы относится к 1960-м гг. и связано с работами А. К. Матвеева (1926–2010), посвященными анализу языкового субстрата и заимствований в лексике и ономастике Русского Севера, Урала и Западной Сибири. С конца 1950-х и по 2010 год Александр Константинович Матвеев возглавлял научную работу кафедры русского языка и общего языкознания Уральского университета, задавая вектор научного интереса к севернорусским говорам, изучению ономастики (топонимии, гидронимии, антропонимии и пр.), этимологической реконструкции лексики и выявлению результатов языковых контактов. Системное изучение этих вопросов позволило обнаружить историко-культурное своеобразие изучаемых территорий: особенности древнейшего расселения народов, традиции быта, типы хозяйствования, род промысловой деятельности, а также характер контактов с соседними народами. Новизна, лингвистическая и историко-культурная ценность подобных выводов стала толчком к развитию этнолингвистического направления научных исследований, нацеленных на реконструкцию материальной и духовной культуры народа на основе анализа языковых данных. Появлению первых этнолингвистических исследований способствовало накопление опыта семантического и этимологического изучения русской диалектной и славянской лексики, а также ее системного идеографического анализа.

Возможность этнолингвистических исследований была обеспечена материалами, которые начиная с 1960 г. собирались Топонимической экспедицией Уральского университета на территории Свердловской, Вологодской, Архангельской, Костромской областей (главным образом), а также в Кировской, Пермской, Тюменской, Ярославской, Ивановской, Омской, Челябинской и Мурманской областях, Карельской и Башкирской АССР и Красноярском крае. Изначально основной задачей экспедиции был сбор топонимии и географической терминологии, но постепенно в круг собираемых фактов были включены антропонимия, хрононимия, астрономия, а также все разряды диалектной лексики, включая лексику природы, промысловую,

бытовую лексику, терминологию обрядов и верований. Для экспедиции принципиальное методическое значение имеет фронтальный сбор, охватывающий как все населенные пункты обследуемой территории, так и максимальный набор тематических разрядов диалектной лексики с акцентом на топонимии и лексике природы, охоты и рыболовства. С конца 1990-х более регулярной становится запись народных верований, обрядовых практик, текстов малых фольклорных жанров, прежде всего тех из них, которые включают обрядовую терминологию. Методика полевого обследования предполагает уточнение системных и контекстных связей слова, а также максимально возможное уточнение его семантико-словообразовательных и мотивационных связей. Возможность проведения этнолингвистических исследований была обеспечена последовательной лексикографической работой по представлению собранной диалектной лексики: были выпущены «Словарь русских говоров Среднего Урала» [СРГСУ], «Традиционная культура Урала. Этноидеографический словарь русских говоров Свердловской области» [ЭИС], продолжается работа над «Словарем говоров Русского Севера» [СГРС]. Именно севернорусский материал стал основой большинства проводимых исследований (см. труды А. К. Матвеева, О. В. Вострикова, Н. В. Кабининой, О. В. Мищенко, М. Э. Рут, О. А. Теуш и др., многочисленные кандидатские и докторские диссертации).

Этнолингвистическое изучение ономастики

Начало уральской этнолингвистики связано с исследованиями групп имен собственных. Одними из первых стали работы М. Э. Рут, посвященные изучению образной номинации на материале севернорусской диалектной ономастики. Поскольку образная номинация «опирается при своем возникновении на мифологическую концептуальную модель отождествления разнокатегориальных предметов реальной действительности» [Рут 1992: 129], ее анализ позволяет реконструировать категориальные связи, характерные для архаического сознания. Севернорусские топонимия, астронимия и прозвищные антропонимы отражают земледельческую образную систему, воплощенную в конкретных образах-моделях, связанных «с предметами, орудиями и результатами, продуктами деятельности крестьянина-земледельца» [там же: 128]. Сопоставление народной лексики с лексикой литературного языка или научной номенклатурой дает возможность восстановить особенности народной категоризации. Например, в отличие от международной номенклатуры народная астронимия «национальна по своему составу и связана с гораздо меньшим числом объектов: называются только наиболее заметные и наиболее значимые в практическом отношении небесные объекты – те, по которым можно определять время, направление движения, прогнозировать погоду и т. п.» [Рут 2010: 6] – в северных говорах русского языка известны названия *Лось* для Большой Медведицы, *Утиное Гнездо* для Плеяд, *Кичиги* <простейшее молотило> для Пояса Ориона, *Птичий Путь* для Млечного Пути [Рут 2010: 19].

В работах уральских исследователей термин *этнолингвистика* впервые употребляется Е. Л. Березович в цикле статей и последовавшей за ними монографии «Топонимия Русского Севера: Этнолингвистические исследования» [Березович 1998], где в качестве источника этнокультурной информации рассматривается севернорусская топонимия, изучаемая с целью определить концептуальные основы топонимической версии различных моделей пространства (реального географического, сакрального и др.). Русская топонимия, до этого практически не изученная в указанном аспекте, составляет тот пласт духовной культуры народа, который кодирует «информацию об окружающем человека пространстве, а восприятие пространства, несомненно, является одной из важнейших составляющих национальной модели мира» [там же: 7]. Топоним «вносит дополнительные смыслы в ментальные образы того или иного объекта действительности, высвечивающие новые детали исходного представления и зачастую не вытекающие непосредственно из “физических” свойств объекта» [там же: 13].

В ходе освоения географического пространства человек может выступать в разных ролях: как наблюдатель или как непосредственный участник процесса освоения. В зависимости от этнической культуры и социальной принадлежности субъекта-носителя, действительность, явленная в географических названиях, будет иметь свою специфику. В топонимии отражаются его предпочтения, установки, особенности структурирования впечатлений от окружающей действительности, т. е. формируются представления об общей категоризации пространства: какие ландшафтные реалии маркируются, а какие не дифференцируются; где проходят границы между разными классами объектов; каковы магистральные закономерности формирования ментального образа географической реалии. Позиция наблюдателя задает координаты и выстраивает систему ориентационных маркеров, например, ближний – дальний, передний – задний, правый – левый и т. п., а опосредованные человеком межобъектные связи проявляются, например, в топонимах с ориентированными предлогами (*За Каменкой. На Великое, Над Черной* и др.). Анализ топонимии позволяет обнаружить не только представления человека о реальном пространстве, но и выстроить концепцию ирреального, сакрального пространства, которое является составной частью народной религии: например, топонимы отражают представления о сверхъестественном – чертовых, святых, боговых и т. п. названиях. Если в структуре реального пространства, эксплицируемом в топонимии Русского Севера, маркируется ось север – юг, что в конечном счете обусловлено бытовой, хозяйственной значимостью данного направления, то по данным обрядов, заговоров, духовных стихов, маркированным является направление восток – запад, связанное с восходом и заходом солнца.

Е. Л. Березович выдвигает принцип системности и ухода от рассмотрения отдельных знаковых лексем-«ярлыков», что было характерно для ряда лингвокультурологических (лингвострановедческих) исследований. Объективную картину может дать изучение

семантических микросистем или полей лексики в целом, которое выводит на целостное осмысление какого-либо фрагмента действительности и демонстрирует взаимообусловленность ее элементов. Носителем этнокультурной информации становится сама идеографическая сетка, структурирующая семантическое пространство топонимии. Анализ должен учитывать, что топонимическая семантика имеет принципиально вероятностный характер; множественность мотивировок для одного топонима связана как с многозначностью исходного апеллятива, так и синкретичностью ситуации наименования.

Этнолингвистическое изучение ономастики было продолжено в диссертациях И. В. Родионовой [Родионова 2000], Ю. Б. Воронцовой [Воронцова 2002], О. В. Атрошенко [Атрошенко 2012], Д. М. Голиковой [Голикова 2019], серии статей Ю. А. Кривошаповой [Кривошапова 2018; 2012; Кривошапова, Макарова 2010], Л. А. Феоктистовой [2019; 2017; 2016аб] и А. А. Макаровой [Макарова 2020; Макарова, Попова 2020 и др.].

Основные принципы исследований

На данный момент можно говорить о сформированности методологических основ уральской этнолингвистики, которая базируется на нескольких принципах:

- лингвоцентричность: поскольку язык является наиболее стабильной знаковой системой и сохраняет память о материальной и духовной культуре (от архаической до современной), языковые данные рассматриваются как основной источник этнокультурной информации;
- широта языкового материала: изучаемые факты включают ономастику – топонимию, антропонию (фамилии, коллективные и индивидуальные прозвища, хрононимию, астрономию etc.) и факты деривации на их основе (отагионимическая лексика, дериваты хрононимов, топонимов, личных имен и др.); лексику и фразеологию; клишированные формулы (присловья, проклятия, благопожелания и пр.), язык фольклора, малые фольклорные жанры (приметы, поверья, запреты, предписания и пр.);
- системность: приоритетным является изучение тематических групп слов и совокупности их системных связей (главным образом, парадигматических); отдельные слова и выражения вследствие непрозрачности своей мотивации должны быть рассмотрены на широком фоне смысловых полей, к которым они принадлежат, с привлечением семантических и мотивационных параллелей;
- внимание к диалектным данным и лингвогеографии: основным материалом исследований является диалектная лексика (как апеллятивная, так и проприальная), которая отражает народные представления и верования лучше, чем другие подъязыки, сохраняет архаические явления, позволяя выявить зоны их консервации, очаги новаций, территории междиалектных и межъязыковых взаимодействий и пр.;

- диахронность: исследования направлены на реконструкцию исторической семантики слова и его этимологических связей, отражающих утраченные представления и связи между предметами и явлениями;
- включение слова в широкий историко-культурного контекст: слово может быть рассмотрено в соотношении с предметным, акциональным кодами культуры, народными верованиями, вписано в историко-социальную ситуацию.

Источники этнокультурной информации

Внутренняя форма слова, отражая движение человеческой мысли в момент наименования, сохраняет в себе древнейшие представления о предмете, его функциях, логических связях между явлениями и пр. Например, внутренняя форма ряда диалектных наименований обманщика, лгуна раскрывается как «сделанный из дерева», т. е. ненастоящий, поддельный, ср. рус. диал. *лутóшные глаза*³, *лубяньёе глаза*, *берёзовая рожса*. Их сопоставление с фразеологизмами типа рус. диал. *обрядиться в берёзовую рожсу, надеть берёстяную рожсу* ‘беззастенчиво лгать’ [Кучко 2017: 172–173] позволяет предполагать, что возникновение этих выражений связано с традициями святочного ряжения: надетые маски давали возможность смеяться и безнаказанно подшучивать над окружающими.

Структура значения слова: набор и иерархия сем, составляющих значение диалектного слова, может отличаться от семантики литературного аналога и выявлять особенности народной концептуализации мира. Например, семантика севернорусского глагола *носить*, в отличие от литературного значения этого глагола, включает обязательный компонент «(носить) грибы или ягоды из леса», что обусловлено распространением на Русском Севере практики собирательства и жизненной важностью лесных продуктов для крестьян. Напротив, в отличие от литературного уха ‘суп из рыбы’, диалектное слово *уха* представляет более широкое значение ‘наваристый бульон (обычно из рыбы или грибов)’, сохраняя архаическую семантику слова.

Семантико-мотивационные связи слова представляют процесс постоянных переходов от одного значения к другому в смысловом пространстве слова. Семантический переход отражает работу человеческого сознания, которое, сопоставляя разные явления действительности, прослеживает связь между ним [Березович 2014: 9]. Например, в диалектах встречается семантический переход, соотносящий вид обуви и социальный статус, а также степень изношенности обуви и отмеренный срок жизни: «носить лапти» → «быть деревенским жителем» (рус. диал. *деревенский лапоть, лапотница*) и «снашивать лапти» → «умирать» (рус. диал. *последние лапти топтать / носить*) [Тихомирова 2013: 31–32, 29–30].

³ Здесь и далее, если ударение в диалектном слове совпадает с ударением в соответствующем слове литературного языка, то оно не указывается.

Семантико-мотивационные отношения слова двунаправленны: по отношению к связанным с ним однокоренным лексемам слово одновременно является как мотивированным, так и мотивирующим, формируя так называемые «левые» и «правые» мотивационные связи (термин предложен С. М. Толстой). Например, соотношение *лапоть* ‘вид обуви из лыка’ → *лапотница*¹ ‘женщина, которая носит лапти’ характеризует «левые» мотивационные связи слова *лапотница*¹, тогда как *лапотница*¹ ‘женщина, которая носит лапти’ → *лапотница*² ‘жительница деревни’ – «правые». В первом случае слово *лапотница*¹ будет реципиентом, во втором – донором.

Совокупность регулярных семантических переходов составляет семантическую модель как устойчивый смысловой прототип, вариативно реализующийся в ряде конкретных названий. Например, семантическая модель «вид широкой крестьянской одежды; изношенная одежда» → «нерасторопный человек» представлена в рус. диал. *понява, малахай, гуня* [Борисова 2016: 199–200], имеющими соответствующие значения, а семантическая модель «удаленный от центра регион России» → «удаленное от деревни место в лесу» представлено названиями урочищ *Камчатка, Сибирь* и т. п. Семантическая модель предполагает вариативность на словообразовательном уровне (ср. названия ручья *Ржавей = Ржавка = Ржавый*), на уровне семантической дублетности (ручей *Ржавый = Рудный*, руч. *Холодный = Студёный*), на уровне варьирования образной фактуры названий (болото *Дикое = Страшное*, поле *Иисусова Полянка = Монастырская Полянка*) и т. п.

Переходы обусловлены как внутрilingвистическими (существование устойчивых метафор, парадигматические связи слов, закон аналогии и пр.), так и экстралингвистическими (социальные и межэтнические контакты, культурные функции называемого предмета, исторические события и пр.) факторами.

К о н ц е п т у а л ь н ы е к о д ы. Совокупность регулярных семантических моделей, реализуемых словами с близкой семантикой, выявляет концептуальный (предметно-тематический) код, указывающий на направление и способ интерпретации мира. Концептуальный код составляют слова одной тематической группы, регулярно используемые для интерпретации иной сферы действительности. Наблюдение за концептуальными кодами позволяет сформулировать закономерности постижения мира мифологическим сознанием. Так, типично для крестьянина-земледеца использование образов домашних животных при обозначении диких животных и явлений дикой природы (ср. наименования насекомых *божья коровка, кобылка*, диал. *лошадка* ‘кузнечик’ и др., см. [Кривошапова 2007: 63–70]; образы хлеба и другой выпечки регулярно встречаются в наименованиях предметного мира и ландшафтных объектов (диал. *коровáшек* ‘нарост на стволе дерева’, *коровáй, коровáтик* ‘гриб’, *каравáшка* ‘цветок ромашки’, *ковры́га* ‘пласт земли’ [Осипова 2022: 157]; сельскохозяйственный код

отражен в лексике народного календаря (ср. *Еремей Засевальник, Арина Рассадница, Лукерья Гречкосейка* и пр. [Атрошенко 2012]); образы избы, двора оказываются ключевым при интерпретации социальных отношений (ср. костром. *бездомовик* ‘о человеке, который ходит по гостям’, ярос. *семидворить* ‘бездельничать’, волог. *другозьба* (<**другоизба*) ‘хождение в гости’ [Леонтьева 2015а: 209–210]); традиции православия, ставшие одной из основ народной религии, определили появление образов священнослужителей и христианских персонажей в ботанической терминологии и бытовой лексике [Родионова 2000; Сеница 2018] и пр. Понятие концептуального кода может быть применено и к совокупности знаков языка и культуры, объединенных с учетом общего содержания: концептуальный код позволяет выявить общие смыслы, транслируемые как с помощью вербальных, так и через невербальные знаки. Например, идея слушания, предсказания, связанная с днями от Рождества до Крещения, выражается как через хрононимы (ср. рус. *Слушанные вечера, Чуткие вечера*), так и через акциональный обрядовый код (например, обычай гадать, «слушая» голоса под окнами или на перекрестке).

Парадигматические отношения слова позволяют судить о категоризации действительности и понятийных связях между предметами и явлениями, выявляя закономерности их символического осмысления. Некоторые группы лексики особенно тяготеют к формированию системных связей: тенденция к образованию микросистем характерна для проприальной лексики – топонимии, хрононимии (наименованиям календарных отрезков), коллективных прозвищ. Анализ календарных наименований выявляет синонимические (диал. *Грустный день* и *Скучный понедельник* ‘первый понедельник Великого поста’; *Егорий-Скотопас* и *Пастухов праздник* ‘23 апреля / 6 мая’) и антонимические (*Илья Мокрый* и *Илья Сухой* ‘20 июля / 2 августа’) варианты обозначений одной и той же даты, а также хрононимы, называющие симметричные дни годового цикла (*Белые Святки* ‘время от Рождества Христова до Крещения’ и *Зеленые Святки* ‘неделя до и после Троицы’) [Атрошенко 2012: 191, 195]. Разветвленность системных отношений хрононимов позволяет обнаружить ключевые для крестьянина даты народного календаря, точки отсчета времени, а также симметрию отдельных календарных отрезков, свойственную циклическому представлению о времени.

Синтагматические связи слова. Устойчивые контекстные партнеры слова и смысловые связи в тексте, характер предикатов и атрибутов помогают обнаружить латентные смыслы, не проявленные в структуре значения слова. Например, в контекстах к слову *люди* актуализируется противопоставление «я – не люди» («Люди пройдут – и вы пойдете»), а устойчивая сочетаемость слова (*дворовые люди, добрые люди, лучшие люди, молодые люди, простые люди, служивые люди, чужие люди, убогие люди* и пр.) говорит о том, что под *людьми* понимаются мужчины в противоположность женщинам, люди среднего возраста – детям и старикам, жители городов – жителям деревни, слуги – хозяину, свидетели происшествий – его

участникам, миряне – духовенству [Березович 2007б: 87]. Синтагматические связи слова служат – среди прочего – источником выявления его фразеологической семантики (см. ниже).

К о н ф и г у р а ц и я с е м а н т и к о - и д е о г р а ф и ч е с к о й с е т к и. В качестве источника этнокультурной информации может рассматриваться как сам набор идеограмм или семантических секторов поля, характерных для рассматриваемой лексической группы (семантико-мотивационного поля), так и наличие лакун и относительная наполненность семантических областей, которая выражается в разной частотности наименований, реализующих сходные или тематически близкие идеи. Например, в отличие от литературного языка и континентальных диалектов, в говорах поморов насчитывается несколько десятков наименований ветров, а также наблюдается подробная дифференциация названий рыбы в зависимости от времени нереста, миграций и промыслового лова. Неравносность идеографически близких параметров демонстрируют топонимы, связанные с реализацией обобщенных образов женщины и мужчины: названия, отсылающие к образам женщины гораздо более частотны, чем мужские. В них отражаются не только особенности внешнего облика женщины (озеро *Бабий Пун*, луг *Баба*), но и ее хозяйственные атрибуты (перекат *Бабье Трпало*, поле *Бабий Губник* (пирог с грибами), руч. *Бабкин Квас*) [Березович 1998: 47–49]. Такая ассиметрия может объясняться тем, что образ мужчины обладает недостаточными дистинктивными возможностями: мужчине принадлежит весь мир за пределами деревни, тогда как женские топонимы маркируются в силу своей уникальности и единичности. Топонимическая система проявляет избирательность и при отборе числительных, положенных в основу географических названий: в силу больших дифференцирующих возможностей число *три* в топонимии встречается гораздо чаще, чем *два*, а активность *семерки*, *девятки* обусловлена их символическим значением, ср. символику Троицы, Пятницы и т. п.

Приоритетные объекты анализа

Поскольку слово рассматривается в совокупности его семантико-мотивационных связей, во многих работах единицами изучения становятся семантико-деривационное гнездо и семантико-мотивационное поле.

С е м а н т и к о - д е р и в а ц и о н н о е г н е з д о – совокупность лексических и фразеологических единиц, связанных мотивационными отношениями с одной лексемой. Так, при реконструкции семантики слова *ад* в русском языке привлекаются его семантические дериваты (диал. *ад* ‘глотка, рот’), семантико-словообразовательные дериваты (*а́дать* ‘много и с жадностью есть’, *адова́тый* ‘жадный’), а также устойчивые сочетания (*ад несытый* ‘алчный человек’, *ад живоглотный* и пр.), благодаря которым выявляется мотив «пожирания», характерный для образа ада в русском языке [Березович 2014: 39–47].

Рассмотрение слова как составляющей семантико-деривационного гнезда позволяет учесть *деривационную семантику* слова, под которой подразумевается комплекс значений его семантических и семантико-словообразовательных дериватов, а также *фразеологическую семантику*, проявляющуюся в тех смысловых связях, которые устанавливаются в составе идиоматических сочетаний, устойчивых сравнений и пр. [там же: 14]. Например, деривационная и фразеологическая семантика слова *кровь* включает представления о крови как показателе родства (рус. *узы крови, кровное родство*), источнике жизненных сил (*кровь играет, бродит*, литер. *кровь с молоком. полнокровный* ‘человек цветущего вида, здоровый’), влияния на психический мир человека (рус. *кровь бросилась в голову* ‘о сильном возбуждении и т. п.’).

Семантико-мотивационное поле – совокупность слов и фразеологизмов, объединенных на синхронном уровне общностью значения, и языковых единиц, связанных с ними отношениями семантической мотивированности. Подобные семантико-мотивационные поля образует лексика социальных отношений [Леонтьева 2015а], лексика с числовым компонентом [Шабалина 2011], лексика поля «Огонь и горение» [Верхотурова 2009], лексика со значением быстроты и медлительности [Борисова 2016], лексика с семантикой границы [Попова 2013] и др. Некоторые из изучаемых лексических групп, преимущественно с конкретной семантикой, не тяготеют к полевой организации (в большей степени свойственной лексике с отвлеченной или признаковой семантикой), однако принадлежность называемых предметов, явлений, действий к одной понятийной или предметно-бытовой сфере определяет общие черты в мотивах номинации, сходных культурных функциях, системность развития вторичных значений. В этом случае пространством для изучения слова становится тематическая группа, ср. названия насекомых [Кривошапова 2007], пицци [Пьянкова (Осипова) 2008], одежды и обуви [Тихомирова 2013].

Полевая структура лексической группы задается ядерной лексемой или лексемами в их основном значении. Лексемы и фразеологизмы, составляющие пространство поля, формально и семантически связаны с ядерными. К примеру, в семантико-мотивационное поле, объединяющее слова со значением некровного и «аномального» (нарушенного) родства, входят обозначения мачехи, пасынка, вдовы, сироты и др., а также слова, связанные с ними мотивационными отношениями, ср. рус. диал. *вдовец* ‘репейник’, польск. *pasierb* («пасынок») ‘молодая поросль’, рус. литер. *сиротская зима* ‘теплая, без больших морозов зима’, серб. *maħaha*, словен. *maħeha*, чеш. *maceřka* ‘растение *Viola tricolor*’ и др. [Березович 2014: 220–324]. Наличие сходных семантических переходов у генетически не родственных, но семантически подобных лексем является одним из факторов, обеспечивающих единство семантико-мотивационного поля (ср. сквозные семантические модели, характерные для лексики родства: арх. *бабка* ‘большой палец’,

мати ‘указательный палец’, *тата* ‘средний палец’, *сынок* ‘безымянный палец’, *дочи* ‘мизинец’ [Березович 2014: 179]).

В рамках семантико-мотивационного поля лексический материал может быть рассмотрен «ретроспективно» (с точки зрения моделей мотивации, которые легли в основу данных слов) и «перспективно» (исходя из способности слов данного поля становиться источником семантической или семантико-словообразовательной деривации) (см. подробнее [Толстая 2008: 188–203]). Такая синкретичность позволяет обнаружить случаи зеркального отражения мотивационных моделей, которые формируют рассматриваемую группу лексики, и развития многозначности на ее основе, ср. семантическую модель «играть, гулять» → «бродить, заквашиваться» (диал. *играть, разыграться* ‘бродить (о жидкости)’, *веселить* ‘заквашивать’, *веселуха* ‘домашнее пиво’, *забалу́й* ‘шалун, баловник’, ‘пиво, брага’) и ее зеркальное преломление «бродить, заквашиваться» → «играть, гулять» в диал. *алаха* ‘пиво’, *ала́харь* ‘гуляка, праздный человек’, *бражка* ‘дурная компания, ватага’, *бра́жничать* ‘коротать время; проводить время за едой и питьем’.

Изучение внутренней организации семантико-мотивационного поля как совокупности значений слов и их проекции в иные смысловые сферы ставит вопрос о семантических категориях, обеспечивающих цельность и связанность поля. Структура семантико-мотивационного поля может быть представлена в виде семантического спектра, т. е. комплекса реализующихся в значениях лексем и фразеологизмов *семантических доминант* (термин используется в работах К. В. Осиповой [Пьянкова (Осипова) 2008], Е. В. Шабалиной [Шабалина 2011], Е. О. Борисовой [Борисова 2016], В. С. Кучко [Кучко 2017]). Семантическая доминанта понимается как базовый элемент семантической структуры, объединяющий значения нескольких лексем, составляющих гнездо или поле. Сквозной семантический признак может быть представлен в словах с предметной, процессуальной и признаковой семантикой. Семантическая доминанта не закреплена за конкретным денотатом и является основой для развития значений, соотносимых с различными денотативными областями. Например, основные доминанты, выделяемые в семантическом спектре вторичных значений числительных – «обобщенное количество», «числовая аномалия», «интенсивность проявления признака / действия». Семантическая доминанта «числовая аномалия» задает идею отклонения от количественно заданной нормы, ср. рус. литер. *пятое колесо в телеге* ‘о ком-либо совершенно ненужном, лишнем где-либо’, *семь пятниц на неделе* (у кого) ‘кто-либо часто меняет свои решения’, рус. диал. *плутище о семи пальцах* ‘плут, ловкий’, *десятой клёпки не хватает* ‘не совсем умен’; в топонимии реализуются значения неопределенного множества, значительной удаленности или протяженности, которые может выражать числительное *девятый* (реже *девять*) [Шабалина 2011]. Для семантико-мотивационного поля слов гнезда **kys-/*kvas-* характерны семантические

доминанты: «влажный, сырой» (ср. рус. *раскиснуть* ‘стать влажным, сырým (о дожде)’, рус. *расквасить* ‘до крови разбить нос, лицо’, серб. *киша* ‘дождь’); «малоподвижный» (ср. рус. диал. *кисловатый парень* ‘плохой, неповоротливый работник’, *раскваситься* ‘долго сидеть (от недостатка сил)’, *кислая вода* ‘непроточная, застойная вода’) [Пьянкова (Осипова) 2008].

В зависимости от акцента исследования возможно выделение семантической или *мотивационной доминанты*. В диссертации Т. В. Леонтьевой [2015] употребляется термин *мотивационная доминанта* как совокупность однотипных мотивов номинации, характерных для нескольких лексем или фразеологизмов. Например, в обозначениях гостя выявляется мотивационная доминанта передвижения в пространстве, которая объединяет сквозные мотивы направленного движения (*приходить в гости*), ненаправленного движения (*перегуливаться, бегать по гостям*), интенсивного движения (*вихорная баба*), отклонения от основного пути (*привернуть* ‘заехать, зайти попутно, мимоходом’), каждый из которых воплощен во множестве мотивировочных признаков [Леонтьева 2015].

Метод полевого сбора и верификации материала.

С момента зарождения Школы и по сей день для ее представителей принципиально важны полевые исследования: постоянный сбор, уточнение и расширение анализируемого материала, работа с полевыми источниками (картоотеками). Методика полевого исследования предполагает как сбор материала в рамках отдельных тематических групп (наименования ландшафтных объектов, метеорологических явлений, рыболовных и охотничьих ловушек, грибов, блюд и пр.), так и опрос «от слова», проясняющий семантико-грамматические характеристики слова, моделирование ситуаций употребления слова и пр. Постоянная работа с живыми языковыми данными позволяет уточнить семантико-мотивационные, парадигматические связи слов, восстановить его устойчивую сочетаемость и контекстные связи, а при возможности – стоящие за языком факты культуры и обрядов. Так, именно полевые исследования дают возможность восстановить словообразовательное гнездо и обрядовый контекст для диал. *калаушничать* [Кучко 2016], *двужилный* [Шабалина 2011: 133–136], *мерзлогузые* [Атрошенко 2012: 354–361] и др.

Становление Школы связано с использованием контактологического и этимологического методов, которые соответствуют ее принципиальной установке на реконструкцию языковой и этнической истории Русского Севера, наиболее последовательно реализованную в работах А. К. Матвеева, О. В. Вострикова, Н. В. Кабининой [Матвеев СТРС; Востриков 1981; 1990; Кабинина 2011] и др. В дальнейшем эти основополагающие методы были дополнены новыми, позволяющими более тонко работать с семантикой и мотивацией слова.

Метод мотивационного (ономазиологического) анализа предполагает наблюдение за признаками (мотивами) номинации объектов, которые отражают

закрепленные в языке наиболее значимые, устоявшиеся и не случайные свойства объекта. Так, наименования жадного, скупого человека отражают признаки, связанные с отношением к еде: хороший аппетит (*заедный, жоркий, ненасыть*), заглатывание пищи (*глотень*), гипертрофия органов пищеварения (*брюшина*), пищевые привычки (диал. *ботвінник, мякі́нник, кисе́льны выжимки*) [Едалина 2016], что говорит о ключевой роли пищи в организации социально-экономических отношений. Поиск причин особой востребованности того или иного признака выявляет особенности данной культурно-языковой традиции.

Контрастивный метод предполагает сопоставление 1) разных подязыков в рамках национального языка (диалект с литературным языком, просторечием, жаргоном и пр.); 2) междиалектные и межъязыковые сопоставления, имеющие лингвогенетические, контактологические и типологические задачи (русского и других славянских языков, славянских с финно-угорскими, романо-германскими, тюркскими). Такие сопоставления позволяют найти генетически и типологически сходные явления, восстановить недостающие лакуны в ряду семантических переходов, подтвердить обнаруженные мотивационные модели, а также сформулировать региональную специфику. Интерпретация диалектного культурно-языкового факта на контактных территориях должна учитывать возможность межъязыковых взаимодействий – материальных заимствований и калькирований, а также вероятных субстратных влияний; 3) сопоставление языкового кода с другими субстанциональными кодами культуры, прежде всего с фольклорным и обрядовым. Языковой факт может быть фрагментом культурного текста, реконструкция которого является ключом к поиску мотивационного решения: так, связь вологодского *бадо́г* ‘пиво с осадком (обычно подавали в конце трапезы)’ с *бадо́г* ‘палка, посох’ объясняется через ритуальную практику выпивать перед дорогой, символом которой был посох, путевая палка, ср. вологодское *куда бато́г водил* ‘куда глаза глядят’.

Метод полевого анализа заключается в определении логики организации семантико-мотивационного поля, отражающей структуру соответствующей понятийной сферы и имеющей этнокультурную специфику. Анализ семантико-мотивационного поля проводится на двух уровнях – в статике и в динамике [Березович 2007б: 23]. На семантическом уровне (в статике) учитывается структура значений слов в составе данного поля и особенности детализации, модификации смыслов, набор семантических секторов поля и их наполнение, количественное наполнение каждого из секторов поля, смысловое пересечение с другими полями (так, в диалекте понятие забывчивости может иметь показательную конкретизацию – ‘тот, кто забывает запереть вовремя двери, ворота’, ср. арх. *пустозаворница*, волог. *пустоворот*, костром. *дыропашник* [там же: 27]). На мотивационном уровне (в динамике) выявляются мотивационные модели и признаки, характерные для составляющих поле лексем, а также

описываются особенности взаимодействия со смежными полями (например, поле «Пища» и «Гощение», шире – «Социальные отношения»).

Идеографический метод предполагает рассмотрение лексем в соответствии с обозначаемыми ими денотативными сферами: выстраивается тематическая классификация лексем, определяются идеограммы наиболее / наименее освоенные языком, выявляются идеографические лакуны и факторы, определяющие данное тематическое членение. Так, идеографический анализ слов, восходящих к именам святых и библейских персонажей, позволяет увидеть идеограммы: «Человек: физические качества и характерологические качества»; «Коммуникация: пейоративы»; «Быт: бытовые предметы»; «Обрядовая деятельность»; «Природа (флора): травянистые растения» (например, *ирод*, *иуда* 'жадный человек', *пилатить* 'мучить, тиранить, истязать', *лазарь* 'нищий, живущий подаянием'; *аронова борода* 'растение бузульник сибирский'; *адамова свеча*, *соломонова печать* 'растение коровяк'; *богородица*, *богородская трава* 'растение чабрец'; *егорьево копы* 'название нескольких растений' [Родионова 2000: 31], что говорит о формировании «бытовой» версии народного христианства.

Идеографический метод используется и в ономастических исследованиях – нередко в сочетании с семантической типологией. При осуществлении тематических классификаций работа ведется с апеллятивами, лежащими в основе названия, а при создании семантической типологии учитывается значения, которое апеллятив приобретает в ономастической единице. К примеру, топонимы, образованные от апеллятива *кураца* (типа *Куричий Ручей*, *Куриный Брод*), могут быть помещены в классификационную рубрику «Фауна» (наряду с «медвежьими», «лисьими» названиями), однако учет специфики топонимической семантики позволяет интерпретировать *куриный* как «близкий к деревне», «мелкий» [Березович 1998: 31].

Ареально-типологический метод предполагает изучение территориальной дистрибуции лексем и соотносимых с ними культурных фактов. География культурно-языковых единиц выделяет ядро лексики, специфичной для изучаемых говоров, лакуны и зоны концентрации явлений, области пересечения семантически близких знаков языка и культуры, что в дальнейшем способствует прояснению их происхождения. Так, лингвогеографические наблюдения над названиями хлеба из смешанной муки (*соричник*, *смешечник*, *двоежиток*, *троежиток* и др.) говорят о локальности наименований и их распространении преимущественно в Вологодской и Архангельской областях, что может быть связано природными и хозяйственными особенностями региона (невозможностью получать высокие урожаи пшеницы), а также заимствованием соответствующей культурной практики у финно-угорских народов. Лингвогеографический метод является основным в исследовании топонимии, в том числе и при изучении ономастикона различных жанров фольклора: наложение

фольклорных топонимов на реальное географическое пространство показывает соотношение реальных и ирреальных топонимов в разных жанрах фольклора [Сурикова 2020].

Лексикографический метод выступает как ключевой для систематизации лексических материалов, собранных Топонимической экспедицией Уральского университета. Принципы диалектной лексикографии отработаны в «Словаре говоров Среднего Урала» (1964–1987) и «Словаре говоров Русского Севера» (2001–). Большой потенциал для проведения дальнейших этнолингвистических исследований имеют этноидеографические словари, принципы создания которых были разработаны О. В. Востриковым и В. В. Липиной (2000) на материале говоров Среднего Урала. Методика лексикографического описания проприальной лексики, представленная в словарях народной астрономии (М. Э. Рут «Звездное небо по-русски» [Рут 2010]), хрононимии (О. В. Моргунова, Ю. А. Кривошапова, К. В. Осипова «Русский народный календарь», 2015 [РНК]), коллективных прозвищ (Ю. Б. Воронцова «Словарь коллективных прозвищ», 2011 [СКП]), предполагает восстановление системных связей диалектной единицы, контекстов, объясняющих народную мотивацию имени, а также соотносимых с именем фактов материальной и духовной культуры. Лексикографический метод может быть применен для описания локальной культурно-языковой традиции и стать основой создания этнолингвистических словарей, анализирующих язык в сопоставлении с фактами фольклора, обрядов и верований и предполагающих включение интерпретационной составляющей, которая бы выявила семантику и символические функции культурно-языковых знаков (см. проект словаря «Пища Русского Севера», Гл. 6. настоящего исследования).

Метод контекстного анализа позволяет восстановить семантические связи слова в диалектных высказываниях, выявляет типичных контекстных партнеров, уточняет денотативную отнесенность слова. Благодаря контекстному анализу определяются особенности метаязыковой рефлексии носителей языка: например, контексты позволяют наблюдать, как наивные лингвисты подбирают «культурные» пары к своим «некультурным», «серым» словам, ср. «Журавина у нас, а па-вашыму, *па-гарацкому*, клюква»; именно в контекстах проявляется ситуативная оппозиция «наше – ваше», ср. «У ёмтальских разговор совсем другой, наши все *нормально* говорят, а они по-другому» [Бондаренко 2021: 78, 103]. Контекстный анализ применяется при анализе метаязыковой рефлексии носителей топонимической системы, проявляемой в актах мотивационного осмысления географических названий. Несмотря на то что народные мотивировки могут быть игровыми и псевдоэтимологическими, они фиксируют семантические модели, актуальные для языкового сознания и, возможно, отраженные в других номинациях: покос *Воротиха*: «Воротихой пожню назвали: там по логу вода в реку возвращалась»; «Воротиха первая у леса, от её домой из леса шли» [Березович 1998: 28], а множественность мотивировок может говорить как об их игровой природе, так и о

синкретичности ситуации номинации. Также метод контекстного анализа успешно реализован в исследовании публицистики советского периода [Костылев 2012].

Методы лингвопрагматического и текстологического анализа становятся основными в исследованиях по лингвофольклористике, в том числе при изучении языка проклятий, заговоров, причитаний и пр. [Сурикова 2020; 2016; Березович, Сурикова 2021; Агапкина, Березович, Сурикова 2018ab; 2019; Агапкина, Березович 2020].

Принципы семантико-мотивационной реконструкции. Семантико-мотивационная реконструкция – совокупность процедур для восстановления исторической семантики слова, мотивации языковых единиц и их семантико-мотивационных связей, не выводимых на синхронном уровне. Семантико-мотивационная реконструкция выстраивается на принципах семантического, мотивационного (ономасиологического) и этимологического анализа лексики и базируется на нескольких приемах.

Групповая (системная) семантико-мотивационная реконструкция подразумевает комплексное рассмотрение слов, являющихся вершинами деривационных гнезд и связанных между собой системными отношениями – синонимическими, антонимическими, гипо-гиперонимическими и др. (т. е. составляющими семантико-мотивационное поле). Максимальная систематизация материала, подвергаемого семантической реконструкции, позволяет преодолеть «спорадичность» и «точечность» процедуры подбора параллелей и, как результат, интерпретировать лексические единицы и фразеологизмы с «темной» внутренней формой.

Такой подход основывается на тезисе о том, что слова, связанные системными отношениями, имеют сходный мотивационный потенциал, т. е. склонны к формированию семантически близких дериватов. Восстановление совокупности «левых» и «правых» мотивационных связей для группы слов позволяет понять, как сформировалась эта лексическая группа и в какой мере она служит инструментом дальнейшей интерпретации (ср. мотивационная связь названий насекомых с глаголами звучания, ср. *гудóк, дундырь, жу́жга, пискун, свíря, строкá*, и вторичное использование названий насекомых в качестве обозначений человека, ср. рус. литер. *жук* ‘о пронырливом, хитром человеке, плуте’, диал. *мурáш* ‘кропотливый, заботливый хозяин’ [Кривошапова 2007]). Комплексность изучения лексики позволяет выявить механизмы различных вторичных взаимодействий, определяющих возникновение новых единиц, например паронимической аттракции и контаминации (см. [Феоктистова 2019; 2017; 2016; Feoktistova, Spiridonov 2016]).

Прием семантико-мотивационного моделирования предполагает прояснение мотивационных связей между значениями слова или разными словами путем подбора мотивационных аналогов – тематически или денотативно связанных слов,

характеризуемых сходными мотивационными связями. Восстановление или уточнение значения неизвестного элемента семантического поля возможно с опорой на семантику известного элемента. Для подбора мотивационных аналогов необходимо «выделить свойства названной словом реалии (точнее, составляющие наивного понятия о реалии), концептуализированные в языке (проявляющиеся во внутренней форме слова, в деривационно-фразеологических связях и пр.), затем подбирать другие реалии, имеющие сходные свойства (вызывающие сходное восприятие), и искать называющие их лексические единицы, которые могут исходно принадлежать как к одному, так и к различным лексико-семантическим полям» [Березович 2014: 19]. Если интерпретация единичной лексемы может быть затруднительна, то выявление мотивационных аналогов позволяет прояснить основания для межкатегориальных сопоставлений. Так, прояснить мотивацию топонима *Двека* в связи с числительным *два* возможно исходя из пар названий покосов *Двека – Целка, Двойница – Цельница*.

Частным случаем семантико-мотивационной реконструкции можно считать рассмотрение метафорических микросистем, возникающих в том случае, если различные метафорические обозначения из одной тематической сферы закрепляются за взаимосвязанными, смежными денотатами (объектами номинации) или за одним и тем же денотатом, образуя своеобразные микросистемы, см. [Березович 2014: 124 и далее]. Свойство к синхронному развитию метафорических значений имеют, например, термины родства: трактовка крупной реки или озера как «матери» или «отца», а небольших рек и притоков как «детей» воплощена в русском арх. *матка* 'об озере, принимающем многочисленные ручьи', волог. *Отец-озеро*, арх. *детиночка* 'маленькое озерко, соединенное протокой с другим озером', ворон. *пасынок* 'ответвление холма, оврага', а также в белорусском диал. *пасынак* 'приток реки, ручья', болгарском диал. *сирѝк* («сирота») 'небольшой арык, отведенный от главного канала', исп. *hijuela* («дочка») 'отводной канал' и др. [там же: 179]. Мотивационно неясное укр. *пáсиночок* 'полоска', 'с узором в полоску (о ткани)' проясняется благодаря обнаруженным параллелям в метафорической «семейной» лексике, называющей непарные нити, ср укр. диал. *сирота* 'тканая полоса одного цвета в полотне, болг. диал. *сирѝченце* 'один, единичный узор', которые можно противопоставить рус. диал. *сестренки* 'две рядом идущие нити основы, сестра' 'пара другой нити' [там же: 232].

Д и с т р и б у т и в н ы й а н а л и з предполагает восстановление смыслового наполнения лексемы путем выявления наиболее полного набора ее контекстных партнеров. Например, обнаружение оппозиций, в которых функционирует прил. *прямой* в топонимах («прямой – поперечный», «прямой – левый – правый», «прямо – против», «прямой – кривой», «прямой – косой», «прямой – слепой»), позволяет определить такие семантические признаки прямого, как 'расположенный вдоль', 'расположенный в центре', 'расположенный перед', 'не отклоняющийся', 'сквозной' и пр. [Березович 1998: 28].

Поиск типологически сходных явлений в родственных и контактных языках. Если внутренняя форма слова не интерпретируется с учетом его семантико-мотивационных связей в одном говоре, его важно вписать в различные словесные ряды и гнезда на междиалектном и даже межъязыковом уровне [Березович 2014: 5–6]. Например, рус. диал. *шерстяной язык* ‘о речи, содержащей недоброе предсказание’, арх. *дикошёрстный* ‘болтливый’ находят мотивационную поддержку в укр. *шерсткий* ‘негладкий (о произношении)’, чеш. *narostou mi chloupky na jazyku* («у него выросли шерстинки на языке») ‘о том, кто сделался молчаливым’, англ. *woolly voice* («шерстяной голос») ‘сиплый голос’, нем. *Haare auf den Zähnen haben* («шерсть на зубах иметь») ‘быть бойким на язык’, коми литер. *гöна кывъя* («с покрытым шерстью языком») ‘косноязычный’ и др. [Березович, Бондаренко 2014: 305]. Если сходные факты обнаруживаются в не(близко)родственных, но контактных языках (например, русском и финно-угорских), это может говорить как о типологически близких явлениях, так и о возможном заимствовании.

Поиск смысловых параллелей в области культуры и привлечение культурно-исторических сведений. Ключ к поиску мотивационных решений и прояснению этимологически неясных фактов может дать комплекс исторических сведений: в частности, заимствование архангельскими говорами слова *бишки* ‘печенье’, искаженной формы англ. *biscuits*, связано с периодом пребывания английского флота в портах беломорского побережья Архангельской области; диалектное *соломонки* ‘вид конфет’ объясняется распространением в конце XIX – начале XX вв. конфет с изображением гадательного круга царя Соломона [Березович, Осипова 2018].

Способы представления этнокультурной информации

Поиски методов этнолингвистического анализа и последующего емкого представления материала приводят к формированию методики этнолингвистического портретирования. Поначалу термин *портрет* использовался в ономаσιологических исследованиях как вид обобщения и упорядочения отдельных приписываемых объекту признаков, выявленных в результате ономаσιологического анализа наименований [Березович, Рут 2000]. Однако поскольку в исследовательское поле зрения постепенно включается вся совокупность семантико-деривационных связей слова («левая» и «правая» мотивация), а также соотносимые со словом факты языка культуры, *ономаσιологический портрет* вытесняется *этнолингвистическим*, включающим систему мотивационных признаков, выделяемых в результате ономаσιологического анализа слов и их дериватов, а также символические признаки предмета в фольклоре и обрядах. Впервые понятие этнолингвистического портрета как способа выявления и структурирования этнолингвистической информации предложено в диссертации

Ю. А. Кривошаповой [Кривошапова 2007], посвященной наименованиям насекомых в русских народных говорах.

Этнолингвистический портрет вписывается в ряд других методик лингвистического портретирования (когнитивная дефиниция, тезаурусное описание языка фольклора, схемы описания реалий в практике Московской этнолингвистической школы) и понимается как «исследовательский прием, позволяющий определить частотность и значимость отдельных черт и признаков, приписываемых исследуемому объекту, установить взаимосвязи между чертами одного объекта и сопоставить представления о сходных объектах внутри одного языка и в разных языковых и культурных традициях» [Синица 2018: 8]. Так, опыт моделирования образа служителей культа в русском, украинском и польском языках показывает, что уникальными для польского языка являются мотивы, связанные с особой одеждой священника, ее красным, коричневым и фиолетовым цветом, ср. *księżę galoty* «ксендзовы штаны» ‘растение водосбор’, *jeść z księdzem* «есть с ксендзом» ‘есть что-либо подгорелое’ [Синица 2018: 110–111].

Основные принципы этнолингвистического портретирования были сформулированы Ю. А. Кривошаповой и Н. А. Синицей:

- портрет отражает изучаемый объект с позиции наивного языкового знания и, в отличие от минимальной структурной дефиниции слова, включает в себя все признаки, свойственные или приписываемые реалии, а не только необходимые и достаточные;
- ядро стереотипных знаний о реалии закреплено в системе языка (имя портретируемой реалии является вершинным словом деривационно-фразеологического гнезда);
- отражаемые в портрете черты представляют собой выявленные мотивационные признаки (мотивы номинации);
- составляющие портрет мотивы различны по степени субъективности. Выделяются объективные (дескриптивные, которые соответствуют реальным характеристикам денотата и субъективные мотивы) и субъективные (эмпатические, связанные с ирреальными свойствами денотата, приписанными ему извне). С точки зрения логического статуса мотивы делятся на качественные, акциональные, ситуационные, мотивы-атрибуты, мотивы-партнеры; этот список, вероятно, может быть расширен;
- этнолингвистические портреты реалий должны иметь такую структуру, которая позволяет сравнивать их на разных уровнях: между собой, между разными диалектами одного языка; между разными языками; между разными субстанциональными кодами.

Использование методики портретирования применяется для этнолингвистического представления культурно значимых реалий: если семантико-деривационное гнездо ключевого слова, называющего исследуемую реалию, а также первичные номинации объекта количественно представлены и демонстрируют мотивационное разнообразие, методика «портретирования»

будет продуктивна (ср. портретирование образов растений, животных, одежды и утвари, различных социально значимых черт – ленивый, жадный, умный, глупый и пр.).

Принципы этнолингвистического анализа, разработанные Уральской школой этимологии, ономастики и этнолингвистики, позволили подойти к решению важной задачи – не только представить семантические особенности группы лексики и соответствующую ей смысловую зону культуры, но и на их основе сформулировать методику комплексного этнолингвистического представления культурно-языковой специфики региона, которые и будут рассмотрены в следующем разделе.

§ 3. Принципы региональной этнолингвистики

3.1. Задачи региональной этнолингвистики

Термин *региональная этнолингвистика* не является новым и достаточно часто встречается в научной литературе последних двух десятилетий. Однако у представителей разных научных школ он получает неодинаковое наполнение.

1. Часть исследований, относимых авторами к парадигме региональной этнолингвистики, предполагает понимание части *этно-* как «народный, фольклорный» и ставит целью выявление региональной специфики фольклора, обрядов и связанной с ними фольклорной и обрядовой лексики: см., например, его употребление в [ДК Кубани 2017; ЭКДК Кубани; Региональные исследования 2015]. Многие из авторов подобных работ стремятся следовать принципам «широкой» этнолингвистики, сформулированным в рамках Московской этнолингвистической школы.

2. Региональная этнолингвистика как самостоятельное направление лингвистических исследований возникает в научных центрах, исследующих язык этнически смешанных территорий – в Мордовии, Тюменской области, Забайкалье, на Колыме, Камчатке и Кубани [Глущенко 2011; Лиханова 2011; 2015; Резвухина 2014 и др.]. Особенно часто такое понимание региональной этнолингвистики используется в практике преподавания вузовских курсов о вопросах языкового взаимодействия, языкового строительства, политики в отношении языков «малых» народов на территории отдельных регионов [Водясова 2013; Петров 2013; Фролов 2005 и др.]. В подобных региональных исследованиях часть *этно-* понимается, скорее, не как *этнографический*, что было приоритетным для славянской этнолингвистики, а как *этнический*, национально-специфичный. В этом случае ключевым понятием становится этнос и субэтнос как социально-территориальная группа, которая приобрела языковую специфику, благодаря межэтнической ассимиляции, религии или особенностям трудовой, промысловой деятельности

жителей этой территории (ср. камчадалы⁴, казачество, поморы и др.). Соответственно, на поверхность выходят вопросы о статусе и роли языков малых народов или субэтносов, а также об особенностях языка профессиональных групп (иначе промысловой терминологии или «диалектной терминологии»), связанного с ключевым для данной территории видом занятий и определяющего языковой портрет всего региона.

3. Результатом движения этнолингвистической проблематики в сторону языковой специфики этнических и субэтнических групп становится размывание границ между этнолингвистическими и социоллингвистическими исследованиями – именно такое расширенное понимание этнолингвистики как науки, путем лингвистического анализа выявляющей этнические и социальные процессы, предлагалось А. С. Гердом [Герд 2005]. Далее это приводит к трансформации этнолингвистики в *региональную лингвистику*, которая «описывает языковую жизнь региона, изучает распространённые на его территории языки и диалекты <...> может исследовать региолект в случае представленности в регионе субэтнуса» [Супрун 2020: 841]. Подобный подход, не дифференцирующий термины *региональная этнолингвистика* и *региональная лингвистика*, встречается, например, в волгоградских исследованиях донских и волжских говоров [Брысина, Супрун, Шацкая 2016; Брысина 2020].

4. Наконец, под термином *региональная этнолингвистика* может пониматься два (нередко достаточно независимых) направления исследований – диалектное и историческое: так, в понимании О. В. Никитина [Никитин 2018; Никитин РЭ] *региональная этнолингвистика* включает *диалектную этнолингвистику*, опирающуюся на материал народных говоров, и *диахронную* или *историческую лингвистику*, также обращенную к социальной, этнокультурной стороне языка, но привлекающую материал памятников деловой письменности (обзор российских научных центров, работающих в русле диахронной лингвистики, см. в [Никитин РЭ]). Привлечение данных исторических деловых документов является принципиальным для пермских лингвистов (Е. Н. Поляковой, И. И. Русиновой, М. В. Бобровой, Т. А. Сироткиной, Ю. А. Шкураток), предпочитающих обозначать направление своих исследований терминами *региональная лексикология*, *региональная лексикография*, *региональная ономастика*, что позволяет не ограничивать лингвистический материал диалектной лексикой [Полякова, Русинова, Боброва 2016].

Для нас противопоставление *региональной этнолингвистики* и *региональной лингвистики* видится достаточно принципиальным. Во-первых, оно проходит на уровне объекта исследования: региональная этнолингвистика изучает, прежде всего, диалектное слово в его

⁴ Подробный обзор региональных этнолингвистических и диалектологических исследований на Камчатке представлен в [Глущенко 2011]; нужно отметить, что за годы работы камчатскими диалектологами достаточно последовательно рассмотрены многие группы лексики – флоры и фауны, одежды и обуви, пищи, охоты и рыболовства, в том числе в диссертационных сочинениях.

взаимосвязи с другими формами традиционной народной культуры (повседневными практиками, фольклором, верованиями и обрядом), региональная лингвистика – городскую языковую культуру (или региональные варианты литературного языка). Во-вторых, задачи этнолингвистики диахронны и включают культурно-языковую реконструкцию, тогда как региональная лингвистика ориентирована преимущественно на синхронное изучение текущей языковой ситуации. Наконец, для региональной лингвистики принципиально важной является социально-территориальная общность носителей регионального варианта языка, тогда как для этнолингвистики – их этно-территориальное единство. Отсюда следует и различие в комплексе решаемых задач: региональная лингвистика ориентирована на представление региональной языковой ситуации и социолингвистической характеристики субэтносов, тогда как региональная этнолингвистика – на реконструкцию традиционной материальной и духовной культуры региона.

Принимаемая за аксиому территориальная вариативность народной традиции, предполагает направленность этнолингвистических исследований на восстановление культурно-языковой специфики региона. В отличие от общенародной культуры и общенародного языка, составляющих некоторый надтерриториальный инвариант, региональная традиция представляет один из локальных вариантов народной культуры, культурно-языковой идиом, имеющий как интегральные, так и дифференциальные черты по отношению к другим локальным традициям. Этнолингвистика, особенно в ее «узком» понимании, по природе своего материала и выбранной методологии теснейшим образом сопрягается с диалектологией. Она выросла из диалектной лексикологии в тот момент, когда после эпохи структурно-семантического и тематического (идеографического) описания диалектной лексики, возникла потребность в интерпретации полученной семантической сетки – объяснении ее конфигурации, наличия лакун или, напротив, семантически насыщенных участков.

Как и диалектология, региональная этнолингвистика обращается к территориально ограниченной форме национального языка, каждый из уровней которой имеет свою специфику по отношению к говорам соседних территорий или общенародному языку. Принятое в диалектологии членение народного языка на наречия > диалекты > группы говоров > говоры накладывается и на этнолингвистическое членение региона, выделяющее как локальные культурно-языковые явления, так и явления, присущие всей рассматриваемой территориальной общности в целом. Обязательный для диалектологии и этнолингвистики ареальный аспект исследований сформировал понятие *культурного диалекта* как совокупности культурно-языковых явлений, присущих данной территории, а взятое из лингвогеографии понятие изоглоссы было дополнено понятиями *изопрагмы* и *изодоксы* как границ распространения фактов материальной и духовной культуры. Заимствованный у диалектологии и

лингвогеографии метод картографирования языковых фактов дал возможность увидеть зоны иррадиации явлений языка и культуры, проследить пути их распространения, области взаимодействия с инокультурными традициями, и в результате – очертить культурно-языковые границы регионов (о методах этнолингвистической географии см. подробнее в [Плотникова 2004]). Кроме того, региональная этнолингвистика, выбрав в качестве источника информации о материальной культуре диалектное слово, в своей методологии отталкивается от выработанных диалектологией понятий о вариантах междиалектного соотношения лексем: междиалектной вариативности, синонимии, полисемии, внутренних заимствованиях и пр., которые позволяют на основе лексических данных очертить границы ареала и сформулировать специфику региональной традиции, в том числе на фоне ближайших ее соседей.

Нацеленность региональной этнолингвистики на реконструкцию комплекса локальных народных представлений определила необходимость дополнить диалектный языковой материал текстами фольклора, верований и обрядов и скорректировать исследовательский инструментарий. Для региональных исследований основными стали аналитические приемы, сформулированные «широкой» и «узкой» этнолингвистикой. «Ш и р о к а я» этнолингвистика, прежде всего, ориентированная на изучение всего комплекса народных традиций – вербальных, акциональных, предметных – предложила перенести методологический и категориальный аппарат языковых исследований на область культуры, что стало возможным благодаря пониманию их общей семиотической природы. Синкретичный анализ языка и культуры позволил транспонировать в культурологические исследования понятия, утвердившиеся в лексической семантике: вслед за лексической синонимией и антонимией было сформулировано понятие синонимии и антонимии культурного знака; полисемия слова нашла соответствие в полифункциональности предметного или акционального символа; последовательный подход к описанию лексической семантики от категориального к дифференциальному отразился в представлениях о системе общих понятийных категорий, рассматриваемых как единицы языка культуры (субстантивы, атрибутивы, действия и пр.), и их последующей видовой таксономии (субстантивы > орудия труда; утварь; пища; одежда и пр.), а также вычленения в структуре культурной семантики знака отдельных смысловых признаков (ср. сочетание в культурной семантике соли представления о ее консервирующих, очистительных, освящающих и защитных свойствах) и пр.

Понятие лексической мотивированности и существование системной языковой метафоры заставило задуматься о мотивированности культурного знака и понятии *субстанционального* и *концептуального* кодов [Толстая 2013б]. Если субстанциональный код как знаковая система, вторично используемая для передачи культурно значимых смыслов, предполагает материальную общность знаков (например, орудия труда, предметы утвари, элементы одежды, растения как

совокупность предметных знаков, служащих для выражения социальных смыслов и пр.; перемещение в пространстве – ходить, обходить, поворачиваться, перешагивать – как акциональный символический код и т. п.), то концептуальный – их смысловую общность (например, растительный, пищевой, ландшафтный, метеорологический, числовой, антропонимический и пр. коды). В пределах отдельного региона субстанциональные коды могут иметь разную конфигурацию (например, набор элементов «растительного» или «орудийного» кодов будет зависеть от природных и хозяйственных особенностей региона), а концептуальные – разную степень значимости (так, числовой код – по не всегда понятным причинам (которые предстоит выяснить) – оказывается в некоторых группах говоров особенно продуктивным).

Для «узкой» этнолингвистики к настоящему моменту ключевым стало понятие *мотивированности слова*, выявление которой рассматривается как способ восстановить сохранившиеся в слове, но утраченные или не верифицируемые иначе смысловые связи, за которыми стоят те или иные культурные ситуации. Применительно к слову можно говорить о двух аспектах мотивированности – «левой» и «правой», а также «внутренней» и «внешней». «Левые» мотивационные связи определяют возникновение слова, т. е. его собственную мотивированность (ср. *пить* > *пиво*), тогда как «правые» – дальнейшие мотивационные отношения с другими лексемами (*пиво* > *пивной*, *пивник*) (подробнее о понятии мотивированности см. [Голстая 2008: 192–194]). Деление мотивированности на «внутреннюю» и «внешнюю» (или «культурную») основано на определяющей роли языковых или внелингвистических факторов ее формирования: «внутренняя» предполагает, что толчком к семантической деривации стали закономерности организации самой языковой системы (например, реализация системной метафоры, языковая игра, звуковые ассоциации и пр.), «внешняя» подразумевает мотивированность слова функциями или культурной символикой невербального знака и делает необходимым обращение к иным субстанциональным кодам культуры – акциональному или предметному (например, объяснение мотивации диал. *бадог* ‘пиво второго слива’ невозможно без знания ритуальных практик этой территории).

Используемый в данной работе подход к региональным этнолингвистическим исследованиям предполагает диакронное изучение диалектной лексики на широком фоне культуры (фольклора, обрядов, верований, а также этнографических свидетельств о повседневных практиках) с целью выявления специфики материальной и духовной культуры региона. Региональная этнолингвистика, в нашем понимании, стоит на пересечении диалектологии и этнолингвистики: основным объектом исследования становится диалектная лексика, а ведущим методом исследования – этимологическая и семантико-мотивационная реконструкция. Опираясь на существующую методологию и научный аппарат, региональная этнолингвистика формирует

свою методологическую базу, призванную с опорой на комплекс лингвистических и этнографических фактов сформулировать то, что принято называть культурно-языковой «самобытностью» или «идентичностью» региона.

3.2. Роль этнографического контекста в лингвистических исследованиях

В работах диалектологов последних двух десятилетий наблюдалась тенденция при анализе диалектной лексики использовать методы, успешно применяемые при изучении лексики литературного языка, например, концептуальный, когнитивный, дискурсивный анализ и пр. Однако далеко не всегда аналитические подходы к литературному языку оказываются продуктивными и, главное, достаточными по отношению к диалектной лексике. Если изучение литературного языка позволяет опускать многие экстралингвистические комментарии как общеизвестные, то описание диалектной лексической системы должно быть неразрывно связано с выявлением совокупности природно-географических, социально-экономических и историко-культурных факторов, которые повлияли на формирование диалекта и соотносимой с ним области материальной и духовной культуры.

Незаслуженно забытым и оставленным как «пережиток прошлого» кажется опыт этнографических исследований и обзоров XIX века, который предполагал синтетичность изучения народной традиции, включающего сведения разностороннего характера: начиная от антропологических черт населения исследуемой территории, описания типов хозяйствования, народной утвари, одежды, пищи, орудий труда и пр., заканчивая определением фонетических особенностей народного говора, спецификой словаря, а также представлением текстов фольклора, народных верований и обряда (см. труды А. Е. Бурцева [Бурцев 1902], П. С. Ефименко [Ефименко 1877–1878], Н. А. Иваницкого [Иваницкий 1890], С. П. Кораблева [Кораблев 1851(1993); 1853] и др.). Эти работы, хотя и преследовали, скорее, описательную, а не аналитическую цель, создавали комплексную, многоаспектную картину народной жизни в историко-филологическом ключе, не разрывая описание материального и духовного быта, языка и фольклора.

Сейчас, как кажется, наблюдается постепенное возвращение этнографического контекста в лингвистические исследования. Осознание соположенности этнографии и языкознания и возможностей их взаимовыгодного сотрудничества прозвучало в недавно опубликованных программных трудах польских этнолингвистов и диалектологов Г. Пельцовой и А. Тырпы, целиком посвященных этой проблематике: «Нельзя исследовать говор, не обращаясь к широкому культурному фону» <перевод наш. – К. О.> [Pelcowa 2022: 82]; «Достижения в области этнографии семи профессоров <речь идет о выдающихся польских лингвистах XIX–XX в.>»,

специальностью которых было языкознание, указывают на то, что две эти дисциплины располагаются близко друг к другу» <перевод наш. – К. О.> [Тугра 2022: 105]. Такой подход был ключевым и для российской диалектной лексикографии XIX в.: Г. И. Куликовский [1898] и А. И. Подвысоцкого [1885] считали принципиально важным представить севернорусское наречие «в его бытовом и этнографическом применении», т. е. как одну из составляющих народной культуры, а не только как корпус диалектных слов и выражений

Опыт прошлого, несомненно, должен найти отклик в современных отечественных диалектологических и этнолингвистических штудиях, находящихся в поиске такой методики анализа локальной традиции, которая гармонично и естественно сочетала бы ее лингвистическое и этнографическое изучение. В ходе этнолингвистического анализа необходимо не только максимально полно выявить и представить выбранную группу лексики; охарактеризовать ее внутренние системные связи, комплекс категориальных признаков; определить языковые источники ее формирования; проследить инодиалектные и иноязычные влияния, а также общерусские и общеславянские связи; определить архаические явления и инновации, но и сформулировать внешние факторы, оказавшие влияние на лексический состав говора, рассмотреть лексическую группу во взаимосвязи с материальной и духовной жизнью народа. При этом этнолингвистике не стоит ограничиваться собственно фольклором или обрядовой стороной жизни, изначально мифологизированной и привлекающей исследовательское внимание своей «сверхъестественностью» – кажущейся символичностью, нелинейностью семантики, удаленностью от «бытового» языка и выходом к мировоззренческим (мифопоэтическим) основам традиционной культуры. Для решения многих задач требуется привлечение сведений более широкого характера – от фольклорно-обрядовых до природно-географических, хозяйственно-бытовых и социально-исторических.

Основополагающее для этнолингвистики сопряжение лингвистики и этнографии становится методологически важным, когда в задачи исследования входит решение вопросов этимологии языковых фактов, их ареальной, этнической и хронологической дистрибуции, а также восстановления генетической связи говоров или локальных этнических или социальных групп. Лингвистическое исследование не требует полного охвата этнографических сведений, принципиально важны лишь те из них, которые имеют социокультурную значимость и помогают в интерпретации языковых явлений: в нашем случае – представляют состав и качество пищи (в меньшей степени технологию приготовления, особенности хранения, посуду для приготовления, употребления и хранения), позволяют прояснить роль того или иного продукта в рационе, выявить локальные рецептурные отличия, а также уточнить затемненную мотивацию языковых фактов. Например, изучение наименований хлеба должно опираться на знания природно-климатических особенностей Севера и специфики районирования зерновых культур,

определивших преобладание ржаной и ячменной муки. Нередко именно этнография играет решающую роль в поиске семантико-мотивационной интерпретации лексики: так, распространение наименований пищи и продуктов с компонентом *царский* – арх. *царский гриб* ‘рыжик’⁵, арх., волог. *царская рыба* ‘форель’, арх. *царская ягодка* ‘клюква’ и т. п. – связано не только с высокой оценкой их вкусовых качеств, но и с реальным историческим фактом: Русский Север был основным поставщиком этих продуктов в Петербург, к «царскому» столу. Другой пример: по историко-этнографическим источникам известно, что в приморских и богатых реками районах Русского Севера крупную, промысловую рыбу крестьяне обыкновенно сдавали или продавали, а сами употребляли мелкую рыбу – этим можно объяснить практически полное отсутствие диалектных названий блюд из рыбы ценных пород и большое количество названий блюд из мелкой рыбы (ср. арх., волог., костром. *щербá* [СГКЗ: 427; КСГРС; Опыт 1852: 270], *кашица* ‘похлебка из мелкой рыбы’; волог. *мули́вичник*, *меевник* ‘пирог с мелкой рыбой’ [КСГРС] и др.).

Несомненно, верна и обратная связь, утверждающая «важность использования языковых данных в этнографических и мифологических исследованиях» [Журавлев 2005: 12]. Для полноты реконструкции народной жизни и древнейших понятийных связей и представлений необходимо системное привлечение результатов лингвистического анализа. Этот тезис давно взят на вооружение этимологией, один из постулатов которой гласит, что реконструкция формы и значения слова неотделима от реконструкции материальной и духовной жизни: по замыслу авторов, многотомный «Этимологический словарь славянских языков» [ЭССЯ] – не только попытка воссоздать праславянские формы слов, но и реконструкция сопряженных с ними знаний о материальной и духовной культуре древнейшего периода истории славян. Все эти сведения принято черпать из историко-этнографических, археологических исследований, между тем как язык сохраняет не меньший, если не больший объем информации о быте, представлениях и верованиях народа, особенно древнейших. Значимость подхода высока как при работе с предметной лексикой, напрямую связанной с «миром вещей», так и при работе с отвлеченной лексикой, позволяющей реконструировать духовную историю – понятия и представления, не имеющие материальной фиксации.

В результате семантической реконструкции лексики славянских языков возможно делать выводы о составе рациона славян в период праславянской общности. Приведем фрагмент соответствующих наблюдений А. Ф. Журавлева: «Преобладающими блюдами у славян были различные, большей частью из продуктов растительного происхождения, похлебки (**juxa*, отразившееся в русск. уха ‘рыбный суп’) и каши (**kaša*, по одной из имеющихся

⁵ Факты, подробно освещаемые далее, подаются без указания источника.

этимологических версий связанное с **kositi* и буквально означавшее ‘сечка’ <...> Праславянская лексика, обозначающая различные виды и формы хлеба, довольно многочисленна: **lepexa*, **lepeška* ‘лепешка’, **kolačъ* ‘калач’ (от **kolo* ‘круг, колесо’), **kolbъ* ‘колоб’, **korvajъ* <...> Разнообразие типов и названий хлеба стоит в прямой зависимости от его роли в культурно-хозяйственном обиходе и рационе славян. Судя по ряду названий, уже в праславянское время различные виды хлеба четко разделялись на употребляемые повседневно и отмеченные особыми семиотическими функциями, предназначенные для употребления в разного рода ритуалах и праздничных трапезах» [Журавлев 1996: 129]

Учитывая консервативность диалектов изучаемой северной зоны, можно предполагать, что здесь сохранились архаические явления в лексике (например, *кеж*, *сулой* ‘овсяный кисель’, *волóжное* ‘мясная и молочная пища’) или ее значениях (например, *сега* ‘молозиво’, *веселить* ‘добавить закваску в пивное сусло’; *добрó*, *добрóта* ‘калорийный, питательный продукт’ и др.), отражающие кулинарные практики прошлого. Тематический охват лексики и ее ареальные характеристики позволяют увидеть широту распространения жидких мучных похлебок, технологии приготовления блюд и напитков путем ферментации, «парения» как основного способа приготовления пищи, употребления блюд из молозива. Названия выпечки отражают утраченные или территориально специфичные способы ее приготовления (волог. *хлóпанцы* ‘гороховые оладьи, замешиваемые с добавлением снега’ [КСГРС], *капустники* ‘хлеб, пирог, испеченный на капустном листе’), анализ мотивации названий хлеба говорит о ключевой роли технологии приготовления хлеба из смесовой муки. Анализ названий блюд, подаваемых последними, выявляет особенности организации сельской трапезы, а исследование комплекса наименований коллективных, несемейных трапез (*братчина*, *тива*, *ссыпчина*, *складчина*, *слевки* и пр.) реконструирует особенности организации социальной и трудовой жизни севернорусского крестьянства и традиционные общинные ценности.

Лексические факты позволяют определить границы бытования тех или иных этнографических явлений: так, при картографировании диалектной семантики слова *щи* на севернорусской территории выделяются зоны распространения двух значений и соответствующих им бытовых практик – приготовление щей из капусты и щей из крупы и мяса. При широте фиксации сущ. *щи* (*шти*) ‘суп из крупы с мясом’, значение ‘суп из капусты’ представлено лишь в отдельных традициях: оно встречается на юго-западе Вологодской области, проходит полосой по югу Архангельской области, уходя на северо-восток (см. Рисунок 1 – Карта-схема «*Щи* (*шти*)»⁶). По предположению А. А. Желтова [Желтов 2008: 228–229], эта кулинарная

⁶ На предлагаемых в работе картах представлены районы трех областей: Архангельской области (тёмно-серый цвет), Вологодской области (серый цвет), Костромской области (светло-серый цвет). При картографировании учитывается наличие фиксации (хотя бы единичной) лексического факта в данном районе. Названия районов каждой из областей можно уточнить по картам административно-территориального деления (см. Приложение).

практика является важным этнографическим маркером колониционных потоков: капустные щи готовили на территориях, заселяемых волжскими крестьянами (см. Гл. 6. § 3.6 Щи). Наблюдение А. А. Желтова согласуется и с историческими сведениями о регионах возделывания капусты: по сведениям из истории овощеводства, «западная часть Вологодской губернии находилось под влиянием Ярославля. Здесь пригородные огородники Вологды, Грязовца, Великого Устюга и Вельска выращивали преимущественно огурцы и капусту» [Пивоваров, Солдатенко 2022: 24]. Коллективные прозвища позволяют говорить об этнических микрогруппах и их «пищевых» маркерах: например, в прозвищах как признак «чужого» сообщества отмечается употребление сырой или квашенной рыбы, ср. *сыро́еды* ‘жители Каргополя и п-ова Канин Нос’, *кíслая кáмбала* ‘жители Мезенского р-на Архангельской обл.’.

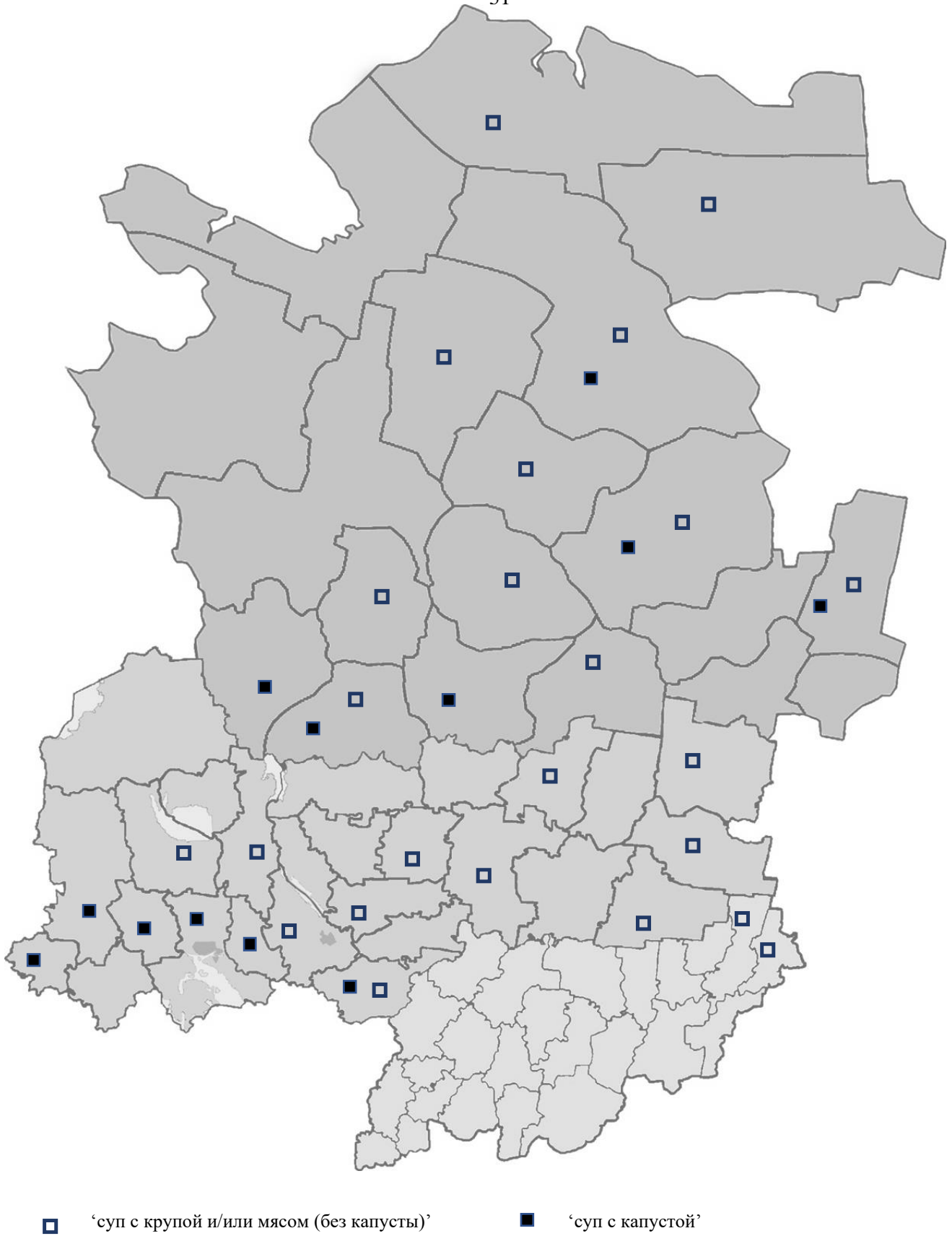


Рисунок 1 – Карта-схема «Щи (шти)»

Актуальным направлением в этимологических и этнолингвистических исследованиях становится изучение судьбы слова в ее соотношении с историей вещи. Сформулированный Г. Шухардтом и Р. Мерингером подход «*Wörter und Sachen*» («Слова и вещи»), предполагающий соотносить историю слов и вещей, несомненно, должен стать частью диахронного исследования диалектной лексики, следующего как в направлении от слова к вещи, так и от вещи к слову. Метод «слов и вещей» признается одним из основных и для этимологических исследований, и для реконструкции древнейшей этнической и языковой истории (см. работы О. Н. Трубачева [Трубачев 2004], А. Ф. Журавлева [Журавлев 1996], В. В. Напольских [Напольских 2022; 2018 (раздел «*Wörter und Sachen*»)], Е. Л. Березович [Березович 2021; Березович, Осипова 2018; Березович 2007а]).

Системное обращение к вопросу соотношения слов и мира вещей раскрывает различные варианты взаимодействия их судеб: каким образом слова и вещи приходят в язык и культуру, в какой момент расходятся их пути – меняется вещь или значение слова, когда слово начинает жить отдельно от вещи и пр. С одной стороны, знание судьбы вещей проливает свет на этимологию слова (например, архангельское диалектное название конфет *соломончики* возможно объяснить только благодаря знанию о существовании особых «гадательных конфет», которые покупались крестьянами еще в XIX в. [Березович, Осипова 2018]), а происхождение и судьба слов действительно помогает раскрыть историю вещи. Так, история севернорусских названий спиртных напитков указывает на их «ассортимент», примерное время и источники появления: например, экспансия форм *ханишин*, *ханьжа* ‘самогон, брага’ в русские говоры первой трети XX в. могла быть вызвана возвращением в деревню солдат после русско-японской войны, а концентрация в диалектах приморских районов Архангельской области заимствований из германских языков – *бишки*, *пунш* и др. – связано с пребыванием английского флота в портах на побережье Белого моря и отражает бытовые подробности взаимоотношений моряков и крестьян. С другой стороны, язык не всегда точен и объективен в своих знаниях о вещи и вполне может повести по ложному пути. Например, народная этимология связывает напиток *кумушка* с термином родства и подталкивает к тому, чтобы встроить это слово в семейный обрядовый текст, однако с учетом формы *кумышка*, распространенной в говорах, расположенных юго-восточнее Русского Севера, более приемлемой кажется версия о его родстве тат. *kumuz* ‘перебродившее кобылье молоко’ и, возможно, о заимствовании русскими практики приготовления браги и самогонования у волжских народов (см. подробнее Гл. 4. § 4.2. Брага и самогон).

Широкий этнографический контекст в лингвистических исследованиях позволяет соотнести языковые данные с корпусом сведений о материальной и духовной культуре – выявить комплекс этноспецифичных единиц, которые могут иметь лексическое выражение, выстроить соотношение ареалов языковых и культурных явлений, увидеть новые семантико-

мотивационные решения и пр. В распоряжение этнографии лингвистика предоставляет способы определения набора наиболее важных предметов и явлений (поскольку имя дается объекту, имеющему культурную значимость), реконструкции знаний об утраченных вещах и связанных с ними материальных и духовных практиках, выявления инокультурных влияний, результатом которых может быть заимствование имени вещи; наконец, на основе установленных изоглоссов можно спрогнозировать границы бытования реалии.

3.3. Объект исследования

Центром этнолингвистических исследований всегда была лексика традиционной народной духовной культуры, например, наименования нечистой силы, ритуальных трапез и блюд, обозначения этапов свадебного обряда и свадебных чинов, названия обрядов календарного цикла и мн. др. Считается, что именно терминология обрядов и верований лучше всего сохраняет информацию о древнейших онтологических представлениях и об архаических магических практиках. Этот вектор исследований был задан еще работами А. Н. Афанасьева, А. С. Ермолова, Д. К. Зеленина, С. В. Максимова, А. А. Потебни, ключевыми фигурами российской этнографии и фольклористики XIX – начала XX вв., и подхвачен этнолингвистами XX века: на изучение обрядовой терминологии направлено большинство трудов Московской этнолингвистической школы, ср. [Агапкина 2002; Валенцова 2016; Плотникова 2004; Седакова 1984; Толстая 2005; Узенёва 2010 и др.]. Действительно, терминология обрядов и верований закрепляет культурную функцию в семантике лексемы и как бы выводит ее на поверхность культурного текста, концентрируя значение культурного знака в сжатом, компримированном виде. Однако вполне логично предположить, что анализ исключительно обрядовой терминологии не создаст полного представления, например, о традиционной кухне, одежде, особенностях построек, ремеслах и занятиях крестьян и связанных с ними представлениях. Обрядовая терминология – очевидный, легко считываемый, но не единственный источник знаний о духовной и материальной культуре крестьян.

Объектом этнолингвистического исследования региона может и должна стать не только обрядовая лексика, которая является лишь вершиной айсберга, хорошо заметным невооруженному глазу маркером народной культуры в ее противопоставлении современному наивному и научному знанию, но и слова, на первый взгляд, не несущие культурной символики в ядре значения. Среди них могут быть такие лексические группы, как «строительство», «одежда», «сельское хозяйство», «промыслы и ремесла», «охота и рыболовство», «физические и психические характеристики человека»; «социальные отношения» и пр. Бытовая лексика дает представление как об особенностях сельского уклада жизни, так и об организации семьи и общины, системе архаических знаний о живом и неживом мире, физическом и духовном

устройстве человека и пр. В свою очередь этнолингвистическое исследование, опирающееся на лексику «быта и повседневности», может быть нацелено на реконструкцию традиционной культуры в широком ее понимании: от старинных верований и ритуалов до самого уклада жизни – ежедневных практик, особенностей хозяйствования, организации трудовой жизни и пр.

В качестве объекта данного исследования выбрана севернорусская диалектная лексика пищи и питания и семантически связанные с ней лексемы, а также повседневные бытовые практики, тексты фольклора, верования и ритуальные действия, в которых пища выполняет символическую роль. Фольклорные тексты ограничены малыми жанрами, преимущественно поговорками, пословицами, приметам, загадками и поверьями, хотя иногда рассматриваются и отрывки крупных форм – песен, сказок и пр.

Лексика народной кулинарии соотносится с областью материальной культуры, представляя, наряду с обозначениями одежды, утвари, рукоделия и ткачества, домашнюю сторону традиционного быта. Анализ лексики пищи и питания, отражающей культуру повседневности, воссоздает структуру традиционного рациона (пищевую пирамиду крестьянина), основные способы приготовления пищи, связанные с приготовлением и употреблением пищи бытовые практики, а также семейные и социальные представления и ценности. Кратко представим лексические группы, рассмотренные в рамках данного исследования:

1) слова, называющие продукты (мука *троежитная*, *сорешная*, *пресное молоко*, *молодое*; *сырое*, мясо *свежина*, *силовое мясо*, *церковное мясо* и пр.), блюда из них (например, *саламат*, *простокіша*, *дрочёна*, *селянка*, названия каш – *мучня*, *густёря*, *затірка*, *каша-повалиха* и пр.), а также ее качества (*воложный*, *молосный*, *свежий*, *супротивный* и пр.) и способы приготовления пищи (последние в работе рассматриваются выборочно, преимущественно, если отражены в обозначениях пищи и их свойств – *жарёха*, *печеніца*, *кислопряжи* и т. п.)

К лексике пищи могут быть отнесены наименования съедобных диких и культивируемых растений и их плодов, входивших в крестьянский рацион: их названия становятся объектом анализа только в том случае, если они каким-либо образом (в семантике, внутренней форме или контексте) отражают роль соответствующих растений, овощей, ягод, грибов в рационе крестьян Русского Севера и пр. Подробно в работе рассматриваются обозначения молочных продуктов, пищи из мяса, рыбы, яиц (яичница, *селянка*), жидких блюд из зерна (*дежень*, каша, кисель, *саламат*), хлеба, супов (щи, уха), блюда из культивируемых растений (репа), блюда из дикорастущих растений, ягод и грибов, названия напитков (чай, пиво, брага и пр.). Признавая важное место в составе рациона выпечки (пирогов, оладий, лепешек), жидких похлебок, блюд из отдельных овощей (капусты, картофеля), мы позволили себе не рассматривать всей совокупности их наименований, поскольку видели приоритетной задачей разработку методологии

этнолингвистического анализа тематической лексической группы, а не последовательное описание всей севернорусской лексики пищи и питания. Включенный в работу материал призван, прежде всего, отразить специфику северного рациона: показательным является соотношение наименований молочной, мясной, растительной или зерновой пищи, составлявшей основу восточнославянской кухни. Одним из факторов, определяющих выбор того или иного объекта описания, является архаичность традиции употребления продукта или блюда (поэтому героем исследования становится, например, названия блюд из репы и брюквы, а не картофеля);

2) наименования суточных приемов пищи и коллективных трапез, порядка подачи блюд, начала и конца трапезы, ролей участников трапезы, связанных с пищей календарных периодов (Гл. 5. § 1. Питание как часть жизненного уклада; § 2. Питание как элемент трудовых и социальных отношений) и др. Слова указанных лексических групп рассматриваются преимущественно в том случае, если мотивационно соотносятся с наименованиями пищи (ср. *почаевать* 'попить чаю', *чайвник* 'любитель чая' волог. *молосница* 'период, когда разрешена скоромная пища', костром. *Мясная суббота* 'суббота после Великого поста') или несут информацию о ее символических функциях (например, обозначения коллективных трапез – *братчина, ссыпчина, складыня, слевки* и пр.);

3) лексика, оценивающая пищевое поведение человека. Аксиология традиционной трапезы существенно отличается от регламентаций пищевого поведения, характерных для элитарной культуры, о чем можно судить уже по набору идеограмм соответствующей лексической группы. При натуральном ведении хозяйства периоды сытости и изобилия всегда сменялись временем строгой экономии или голода, что требовало от главы общины или семьи жесткого регулирования пищевого поведения – справедливого деления пищи и крайней бережливости по отношению к ней. Существенные для народной культуры понятия пищевой воздержанности, «индивидуального» приема пищи между трапезами, брезгливости и привередливости по отношению к еде и пр. получают в диалекте многочисленные наименования: например, костром. *простовыток* 'человек, который ест не вовремя', волог. *свашиить* 'выбирать еду повкуснее', костром. *чуру не знать* 'есть без меры', волог. *хармовать* 'привередничать в еде; брезговать'. Количество подобных наименований и их семантико-мотивационное разнообразие говорят о востребованности их последовательного и скрупулезного изучения в отдельном исследовании. В данной работе подобная лексика рассматривается выборочно;

4) слова, связанные с лексикой пищи и питания отношениями семантической деривации и употребляющиеся в «непищевых» значениях, например, арх., волог. *рыбник* 'огрех при пахоте', арх. *лечь рыбником* 'спать валетом', волог. *кашу варить* 'перемешивать кости в игре', волог. *уха с картошкой* 'о плохом улове' и пр. К этой группе относится также и терминология обрядов и верований, восходящая к названиям пищи: например, обозначения обрядовых действий

(волог. *прийти по рыбник* ‘просить у свахи символический выкуп за невесту’), ролей участников обряда (севернорус. *пивник, пивщик* ‘друга, который вез пиво в свадебном поезде), названия обрядов (арх. *хлюп* ‘похлебка из толокна’, ‘празднество по окончании жатвы’), ритуальных трапез (арх. *каша* ‘обед после свадьбы’) и пр. Анализ семантической деривации на основе лексики пищи позволяет определить ключевые для народной культуры блюда и продукты и выявить их символические функции. Изучение вторичной семантики продуктивно в аспекте межславянских сравнительных исследований, поскольку позволяет уйти от конкретных рецептурных особенностей пищи (например, характер ингредиентов для приготовления хлеба) и их наименований (ср. варьирование названий продукта в разных языках), сосредоточившись на сопоставлении набора семиотических функций знака в близкородственных традициях.

3.4. Приемы этнолингвистического анализа региональной традиции

В программной статье «Этнолингвистика в кругу гуманитарных наук» Н. И. Толстой назвал в качестве одного из основных методов этнолингвистики *метод ретроспекции*, который «может строиться на постепенной смене картины современного диалектного ландшафта рядом предполагаемых и восстанавливаемых предшествующих ландшафтов – языковых (лексических, топонимических, гидронимических и др.) и культурно-этнических (в сфере духовной и материальной культуры, фольклорных и др.)» [Толстой 1995: 37]. Метод ретроспекции предполагает использование ряда конкретных процедур, позволяющих восстанавливать культурно-языковую архаику и региональную специфику культурного ландшафта: лингвогеографическую дистрибуцию фактов культуры, представление вторичных знаковых функций предметов, действий и признаков, выявление типологических и генетических связей с другими славянскими традициями, поиск возможных культурно-языковых влияний и пр.

«Широкая» этнолингвистика заимствует у лингвогеографии метод картографирования, но находит ему новую область применения. В отличие от диалектологии, картографирующей слова-маркеры диалектных зон (обычно в качестве таковых выступает лексика материальной культуры), этнолингвистика картографирует, прежде всего, явления духовной культуры (обряды и верования), а также связанную с ними лексику – обрядовую терминологию⁷. Предмет этнолингвистического картографирования оказывается неоднородным – это знаки культуры совершенно разной природы (вербальные и невербальные, в том числе и ментальные – например, представления о мифологических персонажах), ареалы бытования которых далеко не всегда совпадают друг с другом: границы культурного, культурно-языкового и языкового ареалов могут быть смещены относительно друг друга, а иногда

⁷ Проблемы картографирования единиц народной культуры наиболее последовательно решаются в монографии А. А. Плотниковой «Этнолингвистическая география Южной Славии» [Плотникова 2004].

этнографические явления и вовсе не отражаются языком (об их соотношении см. подробнее [Плотникова 2004: 20–33]). Метод картографирования является далеко не только дескриптивным: для лингвистов, этнолингвистов и диалектологов это способ понять мотивацию слова. По замечанию польского этнолингвиста и диалектолога Г. Пельцовой, карту следует рассматривать как в аспекте географического распространения названий, так и в перспективе их семантической концептуализации – соотношения названия и десигната в пространстве [Pelcowa 2022: 80].

Работа с материалом общеславянской духовной культуры подталкивает этнолингвистику к использованию контрастивно-типологического метода. Конкретные методические подходы к типологическим исследованиям зависят от изучаемых форм и жанров духовной культуры и выбранных объектов сопоставления: например, сравнительный анализ мифологических персонажей при их межславянской идентификации опирается на имя персонажа и набор его основных признаков [Виноградова 2000: 15–24]; изучение феномена брака и свадьбы – на сопоставление различных субстанциональных кодов в свадебном обряде разных славянских традиций [Гура 2012]; исследование функциональной стороны действий, предметов предполагает сравнение разных моделей реализации функции: например, апотропеическая функция знака выражается через ситуационные модели окружения, преграждения, ограничения, укрывания, которая в каждой «конкретной традиции реализуется в конкретных мотивах» [Левкиевская 2002: 25–26]; анализ народного календаря, представленного самыми разными жанрами культуры, предполагает обобщение разнородного эмпирического материала «путем сведения его к ограниченному набору мифопоэтических доминант-инвариантов» [Агапкина 2002: 35].

В большинстве этнолингвистических исследований ключевым элементом сопоставления становится *мотив* (как, кстати, и в фольклористике, и в литературоведении), т. е. некоторый повторяемый формальный или содержательный признак или функция, присущий обрядовому тексту, действию или персонажу. Так, мотивологический подход в этнолингвистике последовательно реализован в исследовании родинного обряда И. А. Седаковой в монографии «Балканские мотивы в языке и культуре болгар». Подход к родинному обряду как к тексту позволяет оперировать понятием мотива как «простейшей единицы, составной части сюжета, текста с выраженным логическим акцентом» [Седакова 2007: 10]. К понятию мотива приходят и этнолингвисты, чьим объектом исследования становится преимущественно вербальный код культуры. В результате семантико-мотивационного анализа лексических групп, предполагающего в том числе определение мотивации каждого из слов и характеристику семантической структуры слова и лексической группы, возможно выявить *мотивы* – основные содержательные признаки, на которых держится соответствующее лексической группе

смысловое пространство. Понятие *мотив* регулярно используется в исследованиях уральских этнолингвистов [Березович 2014; Борисова 2016; Еремина 2003; Кривошапова 2007; Кучко 2017; Леонтьева 2003; 2015а; Малькова 2023; Шабалина 2011 и др.].

Поскольку мотивированность слова сохраняет утраченные концептуальные связи и представления, сведения об изначальных функциях вещи, их символической роли, она становится для этнолингвистов основным источником этнолингвистической информации и существенно сближает интересы этнолингвистики и этимологии. Выявляя мотивированность «темных» слов, этнолингвистика прибегает к методу семантической реконструкции и, продуктивность которого в изучении славянских языковых и культурных древностей демонстрируют основополагающие исследования русской и славянской лексики [Варбот 2012; 1986; Толстая 2008; Трубачев 2004]. О применении методов ареальной типологии и семантической реконструкции в исследовании отдельных славянских ареалов см. [Якушкина 2021].

Обращение к обрядовой терминологии делает актуальным лексикографический метод. Составление словарей народной традиции позволяет выявить систему семиотически нагруженных элементов культуры, их семантику и особенности парадигматических связей. Результатом лексикографирования всей славянской культуры стал пятитомный словарь «Славянские древности» [СД]; отдельные авторские словники посвящены знакам культуры, имеющим территориальную, функциональную или тематическую общность – например, календарной обрядности чехов, словаков или полешуков [Валенцова 2016; Толстая 2005] или мифологическим персонажам [Белова 2001]. Предметом лексикографирования может становиться как конкретный обрядовый термин (например, названия персонажей календарных обрядов, ритуальных действий, обозначения календарных периодов – см., например, статьи *Градобо́й, Досе́вки, Руса́лки* и др. в «Полесском народном календаре» С. М. Толстой [Толстая 2005]), так и культурный знак, или понятие (например, статьи «Полный – пустой», «Предки», «Добро и зло» в словаре «Славянские древности»).

Сочетание нескольких методов обусловлено как сложной природой объекта этнолингвистического исследования (вербальные и невербальные знаки), так и необходимостью учитывать разные факторы, определяющие региональную специфику. Если ареальный и лексикографический методы и метод семантической реконструкции позволяют выявить внутреннее устройство материальной и духовной культуры региона: очертить границы, увидеть закономерности пространственного распределения явлений, определить ключевые для данной традиции знаки и их смысловое (функциональное) наполнение, то контрастивно-типологический метод дает возможность выйти за границы региона – определить интегральные и дифференциальные черты его культуры по отношению к другим традициям.

Представленная выше методология «широкой» этнолингвистики была выработана на основе анализа вербального, предметного и акционального кодов культуры, которые рассматриваются как равновесные источники информации. Преобладающее внимание к языковым фактам в «узком» этнолингвистическом исследовании требует уточнения методики их лингвистического анализа. Сформулируем приемы этнолингвистического анализа тематической группы лексики выбранной группы говоров, которые представляются основополагающими при выявлении этнолингвистической специфики региона.

1. Определение тематического состава лексики (акценты и лакуны). Лексика одной тематической группы в разных говорах отличается количественным наполнением отдельных семантических групп, наличием лакун или, напротив, уникальных идеограмм. Так, в севернорусской лексике пищи практически отсутствуют наименования блюд из мяса, при этом количественно представлены названия блюд из ржаной муки (хлеб, пироги, каши и мучные похлебки), блюд из грибов и дикорастущих растений, а также специфичных для северного земледелия злаков и овощей – ячменя и репы. Подробно разработана терминология народного пивоварения, которая демонстрирует специфичную для Русского Севера практику варки домашнего и общинного пива; также интересна отраженная в лексике практика приготовления блюд из молозива, не имеющих аналогов в общенародной кухне. Значительно шире, чем в других диалектных традициях, в вологодских говорах распространены наименования обезжиренного молока (*обрата, обратное молоко* и пр.); при этом они практически не известны архангельским говорам.

Особыми могут быть границы между идеографическими группами лексики: например, наименования идущих в пищу растений, частей и внутренностей животного и пр. также могут быть отнесены к лексике пищи – об этом говорят как контекстные связи слов, так и их семантические и словообразовательные дериваты – названия блюд, ср. волог., костром. *пест, пэстик, пистик* ‘молодой побег хвоща’: «В голодные годы пистиги или», костром. *пестовница, пистешница* ‘запеканка из молодых побегов полевого хвоща с добавлением яиц, молока’.

Региональный подход помогает учесть количественные показатели, избежать преувеличения значимости единичного факта и добиться большей научной объективности. Сплошная выборка форм на ограниченной территории позволяет определить, является ли слово частью активного или пассивного словарного словаря данного говора (причем нередко с учетом относительной хронологии фактов), выявляет факты, имеющие большое количество словообразовательных вариантов на одной территории и системно более устойчивые (ср. ограниченность фиксаций слова *кипришиха, тупысь* на юго-востоке Архангельской области и множественность форм и значений сущ. *челпан*). Если факт раритетен, существует возможность оценить его в контексте территориально близких лексем: например, иноязычный источник для

слова *кипришиха*, *челпан* можно предполагать, исходя из других кулинарных заимствований из коми (*ляз*, *тупысь*).

2. Лингвогенетическая характеристика лексики, т. е. соотношение исконных и заимствованных единиц в данной языковой традиции, помогает решить вопрос о внешних связях лексики и стоящего за ней фрагмента материальной и духовной культуры Русского Севера, в том числе выяснить их гетерогенный, инокультурный источник. Показательным для характера межъязыкового и межкультурного взаимодействия является процент заимствований в каждой из тематических микрогрупп. Так, основным источником заимствования на Русском Севере были прибалтийско-финские языки, при этом большое количество прибалтийско-финских по происхождению лексем содержит лексика, называющая мучные похлебки, названия хлеба, в особенности ячменного (*мяконик*, *челпан*, *тупысь*, *соречник*); группа наименований молочных продуктов представлена в основном исконно славянскими лексемами, однако заимствования наблюдаются среди наименований, связанных с процессом изготовления сливочного масла и продуктов, получаемых в ходе его производства; не встречаются заимствования в лексике пивоварения.

Помимо внешних заимствований, пришедших из лексики других языков, существуют внутренние (вторичные) заимствования – из других групп говоров или форм существования языка. Так, из городского просторечия и жаргона с начала XX в. в диалект начинают проникать наименования самогона и браги (*ханжа*, *чемергес*, *сучок*); диалектное *запéря* ‘толоконная похлебка’ пришло в костромские говоры из соседней Кировской области (Вятки), костром. *крупчатка* ‘белая мука’ (Пав) – из говоров Верхнего Поволжья.

3. Ареальная характеристика лексики (микрорегиональные, общесеверные, общерусские элементы). Каждая группа говоров характеризуется уникальным сочетанием микрорегиональных, общедиалектных (в нашем случае, общесеверных) и общерусских элементов. Речь здесь должна идти не только об уникальности лексем и их значений, но и о специфичности стоящих за ними бытовых и обрядовых практик и народных представлений. Например, узколокальными, характерными для относительно изолированных микрогрупп, являются многие заимствования – в Белозерье *то́кра* и *то́пра* ‘похлебка или каша из толокна’, в Приморском районе Архангельской области – *галагáтка* ‘блюдо из ягод с мукой, запеченных в печи’, в Лешуконском и Мезенском районе – *фю́ла* или *фю́ла* ‘блюдо из искрошенного и залитого маслом колоба’, в Котласском и Вилегодском районах Архангельской области – *кипри́шиха* ‘блюдо из заваренной муки с ягодами’.

Некоторые номинации характерны для группы говоров внутри севернорусских говоров: например, в юго-западных районах Вологодской области пиво, сваренное в больших чанах, противопоставлялось пиву, приготовленному в печи, как *стыровое пиво* и *печное пиво*,

тогда как на юго-востоке Вологодской области и в пограничных районах Костромской области эти же виды пива противопоставлялись как *тианное* и *корчажное* пиво. В северо-восточных костромских говорах топленое молоко называлось *отогрётое молоко*, тогда как в архангельских пинежских говорах – *печёное молоко*. На всей территории Русского Севера была распространена практика приготовления хлеба из смешанной муки, однако соответствующие названия представлены несколькими ареально ограниченными вариантами (*двоежитник*, *троежитник*, *двинянка*, *сорешник*, *смешеник* и пр.). В группе севернорусских говоров встречается *луда* ‘толокно, замешанное на молоке’ (Великоустюгском районе Вологодской области, части вятских и пермских говоров). Преимущественно в Онежском и Холмогорском районах можно обнаружить наименования ухи без рыбы – *советская уха*, *сталинская уха*, *профсоюзная уха*.

Среди специфически северных (общесеверных) можно выделить широко распространенное, особенно в Вологодской области, название хлеба *мякка*, *мяккий*, *мякони́к*, *мяку́шка* ‘небольшой круглый хлеб, обычно из смеси ржаной и ячменной муки или ржаной муки с овсяной’, а также, например, наименование сбитого, нетопленого масла: арх., волог., костром., перм. *пáхтус* ‘сбитое из сметаны масло; не топлёное масло’.

Названия позволяют прочертить не только изоглоссы, но и изопрагмы – границы распространения некоторых культурных явлений: так, если на Русском Севере скоромное масло получали преимущественно из перетопленной сметаны, которую *мешали* (арх., перм., пск. *мешать масло*, волог. *смес*, *мешанец* ‘масло’, волог. *вертеть* ‘взбивать масло’), то на западных территориях масло били в маслобойке (ср. ярсл. *сб́итень* ‘сливочное масло’, зап. брян., пск., смол. *сколот́ить* ‘сбить масло’).

Учитывая, что значительную часть лексики каждого говора составляют общерусские элементы, необходимо установить семантическое тождество или расхождение между ними. Так, общерусское *каравай* ‘большой круглый хлеб’ на северной территории чаще всего встречается в более узком значении ‘большой круглый хлеб из ржаной муки’, но более употребима уменьшительная форма *каравáшек* для обозначения небольшого круглого хлеба, нередко из суррогатной муки. Выявляются изоглоссы и изопрагмы, противопоставляющие севернорусские и среднерусские говоры. Так, в среднерусских и южнорусских говорах слова, восходящие к общенародному *жито*, обозначали зерновой, немолотый хлеб или рожь, тогда как на Русском Севере (преимущественно в Архангельской области) *житом* называли ячмень, ячменную муку и изделия из нее.

4. Междиалектные и межславянские изоглоссы. Изоглоссы обнаруживают явления, генетически или типологически общие для рассматриваемого говора и других говоров или славянских языков. Важным для семантической реконструкции архаической лексики является определение междиалектных изоглосс, позволяющих восстановить старшее

значение слова. Так, на Русском Севере слово *друзг, друзги* употребляется в значении ‘осадок в пиве’ (арх., костром.) [ЛКТЭ], тогда как северо-западным и западным говорам известно название разного рода мелких отходов – *друз* ‘сор, мусор’, *друзга́* ‘все рыхлое и сухое; сор, сухой лист, прутья под ногами’. Обе группы значений могут восходить к старшему ‘мелкие, drobные предметы’.

Примером межславянской изоглоссы, свидетельствующей о сохранении общеславянской лексики в разных славянских ареалах, может быть севернорусское (волог., перм.) *сирь, сера* ‘молозиво’, генетически сопоставимое с польск. *siara* ‘молозиво’ и позволяющее предполагать архаичность соответствующего значения. Также на Русском Севере сохраняется не свойственная русскому литературному языку форма слова *уха* с начальным *j*-: *юшка* ‘кровь животного’ (волог.), ‘бульон’ (костром.), ‘рыбный бульон’ (арх., волог.), известная в том же значении польскому, белорусскому и украинскому языкам: польск. *jucha, juszka* ‘бычья кровь, сукровица’, ‘кровь животных’, белор. разг. *юха* ‘кровь’, белор. *юшка* ‘уха, ушица’, диал. ‘отвар из свежей рыбы’, ‘жидкая часть кушанья’, укр. *юшка* ‘суп, уха, вообще жижица в вареной пище’ [ЭССЯ 8: 193, 199].

5. Семантическое варьирование диалектного слова. При рассмотрении значений, непосредственно связанных с темой пищи и питания, выявляются дифференциальные семантические признаки, присущие слову в данной группе говоров. Так, глаголы *складывать, складываться* в архангельских говорах приобретают денотативно узкое значение ‘приносить продукты к празднику’, сущ. *уха* регулярно употребляется в значении ‘бульон, навар’ или ‘суп из грибов’, а *щи* – ‘похлебка из мяса и крупы’. Эти семантические сдвиги могут быть отражением природных и историко-культурных особенностей региона (обилие грибов; локальность практики выращивания капусты и других овощей) или свидетельствовать о сохранении семантической архаики (этимологической связи *щи* (**sъti*) и *сытый, сытный* (**syt-*) и старшем значении сущ. *уха*, реконструируемом как ‘бульон, отвар’). Интерпретация дальнейшего семантического развития слов с кулинарной семантикой выявляет связанные с пищей представления и коннотативные смыслы. Например, *щи* на Русском Севере служили мерой мяса, необходимого для дневного пропитания семьи, а *уха* – мерой рыбацкого улова, необходимого для приготовления рыбной похлебки (ср. арх. *уха* ‘хороший улов рыбы’, волог. *уха с картошкой* ‘о плохом улове’); для «*ухи*» на Русском Севере характерны коннотации простоты и удачливости (волог., арх. *не уха* ‘о тяжелом, трудном положении’), для щей – незамысловатости и неудачи (волог. *щи похлебатъ* ‘плохо, бессмысленно’).

Анализ особенностей значения слова, логики его развития и соотношения с другими лексемами позволяет выявить присущие слову к у л ь т у р н ы е к о н н о т а ц и и, понимаемые не столько как символические со-значения или оценочный компонент семантики, сколько как

некоторые дополнительные знания о культурно-бытовых практиках, связанных с называемым предметом: например, *лебедíные лепёшки* ‘лепешки из лебеды’ противопоставляют пищу сытого и голодного периодов, *репное, ушное* ‘постная пища’ выявляют роль репы и рыбы в северном рационе, *русское масло* ‘топленое масло’ позволяет говорить о различиях в технологии приготовления сливочного масла у разных этнических групп.

б. Специфика народной лингвистической таксономии. Анализ дифференциальных и интегральных семантических признаков наименований и их системных отношений выявляет отраженную в языке народную таксономию. Данный аспект исследования позволяет увидеть отраженную в лексике народную типологию предметов, явлений, их признаков или действий, определить, «как наивное членение (классификация) мира на основные категории (человек, животные, растения, предметы и явления окружающего мира) и более дробные классы выражается лексическими средствами славянских языков», «реконструировать основные смыслы и мотивы, которые релевантны для языкового способа категоризации мира» [Толстая 2023: 277]⁸. Так, за общенародным *каша* в севернорусских говорах скрывается иное видовое разнообразие блюд, чем в современной русской кулинарной и языковой традиции. Среди *каш* выявляется группа названий кашеобразных густых и жидких блюд из муки (волог., костром. *каша-повали́ха*, арх. *каша-густя́ша*, арх. *толсто́пятая каша*, арх. *каша-мучня́*), густых блюд из размяченных овощей (арх., волог. *карто́вная каша*) и даже густых рыбных похлебок (арх., волог. *ка́шица*). Таксономические отношения могут существенно перестраиваться от говора к говору: например, в Тотемском и Харовском районах Вологодской области в качестве родового обозначения молочных крупяных каш используется сущ. *творог*, тогда как в лежащем юго-западнее Сокольском районе *творог* – это ‘скисшее молоко со сметаной и овсяной крупой’, в северо-восточных костромских говорах *творог* – это ‘начинка для открытых пирогов’ и др. Таксономические отношения в севернорусской лексике пищи специально рассматриваются в Гл. 3. Специфика народной лингвистической таксономии пищи и питания, а также в ходе анализа наименований отдельных видов пищи.

Тематические группы представляют собой микросистемы первого порядка, образуемые лексикой одной денотативной области (названия хлеба, выпечки, молочных продуктов и пр.). Региональную специфику получают формируемые наименованиями пищи вторичные предметные комплексы, отражающие отношения между лексикой разных тематических микрогрупп (например, *щи* и *каша*, *хлеб* и *соль*), лексикализованные, например, в виде устойчивых пар или их дериватов (*хлеб-соль*, *чай-сахар*, *щи да каша*; *хлебосольный*, *хлебосольство*, *шти́каша*) или проявленные в устойчивых фольклорных мотивах (*Я живу*

⁸ О принципах анализа лексических средств выражения наивной категоризации см. в статье С. М. Толстой «Лексическая типология и этнолингвистика» [Толстая 2023].

богато: у меня харчей – хрен да луковица, а медной посуды крест да пуговица (Череп. у.) [РК 7/2: 318]; *Сука-масляница! Б...ть-обманищица! Обманула, провела, на Пречистое ушла, по хрен да по редьку, по серую капустку!* (Гряз. у.) [РК 5/2: 32]). Вторичные семантические микросистемы, в том числе неочевидная синонимия или антонимия языковых единиц, в целом не характерная для слов с предметной семантикой, выявляются и при анализе семантической деривации: так, диалектные прозвища отражают оппозицию «вода – квас» (*водохлёбы – водоквасы, квасники*), «вода – треска» (*водохлёбы – трескоеды*), а также противопоставление пищи земледельцев и рыбаков (*толокóнники, опáрники, мукозóбы, кутехлёбы, луковицы – ершееды, кислая камбала, налимы*).

7. Мотивационные связи лексики с другими тематическими группами. Региональную специфику могут иметь как мотивационные модели, формирующие лексику пищи и питания, так и мотивационные модели, представляющие ее дальнейшую семантическую деривацию. Оценивать стоит не столько единичные факты, сколько сложившиеся концептуальные коды – слова одной тематической группы, системно используемые для интерпретации других тематических областей, в том числе положенные в основу ономастических единиц. Например, для западной части Архангельской области и центральной части Вологодской области характерна числовая модель в наименованиях хлеба из нескольких видов муки: волог. *троему́ченик* (В-Важ), арх. *двойни́ца* (Шенк), *двоежи́ток* (У-Куб, Вологод), волог. *двои́чной хлеб* (У-Куб), тогда как на востоке преобладают наименования с корнем *сор-* и *смеш-*, предположительно заимствованные. В свою очередь наименования выпечки выступают как концептуальный код при обозначении участков земли: *кали́тка* карел. (рус.) ‘участок пашни’ (Кириш), ‘пласт дерна’ (Пудож), арх. ‘небольшой участок земли’ (Карг) при севернорус. шир. распр. *кали́тка* ‘ватрушка, пирожок’ [Герд 2004: 180], волог. *ковры́га* ‘большой пласт земли’, *ковры́га* ‘участок земли, равный сотке’ (Ник) [КСГРС], костром. *коровáшек* ‘возвышенное место округлой формы’, ‘участок земли’ (Вох, Окт) [ЛКТЭ], волог. *чалáн* ‘возвышенное место округлой формы’ (Ник), ‘гора’ (Кир) [КСГРС], волог. *ры́бник* ‘пирог с рыбой’; ‘невспаханный участок поля’ (Ник) [КСГРС], волог. *тирог* ‘участок земли, приходившийся на одну ревизскую душу’ [СРНГ 27: 40–41]. Отражение этой модели можно встретить и в народной топонимии, ср. волог. *Блин* ‘мыс; покос’ (Белоз), волог. *Пирóжное* ‘болото’ (Белоз), арх. *Пирóг* ‘покос’ (Вин) [ТК]. Кулинарный код становится ведущим при обозначении коллективных трапез по случаю окончания полевых работ, сбора урожая: значение ‘совместная трапеза’ развивают названия напитков и блюд из зерна, например, *пивá, каша, салама́т, фи́ла*; отпищевые наименования системно встречаются в народной антропонимии: многие севернорусские прозвища образованы от наименований выпечки, молочных продуктов, жидких блюд из крупы (*тестоеды, толокóнники, творóжники, кисломолóчники* и пр.).

7. Типология этимологических связей. Не имея, казалось бы, строгой региональной привязки, этимология, обращенная к самой устойчивой зоне слова, его «внутренней памяти», помогает сделать реверсивный шаг в сторону «севернорусских древностей». Помимо выявления групп заимствований, т. е. генетической характеристики лексики, о которой было сказано ранее, этимология собственно славянской лексики позволяет реконструировать архаические языковые явления – словообразовательные модели и форманты, семантико-мотивационные связи, свойственные архаической лексике, а также отраженные в языке утраченные бытовые практики и представления. Значимым для культурной реконструкции оказывается, например, этимологизация названий каш и киселей, которые позволяют восстановить древнейшие способы обработки и измельчения зерна путем битья-растирания: костром. *пятаво* ‘толокно’ может быть сопоставлено с гл. **рѣти*, *рѣно* ‘натягивать, растягивать, поднимать’ и, вероятно, ‘бить, давить’ (ср. белор. *пяць* ‘напрягать, давить; пинать, пихать’, яросл. *напятить* ‘поколотить’); ту же внутреннюю форму имеет волог. *месятка* ‘толокно’ при *месякать* ‘бить, колотить’, костром. *заеперя* ‘блюдо из толокна’ при *заеперить* ‘ударить’ (см. Гл. 4. § 2. Жидкие блюда из толокна и муки).

Здесь, однако, встает вопрос методического характера – каковы критерии выделения лексических «древностей», что может служить опорой при хронологической атрибуции слова, пусть и весьма приблизительной⁹? Признаком архаической лексики может быть нетипичность фонетики на фоне других говоров или литературного языка (*кеж* вм. *цеж*, *двинянка* вместо начального *двой-*, *сыроватка* вм. *сыворотка*), словообразовательные особенности (наличие архаических и ныне непродуктивных суффиксов и приставок – *куим*, *пйтер-йдер*, *суло́й*, *су́толока*), неясность словообразовательной структуры или затемненность внутренней формы (*типанида* ‘каша из пшеничной или ржаной муки’, *толстопя́тая каша* ‘каша из дробленого ячменя’, *пестроки́ша* ‘простокваша’ и др.), утрата производящей основы или изменение ее значения (*заеперя*), сложность семантико-мотивационной реконструкции (*сыродуб* ‘постная пицца’, *сосвѣжиться* ‘скиснуть’), а также отражение в мотивации слова нетипичных для современной культуры практик и представлений (печенье *жаворонки*, праздник *братчина*, кисель-*вѣгонщик*, *веселить* ‘добавлять закваску, хмель в пиво’ и др.).

8. Обрядовая семантика языковых знаков и ее соотношение с культурной символикой соответствующих

⁹ В качестве опорного приема, который позволяет провести хронологическую стратиграфию топонимов, В. Л. Васильевым была предложена методика определения продуктивности – непродуктивности его структуры: непродуктивные типы являются, как правило, более архаичными, чем продуктивные [Васильев 2012: 58–71]. Если устойчивость топонимов и их известная исчислимость позволяет достаточно последовательно применять этот прием, подкрепленный возможностью количественных сопоставлений, то обширность и «текучесть» лексики не всегда дает возможность для оценки ее продуктивности-непродуктивности.

предметных и акциональных знаков также могут варьировать в зависимости от локальной традиции. Например, застольный этикет всего Русского Севера предписывает использование в качестве разгонного блюда киселя или пивного осадка: волог. *кисель-погоняльщик*, арх., волог. *вышибало* ‘кисель как последнее блюдо’, костром. *друг подать* ‘намекать на завершение трапезы’ при *друг* ‘осадок от пива’, костром. *пивонос* ‘участник свадебного обряда’. В свадебных обрядах специфически северной традицией является употребление рыбника в качестве основного блюда, что закрепилось в свадебной терминологии, например, волог. *прийти по рыбник* ‘прийти к свахе, чтобы получить символический выкуп за невесту – отрезки ткани, вино, рыбник’ [КСГРС]. В сельскохозяйственных обрядах на всем Русском Севере ключевую роль играли мучные каши из толокна, что подтверждает многозначность арх. *хлюп*, арх. *саламат*, употребляемых в значениях ‘жидкое блюдо из толокна’ и ‘празднество по окончании жатвы’ [КСГРС]. В то же время есть традиции и более локальные: обычай готовить по окончании полевых работ блюдо из искрошенного хлеба с маслом, известного как арх. *фи́ла (фю́ла)*, распространен только в Лешуконском и Мезенском районах [КСГРС]. Для календарных обрядов северо-востока Костромской области характерна практика выпекать обрядовое печенье-*жаворонки*, не отмеченная в более северных районах.

9. Метаязыковая рефлексия носителей языка, предлагающая взгляд на диалектную систему «изнутри», помогает выявить культурно-языковые маркеры локальной традиции и наметить границы распространения языковых явлений. Наряду с наименованиями одежды, частей дома, лексика пищи воспринимается информантами как важный идентификатор речи той или иной местности. Так, нередко в лингвистических рассуждениях носителей севернорусских говоров выстраиваются лексические оппозиции названий хлеба, например, по версии тотмичей, *коровашки* говорят в Тотемском районе, *челпаны* – в Вологодском районе, а *покатушники* – в Кадуйском: «У нас *коровашки*, в Вологодском районе *челпаны́*, а в Заозерье *покатушники*. Хохочем над имя» (Тот); *житники*, по мнению Каргополов, на прочих территориях называли *ярушники*: «*Житники* пекли из ячменя, в других краях *житники ярушниками* звали» (Карг). Концентрация подобных наивных изоглосс может говорить, например, о контактной природе данной территории, особенностях заселения или культурно-языковой изолированности групп (см. также [Бондаренко 2021: 127–147]).

Языковые данные позволяют дифференцировать локальные сообщества. Здесь может быть учтена как внутренняя рефлексия носителей диалекта, так и дифференциальные признаки рациона, выделяемые в результате лингвистического анализа внешним наблюдателем-исследователем. Рефлексия носителей диалекта над спецификой своей или чужой пищи и ее названий может быть выражена в контексте – «у нас говорят по-особому»: «У нас *кокорки*, а у кого-то *глибки*, а у кого и *творог*» (Сок) [СРГС 5: 228], может быть отражена, например, в

сформировавшихся в данном сообществе коллективных прозвищах, выделяющих локальные группы соседей по их пищевым привычкам (ср., например, *тюрики́* ‘жители д. Соболева Каргопольского р-на Архангельской обл.’: «Соболяна – тюрики, тюрики: тюрю кушали»). Наличие локальных сообществ может подтвердить или опровергнуть этнолингвистическая интерпретация лексики. Так, по многим лексическим показателям отличается лексика Мезенского и Лешуконского районов: здесь встречается *фила* или *фюла* ‘блюдо из размоченного в масле колоба’, сохраняются лексемы со значением ‘есть сырое мясо’ (*есть сырком, обурдать*), в свадебном обряде символическая роль приписывается пивной гуще (*гуци налить в сапоги* ‘отказать жениху’) и др.; коллективные прозвища выделяют эту локальную общность по пристрастию к морской рыбе и кофе (ср. *трескороды* и *кофейники* ‘прозвище жителей Мезени’). В Онежском районе широко представлена лексика чаепития, наименования каш из ячменной муки, названия рыбных похлебок и пирогов, а также экспрессивные названия пустых супов или ухи без рыбы (*безрешиница, профсоюзная уха, сталинская уха* и др.).

Перечисленные приемы этнолингвистического анализа лексики, позволяющие провести региональные границы – не собственно географические, но культурно-языковые – стоит применять в последовательности, отражающей логику постижения локальной традиции – начиная с выявления определивших ее формирование внешних факторов (природных, хозяйственно-промысловых, историко-культурных и социальных), через понимание внутренней семантической организации лексической группы и определение ее типологических связей с другими диалектами и языками к реконструкции семиотической роли пищи в народной культуре. Этой логике представления региональной традиции мы старались придерживаться в предлагаемом исследовании, пять глав которого являют собой различные аспекты анализа лексики пищи и питания: экстралингвистический (Гл. 2. Лексика питания в свете природных, хозяйственно-промысловых и социокультурных особенностей Русского Севера), системно-семантический (Гл. 3. Народная лингвистическая таксономия пищи и питания), ареально-типологический (Гл. 4. Лексика пищи и питания в ареальном и типологическом аспектах»), культурно-символический (Гл. 5. Лексика пищи и питания в контексте традиционной культуры). Завершается исследование анализом накопленного российскими диалектологами опыта составления этнолингвистических словарей, включающих комплекс культурно-языковых сведений; предлагается модель лексикографического представления ключевых для языка и культуры понятий, обобщающая сведения об основных элементах народной гастрономии и их вторичных функциях (Гл. 6. Опыт составления этнолингвистического словаря лексики пищи и питания).

3.5. Границы региона

Язык и культура Русского Севера, с одной стороны, составляют часть русской, восточнославянской и – шире – общеславянской традиции, с другой, подобно Балканам, Карпатам, Полесью, Польскому Поморью, имеют локальную специфику, определенную природными, социально-историческими, экономическими и пр. факторами. Если Балканы, Полесье, среднеднепровские территории являются древнейшими территориями расселения славян, в разных концепциях этногенеза претендующими на статус славянской прародины, то в этом смысле Русский Север – территория для славян относительно новая, интенсивное освоение которой началось достаточно поздно – уже после XII века. В то же время она служит источником «славянских древностей», поскольку, являясь периферией славянского мира, дольше сохраняла те языковые черты, которые в центре были вытеснены новациями. Русский Север интересен не только как регион культурных и языковых контактов с инославянскими народами (как, например, и Балканы), но и самый обширный регион, освоенный славянами в начале исторического периода: увидеть славян в роли колонизатора, осваивающего новые земли, позволяют далеко не все славянские территории.

Используемый в работе термин *Русский Север* не всеми исследователями понимается однозначно. В состав Русского Севера обязательно входят Архангельская и Вологодская области, вариативно – Мурманская область, Республика Карелия, Республика Коми, а также Костромская область (различные концепции *Русского Севера* см., например, в [РСЛО 2021: 19–20; Калуцков 2010; 2011]). В историко-этнографических работах границы Русского Севера нередко расширяются и включают довольно обширные территории «к северу от той области, которую восточное славянство освоило при расселении в условиях первобытнообщинного строя, до возникновения Русского государства»: таким образом южная граница северных территорий проводится от южной части Чудского озера к верховьям Волги и до нижнего течения Камы [Бернштам 1978: 9–10]. Освоение новых для восточных славян северных территорий было связано с двумя колонизационными потоками: с одной стороны, новгородским или ладожским, осваивавшим северо-западные территории, и, с другой, верхневолжским, заселившим, прежде всего, земли бассейна Северной Двины [см., например, Бернштам 1978: 20; Бернштам 1973].

Для лингвистического исследования важна не столько природно-географическая общность территорий (тем более, что климат и природа Костромской области существенно отличается от приморских районов Архангельской области) и «синхронность» их историко-социальной жизни, сколько относительная языковая монолитность, обеспечиваемая распространением севернорусского наречия. Именно поэтому Архангельская и Вологодская области как территории бытования севернорусских говоров рассматриваются нами полностью, а Костромская область – лишь частично, только те ее северо-восточные районы, которые

относились к Вологодской губернии (Вохомский, Октябрьский и Павинский районы). Обозначенные территории входят в северную и северо-восточную зону северного наречия, включающего вологодские, архангельские (поморские) и частично костромские группы говоров [РД 2013: 274–277, 280–283], тогда как районы, расположенные юго-западнее, существенно отличаются в языковом и культурном плане, в том числе в связи с сильным влиянием русских говоров владимирско-поволжской группы и тюркскими контактами (татары, чуваша и пр.).

Исторически на языковую специфику Русского Севера повлияли два основных фактора: особенности заселения и контакты с финно-угорскими народами. Остановившись на архангельской и вологодской традиции, мы не рассматриваем ни территории соседней Карелии и Республики Коми, для которых характерны не только исторические, но и современные контакты с прибалтийско-финским населением, ни более южные костромские и ярославские территории, в говорах которых финно-угорские следы относятся к более древнему периоду.

Таким образом, общий тон региональной традиции задается, с одной стороны, рядом внеязыковых факторов – ходом колонизации территории, особенностями хозяйствования, сходством обрядовой жизни и пр., с другой, общностью диалекта и межъязыковых контактов, единых по времени, типу, интенсивности. Общность, однако, не предполагает монолитности: подобно тому, как фонема представлена конкретными, отличными друг от друга реализациями, а слово – отдельными словоупотреблениями, культурно-языковая традиция складывается из ряда ее локальных вариантов. Так, внутри Русского Севера выделяются отдельные районы, имеющие этнокультурную, фольклорную и языковую специфику. Среди локальных традиций, привлекавших исследовательское внимание диалектологов и этнографов, выделяются Белозерье [Андреева 1985; Белозерье 1994; ДКСБ; Макаров 1997 и др.], Беломорье [Бернштам 1978; 1983; Дуров 2011; Кабинина 2011; Кушков 2011; Лисниченко В., Лисниченко Н. 2007; Меркурьев 1979; Мосеев 2005; Мызников 2010, 2021; ПФМ 1967], Двиноважье [Бернштам 1995; Желтов 2000; СВРГ; УНС], Каргополье [Каргополье 2009 и др.], бассейн р. Пинега [Антушева 2010; Былины Пинеги; Данилова 2009; Иванова, Калущков, Фадеева 2009; Савушкина 1980; Сими́на 1976; СПинГ 2019 и др.]. Представленный список, хотя и далеко не в полной мере показывает объем имеющихся исследований перечисленных микротерриторий, позволяет выявить зоны исследовательского интереса и «слепые зоны», культурно-языковая уникальность которых пока не отражена в монографических исследованиях. Например, к относительно слабо изученным регионам относятся Лешуконье (см. [Удина 2021]), Волго-Двинское междуречье (монография о лексике Волго-Двинского междуречья подготовлена к печати сотрудниками Уральской школы этнолингвистики, ономастики и этимологии), а также бассейн р. Вохма в Костромской области.

Задачи реконструкции традиционной культуры определили и хронологические рамки исследования. Наибольшую ценность для нас имеют сведения, записанные в XIX в. и первой

половине XX в., когда сложившаяся в XII–XVII вв. культурно-языковая общность на Русском Севере еще не претерпела изменений, обусловленных существенными социально-историческими трансформациями и влиянием общенародной культуры. Перемены конца XX века привели к значительному изменению системы питания: появились новые продукты, сократились продукты домашнего приготовления, изменилась технология приготовления многих традиционных блюд, в том числе из-за исчезновения некоторых ингредиентов (например, сокращение посевов ржи и ячменя, посадок репы, гороха и пр.). Диалектная лексика Русского Севера остается одним из надежных свидетельств, до сих пор сохраняющим память о древнейшем рационе восточных славян и его особенностях на северных территориях.

Слово, обладая свойством памяти, сохраняет историю не только своей жизни – в семантической структуре, в далеких этимологических и более близких мотивационных связях, – но и историю человека, его привычек, ежедневных дел, представлений и ценностей. Опираясь на сформулированную методологию этнолингвистических исследований, привлекая разносторонний языковой и внеязыковой материал, в дальнейшем ходе изучения лексики пищи и питания мы постараемся сохранить баланс между задачей представить лексическую систему диалекта и увидеть стоящую за словом живую жизнь Русского Севера.

ГЛАВА 2. ЛЕКСИКА ПИТАНИЯ В СВЕТЕ ПРИРОДНЫХ, ХОЗЯЙСТВЕННО-ПРОМЫСЛОВЫХ И СОЦИОКУЛЬТУРНЫХ ОСОБЕННОСТЕЙ РУССКОГО СЕВЕРА

§ 1. Лексика питания и промыслово-хозяйственная деятельность крестьян

Эпиграфом к этому разделу могли бы послужить слова этнографа Г. Н. Потанина, так определившего особенность рациона крестьян Никольского уезда Вологодской губернии: «Пища здешних крестьян отличается, во-первых, преобладанием растительных элементов, во-вторых, значительным процентом диких произведений, взятых прямо у природы» [Потанин 1876: 138], что достаточно точно характеризует пищу всего Русского Севера. Традиционная система питания жителей Русского Севера, переселившихся сюда из более южных и западных областей, сложилась под влиянием природно-климатических условий, социально-экономических и культурно-исторических факторов. Тот набор культурных растений, который был характерен для земледелия средней полосы России, не мог быть перенесен на северную территорию в неизменном виде. Как отмечают этнографы, одним (но не единственным) из факторов, приостановившим в древнейшее время (VIII–X вв.) проникновение славян на Север, было изменение растительных и почвенных зон: словене, кривичи, полочане и вятичи, осваивавшие эти территории, остановились южнее начала таежной зоны, не достигнув «границы между дерново-подзолистыми и подзолистыми почвами (а почвенная зона особенно важна для земледельцев)» [Бернштам 1978: 18–19]. Более плодородными были лишь почвы в бассейне р. Вятки [Копанев 1984: 121], а также юго-западные территории Вологодской области. По мере продвижения на северо-восток почвы становились более скудными, климат – суровым [Власова 2004: 142–145]¹⁰.

Холодный климат и северные подзолистые почвы позволяли выращивать определенные виды злаков и овощей: на смену произраставшей в более южных регионах пшенице на Русском Севере пришли рожь, ячмень и овес. Существенное влияние на выбор культивируемых злаков оказала и специфика подсечно-огневого земледелия, естественным образом требовавшего севооборота культур: сразу после расчистки лесных угодьев обычно засевалась репа, дававшая хорошие урожаи на удобренных золой почвах (ср. арх. *ripniuce* ‘выжженный и расчищенный участок леса’ [КСГРС]), а потом устанавливался севооборот с чередованием озимых (ржи) и яровых (овса, ячменя) культур [Власова 2009: 139]. Существовавшие на Севере типы

¹⁰ Об особенностях хозяйственного районирования на Русском Севере см., например, [Власова 2004: 142–167].

севооборотов указывают на предпочтение к посевам ячменя, который имел короткий вегетационный период и произрастал на низинных, заливаемых весной местах [Копанев 1984: 128–130] – как раз таким был основной тип угодьев в Архангельской области. Преобладание ячменя характеризовало более северные территории, тогда как по мере продвижения к югу его посевы уменьшались – и напротив, в направлении с севера на юг увеличивалась доля ржи. Так, в XVII веке в северных районах (Нижнее Подвинье, Пинега, Мезень, Яренский уезд) ячмень был почти монокультурой, в более южных уездах преобладали рожь и овес, посевы же других злаков (пшеницы, гороха, льна и конопли) практически везде были незначительны [Копанев 1984: 128–130]. Отмеченные природно-хозяйственные факторы повлияли на состав мучных блюд и выпечки: хлеб на Русском Севере пекли преимущественно ячменный, ячменно-ржаной или с добавлением овсяной муки; выработалась особая технология приготовления выпечки из гороховой муки; повседневным блюдом стали ячменная каша, дежень, овсяный или гороховый кисель, в постные дни заправляемый льняным маслом и пр. Соответственно, именно названия ячменного, ржаного хлеба или хлеба из смешанной муки составляют большую часть севернорусских наименований хлеба.

Основными овощными культурами Русского Севера были репа, брюква, капуста, лук и горох¹¹. Огурцы вошли в рацион только в XIX в. и не всегда ценились крестьянами: «Шо за вкус в огурцах – она как старая картофель; ту гадость едят только господа» (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 498]. В Вельском уезде картофель составлял основной запас питания на зиму, тогда как, по свидетельству А. И. Иваницкого, в Вологодском уезде еще в XIX в. считался иноземным растением, возникшим из «песьего яйца», и не пользовался спросом у крестьян: 9/10 полученного урожая шло на продажу в Вологду, Грязовец и Кадников [Иваницкий 1890: 28]. Несмотря на торговые контакты, до середины XIX в. не было картофеля и у поморов [Гемп 2004: 95]. Широкое распространение картофель получил лишь к концу XIX века [Воронина 2004: 381]. Вплоть до XX в. редко употреблялись морковь и свекла. В целом распространение овощных культур было достаточно неравномерным: выращивание капусты, картофеля, брюквы, репы, лука, огурцов и др. имело специфику на микрорегиональном уровне, в том числе не только в силу природных факторов, но и из-за разного рода социальных опасений и культурных предписаний. Например, в Череповецком уезде Вологодской губернии сажали только картофель, капусту и лук, не рискуя выращивать огурцы, морковь или горох из-за боязни, что они будут украдены [РК 7/2: 453, 528]. Начало употребления многих овощей регламентировалось народным календарем: например, горох, репу, редьку, свеклу начинали есть только с Преображения (6/19 августа) после их освящения в церкви [КСГРС; РК 5/3: 591].

¹¹ Достаточно подробно ареалы возделывания отдельных овощных культур в XIX в. на территории Вологодской губернии рассмотрены в работах Т. А. Ворониной [Воронина 2022; 2004].

Несмотря на развитость скотоводства, рацион мясных продуктов также был достаточно ограниченным: более успешным было скотоводство на юго-западе Вологодской губернии, тогда как в Архангельской губернии разведение скота сильно зависело от количества кормов. Нередко бóльшую часть полученного мяса и молока крестьяне продавали (монастырям, скупщикам, заводам и пр.), поэтому хорошее мясо, масло, сметана на крестьянском столе появлялись не регулярно: типичной была ситуация, когда молоко сдавалось на маслодельни или сыроварни, а крестьяне пили только полученные остатки – обрат [РК 7/2: 313; Любимов 1986: 81]¹². Яйца воспринимались как приправа, но не признавались за питательную пищу, поскольку не давали «желудку ощутительной работы»: «крестьянин любит, чтобы желудок был, что называется, набит, чтобы в нем чувствовалась тяжесть, чтобы отрыгалось после принятия пищи» [Иваницкий 1890: 26].

Рацион земледельцев и скотоводов характеризовался цикличностью и сезонностью: он существенно колебался в зависимости от времени года. Осеннее изобилие зерна и овощей сменялось крайней скудостью питания в период с конца зимы и по начало лета, когда старые запасы уже были исчерпаны, а новый урожай еще не был получен; за временем относительного мясного достатка конца осени и зимы, когда резался скот, приходил период вынужденного весеннего и летнего «вегетерианства»; периоды, когда коровы давали молоко, сменялись несколькими зимне-весенними месяцами его отсутствия.

Поскольку неплодородные почвы и суровый климат не позволяли получать большие урожаи злаков и овощей, крестьянин был вынужден становиться охотником, рыбаком или собирателем, частично перенимая накопленный опыт жизни в суровых условиях у соседствующих финно-угорских народов (об этом свидетельствует высокая доля финно-угорских заимствований в севернорусской промысловой лексике, см., например: [Андреева 1985; Кабинина 2001; Березовская 2006]). Севернорусскую культуру собирательства и представление о природе как источнике пищи и достатка прекрасно отражает архангельский глагол *высобирывать* ‘собирать (в лесу и т.д.); использовать природные ресурсы’: «Если всё это богатство высобирывать, всю границу можно завалить» (Холм); «Рябы, глухари; рыба, лес, вот где богатство-то высобирывать» (Холм) [СГРС 2: 260].

Повсеместно весомую часть питания составляли лесные ягоды (брусника, морошка, голубика, смородина и др.) и грибы (рыжики, грузди, белые, маслята и др.), сбор которых был непременным делом всякого крестьянина. На заготовку продуктов в равной степени были направлены усилия мужчин, женщин и даже детей, помогавших в сборе дикоросов: «Ества наша

¹² Продажа продуктов не приносила крестьянам большой прибыли: «около 900-ых годов за пуд молока маслодел платил крестьянам не более 35 коп., рассчитываясь с ними преимущественно товарами из своей лавки по непомерно высоким ценам» [Данилов 1923].

поморская – своего, нашего производства: с моря берем, с огорода и поля выращиваем, из лесу носим – охотничам там, с болотцу. Конечно, и скотинку держим, лугову траву ей носим. Все мужики, жоночки, ребята – все на еству силы кладут – заготовить» (помор.) [Гемп 2004: 460]. Доля охотничьего промысла была велика в глухих лесных районах северо-востока Архангельской и Вологодской областей, однако редко где мясо дичи составляло существенную часть питания: целью охоты на дикого зверя были шкуры или ценный мех, которые, как и дичь, шли в основном на продажу. Благодаря близости и изобилию водных источников¹³ практически повсеместно крестьяне ловили рыбу для повседневного употребления: в районах, примыкающих к морскому побережью, крупным озерам и рекам, лов рыбы имел промысловое значение, а рыба служила не дополнением к пище, но основой рациона [Едемский 1923: 206; Копанев 1984: 150; КПКУ; Любимов 1986 и др.].

Сложившиеся социально-экономические условия жизни вынуждали крестьян постоянно балансировать между сохранением выращенной или добытой пищи «для себя» и потребностью ее продажи ради получения денег и/или выплаты необходимых налогов (податей, сборов, оброка и прочих «повинностей»)¹⁴. Себе крестьяне нередко оставляли продукты второго сорта: мясные субпродукты, молочный обрат, рыбу, ягоды и грибы худшего качества. Рыба ценных пород (семга, палтус, треска, сельдь) на крестьянский стол попадала лишь в праздники, и то не повсеместно, поскольку в большинстве своем шла на продажу – монастырям, скупщикам и пр., а в годы советской власти сдавалась государству как улов рыболовецких колхозов.

Существенно различался рацион отдельных социальных групп: бедных и зажиточных крестьян, наемных рабочих, рыбаков и других артельщиков. Во время полевых работ наемные рабочие питались гораздо сытнее и калорийнее, чем обычная крестьянская семья: работников обязательно кормили масляной кашей, пирогами, поили чаем, вином или водкой, чего не могли себе позволить рядовые крестьяне. То, что бедные крестьяне употребляли лишь в воскресный день или в праздники, составляло ежедневную пищу зажиточных крестьян, рацион которых отличался во многом за счет возможности приобретать продукты. Только в особые дни – на свадьбу или в праздничные посиделки – на крестьянском столе появлялись лакомства: выпечка из пшеничной муки, каши из пшена, риса и гречки, «привозная» рыба, чай с сахаром, изюм, орехи, конфеты и пр.

¹³ Одна из особенностей освоения Русского Севера заключалась в том, что крестьяне селились преимущественно по берегам рек и озер, и лишь гораздо позднее, начиная с XIX в., поселения стали притрактовыми [Власова 2001; Дмитриева 2006: 4].

¹⁴ См., например, в XVIII в. в Вологодском уезде, помимо денежного оброка, крестьяне сдавали 4,7 фунта масла, 9,5 фунта мяса, 2–3 яйца со двора [Бакланова 1976: 89].

Рацион достаточно варьировал в зависимости от экономической развитости региона: Поморье, Мезень, Каргополь, через которые шла торговля с другими регионами и странами, были гораздо лучше обеспечены продуктами, чем жителей глухих территорий – например, архангельского Пинежья, деревень бассейна р. Вохма в Костромской области. Развитие торговли и торговых путей в XX в. привело к появлению новых продуктов: скажем, существенно изменился состав употребляемых напитков – традиционные квас, пиво, кисель, сулой стали вытесняться чаем, кофе, приобретаемыми алкогольными напитками, в том числе суррогатными.

Совокупность указанных факторов определила специфику питания локальных микрогрупп. Несмотря на наличие интегральных черт в рационе крестьян Русского Севера, свои особенности имела кухня поморов (преобладание рыбных блюд, влияние саамской кухни), пинежан и лешуконцев (относительная бедность рациона и высокая доля «лесных» продуктов), каргополов и мезенцев (наиболее изобильная и богатая пища), белозерцев и вытегорцев (разнообразие рыбных блюд, а также существенное влияние кухни карел и вепсов), крестьян-земледельцев и скотоводов южных районов Вологодской области (доля сельскохозяйственных угодий и поголовье скота были наиболее высоки в Вологодском, Череповецком, Грязовецком, Никольском, Кичменгско-Городецком районах Вологодской области [Народное хозяйство 1967: 58, 79-80], что определило состав продуктов). О специфичности локальных типов питания говорят исследования и обзоры, освещающие пищу микрогрупп: поморов [Бернштам 1983: 65–72; Гемп 2004: 95–100; Ефименко 1877: 67–73], заонежан [Логинов 1993а: 114–130], пинежан [Едемский 1923: 205–207], вытегорцев [Алешина-Матюшкина 2004: 86–99; Митрошкина 2015], белозерцев [Алексеева 1998] и андожан [Петровец, Иванова 2007], никольцев [Потанин 1876: 138–139], тотмичей и кокшаров [Воронина 1997; Попов 1857: 135–136; Угрюмов 2003], каргополов [Дурасов 1986], вожегодцев [Кабанова 2014], жителей Поважья [Желтов 2011; 2000: 70–112] и пр. Общие этнографические обзоры пищевых традиций Русского Севера и его районов содержатся в [Воронина 2022; 2004; 1992; Гудков 2006].

Помимо упомянутых природных и экономических факторов, на систему питания повлияли и с т о р и к о - к у л ь т у р н ы е с о б ы т и я. Существенные изменения в рационе происходили в периоды социальных потрясений и войн, которые приводили к значительному оскудению питания и возрастанию доли «лесной» пищи; образование колхозов повлияло на перераспределение продовольственных ресурсов: выровнялся рацион бедняков и зажиточных крестьян, многие продукты практически ушли из рациона, поскольку сдавались государству в качестве «продналога» (молоко, масло, яйца и пр.) – в костромских говорах до сих пор сохраняется память об этом времени в канцеляризмах *мясповинность*, *молповинность*, *яйповинность* ‘продовольственный налог мясом, молоком, яйцами’ [ЛКТЭ]; в то же время на Архангельском Севере в результате контактов с моряками союзнического флота из Европы и

Америки в годы Первой и Второй мировой войны могли появляться новые «экзотические» продукты.

В последующих разделах этой главы, опираясь, прежде всего, на языковой материал, мы рассмотрим те виды пищи, употребление которых было обусловлено перечисленными внешними факторами: особенности природно-климатических условий и промыслово-хозяйственной деятельности определили роль грибов, ягод, рыбы и мяса в рационе; социально-исторические события привели к формированию рациона «голодного времени»; в свою очередь, сложившиеся особенности питания стали важнейшим критерием в противопоставлении территориальных и социальных групп и отразились в народных коллективных прозвищах.

1.1. Грибы и ягоды

Многочисленные реки, озера и протяженные леса Русского Севера служили для жителей этого региона важным источником пищи – съедобных растений, ягод, грибов, рыбы и дичи. Многие крестьяне не полагались исключительно на земледелие, считавшееся довольно трудоемким и непредсказуемым, и пополняли свои запасы продуктами леса: «Лесных продуктов – грибов, ягод – крестьяне запасают себе на целый год; но огородных овощей сажают очень мало» (Череп. у.) [РК 7/2: 319]. По наблюдениям А. Г. Гудкова, «даже в самых земледельческих уездах Вологодской губернии, крестьяне которых могли себе позволить питаться одним хлебом, источники конца XIX века фиксируют в рационе значительную долю рыбы, грибов и даже, что самое удивительное, свидетельствуют об употреблении в пищу дикорастущих хлебных заменителей – особым образом приготовленной сосновой коры» [Гудков 2006: 161]. Если продукты из злаков, бесспорно, в XIX в. составляли основу крестьянской пищи, то грибы и ягоды ее существенно разнообразили, обогащали витаминами и питательными веществами, спасали людей во времена голода, связанного с неурожаем или весенним дефицитом злаков и овощей. Роли естественных растительных ресурсов в рационе посвящено этнографическое исследование Т. А. Ворониной [Воронина 2012]¹⁵; также их значение отмечается в каждом обзоре локальных пищевых традиций Русского Севера, см., например: [Алексеева 1998; Воронина 1997, 2004; Кабанова 2014].

Традиции собирательства отразились в лексическом составе севернорусских говоров: с темой грибов и ягод здесь сопряжен значительный круг языковых единиц и текстов фольклора, которые могли бы стать предметом ни одного масштабного исследования. Так, существуют

¹⁵ По мнению Т. А. Ворониной, «собирательство съедобных дикорастущих растений, ягод и грибов было значительным подспорьем в традиционном питании северных регионов страны, хотя и носило вспомогательный характер. Источники показали, что в XIX – начале XX в. жители Русского Севера систематически занимались сбором даров природы» [Воронина 2012: 93].

названия¹⁶ съедобных и несъедобных грибов, грибов, идущих в засолку или сушку, вырастающих летом или осенью, мест скопления грибов (арх. *курень*, *мост*, костром. *грибник*, *курмыш*, *куст*), урожая грибов (костром. *выпадок*), грибных мест (волог. *берище*, арх., волог. *кулига*, волог. *куст*, арх. *луда*, волог. *молóжа*), погоды, способствующей росту грибов (костром. *грибóвик*, *грибóвый дождь* ‘мелкий дождь, предвещающий урожай грибов’), примет, связанных с урожаем грибов и др. Аналогичные тематические группы характерны для «ягодной» лексики: здесь можно найти названия многочисленных видов ягод (арх., волог. *кумани́ца* ‘морошка’, арх., волог. *голубе́ль*, *гонобóль* ‘голубика’, *готóвик* ‘жимолость’ и др.), их степени зрелости (волог. *бу́льши* ‘незрелая ягода’, арх., волог. *ку́коль*, арх., волог. *слепая морошка* ‘незрелая морошка’, волог. *талая морошка*, *та́лички* ‘спелая, мягкая морошка’), ягодных мест (волог. *гряна́*, арх., волог. *кули́га*, костром. *ободи́нка*), большого количества ягод (арх. *ряса-рясо́й*), инструментов и емкостей для сбора ягод (волог. *ко́гти*) и т. д.

В рамках данного раздела мы остановимся на той части диалектной лексики, которая определяет место грибов и ягод в структуре рациона севернорусского крестьянина. В этом плане особенно информативными видятся наименования грибов и ягод, отражающие особенности их приготовления и кулинарные свойства, а также названия блюд из них. Не ставя перед собой цель детального описания всех ягод и грибов, употреблявшихся в пищу, мы сосредоточимся на этнолингвистическом аспекте исследования, который на основе анализа языковых данных помогает реконструировать традиции собирательства на Русском Севере, выявить специфику языковой категоризации лесных продуктов, локальные особенности растительного рациона, а также возможное влияние финно-угорской пищевой культуры.

О традиции сбора грибов и ягод

Сбор лесных продуктов в меньшей степени, чем урожай земледельца, зависел от его собственного труда: грибы и ягоды вырастали практически каждый год, или по крайней мере урожайные и неурожайные годы чередовались (ср. устойчивые сочетания *грибной год*, *ягодный год*). «Самопроизрастание» и отсутствие необходимости прикладывать усилия к их выращиванию отличало грибы от огородных овощей, также составлявших основу постного рациона (ср. севернорусскую загадку о грибах волнушках: *Не брусница, / Не клюква, / Не репа, / Не брюква, / Не семенем садилась, / А так уродилась – / В великий сочельник, / В Петров понедельник. / Хлебу замена, / Грибам перемена* [Бурцев 1902/3: 38]). Вид и количество лесной пищи зависели от сезона: весной употребляли преимущественно растения – молодые побеги и листья, летом – ягоды, а осенью наступало время сбора грибов. Именно такая очередность отмечается информантами, ср., например: «Весной пестики ели, летом ягоды, под осень – грибы»

¹⁶ Все названия приводятся по [КСГРС].

(Вох) [ЛКТЭ]. Зимой ели грибы и ягоды, заготовленные впрок.

Сбор грибов и ягод был настолько привычным повседневным занятием, что глагол *носить*, который в общенародном языке относится к перемещению самых разных объектов, в севернорусских говорах приобретает крайне узкое значение. В Ленском районе Архангельской области он мог употребляться без всякого конкретизатора в значении ‘сбирать / приносить из леса грибы, ягоды’. Типичные примеры сочетаемости – *носить много, носить с наберухами*: «Раньше-то носили много, кузов и наберуху принесут»; «Мы о наволок¹⁷ жили, а они рядом с лесом, дак они много носили»; «Раньше носили с наберухами» [КСГРС]. Отсюда происходит и название меры грибов и ягод *ноша*, определяющее объем собранных «даров леса», которые можно принести за один раз: арх. «Ношу <собранных грибов> потом вычистим, он <отец> говорит: “Девки, жарьте скорей!”» (Лен) [там же]. В свою очередь множество грибов в лесу становится мерой большого количества, ср. костром. *как грибов* ‘о большом количестве (здесь: стогов)’: «На этом поле стогов, как грибов! – всегда так скажут» (Вох) [ЛКТЭ].

Собиратели грибов и ягод. Сбор грибов и ягод имел возрастную и гендерную дифференциацию, что подтверждается многими этнографическими наблюдениями (см., например: [Петровец, Иванова 2007: 234; Кабанова 2014: 22]). За ягодами ходили преимущественно дети, девушки и женщины; дети нередко шли на хитрость, чтобы выполнить заданную родителями норму, ср. арх. «Дети в наберуху моху-то нацарапают, натолкают вместо ягод, потом мать ругается» (Лен) [КСГРС]. Сбором грибов, который нередко требовал дальних лесных переходов и предполагал возвращение домой с тяжелой ношей, занимались мужчины: интересно, что именно сбор грибов, а не ягод, в шутку называют *тихая охота* [там же]¹⁸, сопоставляя его с охотой как типично мужским занятием.

Представление о «разделении труда» закрепилось в мотивах традиционных сказочных сюжетов: один из его «женских» вариантов заключается в том, что девушка / девочка идет в лес за ягодами и теряет дорогу домой¹⁹. Подобный поворот сюжета находим в текстах А. И. Никифорова «Севернорусские сказки», записанных в Заонежье Олонецкой губернии, на Пинеге и Мезени Архангельской губернии. Так, развитие конфликта сказки «Снегурочка» начинается с того, что героиню «послали в лес по ягодки, по красную земляночку, по черную по смородинку», где ей встретился «старичище, посадил ее в сумчище, перебил ее ключищем» [Никифоров 1961: 200]. Уходом героини из дома в лес за ягодами начинается сказка: «Волки воют»: *Жил-был мужик да жонка. У них была девушка и четыре брата. Она пошла за ягодами* [там же: 272]. «Девичий» мотив сбора ягод в сказке приписывался и попу, образ которого в

¹⁷ Ср. арх., волог. *наволок* ‘луг, покос; заливной луг по берегу реки’ [КСГРС].

¹⁸ Записано в Ленском р-не Архангельской обл., хотя, конечно, встречается гораздо шире.

¹⁹ Гендерное соотношение может быть связано и с архаической эротической символикой грибов и сладких ягод, см., например: [Белова 1995: 550].

народной культуре мог наделяться женскими чертами²⁰: *Жил-был в одной деревне поп. Этот поп пошел в лес за ягодами и заблудился, не мог своего дома найти* [Никифоров 1961: 272].

«Мужской» сказочный сюжет начинается с того, что герой уходит в лес за грибами. Чаще всего собирателем грибов оказывается или глуповатый Иван, или другой персонаж, не обладающий, как кажется, должным уровнем интеллекта: вероятно, сбор грибов считался не полноценной мужской работой, но занятием малотрудоспособной части общины. Так, в сказке «Степан Богатый» за грибами отправляется герой, поведение которого рассматривается как недалёковидное и бесхозяйственное: *В некотором царстве-государстве жил был Степан Богатый; не имел ни двора, ни кола, ни куриного пера. Только и знал, что шатался в лес за грибами. Наварит, поест и опять пойдёт в лес* [Бурцев 1902/1: 239]. Неумение героя отличить съедобные грибы от ядовитых характеризует его крайнюю глупость, ср. в сказке «Иванушка дурачок»: *Старуха раз и послала Иванушку в лес за грибом. Поди, Ваня, сходи за грибом, наберешь грибов, – наварим да поминки сделаем. – Ну, ладно, я пойду, мама. Взял пестерку большую и пошел в лес, набрал не грибов, а поганок-дехтерников, да мухоморов полную пестерку и пошел домой* [там же: 262]. Притворяясь «дурачком», Иван из сказок «Сивко-бурко» или «Иванушка Дурачек» специально набирает *«грибов всяких, мухоморов и просто, какой попадет»* [Никифоров 1961: 285, 313]. Мотив глупости, связанный с неумением различать съедобные и несъедобные грибы, видим в коллективных прозвищах, например, жителей деревни Мешково Коношского района Архангельской области, прозванных *поганцы́*: «Мы-то токо рыжиков брали, а они и серушек, волнушек, всего наберут» [АКТЭ].

В отличие от побегов диких травянистых растений (борщевик, хвощ, лебеда и пр.), которые ели преимущественно в периоды голода, заменяя ими отсутствовавшие привычные продукты, грибы и ягоды считались любимой и лакомой пищей. Дары леса и остатки пищи, взятой с собой в лес, приносили детям из леса в качестве гостинца со словами *волк послал* (С-Двин) [КСГРС], *лиса послала* (арх.) [СГРС 7: 100]; *тетка-ёлка послала*: «Ягодок, грибочков несут ребеночку: вот, тетка-ёлка послала тебе» (костром.: Вох) [ЛКТЭ]; *бабушка-лесовá гостинцев послала* (Мез) [СГРС 1: 34], *береза гостинцев прислала*: «Саломат в лесу вкусна, масло, толокно, свинушка. Домой принесешь – нате вам ребята береза гостинцев прислала» (арх.: Вил) [КСГРС], *Лесная Паша передала*: «Лесная Паша одна в лесу жила, ночью сено возила, босяком всегда ходила. Взрослые принесут с лесу грибов, ягод, скажут ребенку: “Лесная Паша передала”» (арх.: Шексн) [АКТЭ]. Реликты практики приносить лесные дары встречаются и в современной культуре: возвращаясь домой из леса, с дачи родители приносят детям подарки *от зайчика* или *от лисички*. Традиция приносить детям дары леса может восходить к символической и обрядовой практике обмена

²⁰ См.: [Синица 2018: 67].

дарами между хозяином и гостем²¹, здесь – между хозяином леса и грибником или сборщиком ягод. Лесными хозяевами грибов и ягод были или дикие животные (*волк, зайчик, лиса*), или лесной персонаж – обычно вымышленный родственник, условный лесной житель или нечистая сила (*лесная Паша, тетка-елка, бабушка-лесова вольный, дедушко-лесовой*). У лесного нередко спрашивали разрешение собирать грибы и ягоды: «Как в лес идешь, надо сказать: “Дедушко-лесовой, пусти, пожалуйста, в лесок ягодно-грибов побрать”» (Кад) [КСГРС]. О детях, которые съели в лесу собранные ягоды, в шутку могли сказать, что они *всё распомянали*, т. е. помянули ягодами одного из вымышленных персонажей: «Кого это хороняли – мышь ли, крысу ли? А в лесу найдем кочку: “Давайте Калису помянем” – все ягоды и съедим. Приду домой, бабушка скажет: “Опять всё распомянала?”» (Вох) [ЛКТЭ]. К сожалению, единичность подобной записи в наших материалах не позволяет судить о релевантности мотива поминовения для всей севернорусской зоны.

Родовые наименования. Причисление грибов и ягод, а также дичи и рыбы к одной категории продуктов нашло отражение в семантическом развитии гнезда *волог-*, относящегося к праслав. **volg-* ‘влага’ [Черных 1: 156]. Особенность слова *волога* в севернорусских говорах заключается в том, что, помимо широко распространенных значений ‘жидкая пища’, ‘молочные продукты’, ‘скоромная приправа к еде’ (см. подробнее: [СРНГ 5: 46–47]), оно развивает собирательную семантику ‘все съестное, принесенное из леса; термически не обработанные продукты’. К *вологе* здесь относятся грибы, ягоды, дичь и рыба – всякая свежая, сырая пища, которая добывается в природе и служит сырьем для приготовления блюд, ср. арх., волог. *во́лога, воло́гая пища* (Выт, Онеж, Плес, Уст): «Вологая пища – хоть какая в деревне: хоть грибы, хоть ягоды, мясо; все, что едят, все вологое» [КСГРС], «Раньше были всякие вологи. Волога – это питание человека; ягоды, рыба, птица – все волога» (Уст) [СГРС 2: 151–152]; «Много вологи, скажем, пищи: рыбы, мяса, всего полно»; «Вологая пища: птичку убьют, рыбка скакущая, только с озера приедет, кричит: “Сделай свежую, скакущую!”» (Плес) [СРГК 1: 222]. В этом значении *волога* могла быть противопоставлена пище сухой (например, хлебу, выпечке) и термически обработанной. В категорию «вологи» попадала пища, которая составляла продуктовый запас крестьянина и могла быть заготовлена впрок, в том числе и на зиму: «Надо вологу на зиму заправлять, грибы да ягоды – вот и волога» (Онеж); «Вот наша и волога – грибы, рыжики, сушник²²» (Выт); «Ой, у меня вологи хватит: ягоды наносила, капуста выросла» (Уст) [СГРС 2: 151–152]. В южных зонах Вологодской области и на севере Костромской области *вологой* могли назвать и грибы вообще, и зимний запас грибов, и грибы, пригодные для «влажной» заготовки, т. е. для соления, а не сушки, ср. волог., костром. *во́лога*: «Вологой называют, когда соленый гриб

²¹ Об обмене дарами см.: [Агапкина, Невская 1995: 533].

²² Сушеная рыба.

растет. Волога пошла, растет»; «Вологи попоносили, грузди, вовденицы, солят вологи-то, а грибы-то сушат» (Бабуш²³; Ветл, Чухл) [СГРС²⁴ 2: 151–152; СРНГ 5: 46–47].

Северную специфику приобретает и семантика широко распространенного диалектного *обóщ*, *обóща*. Практически во всех русских говорах, в том числе и на севернорусской территории, это слово встречается как собирательное обозначение овощей [СРНГ 22: 186–187], однако только на Русском Севере оно получает значение ‘урожай грибов, ягод’, ср. арх. *обóща* ‘обилие растущих грибов’ (Вель, Вин, Шенк): «Когда в лисе начнут расти грибы всех сортов, дак говорят, много сей год обощи» (Вель); «Обощи наносили – и сушить, и солить, и жарить» (Вин); «Обоща скоро пойдет, пойдут грибы» (Шенк) [КСГРС], волог. *обóщ* ‘грибы, ягоды’: «Ходили с пестерями в лес по обощ» (Тарн) [СВГ 5: 127]. Линия семантического развития ‘овощи’ → ‘грибы’ отмечена в говорах центральных районов Архангельской области, а также на севере Вологодской области. Здесь же словом *обóща* могли называть все продукты, заготовленные на зиму, ср.: «У хозяйки сей год к зиме обощи» (Вель) [КСГРС], поскольку именно дары леса составляли существенную часть крестьянского запаса.

Таким образом, наличие собирательных наименований *волога* и *обоща*, под которыми понимали в том числе все съестное, приносимое из леса, было в большей степени характерно для Архангельской области и смежных с ней Вытегорского и Тарновского районов Вологодской области, что может быть свидетельством актуальности категории «пища собирателей» для более диких и хозяйственно малоосвоенных территорий Русского Севера.

Места сбора. Для жителей деревни было важно иметь свое грибное или ягодное место, доступ к которому закрыт для чужаков. Так, в северных диалектах существуют наименования для постоянных «личных» мест охоты, сбора грибов и ягод, ср., например, арх. *ёдома*: «Говорит, это моя едома, туда часто ходит, многие не знают, я знаю, участок, где кто-то охотится, собирает ягоды, грибы» (Вин) [КСГРС]. Присваивание себе лесного уголья отражало психологию крестьянина-землеладельца, рассматривавшего лес как второе поле, урожай которого является его собственностью, ср. арх. *шалга* ‘грибное или ягодное место, известное одному человеку’: «Если человек знает где-то ягоды, грибы, говорит: пойду в свою шалгу, место надежное»; «У кажново есь свои заветные места, на своей шалге я всегда наберу; тут моя шалга, ништо туда не ходите»; «Я в свою шалгу хожу за ягодами, я своей шалги не скажу» (Холм) [КСГРС].

В Каргопольском районе записаны сюжеты, согласно которым жители села Тихманьга отдали свой праздник²⁵ деревне Большая Шалга (Казакова) «за ягоды», т. е. тихманьские крестьяне получили разрешение собирать ягоды в шалгских лесах [Каргополье 2009: 110]. С

²³ Первым приводится район, указывающий на место записи предшествующего контекста, далее районы располагаются по алфавиту, районы разных областей разделяются точкой с запятой.

²⁴ Первым указывается источник, откуда был взят контекст; далее источники приводятся по алфавиту.

²⁵ Т.е. жители д. Большая Шалга стали отмечать праздник, который ранее считался престольным в с. Тихманьга.

одной стороны, обилие грибов и ягод связывалось с «глухостью» деревни и ее удаленностью от цивилизации: «Там ягод много, потому что там глухое место вообще» (о деревне Большая Шалга) [Каргополье 2009: 110]. С другой – «дары леса» воспринимались как божий дар и благословение: «А деревня была у них Ошевенская, была очень богатая и очень Богом любимая. У них текла полноводная речка, полная рыбы, и грибы росли, и ягоды – все-все у них было» [там же: 214].

Столь трепетное отношение крестьян к своим местам сбора было обусловлено тем, что грибы и ягоды обеспечивали их дополнительной пищей и позволяли получать стабильный заработок – продажа лесных продуктов вносила значительный вклад в крестьянский бюджет. Даже сейчас многие недолюбливают чужаков, которые приходят из другой деревни за ягодами и грибами, в шутку называя их *оккупанты* (костром.): «Чужие ходят с других поселков в наш лес, оккупанты» (Парф) [ЛКТЭ].

Грибы

Заготовка грибов. Если многие навыки охоты и рыболовства русские заимствовали у финно-угров, то сбор грибов был характерен именно для славянских народов: «Употребление славянами грибов в отличие от своих ближайших соседей, которые грибов или не едят (финны, турки, германцы) или употребляют другие виды (балты, романские народы), представляет собою этнографическую загадку. Исторические свидетельства об употреблении русскими грибов встречаются часто, начиная с XVI в.» [Меркулова 1967: 19].

Жители Русского Севера прекрасно ориентировались в видах грибов и их кулинарной ценности²⁶. Грибы, которые шли в пищу, крестьяне делили на два вида – *зубы* (грузди, рыжики, волнушки), которые солили, и собственно *грибы* (белые, подосиновики, подберезовики и маслята), которые сушили²⁷: специфика их кулинарной обработки предопределялась характерными свойствами пластинчатых и трубчатых грибов. Грибы, идущие в сушку, также называли костром. *сушенки*: «Рыжики да грузди – всё солenniки, а белые да маслята – сушенки» (Пав) [ЛКТЭ], волог. шир. распр. *сушенёц, сушенiна, сушенiк* [КСГРС; СВГ 10: 168]. Грибы для засолки – волог. шир. распр. *соленина, солони́на* [КСГРС; СВГ 10: 72, 76], волог. *соленёц, солени́к* (Ник, Хар) [СВГ 10: 72], костром. *соленькi, соленикi* [ЛКТЭ], уже готовые соленые грибы – костром. *солянка, солони́на* [там же], волог. *зимняя солони́на* (Вож) [СВГ 2: 170]. Архангельское название соленых грибов *житуха* («Хорошо посолишь, так всю зиму житухи-то еси» (К-Б) [СГРС 3: 375]) относится к гнезду *жить* и отражает представление о грибах как о жизненно

²⁶ Мы не будем отдельно останавливаться на крайне обширной севернорусской номенклатуре грибов, структура и происхождение которой достаточно полно изучена, см. диссертационные исследования: [Нефедова 1977; Лебедева 1995; Кузьмина 2002; Пермякова 2012].

²⁷ О противопоставлении *грибы* — *зубы* см., например: [Меркулова 1967: 150; Пермякова 2012: 54].

важных запасах, ср. волог., костром. *житу́ха* ‘жизнь, житье’ [СРНГ 9: 193]. Родовыми наименованиями могли стать названия грибов, наиболее часто идущих в засолку, например волнушек, ср. арх., волог. *волну́хи* ‘любые грибы, идущие на засолку’: «Грибы-то у нас которые жарят, а волнухи солили» (С-Двин) [СГРС 2: 151–152]. Соленые грибы любили есть *сырком* (Онеж) [КСГРС], заливая их водой со сметаной (Ник. у.) [РК 5/3: 24] и не подвергая дальнейшей обработке. По предположению В. А. Меркуловой, сделанному на основании этимологического анализа славянских наименований грибов, «именно виды грибов *Agaricus* [т. е. “пластинчатые”, *губы*] раньше вошли в употребление, может быть, их раньше научились сохранять впрок» [Меркулова 1967: 189].

Количество засоленных грибов на одну крестьянскую семью²⁸ достигало 10–20 ведер (Вологод. у.), а иногда и 40 ведер (Гряз. у.) [РК 5/1: 231; 5/2: 37]. В Вельском уезде рыжики и картофель составляли основной запас продуктов на зиму: «Если у крестьянинаросло в огороде картофеля и он (крестьянин) успел вовремя заготовить достаточно рыжиков, то считает себя в отношении пищи вполне обеспеченным и зиму живет припеваючи» [РК 5/1: 141]. В Вожегодском районе «некоторые вообще других грибов, кроме рыжиков, не признавали. Вот что вспоминают старожилы: “одни рыжики стояли ушатами”» [Кабанова 2014: 22]. Об объеме заготавливаемых грибов и ягод говорит прозвище *ушаты* ‘жители д. Паста Ленского р-на Архангельской обл.’: «Ушатами они раньше грибы солили и бруснику» [АКТЭ].

Продажа грибов. Во многих районах лучшие грибы, к числу которых относились красные рыжики и белые грибы, шли на продажу, тогда как грибы «второго сорта» крестьяне оставляли себе (см., например: [РК 7/2: 563]).

С практикой продажи лесных продуктов может быть связана группа наименований грибов с компонентом *царский*. *Царскими* на Русском Севере назывались рыжики и белые грибы, из ягод – морошка и клюква, из рыбы – красная рыба, из дичи – рябчики²⁹, ср. арх. *царский гриб* ‘белый гриб’: «И шляпка белая, и корень белый. И до чего он вкусный! Вот это царский гриб» (Мез), арх. *царский рыжик* ‘рыжик; красный рыжик’ (Карг, Мез, Плес): «Царский рыжик, его возили царям» [КАОС]; арх. *царская еда* ‘блюдо из рыжиков’ (Леш): «Рыжики – царская еда называется – их когда отваришь»; арх. *царская ягодка* ‘клюква’ (Мез) [там же], волог. *царская ягода* ‘морошка’ (Ник) [КСГРС]; мурман. *царь-ягода*: «Царь-ягода морошка, заготавливали ее очень много, мы как-то ездили» [Мызников 2010: 465]. Судя по географии, главным источником «царских» рыжиков, белых грибов и клюквы считались лесные Мезенский, Плесецкий и Лешуконский районы. (О «царских» наименованиях рыбы и мяса см. в соответствующих разделах – Гл. 2. § 1.2; 1.3.)

²⁸ Число членов семьи не указано.

²⁹ Об этом см. подробнее: Гл. 2. § 1.3. Мясо.

Ареалом распространения подобных номинаций были преимущественно северные районы Архангельской области, для населения которых заготовка и продажа лесных продуктов являлась основным занятием, приносящим доход. Именно рыжики чаще всего возили на продажу в Петербург [КПКУ 1902: 9]: по одному из свидетельств, «только из Каргополя ежегодно поставлялось в Петербург около 5000 пудов рыжиков» [Меркулова 1967: 19]. Согласно каргопольским нарративам о купце Солодягине³⁰, он сделал свое состояние в том числе на продаже красных рыжиков: «Купец Солодягин такой. Он большие миллионы денег имел. Пароходство свое было на Волге у него, грибы заготавливал, рыжики, пушнину заготавливал <...> в Англию продавал, ну вот, грибы красные были, собирали много разные, десятки центнеров он, наверно, тоже в Англию направлял. Тогда ведь было... в Англию... Я еще помню, такими бочонками возили в Ленинград. А с Ленинграда возили уж куда, в Англию ли, куда. В общем, в страны» [Каргополье 2009: 34]. В одном из исторических анекдотов уже советского времени красные рыжики упоминаются как кулинарный бренд Каргополья, который с подачи У. Черчилля символизирует могущество правителя Советской России: «Черчилль со Сталиным разговаривали: “У меня, – говорит, – всё, – Сталин, – есть”, – а Черчилль ему говорит: “А у тебя красных рыжиков нету!” – “Как так!” Сталин не знал, что [такое] красные рыжики. Специальный самолет в Каргополь посылали, чтобы рыжиков привезти» [там же]. Очевидно, по мнению самих каргопольцев, красные рыжики входили в местный лесной ресурс «стратегического» значения³¹. Об этом свидетельствуют и наблюдения этнографов, ср. замечание С. П. Кораблева о том, что рыжики и некоторые другие грибы составляют любимейший продукт каргополов, которые «если захотят почтить кого подарком, то стараются набрать несколько бутылок этого рода [красных] рыжиков самых мелких» [Кораблев 1851(1993): 25–26].

«Грибы» в антропонимии. В народной антропонимии преимущественно жители Вологодской области – как всей в целом, так и отдельных ее деревень – наделялись прозвищами, образованными от названий грибов, что подтверждает богатство этих территорий грибами и пристрастие жителей к грибной пище. Согласно прозвищам, основными грибами, которые собирали в Вологодской области, были волнушки, подберезовики и рыжики, ср. *волнушки* ‘жители д. Никиткино Белозерского р-на Вологодской обл.’, ‘жители д. Исаково Вашкинского р-на Вологодской обл.’: «Волнушками звали, потому что лесов у нас много и грибов много, волнушек», ‘жители части с. Киснема Вашкинского р-на Вологодской обл.’: «Население, проживающее в этой части села, охотно ест волнушки» [СКП: 64], *муховики периковские*

³⁰ Крестьянин (видимо, впоследствии и купец) Солодягин, известный как маслодел и крупный гриботорговец, действительно проживал в Панфиловской волости Каргопольского уезда [КПКУ 1902: 9].

³¹ По статистическим свидетельствам конца XIX века, «сбор грибов Каргопольском уезде являлся видным промыслом», «средняя семья зарабатывает на грибах 15–20 рублей. Некоторые грибами оплачивают осенние подати» [КПКУ 1902].

‘жители д. Першково Белозерского р-на Вологодской обл.’, ср. волог. *муховік* ‘гриб моховик’ [там же: 227], *шалъские обабки* ‘жители куста деревень Шалга Бодуново Кирилловского р-на Вологодской обл.’: «Грибов много у них было» [там же: 237], *обабники* ‘жители д. Куданга и д. Дворищи Никольского р-на Вологодской обл.’: «Много обабков – подберезовиков, жители их едят»; «Дворищана обабники, грибы шибко собирают» [там же], *вологодские рыжики* ‘жители Вологодской обл.’: «Нас в армии все дразнили вологодскими рыжиками – много у нас здесь рыжиков» [там же: 284]. Несколько антропонимов встречаем в Костромской области: *грибовики*, *сыроежники* ‘жители г. Судиславля Костромской губ.’ [Бурцев 1902/2: 210]. В Архангельской области «грибные» антропонимы, как кажется, менее распространены. Известны прозвища жителей д. Печниково Каргопольского района *обабки*, *сухие обабки*: «Печниковцы – это обабки. А там всю жизнь грибы едят» [Каргополье 2009: 426].

Интересно, что при существовании множества «грибных» прозвищ на Русском Севере отсутствуют коллективные прозвища, восходящие к названиям ягод, что может быть связано с меньшей ролью ягод в системе питания и их меньшей дифференцирующей силой при идентификации сообществ: если «съедобность» тех или иных ягод признавалась всеми крестьянами, то традиции сбора грибов существенно отличались даже в соседних деревнях.

Блюда из грибов. Грибы составляли значительную часть рациона как бедных, так и зажиточных крестьян. Для первых грибы служили заменителем мяса: «У бедных часто вся пища состоит из хлеба, картофеля, овсяного киселя, “губ” – грибов, да в скоромное время еще молоко» (Ник. у.) [РК 5/3: 24], спасали во времена голода: «Худые были голодные-ти годы, послевоенные, ой. Нас что тогда спасло? Нас грибы спасли, ягоды, пистиги, щавель и гульба – вот что нас в голодные годы спасло» (костром.) [ЛКТЭ]. Опираясь на опыт полевой работы, можно утверждать, что на Русском Севере названия блюд из грибов составляют достаточно обширную группу и всегда с легкостью воспроизводятся информантами.

Ж а р е н ы е г р и б ы. Сытным, лакомым угощением, которое подавали и на праздничный стол, считались жареные или тушеные грибы: арх., волог., костром. *жарёха*, *жаркóе*, *жарница* [РК 5/1: 241; 5/2: 768; АОС 13: 225; КСГРС; СГРС 3: 340, 341]. Делали скоромную запеканку из грибов, залитых молоком и яйцом: волог. *залитуха* (Бабуш) [СГРС 4: 116], волог. *губнік* (Нюкс) [СГРС 3: 155], *сальник* (Баб) [СВГ 9: 88], *селянка* (Ник. у.) [РК 5/3: 24], волог. *солянка* (Чер) [КСГРС]. В Вологодской области современный вариант традиционно скоромного блюда *саламат* могли готовить из грибов: «Мясной саламат и грибной саламат, через мясорубку пропускают на латку – и в печь, она там пропругётся, и очень хорошо на закуску» [там же].

П о х л е б к и. Из свежих, сухих или соленых грибов варили похлебку с добавлением небольшого количества крупы, называемую арх. *варница* (Мез) [АОС 3: 50], арх.,

костром. *грибóвница*: «Зимой куда деваться, губницу варим, а летом свежие грибы пойдут – грибовницу только» (Котл) [АОС 10: 62, 64; ЛКТЭ; СГРС 3: 132], арх., волог., костром. *губница* [АОС 10: 131; Гемп 2004: 99; ЛКТЭ; РК 5/1: 512], волог. *обáбница* (М-Реч) [СВГ 5: 116]. Оппозиция названий *грибовница* – *губница* или дифференцировала блюда из свежих и сухих грибов³², или оценивалась как противопоставление старого и нового, диалектного и общенародного наименований, ср.: «Грибовницу у нас зовут губница» (Пав); «Раньше звали гумничой³³. Из черных грибов, из сушеных обабков гумнича» (Вох) [ЛКТЭ]. Названия *губница* (*губица*) и *грибовница* нередко воспринимались местными жителями как лингвистический маркер диалектных зон Вятки и Костромской области соответственно: «На Вятке грибовница называлась губица, грибы называли губы» (Окт) [там же]. По всей видимости, слово *губница* (*губица*), обозначавшее в костромских говорах блюдо из пластинчатых грибов, сейчас выходит из употребления и поэтому оценивается костромскими крестьянами как чужое и приписывается жителям соседних регионов.

Самой простой пищей, которую обыкновенно готовили летом на сенокосе, считались отварные грибы, иногда с добавлением лука (волог. *отвáрка* (К-Г) [КСГРС]), или грибы с квасом (волог. *кислúшка* [там же]). Грибная похлебка была постной альтернативой скоромным шам и наряду с картошкой и мучными похлебками составляла основу питания в бедное время: «Картовница да губница – от и вся еда» (К-Б; Пин) [АОС 10: 131]; помор. «В губнице сытности мало, так, похлебаешь для порядку», *Посты губницей памятны* [Гемп 2004: 99]. За малопитательность и «пустоту» ее в шутку называли *голомудка* (Вологод. у.) [РК 5/1: 512] или *рототуй*³⁴ (Вин) [КСГРС]. Иронические ассоциации, связанные с названиями супов, обыгрывали реальные свойства грибов, которые влияли на процесс пищеварения. Этот мотив можно найти в некоторых фольклорных текстах и языковых анекдотах: *Наварила бабка грибов с крупкой. Хороши у бабки грибки с крупкой* (все звуки «п» произносятся как звукоподражание физиологическому процессу) (Гряз) [там же].

Будучи продуктом, добываемым в естественной природе, в некоторых случаях грибы составляли реальную и символическую пару рыбе. Связь «рыба – грибы» проявляется в семантическом развитии сущ. *уха*, которое в северных говорах обозначает не только суп из свежей рыбы, но и грибной бульон или грибную похлебку. Подобные значения характерны для северных архангельских районов, но встречаются и в Вологодской области, ср. *уха*, *грибная уха*: «Из грибов уха – грибница» (арх.: Вин, Карг, Котл, Леш, Мез, Холм; волог.: Гряз. у.) [РК 5/2: 141; АОС 10: 62; КСГРС], волог. *уха-егóрка*: «Уху-егорку из грибов варили» (Вашк), арх. *ушка*: «От

³² Аналогично номинативно противопоставлялись блюда из сушеной и свежей рыбы.

³³ Костром. *гумнича* появляется в результате ассимиляции *бн* > *мн* из **губница* и отражает диалектное чоканье.

³⁴ О развитии семантики слова *ратотуй* (*рототуй*) в русских говорах см., например: [Березович, Осипова 2014в].

маслят и ушка белая» (Вин) [КСГРС]. Сближение грибов и рыбы обусловлено их противопоставлением мясной и молочной пище, ср.: «А в говиньё что? Рыжиков брали, рыба впроход была» (Нянд) [АОС 9: 171]; в рационе блюда из рыбы и грибов могли быть взаимозаменяемы: вместо рыбы в щи нередко добавляли грибы (Череп. у.) [РК 7/2: 562], а вместо ухи подавали свежие вареные грибы (Волог. у.; Сольвыч. у.) [РК 5/1: 303; 5/3: 612]. Кроме того, грибы и рыба имеют сходные вкусовые свойства – при варке они дают особо ароматный бульон: за сильный специфический запах суп из свежих грибов называли арх., волог. *душник* (В-Уст, К-Г, Котл) [СВГ 2: 67–68; СГРС 3: 292], ср. арх., новг., костром. *душина* ‘сильный запах’ [СРНГ 8: 283]. Наконец, существует некоторое сходство восприятия рыбы и грибов как продуктов, добываемых в природе, о чем свидетельствует, например, вологодское выражение *лещи́ из-под чащи́*, которое иронически соотносит рыбу как речной улов и грибы как «улов», приносимый из леса, и представляет грибника как лесного «рыбака»: «Я не рыбак, я только любитель лещи из-под чащи носить» (В-Уст) [СГРС 7: 89]. Одни и те же наименования на Русском Севере обозначают большое скопление грибов и рыбы, как в случае с волог. *ятва*: «Ятвой рыба идет»; «Грибов полная ятва» (Баб) [КСГРС]. Количество пойманной рыбы и собранных грибов могло измеряться объемом, который необходим для одной трапезы, ср. костромское выражение *набрать на жарёху* [ЛКТЭ], арх., волог. шир. распр. *варица (в́аря)*: «Варицу грибков принесла, на варево немножко» (Хар); «Только нынче на варю и поймашь» (Пин) [СГРС 2: 28].

П и р о г и. Грибы были любимой начинкой для пирогов, особенно в период постов и в праздники: благодаря своей питательности они могли заменять скоромные продукты, ср. волог. *коренник* ‘пирог с ножками грибов’: «Вместо кишок рыжиков накрошишь – вот тебе и коренник» (У-Куб) [СГРС 6: 28]. К самым распространенным наименованиям пирогов с грибами можно отнести арх., волог. *грибник*, *грибовник* [АОС 10: 63–64; СВГ 1: 129; СГРС 3: 131, 132], *губник* [АОС 10: 130; СВГ 1: 132–133; СГРС 3: 154], волог. *обабник*, *обабочник* [КСГРС; СВГ 5: 116], а также названия, определяющие конкретный вид грибов для начинки, например, арх. *грузденик* (Шенк) [АОС 10: 94], волог. *беляночник* (Кир) [СГРС 1: 99], волог. *волнушечник* (Кир), волог. *во́вдешник* (Бабуш) [СВГ 1: 78; СГРС 2: 133], волог. *челішник* (Тот) [КСГРС; СВГ 12: 25] при *челік* ‘подберезовик’ [КСГРС]. Различались названия пирогов с начинкой из соленых и из сушеных грибов (последние готовились реже), ср. пироги с сухими грибами – волог. *обабник*, *обабочник*: «Обабники из сухих грибов загнутые, а грибы соленые наверху – дак грибовники» (Бабуш, Ник, Хар) [СВГ 5: 116; СГРС 3: 132]; пироги с солеными грибами – волог. *соленик* (М-Реч), *солоник* (Нюкс) [СВГ 10: 72, 76], волог. *во́внишник* (Сямж) [СГРС 2: 134], арх., волог. *волнушник* (Бел, Плес) [там же: 151]. Согласно народному толкованию, жители деревни Кочмогоры Пинежского района Архангельской области даже получили прозвище *солоники* за любовь к пирогам с грибами [СКП: 305].

Ритуальные практики. Процесс приготовления грибов нередко становился прототипом деревенских забав. Все сюжеты игр носили шуточный характер и имели любовный подтекст, что было обусловлено, прежде всего, эротической символикой грибов [Белова 1995: 550]. Так, в масленичных забавах Архангельской области катание молодых с гор, сопровождаемое поцелуями, определялось как «соление грибов», ср. арх. *волнушки солить*: «Парень девке на колени сядет, а она на санки; с горки съедут, а потом волнушки солят» (Холм) [СГРС 2: 151], арх. *солить рыжики (на пост)* ‘шуточный обряд, когда обручившиеся жених и невеста целуются при катании с гор на санях’ [СРНГ 35: 305]³⁵. В Ленском районе выражение *нажарить грибов* употреблялось как эвфемистическое обозначение реакции обманутой возлюбленной на измену: *За измену тебе, миленький, нажарила грибов. Ешь, мой миленький, грибочков за неверную любовь* [КСГРС]. Образ приготовленных грибов как знак любовной измены характерен для новгородской лексики, где в этом значении употребляются выражения *сварить (нажарить, насолить, сделать, подсыпать, устроить) грибов (рыжиков) кому-л.* [Кучко 2017: 222]. На территории Парфеньевского района Костромской области бытовал свадебный обычай *тянуть грибы*, приготовленные из теста, сопровождая этот ритуал застольными шутками: «Грибы как-то тянули, напекут из теста, как настоящие, выносят, не помню на какой стол, и все утки, прибаутки» [ЛКТЭ].

Ягоды

Серьезным дополнением к рациону крестьян были ягоды (см., например: [Воронина 2012: 91]). Ягоды ценили не столько как пищу или самостоятельное блюдо, сколько как вкусовую или лекарственную добавку к пище: *Жаровица*³⁶ *жар большой в человеке тушит; Морошку запасать – цинги не знать*³⁷; «Ягоды на промысле вроде как лекарство какое, а то и угощенье» [Гемп 2004: 99; 470].

Заготовка ягод. В зависимости от района проживания крестьяне собирали бруснику, клюкву, морошку, смородину, малину, чернику, голубику, рябину, калину, черемуху, стараясь запасти их на целый год. Малину, землянику, княженику, а в некоторых деревнях даже клюкву сами крестьяне ели нечасто, поскольку или заготавливали впрок, или продавали на базаре, или давали детям в качестве лакомства (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 498; 7/2: 312; Иваницкий 1890: 26]. Бруснику замачивали с водой (*моченая брусника*), парили в корчагах или заваривали

³⁵ По наблюдениям А. К. Байбурина, игры, в которых фигурирует название «соль», имеют подчеркнута эротический характер [Байбурин 2004: 10].

³⁶ Клюква.

³⁷ Изучение лекарственной роли некоторых употребляемых в пищу ягод и растений может быть одной из перспектив исследования. Эта тема поднимается в работах современных этнографов и антропологов, ср., например, монографию А. П. Бужиловой, посвященную реконструкции быта и уклада жизни древнего населения на основе анализа особенностей питания и выявляемых системных заболеваний [Бужилова 2005]; статью А. А. Желтова о влиянии рациона населения Южного Поважья на заболеваемость и здоровье [Желтов 2011].

процеженный брусничный сок водой, ржаным солодом и мукой (*солодыга*); малину и чернику сушили, рябину морозили кистями, клюкву хранили в натуральном виде³⁸ [Дурасов 1986: 87; КПКУ 1902: 10; Попов 1857: 136; РК 5/1: 513; 5/2: 37, 563, 651–652; 7/2: 563]. Бруснику ценили за способность долго храниться: «Брусница годами стоит, не бродит» [Гемп 2004: 99].

В Костромской области и Каргопольском районе Архангельской области был известен способ заготовки ягод (земляники, черники, голубики) в виде сухих лепешек, ср. костром. *лева́шни* ‘сушеные лепешки из ягод’ [СРНГ 16: 307–306], арх. *лева́ш* ‘выпаренные и засушенные ягоды черники и голубики’ (Карг) [СГРС 7: 45], ‘тонкий сочень из растертых ягод, высушенный на солнце или в печи’ (Карг) [Светлов 1892: 162]; процесс их приготовления подробно описан в [Дурасов 1986: 86; Кораблев 1851(1993): 26–27; КПКУ 1902: 10]. Этимологически эта группа названий относится к гнезду **levati / *liti* и объясняется тем, что для сушки протертые ягоды *наливались* на противни: название *леваш* свидетельствует о сохранении на Русском Севере архаической практики заготовки ягод, известной еще в Древней Руси, ср. др.-рус. *леваши* ‘род пастилы’ (1534 г.), *левашник* ‘род пирогов с ягодами или вареньем’ (1699 г.) [СРЯ XI–XVII вв. 8: 184], а также с пометой «областное» *лева́шник* ‘то же’ [САР 3: 1151]. Подобная практика заготовки ягод была распространена в Тверской, Псковской и Новгородской областях (ср. твер. *леваши́*, *леваши́н* ‘лепешка из ягод’ [СРНГ 16: 307–306]), откуда могла проникнуть и на Русский Север.

Блюда из ягод. П и р о г и с я г о д а м и. С ягодами пекли открытые и закрытые пироги *ягодники* (арх., волог., костром.) [КСГРС; ЛКТЭ], названия которых в большинстве своем имели прозрачную внутреннюю форму и указывали на вид ягод, идущих в начинку, ср. волог. *голуби́чник* (Баб, Вашк, К-Г) [СВГ 1: 120; СГРС 3: 85], волог. *брусни́чник* (В-Важ) [КСГРС], арх. *морóшечник* (Онеж), *черни́чник* (Онеж) [СГРС 7: 334] и др. Приготовление ягодных пирогов могло быть приурочено к началу сбора ягод. Так, в Архангельской области в Петров день «женщины обязательно искали морошку в лесу да потом калитки пекли» (Онеж) [КСГРС]. На Онеге ягодные пироги подавали на свадьбе [там же]; здесь же при обручении невеста угощала морошкой и брусникой всех гостей, начиная с жениха [Ефименко 1877: 117].

Мотивационно темное название пшеничного пирога с ягодами *ва́сик* («Похлебки-то всякой наварят, и васиков напекут» [СВГ 1: 58]) записано в Междуреченском районе Вологодской области. В качестве предположения можно сопоставить наименование *ва́сик* с деминутивом имени собственного *Василий* – *Вася*. Поиск аналогичного названия на других территориях обнаруживает, что в Тверской и Новгородской областях, а также в Череповецком районе Вологодской области существовала традиция выпекать ко дню св. Василия Великого

³⁸ Известны специальные наименования емкостей для квашения ягод, ср. *ягодная квашня* (Вель. у.) [РК 5/1: 41].

васильчик – мучное изделие, иногда в виде барашка, птички или коровы [РНК: 63]. Поскольку Междуреченский район расположен на юге Вологодской области, сохранившийся здесь обычай выпекать *васики* вполне мог быть связан с новгородским новогодним ритуалом приготовления выпечки ко дню св. Василия. Неслучайно, что *васики* готовили именно из пшеничной муки, которая была дорогой и пироги из которой появлялись на столе исключительно в важные календарные и семейные даты. В живой речи наименование *васильчик* редуцируется до *васик* по аналогии с полной и краткой формой имени *Василий* – *Вася*, *Васик*.

К а ш и, п о х л е б к и. Одним из любимых блюд была густая похлебка из толченых ягод, муки или толокна, замешанных на воде, молоке или квасе, иногда запаренных в печи. В результате получалось вкусное и сытное блюдо быстрого приготовления, которое крестьяне готовили в пост и во время сенокоса и которое с удовольствием ели дети в качестве лакомства.

Простота приготовления мучной каши с ягодами нашла отражение в «простоте» названий, указывающих на состав блюда (арх. *морóшечница* (Прим) [СГРС 7: 334], арх., волог. *ягодни́ца* ‘блюдо из толченой брусники, клюквы или калины, смешанных с ржаной мукой и томленных в нежаркой печи» (К-Г) [СВГ 12: 127; КСГРС]), способ его приготовления (*тяпушка* ‘ягоды и толокно на квасу’ (Кадн. у.) [РК 5/2: 768], арх. *мешáнка* ‘кушанье из толченой черемухи с мукой’ (В-Т) [СГРС 7: 295], арх., волог. *завáр, заварíха* ‘блюдо из ржаной муки и ягод’ [СГРС 4: 24; СРГК 2: 91]), консистенцию (волог. *тюря* [СРНГ 46: 39–40]) или вкус (волог. *кислу́ха, слату́ха*: «Возьмут клюкву, ее пороздавят маленько, замешают ржаной мукой и поставят ее в печку. Вечером будет кислуха. Она до того вкусная, как каша. Ее заделают, как творят пироги. Она стоит-стоит и высолодеет. Зовут кислухой, если кислая, слатухой, если сладкая» (Сямж) [СВГ 3: 59], арх. *сладкая каша*: «Ягоды с солодом запарят, а сахару-то не было. Вот и звали сладкая каша» (Лен) [КСГРС]).

Архангельское *цеж* ‘блюдо из толокна с толчеными ягодами’ [КСГРС], восходящее к глаголу *цедить*, объясняется тем, что обязательным компонентом блюда были размятые ягоды, давшие сок, ср. арх. *цеж* ‘ягодный сок’ [там же]. Помимо этого, *цеж* ‘блюдо из толокна’ могло стать результатом семантического развития более распространенного *цеж* ‘кисель’ (подробнее см. Гл. 6. § 3.2. Кисель).

К кухне коми восходит традиция готовить каши из черемуховой муки, известная в пограничном с Республикой Коми Ленском районе Архангельской области: «Ягодки вместе с косточками на меленке помелят – вот и черемуховая мука, затем кашу черемуховую сварят – этим и постничали» [КСГРС]. Архангельское и вологодское *ляз* (*ляс*) ‘кисель из сушеной, истолченной в порошок черемухи или черники’ [СРНГ 17: 270; 282] соотносится М. Фасмером с коми *l'az*, восходящим к ханты *lus* [Фасмер II: 550]. Этимологический словарь коми языка сопоставляет коми *ляз* ‘кисель’ с глаголом *лязóдны, лязгóдны* ‘раздавить’ и далее – мар. *лазыра* ‘мягкий, подобный кашнице’ [КЭСЯ: 165–166]. В языке коми это было обозначение сладких каш, приготовленных из

соложеного теста с добавлением брусники или черемухи [Чудова 2015: 63].

Вологодское *ляхта* (*ляхтя*) ‘кушанье из сушеной и молотой ягоды черемухи, сваренной в сусле’, сольвыч. *лихтя* ‘каша на сусле из муки, приготовленной из сушеных ягод черемухи’ [Зверева 2013: 102; Иваницкий 1890: 22]³⁹ также сопоставимы с коми *ляз* и коми-перм. *лязгай* ‘кисель на солоде из толченых или молотых ягод’ [Зверева 2013: 102]. К этому же гнезду может относиться коми наименование ячменной каши *ляти*, о которой пишет Т. И. Чудова: «Заварно-распаренные каши готовят из муки. Вначале заваривают ячменную муку, интенсивно помешивая, затем ставят в печь, чтобы каша распарилась. <...> К такой жидкой кашнице, называемой “ляти”, подают сусло (чужва), квас (ырош), молоко (йёл), сметану (нёк), масло сливочное (вый)» [Чудова 2015: 63]. С добавлением ягод готовились также *галагатка*, *кипришиха*, *луда* – об этих названиях см. подробнее Гл. 4. § 2.2.

Сделанные наблюдения перекликаются с выводами А. В. Меркуловой о заимствовании русскими названий ягод из финских языков: «Продвижение русских на север на территории финских племен приводит не только к знакомству с новыми видами ягод (морозика, поленика, вороница), но и к образованию значительного финского пласта в названиях (ср. *морозика*, *мамура*, *сестреница*, *ссиха* и др.), получившего широкое распространение в говорах» [Меркулова 1967: 226]. По всей видимости, русские могли заимствовать из финских языков не только названия «северных» ягод, но и блюд из них⁴⁰.

Н а п и т к и. Из ягод готовили кисели, настои и кисловатые напитки, ср. костром. *красный кисель* ‘ягодный кисель’, *черный кисель* ‘кисель из варенья’ [ЛКТЭ], арх. *вода ягодная* ‘настой воды на ягодах; ягодный морс’ (Онеж) [АОС 4: 152], волог. *закваска* ‘напиток из пивного сусла с ягодами и мятой’ [СРНГ 10: 122]. Впрок заготавливали сцеженный сок из пареных ягод морошки, брусники, малины и пр. – арх., помор. *кеж* или арх., волог. *чеж*⁴¹: «Чезу напаривали да потом молоком лили или суслом заливали» (Кад; Сямж, Уст) [КСГРС]; зимой «кеж» разводили и пили вместо чая, называя *кежный чай* или *сбитень* [Гемп 2004: 99]. Напиток типа кваса варили из ягод можжевельника: костром. *можжу́ха* [ЛКТЭ], волог. *вересовое сусло*: «Спелые высушенные вересовые ягоды кладут в горшок, который плотно замазывают тестом и ставят в натопленную печь, потом их наливают кипятком, отчего образуется темная, приторно сладкая жидкость» (Череп. у.) [РК 7/2: 312]. Из толченых ягод, молока и сахара делали «соус», в который обмакивали хлеб или блины, добавляли в кашу (волог. *макані́на*, *маканье* ‘блюдо из ягод, толченных с сахаром и молоком’ (Баб, Тот), *мочані́на* (В-Уст) [КСГРС]).

³⁹ Согласно наблюдениям Н. А. Иваницкого, это блюдо было заимствовано у коми зырян и употребляется только в рождественский сочельник [Иваницкий 1890: 22].

⁴⁰ Загадочным кажется арх. *урочин кисель* ‘ягодный кисель’: «Кисель варили, урочин кисель, с ягод вари кисель» (Онеж) [Мызников 2010: 455].

⁴¹ Фонетический вариант формы *чеж* восходит к *цедить*, изначально ‘сцеженный, слитый напиток’.

Блюда из ягод входили в повседневный крестьянский рацион, при этом воспринимались как лакомство, служили угощением для детей и подавались на праздничных обедах. Пироги, похлебки и напитки из ягод были постоянной пищей в периоды поста («В Великий пост-от на галагатке весь день сидим» (Прим) [СГРС 3: 9]), легкие в приготовлении мучные каши с ягодами употреблялись во время летних полевых работ. Как и другие продукты, которые могли употребляться сырыми, ягоды подавали в качестве последнего, разгонного блюда (Сольвыч. у.) [СРНГ 24: 192], заменяя молоко, которое подавалось последним в скоромные дни.

* * *

Рассмотренный лексический, фольклорный и этнографический материал показывает, что дифференциация наименований блюд из грибов и ягод – одна из самых дробных в «пищевой» лексике севернорусских говоров. Грибы и ягоды объединялись в один «раздел» народной кулинарии под родовым обозначением *волога* и *обоц(а)*: это были постные дары леса, которые относились к «влажной» пище и могли служить альтернативой возделываемым злакам, овощам и мясу. Большое количество наименований, отразивших разнообразие способов приготовления и вариантов состава блюд, свидетельствует о том, что лесные продукты, особенно в голодное время, составляли существенную часть рациона. Севернорусские названия блюд из ягод выявляют влияние финно-угорской кулинарной традиции (ср. арх., волог. *ляз*, *ляхта* и рассмотренные далее заимствованные наименования мучных каш с ягодами – арх. *галагатка* и арх. *кипришиха*), тогда как лексика, связанная с употреблением грибов, является собственно русской и говорит об исконности этой пищевой практики.

Не менее ценной для понимания собирательской культуры Русского Севера является «лесная» лексика, связанная с темой сбора грибов и ягод (обозначения объема собранных продуктов, грибных и ягодных мест и пр.; коллективные прозвища, показывающие пищевую культуру локальных групп, например, *вологодские рыжики*, *обабки*), а также фольклорные тексты и нарративы, в которых отражаются устоявшиеся сюжеты и представления о собирательстве (мужчины как типичные сборщики грибов, дети и девушки – собиратели ягод, наличие у каждой деревни своей территории для сбора, неприятие чужих в своих местах, локальная специализация территорий и пр.).

1.2. Рыба

По наблюдениям этнографов, рыбы на Русском Севере ели гораздо больше, чем в других регионах России [Гудков 2006: 161]. При несомненной любви всех северных крестьян к рыбе, рыбная кухня разных районов Русского Севера имела свои особенности. На приморских

территориях Архангельского Севера рыболовство было главным занятием жителей⁴², а рыба составляла основу повседневного рациона. В богатых реками и озерами внутренних районах рыба также обеспечивала существенную часть питания, заменяя дефицитное мясо. По свидетельствам этнографа Г. П. Дурасова, в Каргопольском районе рыба – «и по сей день один из самых любимых продуктов питания. Бытописатель середины прошлого века отмечал: “Господствующее главное блюдо на столе каргополов есть рыбник, т. е. пирог с рыбою, даже не один, а два почти ежедневно, т. е. свежий, соленый...”» [Дурасов 1986: 51].

В Вологодской губернии рыбный промысел был развит преимущественно на западе, в Белозерье, по оз. Воже и Кубенскому озеру, тогда как на южных и восточных территориях местная ловля рыбы не всегда удовлетворяла спрос на нее [Воронина 2004: 383–384; ВПВГ 1903]⁴³. По свидетельствам корреспондентов архива кн. В. Н. Тенишева, в Вологодском уезде рыбную ловлю крестьяне считают «бездельем» [РК 5/1: 420], аналогично оценивали ее в Кадниковском уезде, ср. *«Рыбка да рябки – потеряй только деньки»* [РК 5/2: 667]; пойманную рыбу крестьяне здесь старались продать, а сами ели редко [там же: 768]. В Грязовецком, Никольском, Тотемском и Череповецком уездах бедные крестьяне ели рыбу лишь в дни тяжелой работы или большие праздники, а регулярно ее покупали только крестьяне побогаче; «солить жители умеют плохо и от того наловленная рыба скоро портится» [Попов 1857: 136; РК 5/2: 299; 5/3: 23; 7/2: 562]. На продажу рыбу привозили с новгородской ярмарки или из Архангельска.

Этнографические сведения говорят о том, что из речных и озерных рыб в пищу шли в основном щука, лещ, сорога, язь, окунь, налим, хариус, ерш, пескарь, карась, снеток и др. В северных приморских районах ели морскую рыбу – треску, сельдь, камбалу, навагу, сайду, палтуса, а также деликатесную красную и белую рыбу – форель, хариуса, сига, стерлядь и пр. (см., например: [Воронина 2004: 383–384; Ефименко 1877: 67-73; Мокина 2008]). Особенности крестьянского рациона раскрывают коллективные прозвища, восходящие к названиям рыб. Так, материалы «Словаря коллективных прозвищ» Ю. Б. Воронцовой обнаруживают, что севернорусские территории значительно превосходят прочие регионы России по количеству «ихтионимических» антропонимов. Это отражает значимость рыболовного промысла на Русском Севере и, соответственно, доминирующую роль рыбы в крестьянском рационе (хотя отчасти может быть обусловлено характером полевого сбора северного материала, который

⁴² Об истории и традициях северного рыболовства см., например: [Бернштам 1978; Григулевич 2017; Tutorskiy 2000].

⁴³ «В центральной части края основная водная магистраль – Сухона – давала жителям Грязовецкого, Тотемского, Великоустюжского уездов богатые уловы окуня, щуки, хариуса, язя, подъязка, головля, нельмы, ельца, стерляди. Рыбу ловили и в Кокшеньге и ее притоках, но она не удовлетворяла местный спрос. Жители центрального Вологодского у. промыслили на оз. Кубенском: в основном улов составляли лещи, язи, судак, нельма, нельмушка, щука, ерши, сороги, окуни, налимы. На востоке края сольвычегжане ловили в Вычегде окуня, леща, язя, стерлядь и др. <...> В западной озерной части края рыболовство было развито еще больше, особенно в Белозерье и по оз. Воже» [Воронина 2004: 383–384].

осуществляли сотрудники Топонимической экспедиции УрФУ, уделяющие особое внимание ономастическим единицам, в том числе антропонимам). Достаточно полно прозвища, восходящие к названиям рыб, представлены в статье А. А. Макаровой и Ю. Б. Воронцовой: согласно наблюдениям авторов, «в “рыбных” прозвищах отражаются ландшафтные особенности (наличие моря, реки, озера), а также промысловая специализация населения. Выбираются названия тех рыб, которые наиболее распространены в водоемах того или иного региона» [Макарова, Попова 2020: 35]. Вместе с тем, для народной культуры немаловажно, что рыба, по которой дается прозвище, составляет основу рациона данной локальной группы – это подчеркивают многие мотивировочные контексты.

Первое место по распространенности занимают прозвища, образованные от ихтионима *ерш*: *ерши*, *ершеглóты*, *ершеédки*, *ершеéды*, *éршики* и пр. [СКП: 110–112; см. также данные в Макарова, Попова 2020: 35]. Местом их локализации оказываются территории, прилегающие к Белому озеру – Белозерский, Вашкинский, Вытегорский районы (ср. «Нас называли киснемские ершееды, потому что Киснема больше всех ловила ершей» [СКП: 110]), Онежскому озеру – Онежский район, оз. Лача – Каргопольский район; в Архангельской области «ершами» называли преимущественно жителей восточной части – Мезенского, Приморского, Вельского, Устьянского районов. Мотивировочные контексты говорят о том, что жители озерных районов действительно любили и ели ершей, ср. *ершóвые брюшíны* ‘жители с. Орлово Каргопольского р-на Архангельской обл.’: «У озера, рыбу едят, дак вот так назвали» [СКП: 114], *ершеглóты* ‘жители г. Пустозёрск Мезенского уезда Архангельской губ.’: «Городецъки – ершэглóты, мы одних ершэй едим» [СКП: 110]⁴⁴. Можно предполагать, что в условиях артельного промысла и необходимости продажи рыбы именно ерш составлял ту часть улова, которая доставалась крестьянам, поэтому его употребление и оказывалось столь значимым.

Помимо ершей, в прозвищах отмечаются названия следующей речной и озерной рыбы: корюшки – *ряпусá*, *рипуся́та*, *ряпчики* (Карг), (*андомогорские*) *корюшíнья* (Выт) [СКП: 167]; окуня – *окуни* (В-Т, Прим; Чаг) [СКП: 242], сороги (*красногла́зые сорóжки*), плотвы – *плотíцы* (Чаг) [СКП: 257], налима – *налимы* (Баб) [СКП: 230], подкаменщика – *курчагí* (Баб) [СКП: 191], подлещика – *ли́паки* (Баб), ср. волог. *липак* ‘рыба подлещик’ [СКП: 201], сига – *сигí* (Прим) [СКП: 295]. Из морской рыбы выделяются треска – *трескоед* (мурман., Прим) [КСГРС; СРНГ (45): 52], палтус – *палтус*, *палтася́та*, *пáлтусники*, *пáлтусы*, *гнилой палтус*⁴⁵ (Вель) [СКП: 80, 249], навага – *наваги*, *навáжки* (Мез, Прим) [СКП: 228–229], кумжа – *кумжа́хи* (Мез) [СКП: 188],

⁴⁴ Народные толкования нередко связывают прозвища с задиристым характером жителей: «Нагорские — они как противные эти, колючие ерши» [СКП: 112].

⁴⁵ Довольно любопытно, почему прозвище от наименования морской рыбы дается жителям внутреннего района. Можно предположить, что морская рыба, которую привозили сюда на продажу, теряла свою свежесть.

семга – *сёмужники* (Беломор) [СКП: 293]. К названиям морской рыбы восходят в основном прозвища жителей архангельского Поморья.

Рыба – хлеб рыбаков. Анализ коллективных прозвищ позволяет выйти на скрытое противопоставление крестьян-земледельцев, рацион которых составляли мучные блюда, и жителей деревень, занимавшихся рыболовным промыслом. Прозвища земледельцев восходят к наименованиям заварных мучных каш, которые преобладали в рационе, ср. *тестоёды* ‘жители с. Лядины Каргопольского р-на Архангельской обл.’: «Там у них озера, ни реки близко нет, рыбы нет, ничего нет, они там всё те ... на тесте жили, тесто ставили: овсяное тесто, э-э-э, заварное делали» [СКП: 321], *опара, опарники* ‘жители д. Совполье Мезенского р-на Архангельской обл.’: «Совпала раньше рожь росли, рожь-то мололи и варили опару, потому что здесь речка нерыболовна» [СКП: 243]. Рыбаков, напротив, высмеивали за отсутствие муки и хлеба, ср. *хайдуки* ‘жители д. Андозеро Онежского у. Архангельской губ.’: «Андозёра хайдуки – нет ни хлеба, ни муки (в виде насмешки, что они мало занимаются хлебопашеством и питаются только рыбою из своего озера)» [СКП: 346], ср. также «орловцев <жители с. Орлово Каргопольского р-на Архангельской обл.> называют *ершами*. *Ряпус да ери, всё говорили, а сами тоже тесто ведь любили*» [СКП: 112].

Для рыбаков рыба и хлеб стояли на одной ступени пищевой пирамиды – в озерных и приморских районах рыба по питательной ценности составляла пару хлебу или даже конкурировала с ним, ср. *Рыба еда, а хлеб всему голова* (Выт) [Митрошкина 2015: 154], арх. *хлёбный* ‘вкусный, питательный, сытный (здесь – о рыбе)’: «Наважка хлебна рыба, селёдка по мне не хлебна» (Прим) [КСГРС]. Рыба называлась «кормилицей» и ассоциировалась с сытостью и достатком: *Рыба, рыбица – наша кормилица; Если рыбново – значит хлебово* (Выт) [Митрошкина 2015: 150]. У поморов корреляция «хлеб – рыба» поддерживалась и тем, что обмен рыбы на хлеб составлял основу поморской торговли с внутренними регионами России, см. [Бернштам 1978: 113]. Сушеная рыба, подобно хлебу у земледельцев, составляла у рыбаков стратегический запас продуктов на зиму, ср. олон. *напáстница* ‘мелкая сушеная рыба, употреблявшаяся в пищу при недостатке другого продовольствия’ [СРНГ 20: 65].

На восточных, неземледельческих территориях Русского Севера – в Виноградовском, Верхнетоемском, Котласском районах Архангельской области и Великоустюгском и Нюксенском районах Вологодской области – густая похлебка из сушеной рыбы с крупой получила название *кашица* [КСГРС], заняв место главного блюда земледельцев. Рыбная мука нередко служила здесь заправкой для жидких блюд: например, на Вытегре в супы добавляли муку из сушеной печени налима [СГРС 7: 223]. При дефиците хлеба именно рыбная мука заменяла крестьянам зерновую, а «каши» и заправки из рыбы по питательной ценности были сопоставимы с привычными крупяными (об этой традиции в Заонежье см., например, [Логинов 1993а: 116]).

Рыба составляла основу постной праздничной трапезы (ср. арх. *Ешь в пост рыбу, но не ешь рыбака*, т. е. соблюдай нравственные, духовные заповеди (Пин) [Ефименко 1878: 250]), поэтому ей активно торговали перед началом постов: так, в Череповецком уезде снетка и селедку покупали в *Рыбью пятницу* накануне Масленой недели [РК 7/2: 513]. Блюда из рыбы считались лакомством: на Вологодчине в качестве почетного угощения в постные дни подавался жареный язь, пшеничный пирог из свежей рыбы, уха из налима или трески, жаркое из сайды с рыжиками; в скромные дни – сельди, жаренные со сливочным маслом [РК 5/1: 2015; 5/3: 111, 322, 613]; на свадебный стол выставляли «щи постные с сайдой или сущем», вареную мелкую рыбу и в заключение пироги с рыбой (Кадн. у.) [РК 5/2: 637]. Рыбные блюда становились частью предметного кода многих семейных обрядов. Для праздничных рыбных блюд существовало собирательное обозначение *рыбны*: «Отец жениха везет в невестин дом кошевое: водку, пироги, рыбны, ватруги и т. п. – угощать невестину породу» (олон.) [СРНГ 35: 298]. В вологодском свадебном причитании рыба ассоциировалась с лакомой домашней пищей, с которой прощается невеста, ср. ...*Я у тятеньки, у мамоньки одна дочи была, Я без пива и вина на мал цясоцик не была, Я без рыбы ись не сяду И без калацика не ем...* (Ник. у.) [РК 5/3: 218]. Из сушеной рыбы (*сушьё*) готовили ритуальное поминальное блюдо (Онеж) [КСГРС].

Локальные пищевые привычки. Вид употребляемой рыбы в сочетании с особенностями ее приготовления служил критерием для проведения границ между «своими» и «чужими». Присутствие в рационе разных видов рыбы различало жителей соседних деревень или даже частей одной деревни. Прозвища-антонимы могли строиться на противопоставлении ценной и сорной рыбы (сиг – карась, навага – бычок): например, часть односельчан носила прозвище *караси*, другая – *сиги* – «Жители прозвали друг друга сигами и карасями. Одна половина деревни промышляла ловлей одного вида рыбы, другая – другого. Когда ни приди, на столе всегда рыба – или сиг, или карась» (Прим) [СКП: 295]. На Мезени сравнивались *корехи, наваги* и *ревчи*, которые ели бычков: «Койденские девушки противопоставляются долгощельским. Навага и корюшка считались в Поморье хорошими рыбами, а ревчу давали в пищу только крупному рогатому скоту» [СКП: 165] – действительно, большинство крестьян брезговали есть бычков и другую рыбу, имеющую непривычный, уродливый внешний вид, ср. *ревчаеды, ревяки* ‘жители д. Патракеевка Приморского р-на Архангельской обл.’: «Есть рыба ревча, на вид она очень страшная, вся в бугорках. Жители деревни ее ловят и едят» (Прим) [СКП: 277–278].

Отношение к разным видам рыбы существенно менялось в зависимости от территории. Например, довольно локальными были запреты на употребление налима: в Тотемском районе брезгали мясом налима, полагая, что «налимы покойников сосут, утопленников» [КСГРС], на Вытегре налима считали нечистым только весной и летом, а зимой и осенью ели [Митрошкина 2015: 150], тогда как жителей нескольких деревень соседнего Бабаевского района за любовь к мясу

налима даже называли *новодеревёнские налимы* [СКП: 230]. Здесь ловля и употребление налимов были вписаны в народный календарь и имели социокультурное значение: «потому что страшно много в реке водилось. По осени (10 октября) – Изосимы. На этот праздник (в ночь перед ним) вся деревня на реке. В ночь перед праздником жители деревни шли на реку и ловили рыбу. Чаще – налимов. На следующий день стряпали рыбный пирог, который должен быть на праздничном столе, и в каждой семье налима едят» [там же]. Жителей д. Шалы Пудожского района Карелии называли как *налимы*, так и *кукшееды* [СКП: 185–186, 230]: внутренняя форма прозвища *кукшееды* объясняется через волог. *күкша* ‘внутренности животного’ [СГРС 6: 241–242], однако фактически указывает на ту же пищевую привычку, что и прозвище *налимы*, поскольку именно внутренности (печень) налима особенно часто шли в пищу.

Запреты на употребление мяса некоторых рыб определялись их ложным отождествлением с пресмыкающимися или связью с нечистой силой: некоторые вологжане не ели налимов и стерлядей, относя их к роду «лягуш» [Иваницкий 1890: 28]; в Грязовецком уезде не ели ершей, веря, что на них ездит водяной [РК 5/2: 74]. Разным было отношение к щуке: во многих районах ее признавали одной из лучших рыб⁴⁶, однако на Вытегре «употребляли с осторожностью – опасались “худого”», поскольку соседи-вепсы использовали щуку в ритуальных целях⁴⁷ [Митрошкина 2015: 152]; некоторые вологжане не ели щуку, веря, что она вызывает лихорадку [Иваницкий 1890: 28]. Оценивая съедобность рыбы, обращали внимание на строение костей черепа: вытегорцы не клали в уху голову щуки, так как «кости в голове этой рыбы сложены в виде четырех крестов: “Как на кладбище крестов наложено в голову”» [Митрошкина 2015: 152]. В Холмогорском уезде, напротив, не употреблялась рыба без чешуи и крестообразной кости на лбу [Ефименко 1877: 72] – исключение делалось лишь для налима.

Способы приготовления и традиции употребления рыбы. Рыбу на Русском Севере чаще варили, парили в печи, запекали в пирогах, солили и коптили: арх. «И сыра, и варёна, и дымела, и солёна – всяка рыбка была» (Мез) [СГРС 3: 294]. Главными рыбными блюдами на Русском Севере были пироги и уха, хотя в некоторых районах предпочитали не варить, а запекать рыбу в латках с водой, потому как «варить рыбу считают неспорым» (Холм) [Ефименко 1877: 72]. (Подробнее о приготовлении пирогов и жидких блюд из рыбы см. Гл. 6. § 3.3. Рыбник; § 3.5. Уха.) В Каргопольском уезде название рыбного блюда совпадало с наименованием посуды для запекания, ср. *латка* ‘широкая и низкая глиняная посуда’, ‘кушанье из рыбы, приготовленное в такой посудине’ [Светлов 1892: 162]. В богатых рыбой районах уха служила основным жидким

⁴⁶ «Особенно любят старожилы соленую щуку, её жарят, отваривают, запекают в пирогах» (Вож) [Кабанова 2014: 17].

⁴⁷ О символике щуки в мифологии и обрядовых практиках финно-угорских народов см.: [Грысак 1992; Петрухин 2005: 184].

вареным блюдом, ср. арх. *в́аря* ‘уха’: «Варя только из рыбы» (Карг; Плес) [АОС 3: 51; СРГК 6: 659].

По свидетельствам этнографов, кухня финно-угров, которая существенно повлияла на рацион русских крестьян, не знала такого технологического приема, как жарение [Усивирта 1982: 4; Коми-зыряне 2000: 109]. *Жареной* севернорусские крестьяне называли рыбу, приготовленную не на масле, а пареную в воде или молоке (Выг) [Митрошкина 2015: 151]. Жарение рыбы в масле встречалось в южных районах Вологодской области, где продолжало собственно русские традиции, а также являлось результатом влияния современной кулинарной культуры.

Поморы нередко ели рыбу *сырком*, слегка присоленной или заваренной кипятком: «Сырком потребляем только соленую рыбу, мякчим в кипятке, ежели это треска, а семужку, селедочки да сижки не мякчим, так – солоними кусочками» [Гемп 2004: 469]. В целом же употребление сырой рыбы или мяса отличало «чужих» от «своих», считалось «нечистым»: например, в волшебных сказках мотив непривычной пищи связан с сырой рыбой, которую отказывается есть герой: «*Съем я ее <щуку>, все равно не наемся, а оскверниться сырьем – осквернюсь*» [Краюшкина 2011: 12]. Очевидно, организм русских крестьян был непривычен к подобной пище, о чем свидетельствует название вызванного ей недуга – *рыбн́уха* ‘расстройство желудка от употребления в пищу сырой недоваренной рыбы’ (Кемский у.) [СРНГ 35: 298]. (О мотиве употребления сырой или заквашенной рыбы в севернорусских коллективных прозвищах см. подробнее Гл. 2. § 3. Пища как критерий социальной и территориальной дифференциации...)

Нередко хорошую, крупную рыбу крестьяне продавали, в том числе церковному причту и зажиточным крестьянам, оставляя себе лишь мелкую рыбу второго сорта⁴⁸. Возможно, этот исторический факт объясняет широкое распространение в севернорусском рационе блюд из мелкой рыбы, например пирогов и похлебок, ср. арх., волог. *м́еевник*, *м́ейник*, *м́елевник* ‘пирог с мелкой рыбой’: «Мееву вычистят, кринку в печь поставят или меевники пекут» (В-Т; В-Важ, Тот) [СГРС 7: 264, 273; КСГРС]; волог. *маля́вник*, *молевáтик*, *мули́вичник*, *муля́вник* ‘пирог с мелкой рыбой’: «С рыбой-то пироги – молеватики, из молей» (Сок; Ник, Тот) [КСГРС; СВГ 5: 10; СГРС 7: 310] и мн. др. Длительное парение в печи служило основным способом приготовления костистой рыбы, ср. присловье *Парёной ершок – брюху потешок* (Выг) [Митрошкина 2015: 152].

Часть пойманной рыбы крестьяне заготавливали впрок – солили, заквашивали и сушили. Любую сушеную рыбу (обычно мелкую) в архангельских и вологодских говорах называли *сушьё́*, *сушь*, *су́щик*, *сушь*: «Сушеную рыбу у нас зовут сушьё, навага, корех, камбала, окуней тоже сушат; сушили сушьё – камбалушки в основном» (Онеж); «Зимой сушьё да грибы едим» (Холм)

⁴⁸ Ср.: «Ценную рыбу продавали, она была редкой гостьей на столе вытегорских крестьян. В пищу употребляли в основном мелкую рыбу: окуня, плотву, ерша, ряпушку, корюшку. Даже налима ели редко, не говоря уже о судаке и сиге» [Мокина 2008: 160]; см. также: [РК 5/3: 60].

[КСГРС; СРНГ 43: 46, 47]. Сушеную рыбу ели сами, варили из нее густую похлебку, иногда продавали: «Из суца сварить уху – это сушковая уха»; «Сущик из рыбы делали, его зимой так ели или варили» (У-Куб); «Сущик он невыгодный сдавать государству, мало весу» (Вож); «Высушили рыбу, а потом сущик продавали» (Вашк) [КСГРС].

Так называемый «печорский» посол⁴⁹, при котором рыбу заквашивали с небольшим количеством соли, в результате чего она приобретала «настоящий рыбный дух» [Митрошкина 2015: 152; Кабанова 2014: 17], был распространен в Онежском и Приморском районах Архангельской области и примыкающих к ним территориях. Приготовленную таким образом рыбу называли *кислая рыба*: «обычно присоленные с осени селедка и камбалы к весне все же подкисают, их перебивают и жарят в печи, иногда с толченой картошкой» (помор.) [Кушков 2011: 25], *рыба с душком*: «Для мочко селёдочку или другую рыбу чуть посолят и поставят в бочку, она закиснет, потом её жарят с картошечкой и хлебом, она пахнет так, и называют “рыба с душком”» (Прим) [СГРС 7: 349], *межонная рыба*: «Межонную рыбу варили, с запахом значит, и макали мочком» (Онеж) [там же: 268]. Последнее выражение связано с обозначением жаркого летнего периода, когда рыба быстро закисала, ср. арх., волог. *межэнь* ‘середина лета; жаркая сухая солнечная погода’: «Межень, рыба киснет» (Онеж) [там же: 266]. Этот способ заготовки рыбы русские заимствовали из финно-угорской кухни⁵⁰: соленая рыба с душком *kevätkala* («весенняя рыба») была распространена как у калевальских карел [Никольская 2010: 11] и вепсов [Митрошкина 2015: 152], так и в кухне коми [Коми-зыряне 2000: 109]. Обратим внимание на сходство внутренней формы русского и карельского названий (*межонная рыба* – *kevätkala* «весенняя рыба») и возможность калькирования русскими карельского наименования.

Существовала своя специфика в приготовлении и употреблении разных видов рыбы. «Статус» рыбы зависел от ее кулинарных и пищевых свойств или распространения на той или иной территории. Особенно четко выстроенной была градация рыбы у поморов: самыми ценными считались семга, палтус, зубатка, сиг, которые ели свежесоленными, жареными, в ухе и пирогах («семга рыба главная для большого застолья, “для гостеванья”»; «Зубатка рыба сытная»; *Палтус гостит не часто; Сижки в рыбники*), повседневными и питательными – треска и сельдь (см. далее), уху варили из мелкой речной рыбы (*Окушки для ушки*; «Корех, ерша берем

⁴⁹ «Особый способ приготовления рыбы наблюдался на средней Печоре, поэтому и получил название “печорский засол”. Суть его была в том, что рыбу слабо засаливали, складывали в бочки и оставляли в теплом месте, обычно в бане. Она заквашивалась, приобретала сильный резкий запах. Заквашенную рыбу ели ложками» [Коми-зыряне 2000: 109].

⁵⁰ Влияние карельских технологий заготовки рыбы на русскую кухню отмечается многими историками кухни: «В свою очередь, карелы тоже оказали влияние на формирование традиционной кухни русского населения Карелии (Прионежье, Заонежье) <...> техника консервации пищевых продуктов (засол, вяление и сушка рыбы, вяление и сушка мяса) были заимствованы русским населением у коренного населения края, которое накопило в этом отношении богатый многовековой опыт» [Никольская 2010: 10].

на сущик»); а вот камбалу ели только при отсутствии другой рыбы (*На безрыбье и камбалы поешь*) [Гемп 2004: 98].

Рассмотрим некоторые из них подробнее.

Треска. Основной рыбой в приморских районах Архангельской области была треска. Для северных крестьян треска составляла пищевую основу рациона, ср. *Трещёчки (с молочком) не поешь, так и не поработаешь* (арх., мурман.) [СРНГ 45: 92, 94]; *Трешшочка всегда хороша* [Гемп 2004: 97]. За промысловую ловлю трески и любовь к рыбной пище жителей Архангельской и соседней Мурманской области называли «трескоеды», ср. *архангельский трескоёд* ‘шутливое прозвище любителя трески’ (мурман.) [СРНГ 45: 52], *трескоёд* (арх.) ‘тот, кто ест много рыбы, для кого рыба – основной продукт питания’: «Мы ить всю жись трескоеды, всё рыбу едим» (Прим) [КСГРС], ‘шутливое прозвище поморского жителя, который занимается промыслом трески’: «Лопаришки нас все трескоедами ругают» (мурман.); «Мурманщик – кто треску ловит, трескоеды да тресколовы. Сумлян мещане звали, а Колежму трескоеды» (Беломор), *тресколов* ‘то же’ (Беломор) [СРНГ 45: 52]. Треска являлась одним из главных архангельских товаров, ср. *Архангельск богат треской да доской* (Онеж) [КСГРС]. Любители трески жили и в более удаленных от моря районах, например, на Пинеге, ср. арх. *тресковница* ‘любительница поест трески’: «Мы тресковницы, все бы треску едали» (Пин) [СРНГ 45: 52]. Употребление трески и, возможно, связанное с ним пищевое изобилие у жителей внутренних территорий ассоциировались с жадностью, ср. арх. *трескоёдка* ‘жадная женщина’ (Вель) [там же].

Треску ели в самых разных видах: например, с ней варили похлебку или густой крупяной суп – *кашицу* (Ник. у., Волог. у.) [РК 5/1: 200; 5/3: 112], запекали в пирогах (волог. *тресковик*, *тресковник*, арх. *трещечьи пироги* ‘пирог(и) с начинкой из трески’; «Пироги с палтусом да с трещиной понаставлены» (помор.) [СРНГ 45: 52, 92; Иваницкий 1890: 26]), ели, залитую крутым кипятком (волог. *заипаренная рыба* (Вож) [Кабанова 2014: 17]).

Чтобы заготовить треску впрок, ее солили в больших бочках⁵¹ и сушили. У поморов бытовало множество вариантов изготовления сушеной трески: *пластун* ‘соленая, провяленная рыба, треска, без становой кости, распластанная на две стороны от хребта’ [Гемп 2004: 467], *рунтовка* ‘тушка рыбы, потрошенная, без головы, но с костями’ «Рунтовка не ахти кака пища, а всё же сытная» [там же], арх. *кокóра* ‘сушеная рыба, рыбья голова’: «Рыбны кокоры ели: на морях наловят трески, головы отрубят, высушат – вот и кокоры» (В-Т) [СГРС 5: 226], *лабордан* ‘сушеная треска, предварительно вяленая, потрошенная, без головы, со становой костью’ [Гемп 2004: 465], *двоесолка* ‘рыба, просоленная дважды’: «Два соленья только треска да сайда выдерживают, другую рыбу дважды и не солят» [там же: 463]. Заготовленную подобным образом

⁵¹ Ср. арх. *тресковка* ‘большая бочка для соленой трески’ [СРНГ 45: 52].

рыбу не считали вкусной, но ели при отсутствии другой пищи и/или на промысле: «Лабордан – промысловая еда. Не хаю ее, не раз выручала на долгом промысле» [там же: 465]; «Рунтовка всегда пригодна, особливо на зверобойке»; «К весне и семья треску бочешку приест, тоже на рунтовку сядит» [там же: 468].

Показателем типичности этих блюд для крестьянина-помора можно считать появление образа сушеной трески в фольклоре, например, в детских играх, ср. игру *из-за сухой трески*, в которой *сухой треской* называли метлу, веник или другую вещь, которую водящий подбрасывал ногой [Ефименко 1877: 153].

Сельдь. Одной из самых лакомых рыб считалась сельдь – как в приморских, так и во внутренних районах, куда ее привозили на продажу из Архангельска: *Селёдка рыбка мала да скусна* [Гемп 2004: 98]. О промысловом значении сельди свидетельствуют многочисленные наименования, привязывающие ее лов к дате народного календаря и оценивающие пищевую ценность рыбы, выловленной в разные периоды⁵², ср. арх. *залёдка* ‘сельдь, добываемая после ледохода’: «Залёдка крупна, а загревка – мелочёвка» (Прим) [СГРС 4: 112], арх. *егорьевская селёдка* ‘сорт мелкой сельди, ежегодно появляющейся в Северной Двине начиная со дня св. Георгия (23 апреля / 6 мая)’ (Котл) [СГРС 3: 302], арх. *загрёвка* ‘сельдь, которую ловят в середине лета’: «Загревка жирна, вкусна» (Прим), арх. *иванская загрёвка* ‘сельдь, которую ловят в канун праздника Ивана Купалы’: «Иванская загревка об Ивандень пойдёт» (Прим) [СГРС 4: 53], арх. *иванская сельдь* ‘сельдь, которая ловится в конце июня – начале июля’: «Иванска сельдь сама скусна» (Мез) [там же: 296], арх. *ильинка* ‘сельдь, которую ловят в августе (после Ильина дня)’: «Ильинка – сама жирна сельдь» (Прим) [там же: 329], севернорус. *ведёньевская сельдь* ‘беломорская сельдь, вылавливаемая около 21 ноября / 4 декабря, дня Введения во храм Пресвятой Богородицы’ [Атрошенко 2012: 223], арх. *варваренская сельдь* ‘сельдь, вылавливаемая около 4–17 декабря, дня св. Варвары’ [там же]. Самой жирной признавалась *ильинская сельдь*, выловленная в августе, а самой вкусной – *иванская сельдь*, которую ловили в конце июня. Выловленная в Белом море сельдь-беломорка ценилась крестьянами выше, чем покупная *китайская селёдка*: «Наша беломорка вкуснее, чем китайская селёдка, а продают всё китайскую» (Онеж) [КСГРС].

Сельдь ели свежепосоленную (арх. *сырком*: «Селёдку солят, через десять дней сырком едят» (Мез; Онеж) [КСГРС]) или заквашенную, нередко дополнительно отваренную или распаренную в печи, макая в рассол хлеб-мочок: «Раньше ведь вилок не было – вот и возьмут

⁵² Лов далеко не всякой рыбы имел столь ярко выраженную календарную приуроченность. Здесь можно вспомнить ловлю щуки (ср. арх. *егорьевская щучка* ‘щука, появляющаяся около 23 апреля / 6 мая’ [Атрошенко 2012: 223]), семги (арх. *богословка* ‘семга, вылавливаемая перед днем Иоанна Богослова, 26 сентября / 9 октября’ [там же: 224]), наваги: помор. *Если Егорий с водой, Микола с травой, то и Зимний Никола будет с навагой и сельдью* [там же: 237], сига в день усекновения главы Иоанна Крестителя, 29 августа / 11 сентября, ср. *В Иване Постном сиг гостем* (Онеж) [КСГРС], а также лов налимов в *Изосимы*, 27 сентября / 10 октября (см. выше).

кусочек хлеба и им еду-то и поддевают, это как раз мочок и есть» (Онеж) [СГРС 7: 349]. Такой способ употребления архангельскими поморами назывался *мачко́, мачо́к, мочко́, мочо́к* ‘слабосоленая рыба (чаще сельдь), слегка подкисшая в рассоле; кушанье из такой рыбы’: «Мочок делали, это когда рыбу слишком разваришь да подсолишь, потом едят и мачут хлебом» (Онеж); «Насолят, сделается кисло, кислы сельди и мойва – это мачко» (Прим; С-Двин) [там же: 257, 349]; *ма́ком (мачко́м) есть* ‘есть что-л., макая кусочком хлеба’: «Я рыбу маком люблю есть» (Прим; Леш) [там же: 222, 257], а глагол *ма́чить* на приморских территориях получил достаточно узкое значение ‘есть что-л., макая куском в соус, масло’: «У нас рыбу мачут» (Прим) [там же: 257]. На граничащей с Приморьем Пинеге записано шутовое приглашение к началу трапезы *мачи́, кума, здесь сельдь была* [там же]. Способ употребления блюда *мачком* поморы считали основным для своей кухни, ср. «Мачко у нас главная пища, в завтрак, ужин, обед – всё мачко; название оттого, что мачем хлеб да едим» (Прим) [там же], тогда как в Вологодской области он практически не встречался. Здесь архангельскую селедку жарили или ели соленой, с квасом и зеленым луком (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 498]. Способ употребления соленой рыбы «мачком» мог быть русским вариантом употребления заквашенной рыбы, распространенной у финно-угров.

Рыба ценных пород (хариус, нельма, форель, семга, кумжа, сиг и др.) ловилась в северных районах Архангельской области – Онежском, Пинежском и Мезенском районах, а также на западе Вологодской области – бассейне р. Северная Двина, р. Онега, оз. Онежское озеро Кубенское [по данным: Рыбы 2006]. Рыбу семейства лососевых или сиговых здесь называли *царская рыба* ‘форель, нельма, семга’: «Кумжа рыба, совсем без костей почти, называли царска рыба» (Прим; Онеж, Пин; Вологод, Выт, У-Куб) [КСГРС; КАОС], что отражало не только ее исключительные вкусовые качества⁵³, но и, возможно, вполне реальный факт того, что в XIX – начале XX вв. ее отправляли на продажу на столичные рынки. Определение *царский* употреблялось и по отношению к рыбе ценных пород, причем преимущественно в Онежском и Приморском районах Архангельской области, которые были ее значимыми поставщиками⁵⁴. В Вологодской области даже существовал запрет на ловлю лососевых рыб для личного потребления: «Царская рыба <хариус> на переборах, ей запрещали ловить» (Ник); «Царскую рыбу не давали ловить местным, а царям все было доступно» (Вологод) [КСГРС], поэтому здесь рыба ценных пород появлялись на столе нечасто. (О «царских» наименованиях грибов и ягод и «церковных» названиях мяса см. в соответствующих разделах – Гл. 2. § 1.1; 1.3.)

Субпродукты. Внутренности рыб (печень, молоки, икру и пр.) также употребляли в пищу: их запекали, ели с кашей, картошкой, использовали в качестве начинки в пирогах, ср.

⁵³ Возможно, определение *царская* было дополнительно наведено созвучием *хариус – царь*, ср. арх. *царь* ‘хариус’ (Пин) [КАОС].

⁵⁴ О «рыбной» специализации района свидетельствует изображение семги на гербе Онеги.

арх. *ледюжный рыбник* ‘пирог с рыбьими потрохами’: «Ледюгу из рыбы отнимаешь, ледюжный рыбник стряпают, у щуки да у язя ледюги много» (Плес) [СГРС 7: 53], арх. *жарега* ‘запеченная с молоком щучья икра’ (Плес) [АОС 13: 213]. Большим лакомством считались сваренные в молоке молоки и икра [Дурасов 1986: 87]. Употребляли даже рыбью чешую сороги или язя, из которой в голодное время варили холодец; на Онеге холодец из чешуи язя ели постоянно [там же]. Из-за сильного запаха в пищу редко употребляли рыбий желудок – *путку*: «Не знай, я брезгую путку потреблять. Некоторые хвалят в ухе»; «С запахом своим путка эта, не отмоешь, не вываришь его» [Гемп 2004: 467]. Для молок использовались собственно русские наименования, что может говорить о традиции их употребления русскими, ср. арх. *масло* ‘рыбьи молоки’ (Кон) [СГРС 7: 245], волог. *волóга* (Кир) [СГРС 2: 151], волог. *молóчник* [СГРС 7: 320], арх., волог. шир. распр. *молоко́* [СГРС 7: 317]. Из заимствований можно выделить арх., волог. шир. распр. *ма́кса* [СГРС 7: 152], арх. *балка* ‘молоки’ (Котл) [СГРС 1: 53–54].

Лакомой частью субпродуктов признавалась печень, особенно печень налима, ср. волог. *лядога*: «У налима печень – самое вкусное место, кто лядогой, кто максой зовёт» (Кир; Вож) [СГРС 7: 203], волог. *ма́кса* ‘печень налима’: «Макса мягкая, маслянистая, у налима особенно вкусна» (Вель; В-Важ, Выт, Кир, Кон) [там же: 223, 256], волог. *сенёк*, *сэник* ‘часть внутренностей рыбы (печень, молоки и пр.)’: «Сенёк у налима вкусный, а черёва выбрасывают» (К-Г; Бабуш) [КСГРС]. С печенью налима или наваги пекли пироги (арх. *ма́ксенник*, *ма́косник*, *максóвник* (В-Т; Онеж) [СГРС 7: 222, 223, 224]), делали «паштет» (волог. *максани́на*: «Максанину с блинами ели» (Выт) [там же: 224]). Преимущественно в Архангельской области варили уху из печени трески – *уха по ба́лкам*: «Уха по балкам – из самой лучшей трески. Уху по балкам варишь – рыбу выволочишь, очередишь, в уху-то и спустишь, свеженька-то», ср. *ба́лка* ‘тресковая печень’ (Прим) [АОС 1: 103–103]; «Эту балку трески вытащишь, двадцать минут проваришь, и уха замечательная получается» (Прим) [СГРС 1: 53]. Финно-угорское происхождение большинства наименований печени отражает и заимствование соответствующей практики ее приготовления (ср. арх. *во́юкса* ‘печень трески’: «Из воюксы рыбий жир топят» (Онеж, Плес) [СГРС 2: 195], *во́ювса*, *воикса* ‘употребляемый для приправы пищи жир из вываренных рыбьих внутренностей’ (Помор) [Подвысоцкий 1885: 22]).

* * *

На территории Русского Севера земледельческая культура крестьян пересекалась с культурой рыбаков и охотников. Лексика и ономастика, связанная с рыбой и ее употреблением, довольно объемны в количественном отношении и представлены различными типами идеограмм. Рыба употреблялась как в свежесваренном или запеченном виде, так и заготавливалась впрок, в пищу шло не только мясо, но и субпродукты; отсутствие наименований

жареной на масле рыбы могло быть результатом влияния финно-угорской кухни, не знавшей такого способа приготовления пищи. Во многих приморских и озерных районах рыба входила в основное повседневное, постное и праздничное «меню», а ее пищевая ценность сравнивалась с хлебом. Специфика рыбного рациона была маркером, дифференцирующим локальные группы населения (ср. *ершеглоты, кукушееды, трескоеды, кислая камбала, сыроеды* и пр.), проводящим границы между своей и чужой, городской и сельской пищей и пр., а оппозиция «мучная пища – рыбная пища» противопоставляла земледельцев и рыболовов, ср. прозвища *тестоеды, опарники – хайдуки*.

1.3. Мясо

Мясо никогда не составляло основу питания жителей Русского Севера – без него крестьяне относительно легко обходились в посты и весенне-летний период, когда скот резали лишь в исключительных случаях. На более глухих северных территориях в пищу шла добытая охотниками дичь. В силу того, что мясная пища не входила в ежедневное меню крестьян-земледельцев, группа ее наименований не столь обширна, как, например, названия выпечки, блюд из круп или похлебок. Тем не менее, несмотря на редкость употребления мяса, его культурная значимость была довольно высока: христианские посты предполагали отказ от мясной пищи; предпочтения в употреблении мяса разных животных дифференцировали социальные и конфессиональные группы; блюда из мяса как дорогая и вкусная пища подавались на трапезах, приуроченных к годовым и семейным праздникам и пр.

В предложенном разделе мы постараемся воссоздать комплекс народных представлений, связанных с употреблением мяса на Русском Севере: охарактеризовать отношение крестьян к мясу разных видов животных, выделить пищевые предпочтения локальных групп, определить категориальные признаки, важные для мясной пищи (сырой – вареный, свежий – заготовленный впрок, чистый – нечистый и др.) и их культурную семантику, рассмотреть основные названия блюд из мяса и символические функции мяса в обрядах и верованиях.

Ограничения в употреблении мяса севернорусскими крестьянами были связаны с несколькими факторами. Во-первых, большая часть жителей Русского Севера занималась преимущественно земледелием, а не скотоводством: крупный рогатый скот крестьяне держали в основном ради молока, которое не только ели сами, но и сдавали на маслозаводы (преимущественно в Вологодской области). В приморских и богатых реками и озерами регионах часть мясной пищи вытеснили блюда из рыбы, ловить которую было менее трудоемко, чем выращивать скот на мясо. Во-вторых, употребление мяса всегда зависело от сезона: мясо зарезанного поздней осенью скота удавалось сохранить до весны, а поздней весной, летом и ранней осенью мясо было большой редкостью. В-третьих, состав ежедневного рациона

определяли церковные запреты на употребление мяса в посты и постные дни недели. Наконец, часть полученного мяса всегда приходилось сдавать: в советские годы крестьяне сдавали государству в качестве *мясналога* около 40–45 кг мяса с хозяйства (арх.: Вин, Пин) [СРНГ 37: 412]. В XIX в. накануне крупных праздников хозяева обязательно относили мясо в церковь, чтобы приготовить общее блюдо (см., например, о варке мясных блюд к храмовым праздникам в Сольвычегодском уезде [РК 5/3: 644]). Объем отданного церкви мяса достигал половины свиной туши: ее жертвовали «в благодарность за благополучие скота в прошедшем году и с целью умиловить Бога и предохранить свой скот от падежа в наступающем году. Не жертвовать в Новый год несколько свинины считается большим грехом» (Сольвыч. у.); в Анастасийн день (11 ноября / 29 октября) в церковь приносили сушеные бараньи лопатки – *анастасиевское мясо*, «чтобы овцы зимой больше плодились» (Сольвыч. у.) [там же: 590].

Мясо, наряду с цельным молоком, рыбой и пшеничными пирогами, считалось «лакомством, которого приходится далеко не часто пробовать» (Кадн., Гряз. у.) [РК 5/2: 36, 768]. Количество мяса в рационе сильно зависело от достатка семьи: «Богатые почитай весь год мясо едят, а у нужных и без ево обходятся» [Подвысоцкий 1885: 103]. Мясо регулярно ели зажиточные крестьяне, а в бедных семьях оно появлялось на столе лишь по воскресеньям или в праздники осенне-зимнего периода (по свидетельствам из Вологодской области, даже в эти дни на семью из 7–10 человек готовили чуть более килограмма мяса). На зиму семье хватало одного поросенка, или 2–3 овец, или годовалого теленка. В бедных семьях употребляли всего около пуда мяса в год, включая субпродукты (печень, легкое, горло, голову) (Череп. у.) [РК 7/2: 314]. Летом мяса практически не ели: своих запасов к этому времени уже не оставалось, а деньги для его покупки были далеко не у каждой семьи. К значимым дням готовилось несколько перемен мясных блюд: «За столом в праздник подают “стюдень” – квас, в который крошится студень, картофель, добавляется сметана. При отсутствии мяса, от блюда остается только название, поскольку вместо мяса в него добавляли картофель и огурцы. Затем подавали щи говяжьи – густой суп из мяса и ячменных круп. Далее следовал сальник – гречневая каша, в которую кладут мелко изрубленное легкое, печень, сердце» (Череп. у.) [РК 7/2: 312]. В зажиточных семьях ели молодого поросенка, фаршированного яйцами с молоком (*ососок*), а также жареную говяжью печень, легкие, ветчину (Ник. у.) [РК 5/3: 24; 39].

Ритуалы забоя скота. Обыкновенно скот начинали резать во второй половине октября или в ноябре. В Костромской области это событие было привязано к Михайлову дню (8/21 ноября), когда устанавливались морозы: «До Михайловской зимы не будет, скотину после нее уж резали» [ЛКТЭ]. В Архангельской области день, когда начинали резать скот, известен как *Свинáрное* или *Свиное заговенье*: «Свинарное отмечали, на Свиное заговенье свиней резали, колобы пекли» (Котл) [КСГРС]; в Шенкурском районе время перед Рождественским постом

называли *Свинобой* [Ефименко 1878: 273] (ср. *жениться о репе, о капусте да о свиное* ‘нево время’: «Крестьяне только по крайней нужде женятся осенью» [там же]).

Наряду с приготовлением хлеба, взбиванием масла, стиркой и т. п., ритуал забоя скота был одним из тех действий, которое по причине жизненной и обрядовой значимости и опасности сглаза требовало осторожного и почтительного отношения со стороны хозяев и «очевидцев». Человека, режущего скот, следовало приветствовать благопожеланием, чтобы мяса было больше, чтобы оно было вкусным и не портилось, ср. волог. *со свежиной!*: «Со свежиной, Анна! Ужо придем пробовать» (Тот) [СВГ 9: 101]; волог. *мясная гора!* (Ваш) [СГРС 7: 395]; волог. *мясо-сахар!* (Ник), волог. шир. распр., костром. *сахар-мясо!* (Вох, Окт) – ответ хозяина: волог. *Хапай горстью!* (Тот); костром. *Цапай горстью!*: «Мясо режешь – скажут: “Сахар-мясо!”, чтобы мясо было вкусным» (Окт; Вох) [КСГРС; ЛКТЭ]; «Коуда большого скота режут, а кто подойдёт, скажет: “Сахар-мясо!”, чтобы больше мяса было» (Сямж) [СВГ 9: 94]; костром. *соль-мясо!, нож-мясо!* (Окт) [ЛКТЭ]; волог. *мясо-репа*: «Когда режут поросёнка, Бог помошш подают, “Мясо-репа,” – говорят, чтобы не портилось мясо» (В-Уст) [СГРС 7: 395]. В этих приветствиях мясо сопоставляется с солью, сахаром и репой: сахар выступает как эталон чистого, однородного, нежного вкуса (ср. *сахарный кусочек*), соль как консервант, препятствующий гниению, а репа как символ мягкости, сладости и сочности (о репе как постной параллели мясу см.: [Березович, Усачева 2009: 425]).

Мясо только что забитого животного считали самым вкусным, его называли арх., волог. *свеж́атина, свежен́инка, свеж́ина́, свеж́инка*: «Свежинка-та дак ну жо и скусна́!» (Уст) [СВГ 9: 101; СРНГ 36: 226; РК 5/2: 444; УНС: 299]; волог. *убо́ина, убо́инка* ‘мясо, говядина’: «Мы и по праздникам-то не все убоины едим. У них и по будням-то убоинку едят» (В-Уст, Кадн. у, Тотем. у.) [Дилакторский 2006: 519]. Свежее мясо обозначалось как *сладкое*, в противопоставлении соленому или копченому, т. е. заготовленному впрок: «У меня сладкого нет – только копченое» (Чаг) [СРГК 6: 143]⁵⁵. Ценность свежего мяса определялась не только его вкусовыми качествами, но и самой ситуацией забоя скота, которая архаически была связана с ритуалами жертвоприношения. Память об этом сохраняет, например, гнездо русского диалектного глагола *молить*, семантической доминантой которого является значение ‘умолять, просить, принося жертву’ [Петкевич 2007]. Среди дериватов гл. *молить* в русских говорах можно выделить значения, в семантике которых сочетаются значения ‘просить’, ‘жертвовать’, ‘убивать, резать скот’, восходящие к древнему ‘закалывать скот к определенному празднику’ (обзор работ, посвященных этимологии гл. *молить*, и анализ семантики гнезда см. в [Петкевич 2007]).

⁵⁵ Ср. также *сладкий* ‘свежий, пресный, несоленый, незаквашенный’: ворон., новг. *сладкое молоко* ‘свежее молоко’ [НОС₁ 10: 84; СРНГ 38: 222], карел. (рус.) *свежая вода* ‘несоленая вода’ [СРГК 1: 211].

На Русском Севере рудименты ритуального жертвоприношения сохранились в практике устраивать коллективные празднества по случаю забоя скота, на которых всех пришедших угощали блюдом из мяса только что забитого животного, ср. костром. «Приходите к нам на свеженину, свинью зарезали» (Шар) [КСГРС]. В Череповецком уезде к большинству осенних «пирушек в складчину» жарили мясо только что забитой свиньи [РК 7/2: 50]. Жители Тотемского района Вологодской губернии в день, когда резали поросенка, отмечали праздник *свежинá*: «Мы зарезали поросенка, и вся деревня идет на свежину, вся деревня гуляла на свежине – кровь пекли, потроха в пече»; «Свежина – зарежут хоть поросенка, первое самое есть – суп варят: теплой, запах приятной, а потом уж не будет»; «Поросенка зарежут – седни свежина! Пойдемте к нам на свежину. Зимой больше звали друг друга, на свежину» [КСГРС]. Некоторые блюда готовились только после забоя скота, например, на *свежину* пекли кровь, варили блюда из потрохов, крепкий мясной бульон; в Костромской области готовили мясную *селянку*: «Вань, приходи к нам селянку есть, мы бычка закололи» [СГКЗ: 348]. Праздник по поводу забоя скота отмечался коллективно – на него приглашали не только близких родственников, но и односельчан. Возможно, коллективность празднеств «свежего мяса» восходит к архаической традиции деления добычи охотниками, о которой свидетельствуют антропологические исследования. Например, А. Павловская отмечает, что у северных народов «сохранялись и древние принципы разделения мяса между всеми жителями общины, утаить добытое мясо от соплеменников, даже в период голода, считалось большим грехом» [Павловская 2015: 173]. По наблюдению Д. К. Зеленина, севернорусские братчины изначально были связаны с охотой и звероловством [Зеленин 1928: 131].

В севернорусском народном календаре некоторые ритуальные празднования, сопровождаемые забоем скота, совместились с днями почитания святых. Например, жители Белозерского района Вологодской области в день Симеона Столпника (1/14 сентября) непременно резали барашка и делились с тем, кто придет [ДКСБ: 349–350]. Обязательность приготовления мясного блюда к крупным христианским датам отразилась в особенностях семантического развития слова *канун*. На Русском Севере слово *кану́н* обозначало не только ‘день поминовения’ (волог., арх.), ‘местный праздник’ (арх.: Вин), ‘обед перед престольным праздником’ (арх.: В-Т) [СРНГ 13: 46], но и ‘мясное кушанье, которое готовилось крестьянской общиной в некоторые летние праздники’ (В-Уст) [СРНГ 13: 45]. (О семантике севернорус. *канун* см. подробнее в Гл. 5. § 2.1. Коллективные трапезы.)

О ритуальном употреблении мяса жертвенного животного напоминает записанная в Бабаевском районе Вологодской области легенда о ланях (телках), вышедших из леса в день Рождества Богородицы (8/21 сентября). Одну из них крестьяне отпускали, а другую закалывали и съедали: «В Пречистов день лани придут. Одну лань зарежут, наварят и всех угощали, а другая

лань уходила в лес. И так каждый год. А один год обоих ланей зарезали, они и отстали ходить, никто их не видал»; «В Пречистов день, 21 сентября, за день две лани выходят, две коровы то есть. Одну колют, а другая скроется. Один раз обоих закололи и не вышли больше, всё. Мясом, суп варили, всех кормили»; «Раньше из лесу приходили три нетели накануне Пречистова дня. Одну резали, а двоих отпускали» [КСГРС]. Легенда о жертвенном олене была описана еще Д. К. Зелениным в качестве ключевого «сюжета» севернорусских братчин: «На всем русском севере, где только сохранились остатки братчин, широко распространены местные сказания о том, как в старину в Ильин день (обычный здесь день скотоводческих братчин) прибегал из лесу к местной часовне олень, которого община закалала, варила и съедала. Каргопольский и соседние с ним уезды бывш. Олонецкой губ., Вельский и Кадниковский Вологодской губ., Белозерский уезд Новгородской губ., – вот места широкого распространения преданий о чудесном олене» [Зеленин 1928: 131]. А. Б. Мороз, изучая типологию и происхождение легенды о чудесных оленях, которые приходят к людям и приносят себя в жертву, обнаруживает следы ее бытования у многих народов, в том числе болгар, греков, сербов и русских. В русской традиции она была характерна именно для территории Русского Севера – Карелии, Архангельской, Вологодской, Костромской областей и Коми, где называлась *мольба*, *жертва*, *быкобой*, *завет* [Мороз 2013: 212]. В Каргополье еще в 20-е гг. XX в. устраивали «совместные трапезы в Ильин день, но приносить в жертву быка и варить его у церкви, как это делали раньше, не разрешалось, дарили лишь овцу или барана причту» [Воронина 2004]. В результате постепенного разрушения традиции олени, на которых велась охота, были заменены на жертвенного быка, а затем и на овцу, которую не резали и не варили прилюдно, но лишь дарили церкви. В целом культурные сюжеты о жертвенном животном предопределили отношение к свежему мясу как особо вкусному и чистому, которое употребляли коллективно и дарили святым-покровителям.

Виды мяса. В качестве родового наименования мяса любых домашних животных, а иногда и дичи на многих территориях Русского Севера использовалось сущ. *говядина*: «Всё говядина, овцы – всё равно говядина» (Карг) [АОС 9: 184; СГРС 3: 60; РК 5/2: 16]. Обозначения говядины, употребление которой было наиболее распространено, дифференцировали мясо коровы, быка или теленка, считавшееся самым вкусным, ср. арх. *скóтское мясо* ‘говядина’ [СРНГ 38: 120]; арх. *коро́вина* ‘говядина (не телятина)’ (Вил) [СГРС 6: 51], волог. *бычѣина* ‘мясо быка’ (Кир) [СРГК 1: 156]; костром. *опóек* ‘мясо телёнка, которого поят молоком’ (Буй, Парф, Солиг) [СГКЗ: 257]. По легенде, уже с XVI в. жители Вологодского уезда носили прозвище *телятники* [Дилакторский 2006: 62]. Бытовало несколько версий происхождения прозвища, в том числе и фольклорных: «вологжане при встрече царя Иоанна IV поднесли на большом блюде жаренного теленка с серебряными подковами. Царю не понравился подарок, и он велел вологжанам тут же съесть. По другим преданиям, царь Иоанн IV велел наказывать тех вологжан,

которые, по случаю дороговизны мяса, ели телятину» [там же]. Этот исторический анекдот вполне мог опираться на реальный факт: Иван IV действительно бывал в Вологде, а во время опричнины излишняя роскошь вологодских строителей, которые ели дорогое мясо, могла прийти царю не по душе (эти и другие версии происхождения прозвища см. в [СНК: 319–320]). Кроме того, в прозвище *телятники* нашли отражение простота и глуповатость, приписываемые жителям Вологодского края за то, что они «теленка с подковой съели» [Дилакторский 2006: 62]. На «телячью» наивность вологжан намекало и прозвище *телята*: «Куда приедешь, сразу узнают, говорят про нас “вологодские телята”»; «Мы, вологодские, *простые, как мычание*» [СНК: 319], ср. костром. *телятина* ‘о глупом человеке’ (Ветл) [СРНГ 45: 19]⁵⁶. Действительная основа прозвища могла быть связана с приоритетным родом занятий крестьян Вологодской области, которые, особенно в ее юго-западных районах, специализировались на молочном скотоводстве, благодаря чему телята стали элементом их фольклорного образа. В то же время отношение к мясу телят было весьма неоднозначным – «Телят не едят нигде на том основании, что это слабая, т. е. малопитательная и вредная пища» (волог.) [СРНГ 38: 211]. Соответственно, прозвище могло оценивать и неодобряемую крестьянами пищевую привычку есть телятину.

Помимо мяса крупного рогатого скота, в пищу употребляли баранину, свинину, а также птицу, в основном дичь, ср. арх. *птичина* ‘мясо птицы’ (Шенк) [СРНГ 33: 102], арх., волог. *летятина* ‘дичь’, ‘кушанье из дичи’ (Лен; Баб, Кадн. у., Ник) [КСГРС; СВГ 4: 38; СРНГ 17: 27]. Мясо домашней птицы на Русском Севере ели гораздо реже, чем в центральных и южных областях России: так, на Вологодчине разрешалось есть только кур, а употреблять мясо петуха считалось недозволительным [Иваницкий 1890: 28]. Н. А. Иваницкий отмечает, что мясо тетерок и рябчиков ели преимущественно в восточных уездах – там, где дикой птицы было много, а ее продажа невозможна [там же].

Согласно народному объяснению, за любовь к мясу куропаток жителей с. Койда Мезенского района Архангельской области прозвали *куропы*: «Так как любит народ куроптей стрелять и ловить да суп варить, или еще, как у нас говорят, трескать» [СКП: 190]. В большом количестве ловили рябчиков, мясо которого называли волог. *рябѣнное мясо* (Кир), арх. *рябово мясо* (Пин) [КСГРС; СРНГ 35: 334] или арх. *церковное мясо*: «Потому церковно, что мягко, бело» (Леш) [КСГРС], отмечая исключительные вкусовые качества. Вполне вероятно, что определение *церковный* лишь в современных диалектах стало восприниматься как оценочное, тогда как его изначальное употребление было связано с реальным культурно-историческим фактом. Крестьяне, которые проживали на землях многочисленных монастырей Русского Севера и занимались земледелием, охотой или рыбной ловлей, выплачивали монастырю денежный и/или натуральный

⁵⁶ Мотив простоты и недогадливости вологжан отразился и в прозвище *толоконники*, которое было дано за то, что жители Вологодчины по своей наивности замешивали похлебку из толокна прямо в реке.

оброк. В качестве последнего они отдавали часть выловленной рыбы, собранных грибов, ягод или пойманной дичи (о «царских» наименованиях грибов, ягод и рыбы см. в соответствующих разделах – Гл. 2. § 1.1; 1.2). Все продукты, сдаваемые в монастыри, были высшего сорта: белая или красная рыба, белые грибы или рыжики, из дичи – считавшееся самым вкусным мясо рябчика. Возможно, именно этот исторический факт отразился и в волог. *церковный гриб* ‘рыжик’: «Самый лучший на соленье – церковный гриб» (Шексн) [КСГРС].

Тем не менее на землях, не охваченных монастырскими податями, дичь, рыбу или грибы высокого качества крестьяне также редко употребляли сами, поскольку эти продукты были одним из основных источников дохода. Зимой из Архангельской области в Петербург отправляли обозы рябчиков, рыбы, соленых грибов («Плели таки кузова большие и возили в царски времена, ловили на силышки» (Пин) [КАОС]; «Рябков тогда в Питер коробами возили, это была царская еда, своим санным путем возили» (Пин) [АОС 13: 33]) и оленины (*олёньи задки* мезенские торговцы ежегодно зимою отправляли в Москву и Петербург [Подвысоцкий 1885: 109]). В столице архангельский рябчик ценился выше прочих, потому что был самым крупным и обладал особенно нежным мясом: блюда из рябчика называли арх. *царская еда* (Пин) [КАОС], костром. *царский обед* ‘суп из рябчика’ (Окт) [ЛКТЭ]. Пинежский район Архангельской области, где записано выражение *царская еда*, уже в XVIII в. считался главным поставщиком рябчиков в Петербург: именно на гербе Пинеги, утвержденном Екатериной II в 1780 году, было изображено два рябчика, наряду с золотой державой и серебряным мечом – символами Вологодского наместничества (и одновременно знаками *царской* власти). Таким образом, названия мяса, грибов и рыбы с компонентом *царский* и *церковный* отразили не столько их вкусовые качества (хотя, конечно, царю и церкви полагались только лучшие продукты), сколько факт из торгово-экономической жизни Русского Севера. Определения *царский* / *церковный* использовались по отношению к тем видам продуктов, которые крестьяне отправляли на столичные базары или сдавали в качестве натурального оброка.

Помимо рябчиков, в пищу употребляли глухарей и тетеревов, в Сольвычегодском уезде Архангельской области ловили и жарили клестов [РК 5/3: 617]. Интересно однако, что при всем разнообразии диалектных наименований глухарей и тетеревов, многочисленности названий используемых ловушек и описания процесса охоты, в материалах СГРС совершенно отсутствуют наименования отдельных блюд из дичи или хотя бы описание технологии их приготовления.

Считалась вкусной зайчатина, которую ели иногда даже чаще, чем мясо домашнего скота (Гряз. у.) [РК 5/2: 16]; однако в других уездах зайцев не ели, поскольку у них «собачьи лапки» [Иваницкий 1890: 28]. По вкусу и пищевой ценности сопоставлялось мясо крупных диких животных – лося и медведя⁵⁷: волог. «Лосятина, походнее⁵⁸, чем медвежье мясо» (Нюкс) [СРНГ

⁵⁷ Известно, что медвежатина считалась деликатесом, например, у саамов [Милицкая 2019: 3, 9]

⁵⁸ Более ходовой товар.

30: 357]; арх. «Лосинно мясо грубо, из него хорошо котлеты делать. А медвежина мягче – легкое на желудке. А лосину покушал – грубо на желудке, тяжело» (Пин) [АОС 13: 293]. В целом, сами крестьяне ели дичи не так много, в основном в тех случаях, когда некому ее сбыть (Карг) [КПКУ 1902: 3]. Роль охотничьего промысла и, соответственно, мяса дичи в рационе постепенно увеличивается по мере продвижения на северо-восток Вологодской и Архангельской областей. Как кажется, ассортимент дичи был на Русском Севере шире, чем в южных регионах, что было связано с лесной зоной заселения и влиянием охотничьей культуры финно-угров (ср. о мясе в рационе рязанских крестьян в [Воронина 2017: 74–76]).

«Нечистое» мясо. К категории «нечистых» мясных продуктов, которыми крестьяне брезговали, относилось мясо животного, умершего своей смертью⁵⁹; не употреблялось *силовое мясо* – мясо птицы, попавшей в силос и задохнувшейся (Пин) [СРНГ 37: 310]. Однозначно несъедобным признавалось мясо умершего или забитого по причине болезни животного – волог. *пропащѣтина* (Сямж), *пропадѣна*: «В войну-то голодно было, пропадину или <...> витилинар скажет закопать мясо, а мы выроём и съидим» (Вож) [СВГ 8: 80, 89], однако в голодные годы и такое мясо шло в пищу, несмотря на страх нарушения сложившихся этических норм и административных запретов. Непригодным в пищу считался *ток* – мясо животного, убитого в брачный период (Выт) [СРГК 6: 469].

Не ели мясо животных, имеющих нераздвоенное копыто, лапы, исключая зайца, который, согласно народным представлениям, ест ту же пищу, что и человек (Гряз. у.) [РК 5/2: 37]. Не употребляли конину, которую, по мнению крестьян, ели только татары (Вель. у.) [РК 5/1: 58], ср. арх. *жеребица*, *кобылятина* ‘мясо лошади, конина’: «Жеребицы какой, конины мне не нать!» [АОС 13: 334]. Нечистыми считались собаки, кошки, мыши, крысы; вороны, галки, сороки, журавли, лебеди, гагары (Вель. у.) [РК 5/1: 58]. Воробья и голубя не ели как священную птицу (Гряз. у.) [РК 5/2: 37].

Мотив поедания мяса «нечистого» животного находим в верованиях и фольклоре. Согласно поверьям, в наказание за убийство животного, не употребляемого в пищу, «на том свете» человеку могли преподнести блюдо из его мяса: так, в Повенецком уезде Олонецкой губернии считалось, «кто убьет лягушку, тому подают на том свете лягуший пирог» [СРНГ 17: 258]. В поморской сказке «Про Царь-жернова» старик со старухой, нарушая негласный запрет на употребление сорочьего мяса⁶⁰, хотели сварить суп из сороки, которая прилетела к ним клевать горох: «А старик со старухой ее поймали и хотели из нее мясной суп сварить (из сороки, говорят, очень вкусный суп получается). Тут сорока взмолилась человеческим голосом: “Отпустите меня

⁵⁹ Одним из источников запрета на употребление «мертвого» мяса также является текст Ветхого Завета: «И всякий, кто будет есть мертвечину или растерзанное зверем, туземец или пришлец, должен вымыть одежды свои и омыться водою, и нечист будет до вечера, а потом будет чист» (Лев. 17: 15).

⁶⁰ В славянской традиции сорока считалась нечистой и не пригодной в пищу [Гура 2012: 125].

поскорее, я вам Царь-горошину на хвосте принесу» [Мосеев 2005: 139]. Известны прозвища, приписывающие употребление «нечистого» мяса локальным группам (см. Гл. 2. § 3. Пища как критерий территориальной и социальной дифференциации...)

Неоднозначно оценивалось мясо моржа и тюленя. Морское звероловство было распространено в Мезенском и Приморском районах Архангельской области, ср. записанные здесь *белячье мясо* ‘мясо молодого тюленя’: «Ели мясо белячье» (Прим) [АОС 1: 164], беломор. *моржовина* ‘мясо моржа’ [СРНГ 18: 263], помор. *рăвушка* ‘туша тюленя без шкуры’ [Кушков 2011: 79]. Морской зверь добывался преимущественно ради жира и шкур, а мясо, имеющее специфический рыбный привкус, использовали в качестве корма животным на зверофермах или как приманку на лесной охоте: «Тюлень-от нелюцкой, нехорошой, мясо-то не едят» (Пин) [Сими́на 1976: 69]; «Мясо тюленья не едят, оно рыбой отдает; катарки⁶¹ – те едят» (Прим); «Катарки надо обрезать, на мясо песцам возят их» (Мез) [СГРС 5: 96]. Однако в бедных семьях или в голодное время мясо тюленя шло в пищу: например, из тюленьих ласт варили студень (Прим). По воспоминаниям архангельцев, в военные годы город выжил на жире и мясе тюленей, добытых поморами [Лисниченко 2007: 84]. Занятие морским промыслами и употребление мяса тюленей и моржей стало отличительной чертой поморов и отразилось в коллективном прозвище жителей Архангельска *моржееды* (арх., волог.) [СРНГ 18: 262].

Названия блюд из мяса

Группа севернорусских наименований блюд из мяса относительно немногочисленна⁶², что, с одной стороны, обусловлено редкостью употребления мяса крестьянами, с другой, отражает номинативные особенности названий мясных блюд и продуктов, многие из которых «дублируют» обозначения соответствующих частей животного, ср. *плечо* или *середка* – бараний бок, начиненный крупой и зажаренный в масле [Муромцев 1852: 472], а также общенар. *приготовить сердце, печень, пожарить мясо* и пр.

Субпродукты и блюда из них. В повседневном рационе значительно чаще употреблялись субпродукты, тогда как блюда из чистого мяса считались лакомством и деликатесом, благодаря чему мясо стало символом богатства, ср. *мясисто* ‘богато, с избытком, сыто’: «Не порато мясисто живут соседи» [Грандилевский 1907: 201]. Большую часть мяса крестьяне продавали или сдавали государству, оставляя себе внутренности, которые воспринимались как «мясо» второго сорта, не годное для продажи (отсюда, как кажется, возникло устойчивое семантическое сопоставление ‘отходы от обмолота’ – ‘внутренности животного’, ср. арх. *мелузь* ‘внутренности животных, ливер’ (Вин): «Продал корову под зарез, а мелузь выговорил себе», производное от шир. распр.

⁶¹ Передние лапы тюленей.

⁶² Отсутствие наименований блюд из мяса в пермских памятниках письменности XVI–XVIII вв. отмечает Е. Н. Полякова [Полякова 2009аб].

мѣлузь ‘отходы при обмолоте зерновых’ [СГРС 7: 278]; арх. *кішки* ‘несъедобные внутренности рыбы’ (Карг) и волог. *кишкі́* ‘мусор в льняной кудели’ (М-Реч) [СГРС 5: 161]).

В пищу обыкновенно шли легкое, печень, вымя, желудок и тонкий кишечник, которые называли волог. *утрѡбица*: «Утробицу в чугулке на печке поваришь – тоже вкусно поешь» (Вологод) [СВГ 11: 154], арх. *брюшіна*: «Брюшины наварят» (Леш) [СГРС 1: 194–195], волог. *осердьє* «сердце, печенка и легкое; ливер» [Муромцев 1852: 463]; употребляли в пищу жареное коровье вымя – *смелость* (очевидно, принадлежащую гнезду гл. **melzti* ‘доить’ [ЭССЯ 18: 96]). Обычно не ели, признавая нечистыми, «срамных мест, больших и широких кишок» (Вель), горло, желчный пузырь (Гряз. у.) [РК 5/1: 58; 5/2: 38]. Запреты на употребление отдельных частей мяса распространялись на некоторые социально-возрастные группы. Например, селезенку не давали детям, парням и девушкам, приписывая ей силу, притупляющую умственные способности (Ник. у.) [РК 5/3: 24]. Мотив съеденного «срамного» мяса, готовить которое было не принято, встречается в коллективных прозвищах. Так, разведение оленей и употребление оленины, характерное для северных народов и нетипичное для русских, послужило основой иронического прозвища жителей Койденского сельского совета Мезенского района Архангельской области *мандоѣды*, народная мотивация которого представляет собой историю-анекдот: «Давно как-то старому деду подкинули вареную манду оленью, а он и съел, вот и прозвали мандоедами» [АКТЭ]. Заметим, что эротические коннотации сопровождают употребление блюд из субпродуктов достаточно регулярно. Так, после исполнения песен непристойного содержания в Чухломском районе мясной суп и «*черевник*» или «*мудник*» из ячневой крупы с кишками подавали в первый день свадьбы: «Что, поварушка, принесла? – Мудник. – Послушай, поварушка, на мудник не похоже. Вкусно ли? – Две кунки-драгунки, двое муде в холодной воде, два яичка толкнуть да морковку воткнуть, тогда уж вкусно!» [РЭФ: 174–175]. См. также далее название арх. *бабья задница*.

Одним из любимых угощений был желудок, набитый овсяной или ячневой крупой: обычно такое блюдо получало название по диалектному наименованию желудка или кишечника, ср. волог. *брюхавица*: «Брюхавица – самый-то желудок у теленка, у поросенка, его долго мочат и потом его набивали крупой, резали такими кусочками» (Тот) [КСГРС]; волог. *каюк*: «Поросенка зарезали, кишок и каюк начинила сухомесом» (Тарн) [СГРС 5: 112]; арх. *желудок* (К-Б) [АОС 13: 293], волог. *подчерёвок*: «Кишки набитые, подчерёвок – желудок, его тоже вымоешь и тоже крупой набьешь – это подчерёвок» (Тот) [КСГРС], арх. *переперуха* ‘рубец’: «Едят “переперуху”, а “рубец”, в котором лежат все нечистоты, тщательно вычищенный и вымытый, считается

лакомым кушаньем»⁶³ (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 629]. Единственное наименование, отражающее технологию приготовления блюда, начиняемого крупой, – волог. *начинки* ‘блюдо из свиных кишок, набитых овсяной крупой и обваленных в скоромном масле’ (Ник. у.) [РК 5/3: 24].

Из кишок или «ассорти» из потрохов варили густую похлебку, куда добавляли яйца и молоко – костром. *кишóчница*: «Раньше кишки все чистили, промывали, кишошницу варили. С молоком, с яичком варили» (Вох, Пав) [ЛКТЭ]; волог. *черéвник*: «На праздник пироги и шанги пекли, и черевник больно вкусный, как суп, потроха да яйца бьют»; «В черевник кишок, печень порежут да суп сварят» (Баб) [КСГРС]. Это же блюдо называлось *сáльник* ‘кушанье из рубленых бараньих, свиных или говяжьих потрохов с добавлением молока и яиц’ (волог.: Гряз. у., Кадн. у., Тот; костром.), потому как вместе с ливером в блюдо добавляли большое количество жира: «Сальник готовили из свиных потрохов, они варятся, потом это заливается яйцом с молоком и топленным салом» (Тот) [КСГРС; Иваницкий 1890: 26; СРНГ 36: 68]. Заворачивая крупу в слой бараньего сала и брюшины, в печи готовили *блинник*, *сальник* или овечью *скатёртку* [КСГРС].

Подобное блюдо из потрохов с добавлением яиц и молока в большей степени специфично для запада Вологодской области. В южных вологодских районах *сáльник* представлял собой кашу с добавлением большого количества сала: «Сальник бывает очень жирный, его начинают варить осенью, когда колют овец» (Выт); «В овсяную крупу внутренностей накладем да салом нальем, вот и сальник по праздникам делали» (Гряз; Сямж, Чер, У-Куб) [КСГРС; СРНГ 36: 68]. Поскольку этот же состав блюдо имело в соседней Ярославской, а также Воронежской и Пензенской областях, вероятно, что в этом отразилось влияние среднерусской кулинарной традиции. Крупяное блюдо с бараньими кишками и салом готовили на севере Костромской области под названием *мúдник* (Чухл) [СРНГ 18: 330].

Особого комментария требует вологодское название *пúтаник*: «Путаник готовили: нарежут легкие, печень, сердце»; «Сальник – такой же путаник, только с жижей»; «Сальник и путаник – одно и то же: почки, сердце, печень варишь, яичек туда, молока – вкуснятина» (Тот) [КСГРС], которое с той же частотой встречается и в форме *кúтаник*: «Кутаник уж шел третьим блюдом»; «Когда скотину режут, сушат печень, лёгкое. Все внутренности – а потом суп из этого варят»; «Сваришь лёгкие, сердце, почки, печень, режешь мелко на кусочки и варишь суп – кутаник» (Тот) [КСГРС]. Примеры диалектной мены *к//п*, представленной в этих названиях, находим в арх., волог. *пúхта* и *кúхта* ‘снег на ветках деревьев’ [КСГРС], белом. *накомéшне* ‘в тягость’ при арх., олон., пск. *помéшня* ‘помеха’; вят., орл., перм., свердл., сиб. *костромка* ‘часть конной упряжи’ при шир. распр. *пострóмка* [Михайлова 2013: 216, 186]. Формы *кутаник* и

⁶³ Лексема *переперу́ха*, вероятно, является фонетическим вариантом более известного обозначения желудка *переберу́ха*: «В основе данного наименования – указание на процесс, происходящий в желудке, где пища как бы “перебирается” благодаря многочисленным ячейкам и складкам слизистой оболочки» [Ушинскене 2012: 100].

путаник имеют ограниченную территорию распространения и известны только в Тотемском районе Вологодской области, где употреблялись наряду с *сальник* в том же значении. Учитывая словообразовательное и семантическое сходство слов диал. *путаник* (*кутаник*) и *сальник*, осмелимся предположить, что слова *путаник* (*кутаник*) могли быть образованы по семантико-словообразовательной модели слова *сальник* от некоторой, возможно, заимствованной, основы со значением ‘жир, внутренности животного’ с помощью суффикса *-ник*: подобная словообразовательная модель типична для наименований мясных блюд, ср. *мудник черевник*.

Поиск возможной производящей основы для слов *путаник*, *кутаник* ‘блюдо из внутренностей животных’ (Тот) обнаруживает арх. *пўтка* ‘кушанье из вареных рыбьих внутренностей’ (Беломор), мурман. ‘внутренности рыбы, желудок’ (Беломор, Тер) [Мызников 2010: 412; СРНГ 33: 152], карел. (рус.) *пўтка* ‘желудок рыбы’ (Кем, Тер) [СРГК 5: 360]. Согласно версии, приводимой в этимологическом словаре С. А. Мызникова, для упомянутого *пўтка* и его варианта *кукша* ‘рыбьи внутренности, желудок’ этимоном является карел. *kipšhi*, тогда как *пўтка* ‘кушанье из вареных рыбьих внутренностей’ связано с саам. *duoska* ‘наполовину проваренное кушанье из внутренностей’ [Мызников 2019: 639]. Возможность словообразовательного переразложения заимствованных лексем и выделения корня *пўт-* позволяет предполагать оформление сущ. *путаник* по семантико-словообразовательному типу сущ. *сальник*. Под вопросом остаются семантические изменения слова и возможность семантического перехода ‘рыбьи внутренности’ > ‘внутренности животных’. Подтвердить реальность этого семантического сдвига может, например, вожегодское слово *кўкша* ‘внутренности животного, рыбы, птицы (обычно – часть кишечника)’: «Кукша – отбросы у коровы, кишки, черёва зовут ещё» (Вож) [СГРС 6: 241], которое, предположительно, также родственно упомянутому *кўкша* ‘рыбьи внутренности’. Сохраняется вопрос и о географической удаленности форм: форма *пўтка* встречается в Терском районе Мурманской области и Кемском районе Карелии, *путаник* – в Тотемском районе Вологодской области. Однако, согласно картам лингвоэтнического членения, составленным А. К. Матвеевым, территории Тотемского района относятся к ареалу древнего заселения прибалтийских финнов [Матвеев СТРС (1): 345], а местные говоры могут сохранять следы древних прибалтийско-финских форм.

Многие блюда из субпродуктов готовились к праздникам, поскольку в это время забивали скот, а внутренности животного не хранились долго – их приходилось съесть в первую очередь. Праздничными считались пироги с ливером: волог. *черёвник*: «Потроха выгоят, вычистят черева, брюшину, черева загибали в пироги, черевников наделаешь» (Нюкс) [КСГРС; Иваницкий 1890: 26], волог. *сальник*: «На праздники у нас сальники готовили, пироги с внутренностями животных» (Тот) [КСГРС]. В Костромской области к забою скота было приурочено приготовление в печи наполненного молоком легкого: «Режут – так говорят, надо легкое надуть.

Молока лили да в печь. Наливали в легкое» [ЛКТЭ]. В Ленском районе Архангельской области это блюдо было известно как *легкое наливное*, в шутку его называли *бабья задница*, подразумевая форму и внешний вид продукта (возможно, даже сырого): «По праздникам легкое наливное готовили. Через гортань наливают молока в легкое, там оно как бы сепарируется внутри, внутри сливки остаются, а вода стекает. Когда течь перестает, нужно жарить. Много-то не съешь, жирное больно. Когда приносили это блюдо на стол, обычно говорили: “Принесли *бабью задницу!*”» [КСГРС].

Мясо. Чистое мясо без жира и жил считалось лакомством. В Костромской и Вологодской области его называли *любовина* (*любовинка*): «Любовина – мясо самое хорошее, волокнистое, нежирное, без сала – задние ноги у тельца, у поросенка» (Вох); «Любовинка любимое мяско, от слова “любить”» (К-Г), ‘лучший кусок мяса’: «Что тут сделаешь, одну любовину ест» (Тот) [КСГРС; ЛКТЭ; СВГ 4: 60; СРНГ 17: 237]. Для приведенных русских примеров восстанавливается корень *либ-*, принадлежащий гнезду праслав. **libь* ‘худой, слабый, болезненный’ [ЭССЯ 15: 71–74]: его праславянская семантика сохранялась в др.-русск., русск.-цслав. *либѣвыи* ‘тощий, худой’, а также в некоторых диалектах, ср. новг., олон., прионеж. *либѣвый* ‘тощий, слабый, хилый’, печор. *любовой* ‘тощий, худой (о людях и животных)’ [ЭССЯ 15: 71]. Семантический переход ‘тощий, худой, слабый’ > ‘нежирный (о мясе)’ типичен для многих этимолого-словообразовательных гнезд, ср. семантику прил. *тощий, худой, тонкий*. Формы с корнем **lib-*, обозначающие нежирное мясо, распространены не только в русских говорах, но и в других славянских языках, ср. рус., влад., волог., костром., пск., ряз., смол., яросл. *любовина* ‘мясо без жира и сухожилий’, курск. *либавчина* ‘слой мяса на свином сале’, смол. *либило* ‘мясная приманка, на которую ловят раков’, с.-х. *либовина* ‘мясо, окорок’, словен. *libovina* ‘мясо без костей’, чеш. *libovina* ‘мясо без жира и костей’, белор. диал. *любавіна*, польск. диал. *libowe mięso* ‘мясо средней упитанности’ [ЭССЯ 15: 71–74]. Чередование корневого гласного *либ-/люб-* объясняется сближением с гл. *любить* на фоне утраты общенародным языком производящей основы – прилагательного *либивый*: согласно народным толкованиям, *любовина* была самым вкусным и любимым, отборным мясом. Напротив, костром. *нищее мясо* ‘мясо с большим количеством сала’ [ЛКТЭ] оценивается как пустое и бедное.

Не до конца ясным с точки зрения мотивации кажется арх., костром. *прямое мясо* ‘не жирное, тощее; говядина’ (Устьян) [УНС: 278; СРНГ 33: 88], ср. также лит. (рус.) и латв. (рус.) *прямое мясо*: «Мясо есть прямое и жирное»; пск., твер., петерб. *прямизма* ‘мякоть говядины без сухожилий и жира’ [СРНГ 33: 86]. Прил. *прямой* здесь может употребляться как в оценочном значении ‘правильный, хороший’, так и отмечать действительные свойства мяса: лучшие куски мяса, без жира и сухожилий (например, вырезка), имеют правильную форму, в них видны прямые, ровные волокна.

В то же время жир ценился за питательность и вкусовые качества: сало придавало мясу сочность, мягкость и сытность – с ним варили любимые крестьянами *саломат* и *сальник*, из сала готовили шкварки. О вкусовых предпочтениях крестьян и пристрастии к жирному мясу говорят такие примеры и контексты, как волог. *облитой* ‘жирный (о мясе)’: «Мясо от козлушки скусное, облитое» (Сок) [СВГ 5: 122], арх. *одёной* ‘жирный (о мясе)’ (Шенк) при *одёной* ‘чисто, щеголевато одетый’ (Холм) [Подвысоцкий 1885: 108]. Малосъедобным считалось сухое, волокнистое мясо, ср. волог. *падерятина* ‘плохое, нежирное мясо (обычно о говядине)’ (Кадн. у.) [СРНГ 25: 129], арх. *вичеватое мясо* (Мез) [Подвысоцкий 1885: 19], волог., арх. *болонистое* (Тот; Кон, Пин) [АОС 2: 58], а также мясо паховой области (волог. *пашина*: «Ну зачем такое мясо – одна пашина» (К-Г) [СВГ 7: 21]).

Названия костей в переносном употреблении обозначали некачественное мясо, ср. костром. *маклáк* ‘мосол, выступающая кость’, ‘мясо плохого качества’ [СРНГ 17: 311]. В поморской поговорке, построенной на противопоставлении мясного куска и костей, осуждалась человеческая жадность: *Себе-то конька* (грудка птицы) *взял, а мне дал огнивец* [Кушков 2011: 51] при волог. *огниво* ‘плечевая кость у птицы’ (Ник) [СРНГ 22: 329]. В качестве символа бедности кости встречаются в коллективных прозвищах: они становятся атрибутом жителей Виноградовского района, которые носили прозвище *двоевары*, потому что «кость два раза варили» [АКТЭ]. Жителей д. Явзора соседнего Пинежского района называли *костогрызы*: «Явзорцы раньше всё больше мясо ели. Богаты были, зажиточные, значит» [СКП: 169–170], очевидно, подразумевая, что они не имели средств на покупку мяса. Отраженную в контексте мотивационную версию следует считать позднейшей, народноэтимологической интерпретацией внутренней формы прозвища: приведенные языковые примеры, а также сведения о материальном положении крестьян Пинеги подтверждают, что жили они достаточно бедно и голодно, в особенности по сравнению с более обеспеченными жителями Мезенского района, которые имели выход к морю и занимались торговлей.

Щи. Самым распространенным повседневным и праздничным блюдом были щи, основу которых составляли мясо и крупа (в регионах южнее Русского Севера щи варились исключительно с капустой, свежей или квашеной [Воронина 2017: 72]), ср. арх. *шти*, волог. *щи* ‘мясной суп’: «У нас все шти, когда с мясом, когда так – похлебка» (Лен) [КСГРС]; волог. *щискоромьяные* ‘мясной суп с крупой’ [СВГ 12: 117]; волог. *шти молосные* ‘суп из мяса с капустой и крупой’ [Иваницкий 1890: 26]. Чем богаче были хозяева, тем больше мяса было в щах: арх. «Раньше кто богатый, в шчи и картошки не ложил – одно мясо» (Лен) [СГРС 1: 95]; «Мясо ищет кусок-то куска, а раньше мяса полчюгуна, лошка стоит, у кого достаток» (Карг) [АОС 12: 115]. (О щах см. подробнее Гл. 6. § 3.6. Щи.)

С т у д е н ь. Студень или холодец готовили редко, два-три раза в год, и обычно подавали первым на праздничной трапезе: «К родне, не к родне гостились, первым делом студень» (арх., волог.) [КСГРС; СВГ 10: 145; РК 5/3: 111]; поморы считали, что *Свадебное застолье без студеня не живет* [Гемп 2004: 469].

Названия холодца отражают низкую температуру застывания (ср. волог. *застыль* [Дилакторский 2006: 163]; волог. *холóдное* (Тот), *холóдное*: «Из копыт холодное делают. Холодное, говорят, большое добро» (В-Важ) [КСГРС]), а также желеобразную консистенцию готового блюда. Большая часть названий последней группы имеет экспрессивные иронические коннотации, ср. образованные от гл. *дрожать* – волог. *дрожун* (Шексн) [КСГРС], костром. *дрожалка*: «На праздник дрожалку буду делать» (Чухл; Галич) [СГКЗ: 97]; гл. *трясти(сь)* – волог. *трясунья* ‘студень’ (В-У) [СВГ 11: 70]; от гл. *дрыгать* – арх. *дрыгало* (Карг) [СГРС 3: 278], костром. *дрыганица*: «У них (ветчанят) слова как бы исковерканы: у нас мяконек – у них колоб, у нас холодец – у них дрыганица» [ЛКТЭ] – по мнению жителей Вохомского райна, так говорили приезжие с Вятки.

Не до конца ясную мотивацию имеет волог. *жулей* ‘студень, застывший рыбный или мясной бульон’, которое отмечено в словаре П. А. Дилакторского, где дается по источнику, опубликованному до 1852 года, и, к сожалению, не имеет более точной географической атрибуции [Дилакторский 2006: 132]. Поиск словообразовательных связей этой формы приводит к новг. гл. *жулиться* ‘жаться, ежиться’: «Ты чего жулишься, замёрз?» (Мошенский р-н); «Не жулься, расправь плечи, выше голову» (Пестовский р-н) [НОС₂: 263], записанном в восточных районах Новгородской области, которые граничат с Вологодскими землями. Шире на новгородской территории распространен его префиксальный вариант *сжулиться* ‘сжаться, скорчиться; съежиться’: «Сжулился весь, скукожился» (Пестовский р-н) [НОС₂: 1081], а в псковских говорах отмечен гл. *жулиться* ‘ежиться от холода’ [ПОС 10: 274]. Поскольку большая часть названий холодца образована от глаголов с семантикой ‘дрожать, трястись’ и ‘стыть, холодеть’, в том числе ‘дрожать от холода’ (ср. упомянутые выше *дрожать*, *трястись*, *дрыгать*; *стыть*, *студить*), вологодское название *жулей* ‘застывший бульон’ может восходить к гл. *жулиться* ‘сжиматься; дрожать; мерзнуть, стыть’. Таким образом, это слово связывает вологодские говоры с новгородскими, определяемыми как говоры изначального влияния.

Название арх. *цыганские шти* ‘мясное блюдо типа холодца с большим количеством лука’: «Цыганские шти сегодня наворила, лука накрошила, говорят, цыгане их любят» (В-Т) [КСГРС] объясняется коннотациями, сопровождающими образ цыгана: с одной стороны, это «поддельный, ненастоящий» (т. е. содержащий большое количество лука, а не мяса), с другой – «холодный, остывший» (ср. простореч. *цыганская баня* ‘плохо протопленная баня’; арх. *цыганский жар* ‘трескучий мороз’, укр. *цыганське тепло* ‘низкая температура, мороз’ (см.

подробнее [Березович 2014: 135, 422]): в отличие от настоящих горячих щей, сваренных в печи, *цыганские щи* были холодными.

М а к а н и н а (ж а р к о е). Одним из основных праздничных блюд было томленое в печи мясо, иногда с добавлением лука или картошки. Процесс приготовления кушанья отражен в его названиях, образованных от гл. *жарить, пражить, тушить*: волог. *жареха* [Иваницкий 1890: 26], костром. *жаркóвье*: «Жарковье-то сейчас на свадьбах подают» [СГКЗ: 107], арх. *жáренье* (Вин), *жáрница* (Мез), *жсаварёха*⁶⁴ (Онеж) [СГРС 3: 340; АОС 13: 225]; волог. *п्राжёное мясо* (К-Г) [КСГРС]; волог. *тушёнка*: «На праздник еще тушенку делали – это картошка да мясо. Тушёнок делали по три чигуна» (Кир, Сок) [СВГ 11: 79].

Обычно жаркое ели, обмакивая в него хлеб: широта распространения такого способа подачи и употребления блюда отразилась в его вологодском названии *макані́на* (Баб, Ник, Ньюкс, Сок), *маку́шка, маку́шечка* (К-Г): «Макушка из картошки, мяса и лука. В русской печи томится. Мачут хлебом, вот и макушка» [КСГРС; СВГ 4: 67], а также в прозвище жителей д. Лямица Онежского района *та́мицкий мочо́к*: «Раньше-то ложек, вилок не было, дак все ели хлебом, макали и ели» (АКТЭ). В Никольском районе Вологодской области мясной навар, куда макают хлеб, называли *ёлыч* [КСГРС]. Это наименование стало результатом развития более распространенного на этой же территории *ельч* ‘рассол для говядины или рыбы’ (Ник. у., Ярен. у.) [СРНГ 8: 351], родственного твер. *ельч* ‘горечь в пище от большого количества соли’ [СРНГ 8: 351], а также зап., пск., сев.-зап., смол., тул. *ёлкий* ‘горький, прогорклый’ [Фасмер II: 16]. Поскольку для приготовления жаркого нередко использовали мясо, засоленное впрок, навар действительно получался очень соленным, ср. волог. *солони́на* ‘отвар, получаемый при варке засоленного мяса’: «Валька в печь мясо ставила, так я досыта солонины пирогом намакалась» (Баб) [СВГ 10: 76].

Существовали негласные правила употребления мясных блюд. Обыкновенно мясо выкладывали на деревянную тарелку и разрезали, но есть его разрешалось лишь после того, как хозяин стучал ложкой и говорил: «Начинайте таскать» (волог.: Гряз. у.) [РК 5/2: 37]. Подавая гостям мясной суп или тушеное мясо, сначала наливали бульон без мяса, который ели с хлебом, чтобы утолить первый голод, и только затем выносили бульон с мясом. Бульон с крошенным в него хлебом в Архангельской области называли *крошо́нки*: «Первые крошонки, их выхлёбывают, а вторую тарелку ели с мясом суп. Надо ведь наестись. Если с мясом первую тарелку, то не хватит» (Лен) [СГРС 6: 177].

П и р о г и. В Вологодской и Костромской областях к праздникам пекли пирог с говядиной или свиной, который назывался *мясник* или *мясничо́к* (Баб, В-Уст; Буй, Солиг) [СГКЗ: 219; Дилакторский 2006: 266; Иваницкий 1890: 26; СВГ 5: 17; СГРС 7: 394];

⁶⁴ Вариант с эпентезой -в-.

волог. *говéдельник* (Сок) [СГРС 3: 55]; волог. *свинíнник* (Вашк) [СРГК 6: 9]; волог. *ту́ковик* ‘пирог с кусочками сала’ (Вож) [СРНГ 45: 229]. Единичную фиксацию имеет волог. *скля́ны* ‘маленькие мясные пирожки’ (Тот) [Дилакторский 2006: 460], происхождение которого пока кажется загадочным.

В Онежском и Шенкурском районах Архангельской области к сватовству и свадебному обеду пекли мясной пирог *коккúй* [Подвысоцкий 1885: 77] или *кукку́й* [Ефименко 1878: 264]. В качестве обозначения ритуального блюда в русских говорах прижилось заимствование из прибалтийско-финских языков – обозначение закрытого пирога с мясом или рыбой: в современном финском языке известно *kalakukko* ‘рыбник’ [БФРС: 189], в говорах Карелии – *kukko* ‘закрытый пирог’: «Kal’ittoita šitä luajitah ja n’iitä kukkoja» «пекут калитки и эти закрытые пироги» [ССКГК: 242]. В прибалтийско-финском языке-источнике название пирога восходит к обозначению петуха, ср. олон. *kikoi*, вепс. *kikoi* ‘петух’, карел. *kukko* ‘петух’ [Фасмер II: 405], образ которого, вероятно, был обусловлен изначальным составом начинки и/или формой изделия, напоминающего петушиный гребень.

Непростой задачей была з а г о т о в к а м я с а в п р о к: мясо хранили или в погребах-ледниках, или заготавливали, заливая соленым раствором, который назывался арх. *сулá* (Карг) или *сулóй* (Шенк) [СРНГ 42: 218, 223]. Полученное соленое мясо (волог. *солени́на* (Белоз, Шексн) [СВГ 10: 78; СРГК 6: 209]) доставали по мере надобности и использовали для приготовления пищи. Поскольку по отношению к соли крестьяне были крайне бережливы, мясо не получалось хорошо просоленным и приобретало специфический запах и вкус. К примеру, за пристрастие к мясу «с душком» жителей куста деревень Ротковец Коношского района Архангельской области называли *роткóвская говядина*: «Изгниет мясо, а они его едят» [АКТЭ]. Менее распространенным был способ заготовки мяса, при котором просоленные или замороженные внутренности заливали салом: в Вожегодском районе Вологодской области такой полуфабрикат назывался *сáльник* [СРНГ 36: 68].

Соленое мясо могли вывешивать для просушки, получая вяленое мясо. Его архангельские наименования *вершáлое мясо*: «Мясо весят, вершало мясо», *вершáленное мясо* (Шенк) [АОС 3: 143], *вершíнное мясо* (Вил) [СГРС 2: 75] производны от общенар. сущ. *верх* или арх. *вершалá* ‘приспособление из жерди на двух столбах, куда подвешивают сети или снопы для просушки’ [АОС 3: 143]. Название *вещáлое мясо* (Шенк) [АОС 4: 42] относится к гнезду прил. *ветхий* ‘старый’, составляя оппозицию выражению *свежее мясо*, подобно тому как *ветчинá* образует пару сущ. *свежинá* [Фасмер I: 307].

Записанное в Устюженском районе Вологодской области *кокóрка* ‘вяленое мясо (обычно дичь)’ [Дилакторский 2006: 200; СРНГ 14: 97] соотносится с распространенным на соседних новгородских территориях сущ. *кокóрка* ‘тонкая лепешка’ [СРНГ 14: 96] на основе общего

признака жесткости, твердости этих продуктов⁶⁵. Источником арх. *артіль* ‘всё мясное, кроме птицы и баранины, запасаемое впрок в сушеном виде’ (Шенк. у.) [СРНГ 1: 279] стало широко известное в архангельских и вологодских говорах сущ. *артель* или *артіль* ‘группа людей, объединенных для совместной работы’, ‘совместная трапеза’. Значение ‘засушенное впрок мясо’ появилось в результате семантического сдвига ‘группа людей, компания’ > ‘совместно употребляемая пища’ > ‘запас пищи’ > ‘засушенное впрок мясо’ (подробнее о семантике сущ. *артиль* см. Гл. 3. § 1. Общие наименования пищи; Гл. 5. § 2.1. Коллективные трапезы). Аналогично костромское *харч* ‘любое мясо; мясные припасы’ (Поветлужье) [СРНГ 49: 333] производно от родового понятия ‘еда, пища вообще’ (ср. общенар. *харчи*).

К р о в ь , б л ю д а и з к р о в и. Редкими в русской кухне были блюда из крови, поскольку ее употребление нарушало этические и христианские нормативы. Традиция приготовления *крови* – блюда из крови свиньи – известна на юго-востоке севернорусской зоны: в Вохомском районе Костромской области («Кровь пекли. Когда поросенка режешь, кровь начерпаешь и обжаришь, ленешь немного масла, и очень вкусно будет. Кровь – густая, хоть ножом режь» [ЛКТЭ]) и в Тотемском районе Вологодской области («Кровь – первое блюдо на свежине» [КСГРС]). На северо-восточных территориях известны блюда из оленьей крови, которые восходят к кухне ненцев-оленеводов, ср. арх. *кровяная шаньга* ‘оладья из теста на оленьей крови’ (Мез): «Крови намешашь с мучкой и печешь на сковородке кровяны шаньги-те» [СГРС 6: 170]. Традиция употребления оленины не прижилась среди русского населения Севера, хотя она была основной пищей многих северных народов – коми, ненцев, саамов (см., например, [Милицкая 2019]), блюда которых были известны русским, ср. *кисель* ‘кушанье у зырян из оленьих жил с примесью молока и муки’ [Подвысоцкий 1885: 66], *линда* ‘мучная похлебка из рыбы или оленины’: «На ее (лопарки) обязанности лежит приготовление линды – ухи из рыбы (иногда мяса оленьего) – род грязноватой невкусной похлебки с примесью незначительного количества муки» (Беломор) [там же: 82].

У п о т р е б л е н и е с ы р о г о м ы с а , к р о в и. В северных районах Архангельской области сохранились выражения, относящиеся к употреблению сырого мяса, в том числе непосредственно после забоя скотины, ср. *есть что-л. сырком* ‘в сыром, не вареном виде’ (Мез) [СРНГ 43: 153]. Практика «сыроедения» была распространена среди некоторых финно-угорских народов, с которыми на северных территориях соседствовали русские крестьяне: «Сырком мясо потребляют другие народы, не поморы» [Гемп 2004: 469]. Традиция употребления сырого оленьего мяса сохранялась на Мезени: «Сырком струганину, морожену оленину еще потребляем, полезно» (Мезень, Терский берег) [там же].

⁶⁵ Для арх. *кокóра* ‘сушеная рыба, рыба голова’ (В-Т) [СГРС 5: 226] предпочтительнее сопоставление с сущ. *кокóра* ‘коряга’ [СГРС 5: 224], записанным на этой же территории.

В северо-восточных районах Архангельской области, где русское население контактировало с ненцами, записаны глаголы *обурд́ить*, *обурд́ать* (Мез) [Подвысоцкий 1885: 106; СРНГ 22: 252] и *бурдов́ать* ‘есть сырое мясо или рыбу’ (В-Т, Пин) [СГРС 1: 220]. Согласно МФУЗ, эти глаголы восходят к рус. *айбурдать*, заимствованном из нен. *няя̆барць* ‘есть мясо или рыбу в сыром виде’. Исчезновение начального согласного связано с отсутствием *η* в крайнезападных диалектах ненецкого языка, а «утрата начального слога *ай-* и другие фонетические изменения, видимо, объясняются интенсивной русской адаптацией и, возможно, народной этимологией к рус. диал. *бурда́* в его разных значениях» [МФУЗ 1: 41]. К этому же гнезду относится арх. *айбарча́* ‘свежая оленья кровь, которую пьют олениводы; кушанье из оленьей крови с мелко нарезанными кусочками мяса’: «Мясо маленькима нарязывали, в кровь солону бросали, айбарчу-то хлебали»; «То олениводы: забьют, рог подставят – кровь туда хлещет, они эту айбарчу и пьют»; «Олень забьют и обедают тут же айбарчой» (Мез) [СГРС 1: 9]⁶⁶. Лишь малая часть русского населения переняла практику употребления сырой оленьей крови, оценивая такие блюда как вкусные и питательные: «Айдате айбарчу хлебать! Айбарча скусна; кровь оленью посолим, мясо накрошим и хлебам» [СГРС 1: 9]. Большинство русских считали эту пищу не приемлемой, характерной исключительно для ненцев и коми: «Мясо сырое комики бурдуют» (В-Т) [СГРС 1: 220]; «И мясо и рыбу сыром они едят» [Подвысоцкий 1885: 169].

Препятствием к употреблению сырого мяса русским населением были как перцептивное отторжение и неспособность организма его переваривать, так и этические и христианские нормативы, устанавливающие запрет на блюда из сырой крови, потому что, как утверждает в Ветхом Завете, кровь есть «душа всякого тела»: «Если кто... на ловле поймает зверя или птицу, которую можно есть, то он должен дать вытечь крови ее и покрыть ее землю <...> не ешьте крови ни из какого тела, потому что душа всякого тела есть кровь его; всякий, кто будет есть ее, истребится» (Лев. 17: 13–14). Поскольку употребление сырого мяса было непривычно и удивительно для русских крестьян, в их речи появились прозвища «соседей», рацион которых включал термически необработанные мясо и рыбу (о коллективных прозвищах см. подробнее в Гл. 2. § 3. Пища как критерий социальной и территориальной дифференциации).

* * *

Резюмируя сказанное, отметим, что блюда из мяса, изначальной «живой» пищи, обладают высокой «дифференцирующей» силой и наиболее ярко выявляют специфику рациона разных социальных и этнических общностей. Особый семиотический статус имело мясо только что зарезанного животного, которое считали самым вкусным, употребляли коллективно и дарили

⁶⁶ О сохранении этой традиции у современных ненцев см.: [Пушкарева 2017]; пищевая и культурная роль оленины в питании древних северных народов рассмотрена, например, в книге А. Павловской «Кухня первобытного человека» [Павловская 2015: 150–158]; о традициях употребления мяса народами народов севера см., к примеру: [Беркетова и др. 2021].

святым-покровителям: его высокий знаковый статус мог быть связан с архаическими охотничьими ритуалами распределения добычи и жертвоприношения. Принципиально важным для славянской культуры было деление мяса на «чистое» и «нечистое», которое брезговали есть (из субпродуктов это были срамные места, толстый кишечник, кровь; мясо «нечистых» птиц и животных). Мотив употребления «нечистого» или сырого мяса нашел отражение в некоторых фольклорных сюжетах и коллективных антропонимах. Наконец, употребление мяса было маркером социально-экономического статуса семьи (мясо ели в зажиточных семьях, но практически не употребляли в бедных или заменяли на субпродукты), выделяло ключевые дни и отрезки годового цикла (ср. названия постов и мясоедов, времени забоя скота).

Проведенный семантико-мотивационный анализ позволяет говорить о том, что основными мясными блюдами на Русском Севере были запеченные в печи субпродукты, каша с салом и субпродуктами, пироги с ливером, мясные щи, жаркое, студень; впрок мясо заготавливали путем соления и вяления. Употребление блюд из крови отмечено лишь в двух районах Костромской и Вологодской областей. Заимствования из финно-угорских языков немногочисленны и встречаются преимущественно на северных архангельских территориях: в силу разных вкусовых привычек русские не перенимали технологию приготовления мясных блюд у других народов.

1.4. Овощи (репа, брюква)

Начиная с 2000-х гг. вышло несколько исследований, посвященных символике репы в славянской культуре [Бунчук 2000; 2003; 2010аб; Крашенинникова 2009; Березович, Усачева 2009; Топоров 2004]. Как оказалось, несмотря на известную значимость репы в рационе славян, ни ее культурная история, ни приписываемые ей символические функции не имели должного освещения в научной литературе. Перечисленные исследования отчасти восполнили существовавший пробел и представили основные ритуальные практики и символические значения репы: связь с землей, символика плодородия, эротические коннотации, функция ритуального заместителя реальных предметов (традиция вырезать репные гробики для мух, репные зубы ряженных и пр.) и др. Однако, например, культурная история репы – история ее распространения, возделывания, место в рационе древних славян и других народов Европы – как кажется, до сих пор не имеет должного научного представления. Известны достаточно скудные сведения о том, что репу начали культивировать около 4 тыс. лет назад, она была известна грекам и римлянам, а к славянам могла проникнуть как южным путем, так и из Северной Европы [Бексеев 1999; Баранова 2017].

Наибольшее распространение репа получила именно на Русском Севере – ее короткий вегетационный период позволял получать урожай в недолгое северное лето: по наблюдениям

историков сельского хозяйства, самыми «северными предельными пунктами выращивания овощей являлись районы Архангельской губернии, заселенные великороссами по долинам рек, с иловатой почвой и наносными валунами. В этих местностях было возможно только выращивание культур с 3-х месячным сроком вегетации» [Пивоваров, Солдатенко 2022: 24]. О широте возделывания репы на севернорусских территориях свидетельствует ареал термина *réпище*, *репнище* ‘поле, где растет репа’ (Пудож, Кондоп; Выт В-Уст, Кир, У-Куб, Хар; Вель, Карг, Лен, Леш, Плес, Холм), ‘лесной участок, разработанный под посев репы’: «Под репу только жгли, мало земли было» (Медв; Кондоп, Онеж, Пудож), ‘огород’ (Пудож, Белоз) и др. [КСГРС; СРГК 5: 515]. Расширение значения архангельского *réпище* до ‘выжженный и расчищенный участок леса (обычно под посеvy льна, реже – других культур)’ (Вель, Кон, К-Б, Нянд, Уст) [КСГРС] свидетельствует о больших объёмах выращивания репы на Русском Севере.

При системе подсечно-огневого земледелия, распространенной в лесной зоне Русского Севера, выращивание репы позволяло реализовать севооборот сельскохозяйственных культур: репу или рожь обычно сеяли в первый год, во второй – ячмень или овес, в третий – репу, после чего участки забрасывали [Логинов 1993а: 15]. Таким образом репу возделывали и русские крестьяне, и прибалтийско-финские народы – вепсы и карелы [ПФНР: 255, 398–399]. Выращенная на зольных удобрениях северная репа ценилась за необычайно высокое качество: финляндская и чухонская репа даже выделялась как «своеобразная культура северного района» и «под именем финляндской вывозилась в Петербург» [Пивоваров, Солдатенко 2022: 24]. Между тем, на северо-западных территориях сохранились свидетельства об употреблении в пищу даже репной ботвы (*отрэнья*): в Терском районе Мурманской области ее заготавливали впрок солением, а затем пекли пироги [СРГК 4: 323]. Учитывая этот факт, можно по-новому взглянуть на известный мотив северных сказок, согласно которому незадачливому медведю доставалась репная ботва, а хитрой лисе или мужику – корешки (ср. сказку «Лиса и медведь» [Карельские народные сказки 1967: 28, 374–375]; ботва была съедобной, но, несомненно, гораздо менее ценной частью репы.

Строго соблюдались регламентации по посадке и сбору репы. Сажали репу обычно в Петров день (12 июля), называя *рэпа-петрówka* (Лен) [КСГРС]. К *репным праздникам*, когда начинался сбор репы, относились Иван Постный (Вельск) и Здвиженье (Онеж) [там же]. На Вологодчине нарушителя, съевшего репу ранее Ивана Постного, раздевали донага, обматывали голову снятой одеждой и в таком виде проводили по деревне [РК 5/1: 73].

Помимо репы выращивали гибрид репы и капусты – брюкву, которую ценили за особую сладость, ср. костром. «Маленькие сырую голанку ели, парили. Её упаришь, она, как повидло, сладкая» (Вох) [ЛКТЭ]. Признак сладости брюквы отразился даже в ее названиях – волог. *слати́ха* (М-Реч, Сок), арх. *слаи́ца* ‘брюква’ (Вель, Шенк) [Ефименко 1878: 273; КСГРС;

СВГ 10: 47]. Если *репа* считается древним странствующим культурным термином (о-сл. **rěpa*) [Топоров 2004: 529–530] и в северных диалектах представлена преимущественно словообразовательными вариантами этой основы, то название *брюква* является нижегерманским заимствованием, а его диалектные синонимы отражают ее инокультурное происхождение, ср. моложск. *нѣмка*, олон. *галанка*, костром. *швѣдка* [Фасмер I: 224] (история наименований репы и брюквы кратко рассмотрена в [Баранова 2017]). О более позднем появлении брюквы свидетельствует и вторичное использование сущ. *репа* для ее наименования (В-Важ, Вологод, Вож, В-У, Нюкс, У-Куб) [СВГ 9: 52].

Блюда из репы оценивались как простая повседневная пища («Репняк раньше ели в обычны дни» (Тарн); «Репу запарим – дак парница, крестьянская еда» (Вин) [КСГРС]), основа постного стола, ср. арх. *репяное* как обозначение всякой постной пищи: «Репеное ели: картошку, лук, капусту, грибы да»; «До Паски пост, дак репяное надо исти, без мяса»; «Репяное постное, а мясо, масло – скоромное» [КСГРС]. Типичность репных блюд подтверждается использованием их наименований для обозначения блюд из других ингредиентов, ср. волог. *рѣпняк* ‘кушанье из вареной свеклы, яйца, молока и толокна’ (Баб) [СВГ 9: 53]. В этнографических работах приводится описание более десятка блюд из репы (см.: [Митрошкина, 2015]); весьма многочисленна и группа их названий.

Основным способом приготовления блюд из репы и брюквы было парение в печи. Изначально технология кулинарной обработки репы, бытовавшая у русских крестьян, предполагала запекание репы целиком в плотно закрытой печи: «Протопленную печь выметають. Промытую репу целиком или крупную разрезанную на четыре части помещають в печь, при этом печь репой забивають полностью. Печную заслонку замазывают глиной для лучшей герметизации. Репа находится в печи сутки, до следующего утра» [УНС: 467]. Подобный способ приготовления репы у поморов и в Каргопольском районе упоминается в: [Гемп 1983: 92; АОС 20: 70; СРГК 4: 499]. С уменьшением объемов выращивания и употребления репы запекать ее стали в горшке или под перевернутым горшком.

Технология приготовления репы (или брюквы) путем запекания в русской печи отражена в названиях, образованных от основ:

**pariti*: волог. *пáреница* (Вологод, К-Г, Ник) [КСГРС; РК 5/1: 513], *пáренец*, *пáренка*, *пáрница*, *пáренца*: «Насадят полную печь галанки да паренцу-то назавтра вынимають» (Нюкс); «Я вот и сейчас парницу поставила: репы нарезала и в чугунок опрокинула» (В-Важ; Вож, Нюкс, У-Куб, Хар. Тот, В-У, Кир, М-Реч, Тарн; Вель, Вил, Вин, В-Т, К-Б, Кон, Холм, Шенк) [КСГРС; СВГ 7: 8–9; 10];

**rěkti*: костром. *печѣная брюква* ‘репа, запаренная в печи’ [ЛКТЭ], волог. *печеница* «Наброеает мама в печь галанки – печеницы и напекутся» (Ник; Вологод) [КСГРС; СВГ 7: 55; РК

5/1: 513], карел. (рус.) шир. распр., волог. *печёнка, печёнок* ‘испечённая в печи репа’: «Целую репу бросали в печь, получался печёнок» (Выт; В-У, К-Г) [СРГК 4: 498; КСГРС; СВГ 7: 55];

**variti*: волог. *вареница* (Ник), арх., волог. *варёнка* (Вель, Нянд; Пин; В-Важ) [АОС 3: 46–47; СГРС 2: 26];

а также единично – **prōgti* /**prēgiti* (‘жарить, печь’): арх. *парёнку запрўжить* (В-Т) [СГРС 4: 166].

Упомянутая практика приготовления большого объема репы в герметизированной печи, вероятно, является реликтом более древней технологии приготовления репы, довольно долго сохранявшейся на территории Карелии: здесь репу готовили в специальной яме⁶⁷, куда вместе с корнеплодами помещали раскаленные камни. Приготовленную таким образом репу называли *nára, nárja* (Медв) [СРГК 4: 392] или арх., карел. (рус.) *опалёшка, опаліха*: «От камня репа опалёна, ею и называют опалёнкой»; «Песком заруют, репа выпрела, либо в огонек бросят, испеклась, дак говорят опалиха» (Прион; Онеж, Карг) [там же: 202]. Технология приготовления пищи горячими камнями маркирует архаическую прибалтийско-финскую традицию, которая использовалась при приготовлении не только репы, но также пива, киселя (см. далее соответствующие разделы Гл. 4. § 4.1; Гл. 6. § 3.2) и некоторых других напитков. Известно, что таким образом репу готовили вепсы: «репу пекут в лесу: выкапывают ямку, кругом обкладывают горячими камнями, сверху засыпают землей» [СВЯ: 110]

С помощью раскаленных камней распаривали репу при приготовлении *рэпицы* – репного кваса: «Репицу делали, в ушат репы накладёшь, камнейев горячих распустишь, она запарится, мягка станет, рипа остынет, неделю киснет» (Подп) [СРГК 5: 515]. Если практика приготовления пива и киселя с помощью раскаленных камней была заимствована русскими и широко использовалась, то технологию запекания репы русские крестьяне адаптировали под приготовление в русской печи.

В западных районах Архангельской области и граничащих с ней районах Мурманской области репу, приготовленную без добавления воды, называли *сухая nára* (Карг, Онеж, Севмор) [СРГК 4: 392], отличая от репы, пареной в горшках в собственном соку, – *сырая nára* (Севмор) [там же: 392–393]. Пареная и вареная репа могли противопоставляться как *парёнка (náренцы)* и *варёнка*: «Паренку паря без воды, а варенку варя с водой» (Пин; Вель, Кон, Нянд) [АОС 3: 46]. Однокомпонентность блюда отражают названия, непосредственно восходящие к названиям огородных культур, ср. волог. *рэпица* (В-Уст, Вологод, У-Куб) [СВГ 9: 53], *репняк* (В-Уст; Тот) [КСГРС; СВГ 9: 53], арх. *брюквенница* (Онеж) [АОС 2: 145], костром. *гоláночница* ‘кушанье из

⁶⁷ Очевидно, количество собранной репы изначально измерялось «ямами»: в одной из карельских сказок объем урожая репы оценивается в «две ямы» [Карельские народные сказки 1967: 375]

вареной брюквы' (Окт, Пав) [ЛКТЭ]. Пареную репу ели с хлебом, толоконной кашей, в холодном виде – хлебали с квасом.

Репа, приготовленная с добавлением воды, молока или муки, приобретала консистенцию густых щей или каши; подобное кашеобразное блюдо из репы на Русском Севере называли: арх., волог. *брюковница*: «Брюковница-то сладкая была» (Вологод; Шенк) [Ефименко 1878: 256; СВГ 1: 45], арх. *волóга*: «Волога, каша такая, брюквы накладывают, заспы, еще назовут пустоварница» (Карг) [СРГК 1: 222], костром. *голáнешная каша* (Вох) [ЛКТЭ]; арх. *репник* (Лен; Хар), волог. *рипник* (Гряз) [КСГРС]; арх., волог. *репница, ре́пница*: «Репу сварят, мукой прискут – вот и репница» (Прим; В-Т, Онеж; Вашк, Вологод, Выт, М-Реч), арх. *рипница* (В-Т, Няндр) [КСГРС; СВГ 9: 53; СРГК 5: 516]; арх., волог. *репняк*: «Репу истолкёшь, молока нальёшь – сладкий репняк выходит» (Котл; Нюкс; Тарн) [КСГРС], волог. *репяши́* (У-Куб) [КСГРС], *разсól* 'род кашицы из пареной истолченной репы' (Пин) [Подвысоцкий 1885: 145].

Помимо густых каш, из репы и брюквы готовили жидкое блюдо типа похлебки: волог. *репник* (Хар), *рипник* (Гряз); арх. *репница* (В-Т, Мез, Онеж, Уст), арх., волог. *рипница*: «Пустая рипница, вода да кусочки» (Вин; В-Т; Вож, Няндр), волог. *репня́* (Баб, Выт) [КСГРС]; помор. *брюквенны шти* 'суп из брюквы с примесью крупы овсянки' [Дуров 2011: 40], костром. *голáнница* (Пав), *галáночница*: «Варили галаночницу: галанку сварят, истолкут, воды нальют, хлебали со сметаной» (Окт) [ЛКТЭ].

Пареную репу заготавливали впрок в виде высушенных в печи кусочков, называемых волог. *вяленца, вяленица*: «Из галахи веленцы делали, или вместо конфет» (Вож, Вологод, М-Реч, Ник, Хар) [КСГРС; СВГ 1: 107; СГРС 2: 15; 288; РК 5/1: 513], *вяленка* (Вологод, Кир, М-Реч, Ник, Тот, У-Куб, Чер) [КСГРС; СГРС 2: 288]; волог. *сушóнки* (Вель, Тот), волог. *пареница, паренца*: «Из брюквы паренцу делали. Были годы, что сахару не было, дак с чаем паренцу пили» (Кон) [КСГРС; СГРС 2: 26; РК 5/1: 39]. Вяленые кусочки репы или ели как лакомство «вместо конфет», или разваривали в кашу, готовили с ней похлебку. Сладость репы была одним из ее важнейших вкусовых свойств: чтобы репа уродилась хорошая, сладкая, а не в виде редьки, когда ешь репу, нельзя держать в уме злых мыслей (Ник. у.) [РК 5/3: 35].

Из жидкости, оставшейся после паренья репы, или настоянной на воде пареной репы делали кисловатый напиток по типу кваса – арх. *квас* (Онеж, Плес) [СРГК 2: 335], волог. *кислуха* (Баб, Тот) [КСГРС; СВГ 3: 60; СРГК 5: 468], *пареница* (Тот) [КСГРС], арх. *парница* (Вил) [КСГРС], арх. *рассól* (Карг, Пин, Плес) [КСГРС], *репница* 'квас из репы' (Подп) [СРГК 5: 515], *репница* (Вашк, Вож, Волог, Выт) [СВГ 9: 53; СРГК 2: 436; 5: 515], арх. *рипница* (В-Т) [КСГРС], волог. *рипница* (Баб) [СВГ 9: 77]. В Вытегорском районе для приготовления *рипницы* жидкость, оставшуюся после паренья репы, сливали и заквашивали мукой [Лабардин 1853: 228]. Густоту и сладость напитка из брюквы подчеркивали его названия типа *сúсло* (Карг) [КСГРС] или

галаношное сусло (Ник. у.) [РК 5/3: 134], мотивированные названием сладкого пивного сусла. Сладковатый репный квас употребляли в пост с дежнем (Ник. у.) [РК 5/3: 23–24]

Пареную брюкву и репу использовали в качестве начинки для пирогов, которые называли арх. *брюковник*, *брюквенник* (Бел, Карг, Шенк; У-Куб) [Ефименко 1878: 256; СГРС 1: 193], *вялечник* (М-Реч) [СВШ 1: 107], арх., волог., костром. *гоláночник*, волог. *гоláночный пирог* (В-Т; Тарн; Вох) [АОС 9: 219; ЛКТЭ; СГРС 3: 66], арх., волог. *ре́пник* (Тот; В-Т, Вил, Кон, Лен, Он; Бел, В-Уст, Кир, М-Реч, Тарн) [КСГРС], арх., волог. *ри́пник*: «Рипник сладкий с репой пекли» (Выт; Вож, Кир, Тот; В-Т, Карг, Кон) [КСГРС]. Многие названия пирогов с брюквой производны от названий пирогов из репы, что может свидетельствовать о более позднем появлении брюквы в рационе, ср. волог. *ре́пник* ‘пирог с начинкой из репы’ (Бел, Вож, В-Уст, Кир, М-Реч, Сямж, Тарн; Вил, В-Т, Кон, Лен, Онеж), ‘пирог с начинкой из брюквы’ (Карг, Сямж, Тарн) [КСГРС; СРГК 5: 515; СВГ 9: 52].

Употребление репы было характерно как для русской, так и для прибалтийско-финской кухни, о чем свидетельствует, с одной стороны, многочисленность исконных наименований блюд из репы, с другой, примеры иноязычной лексики. Так, карел. (рус.) *ло́хкы* ‘вареная или пареная репа’, записанная в Кондопожском районе Республики Карелия, по версии С. А. Мызникова, «представляет собой людиковское проникновение, ср. люд. *lohkoï* ‘кушанье из репы’, вепс. *lohkëi* ‘то же» [Мызников 2004: 31–32]. Сюда же можно отнести и карел. (рус.) *ло́вка* ‘кушанье из вареной или пареной репы, брюквы и других овощей, приправленных мукой’ [СРГК 3: 136]. Результатом прибалтийско-финского воздействия С. А. Мызников считает русск. диал. *ломóтник* ‘репник’, семантически сопоставимое с вепс. *lohkoï* ‘репник’ < *lohkaita* ‘отломить, расколоть’ [Мызников 2004: 38].

Неоднозначным является происхождение записанного на территории Белозерья *то́праник*, *то́преник* (Баб, Белоз), *то́пря́нник* ‘пирог с брюквой’: «Растропают тесто-то, туда брюкву и втору-то половину загнут, вот и топраник» (Баб); «Топреник ли тёпаник – кто как назовёт» (Белоз) [КСГРС; СРГК 6: 486]. Во-первых, эти формы можно рассматривать как результат метатезы волог. *тро́паник* ‘пирог, начиненный пареной брюквой или свеклой’ [СРНГ 45: 128], связанного с гнездом *тропáть* ‘идти, шагать’, ‘идти, тяжело ступая’, широко распространенным в говорах русского Северо-Запада [СРНГ 45: 128]. Производное этой же основы в другой огласовке (**trepati*) может быть представлено в ленингр. *отрѐп*, *отрѐпник* ‘пирог с репой’ (Подп) [СРГК 4: 323]. Подобная семантико-мотивационная модель ‘идти, тяжело шагать’ > ‘толочь, давить, разминать’ отражает технологию приготовления репы, которую в пареном виде толкут для начинки. Аналогичным образом волог. *тѐпаник* ‘пирог с брюквой’: «Топреник ли тѐпаник – кто как назовёт» (Белоз), волог. *тя́паник* (Кир) [КСГРС] соотносится с глагольной основой диал. *тѐпать* ‘вбивать, вколачивать’ (волог.), ‘идти, шлёпать по грязи’ (вят.,

свердл., курск., сиб.) [СРНГ 44: 43–44], а также общенар. разг. *тяпать* ‘рубить, отрезать, драть, бить’, ‘идти, «шлепать»’. Во-вторых, белозерское *то́праник* можно рассматривать как русский словообразовательный дериват финно-угорской основы, ср. фин. *topria* ‘идти по плохой дороге, по снегу, рыхлой дороге; стараться изо всех сил’, *toprittaa* ‘тяжело идти’ [SKES 5: 1348], т.е. ‘мять, толочь, давить’. Для окончательного решения вопроса о происхождении белозерского *то́праник* необходимо привлечение более широкого круга лексем гнезд **tropati/*trepati*, **topati*, **topiti*, что не входит в задачи данной работы

Вологодское *кали́шник* ‘закрытый пирог с начинкой из брюквы’: «Из калицы-то калишники пекли» (Сямж) [СВГ 3: 34] восходит к диал. *ка́лега* (Вин; Бабуш, Хар), *кали́ца*, ‘брюква’ (Сок, Сямж, Хар) [СГРС 5: 36]. Формы *ка́лега* и *кали́ца*, распространенные в большинстве севернорусских говоров, считаются заимствованием из приб.-фин. языков, ср. эст. *kaalik* ‘брюква’, фин. *kaali* ‘капуста’ [Фасмер II: 167].

Не до конца ясно происхождение вологодского *та́лица* ‘брюква’ (Кадн. у.; Хар) [Дилакторский 2006: 498; СВГ 11: 6]. С одной стороны, учитывая возможность колебания начального *к-/т-* (см. ниже), можно предполагать, что *та́лица* – результат фонетического изменения диалектного *кали́ца* ‘брюква’, распространенного в том числе на территории Харовского района. С другой стороны, его можно соотнести с гнездом *-тал-* ‘пáрить; размягчаться’, предполагая, что изначально это было наименование пареной, т. е. размяченной, «*талой*», брюквы (этой версии придерживается М. О. Леонтьева, рассматривая отдельные севернорусские слова на *тал-/тол-* [Леонтьева 2021: 35–36]). Вологодское *та́лица* могло появиться как калька семантического перехода ‘талый’ > ‘мягкий’, характерного для приб.-фин гнезда *sula* (см. подробнее [Мищенко 2012: 200])⁶⁸.

Заимствованное происхождение могут иметь арх. *тютя репная* ‘пареная репа’: «Тютю репную из репины можно сделать, мягкая она» (Вин), арх. *тютя* ‘второсортная редька’ (Вель), арх. *тютьки* ‘второсортная репа, идущая на корм скоту’ (Шенк) [КСГРС] и ленингр. *тютник* ‘пирожок с начинкой из брюквы или моркови’ (Тихв) [СРНГ 46: 43]. Учитывая северо-западную территорию бытования ленингр. *тютник*, можно предположить, что слово входит в то же гнездо, что и *тютезжи́* ‘кучи хвороста, сжигаемые на подсеке’, ‘способ удобрения земли путем сжигания хвороста’ (пск.), *тютесельга* ‘место в лесу’ (Кондоп) [Мызников 2019: 821]. Согласно Я. Калиме, пск. *тютезжи́* родственно эст. *kütis* ‘сжигание, пожога’, фин. *kyteä* ‘быть раскаленным, гореть, тлеть’ [там же]. Фонетически эта версия поддерживается возможностью соответствия рус. *т-*

⁶⁸ Как пишет О. В. Мищенко, для севернорус. *талый* ‘спелый (о морошке)’ существует несколько возможностей семантико-мотивационной интерпретации. Одна из них предполагает влияние семантической структуры прибалтийско-финского гнезда *sula* ‘талый’, в котором «значительно богаче, чем в славянском варианте, представлена линия мягкости – как сама по себе (собственно мягкость), так и в ряде модификаций и сочетаний (гибкость, подвижность, однородная масса «мягкой» консистенции и т. п.)» [Мищенко 2012: 200].

финно-угорскому *k-* (об этом соответствии в топонимии см. [Кабина 2011: 50]) и диалектного колебания *k-/m-*, характерного для севернорусских говоров (ср. варианты *терёжа* вм. *керёжа*, *типун* вм. *кипун*, *тировать* вм. *кировать* и др. [Михайлова 2013: 292–293]).

Словообразовательно и семантически близким заимствованию *тютёжи* ‘выжженный участок’ является арх. *печіице* ‘земельный надел, принадлежащий деревне’, ‘общее владение, принадлежащее нескольким хозяевам, носящим одну фамилию’, ‘отдельный земельный участок’ [СРНГ 27: 6], а также помор. *жганица* ‘выжженная на бору площадь леса под посев репы’ [Дуров 2011: 115], арх., волог., костром., пск., яросл. *огнище* – изначально названия участков земли, обработанных подсечно-огневым способом одной семьей или деревней [СРНГ 22: 331]. Семантическое соответствие заимствованного термина *тютёжи* и исконного *печіице* может служить одним из подтверждений семантического подобия прибалтийско-финской основы, представленной в эст. *kütis* и фин. *kyteä*, и русского гл. *печь*. Соответственно, слово *тютя* ‘пареная репа’, если предполагать его заимствованное происхождение, может иметь ту же внутреннюю форму, что и рус. диал. *печеница* ‘пареная репа’: лексемы прибалтийско-финского гнезда со значением температурного воздействия (фин. *kyteä*) могли стать основой для наименования печеной репы и далее – блюд из нее: *тютя* > *тютник*. Интересно, что семантика этого глагола в прибалтийско-финских языках связана с подсечно-огневым земледелием, при котором репа была культурой, первой высаживаемой на расчищенном лесном участке.

Вологодское *тюреница* ‘каша из брюквы’: «Галанку парили, резали мелко, пекли тюреницу» (Вож) [КСГРС] может быть родственно литер. *тюря* ‘крошево’, которая является реликтом балтийской формы, соотносимой с лит. *tūrė* ‘каша’ [Фасмер IV: 137 (версия О. Н. Трубачева)], однако это решение не кажется единственным. Подобную основу мы встречаем в онежском и пинежском *тюря* (Пин), *тюрик* ‘турнепс’ (Онеж), *тюричók* ‘большая редька’, ‘небольшой корнеплод редьки’ (Пин, Онеж), арх. *тюрикі, тюріка* ‘репа’: «Все одни тюррики и ели» (Пин) [КСГРС; СРГК 6: 550; СРНГ 46: 40, 36, 34]. С учетом иных значений – арх. *тюря* ‘о продолговатом, овальном предмете’ (Пин), ‘головной убор’: «О, бат, какую тюрю одел» (В-Т) [КСГРС], арх. *тюричók* ‘собранные на затылке в пучок волосы’ (Онеж) [СРГК 6: 550], записанных на той же или близкой территории, а также волог. *тюря* ‘плоская сторона игральной кости’ (Выт) [КСГРС], – можно предполагать, что слово *тюря* в указанных значениях входит в гнездо с категориальной семантикой ‘круглый, выпуклый’: именно признак округлой формы является интегральным для всех указанных выше значений. Семантический ряд *тюря* ‘репа’, ‘плоская сторона игральной кости’, ‘продолговатый, овальный предмет’, присущий слову на одной узкой территории, заставляет думать о мотивационной связи значений и невозможности соотнесения арх. *тюря* ‘репа’ с общенар. *тюря* ‘крошево’.

Поиск гнезда с подобной семантикой обнаруживает карел. *tüürä* ‘грыжа’, ‘мужские половые органы’ [СКЯ 1990: 396], карел. диал. *tyrä, t'yrä* ‘грыжа, кила’ [ССКГК: 653], фин. *tyrä* ‘то же’ [SSA 3: 348]. Глагольная семантика фин. *tyrä* связана с коннотациями неудачи, мотивированными символикой телесного низа, ср. приб.-фин. *tyriä* ‘испортить, сделать плохим’ [SSA 3: 348] или контекст «*Miüšta piäzid ga miun t'yrästä et piäze*»: «от меня ты избавилась, да от моей килы не отвяжешься» [сказка] [ССКГК: 653]. Сопоставление пинежского *тюрря* в значениях ‘репа’, ‘плоская сторона игральной кости’, ‘о продолговатом, овальном предмете’ с карел. *tüürä*, фин. *tyrä* ‘грыжа’, ‘мужские половые органы’ позволяет восстановить семантический переход ‘предмет округлой формы’ > ‘грыжа; мошонка’ и ‘предмет округлой формы’ > ‘репа, брюква’, ‘сторона игральной кости’ (вероятно ли метафорическое ‘грыжа; мошонка’ > ‘репа, брюква’?).

Возможность совмещения подобных семантических связей в одном гнезде демонстрирует семантика диал. *кила*, ср. *кила* (1) арх., волог. шир. распр. ‘подкожное образование, опухоль’, *кила* (2) арх., волог., вят., костром., онеж. ‘мужской половой орган’ (В-Т; Кад), *кила* (3) арх. ‘горка, кучка чего-либо’ (Кон) [СГРС 5: 132–135; СРНГ 13: 206; КСГРС], (4) смол. *килавáтка, киловáтка*, смол. *килуша*, твер. *килоха* ‘брюква’ [СРНГ 13: 206, 209], см. также список значений праслав. **kyla* в славянских языках [ЭССЯ 13: 263–263]. Примечательно, что встречаются даже случаи контекстной синонимии слов *тюррик* и *кила*: например, *тюрíк* и *киlá* ‘нарост на дереве’: «На дереве тюррик, кила, оно уже гнилое» (Котл) [КСГРС].

Севернорусские диалекты выявляют символическую связь репы и килы на уровне культурных коннотаций. Формула *кила тебе!* или *кила на тебе!* составляла часть обряда порицания и осмеяния в полевых работах, при этом обрядовые действия демонстрировали связь с телесным низом: бабы сваливали отстающего мужика с ног и «совали в штаны крапиву», иногда бросали отстающему округлые предметы, например, смотанное сено (Вин) [СГРС 5: 134]. Архангельские крестьяне, произнося слова *Кила тебе!*, ставили в борозду кол с насаженной на него репой или с привязанной к нему варежкой, которая была наполнена репой [Березович, Усачева 2009: 426]. Вероятно, в подобных обрядах выражение «*кила тебе!*» было аналогично современному «х.. тебе», а репа служила предметным воплощением, игровым заместителем «килы»-мошонки. Связь репы и других корнеплодов с мужскими гениталиями проявляется в просторечной и диалектной лексике, ср. грубо-простореч. эвфем. *хрен* ‘penis’, *репа, брюква, свекла, огурец, морковь, кукуруза* ‘то же’ (эти и другие примеры см. в [Березович 2014: 257]).

Учитывая устойчивость сравнения корнеплодов и гениталий, *тюрря* ‘репа’ могла быть семантически соотносима с *tüürä* ‘грыжа’, ‘мужские половые органы’ (возможно, в прибалтийско-финских языках это было гнездо с семантикой ‘округлый’). Формы сущ. *тюрря*, обозначающие округлые, продолговатые предметы, имеют достаточно узкую территорию бытования –

Пинежский и Онежский районы Архангельской области, где встречаются субстратные формы прибалтийско-финского происхождения [Кабинина 2011: 310].

В качестве знака отказа и ритуального осмеяния репа могла появляться самостоятельно и вне контекста «*килы*». Известны севернорусские свадебные и предсвадебные обряды, в которых невеста в случае отказа выносила жениху репу: в Архангельской области в сани получивших отказ сватов бросали репу [ЭМТЭ]; на территории Виноградовского района, близкого Пинеги, известно *дать репу* ‘отказать жениху’: «Если невеста хотела отказать жениху, то выносила ему репу; дать репу – значит отказать» (Вин) [СГРС 3: 177]. В то же время в Вологодской области в качестве отказа при сватовстве использовалась упомянутая ранее формула волог. *килу́ повесить (привязать)* [КСГРС].

Поиск этимологии диал. *тюря* ‘турнепс’, *тюрикí* ‘репа’ осложняется наличием омонимичных (как гетерогенных, так и родственных гнезд). В семантико-словообразовательные отношения *тюря* ‘репа’ втягиваются диалектные формы сущ. *турнепс*, ср. арх. *тюрнэс*, *тюрнэпс* ‘репа’ (Пин) [СРНГ 46: 36], а также *дуранда*, ср. волог. *турáнда* ‘похлебка из брюквы’ (Вож) [КСГРС], *турáнда* ‘кушанье, приготовленное из пареной репы с молоком и овсяной крупой’ (У-Куб) [СВГ 11: 76], волог. *дурняк* ‘брюква’ (Ваш) [СГРС 3: 289]. Кроме того, неясно соотношение *тюря*, *тюрик* ‘репа’ и *тюрик* ‘катушка для наматывания ниток’, которая имеет гораздо более широкий ареал.

Пока темными остаются записанные в Кирилловском районе Вологодской области *тухтенник* ‘пирог с пареной брюквой или репой’: «Тухтенники из парёнки пекли, тоже корку растреплют да парёнки наладут» [СРГК 6: 541], *тю́фтенник* и *тю́фтенная налитушка* ‘пирог с репой’ [КСГРС], олон. *тюфтяник* ‘пирог, начиненный брюквой’ [СРНГ 46: 47].

Блюда из репы на Русском Севере становятся идентификаторами локальных сообществ, имеющих более низкий социальный статус, ср. *кислушники* ‘прозвище жителей д. Исаево Тотемского р-на Вологодской обл.’: «Исаево – кислушники. Это из брюквы, ... и эта деревня угощали всё кислухой, кто придёт» (Тот) [КСГРС] при волог. *кислу́ха* ‘напиток из репы’ [КСГРС], *Репники не пироги, а кузомляна не женихи*: «Терчане настоящими пирогами считают рыбные пироги. Ирония по поводу кузомлян основана на давнишнем соперничестве Варзуги и Кузомени» [Кушков 2011: 18]. Этот же образ появляется в оценке социального статуса женихов и невест: *Кислы парницы, печенки – казенные девченки* [Ефименко 1878: 251]; *Не пеките перогов, / Да не любите лекрутов: / Пероги – не репники, / А лекрута – не женихи* [Дуров 2011: 358]. Подобные мотивы, основанные на ассоциации репа – недалекий человек, неудачник, устойчивы в апеллятивной лексике, ср. *рѣпнѣик*, *рѣпнѣяк* ‘бездеятельный, вялый человек’ (Вож, Кир, Сок, Сямж) [СВГ 9: 52–53], арх. *тютя репная* ‘недалекий человек: «Ну ты, тютя репная,

ничего не понимаешь; репа-то пустая» (Вин) [КСГРС], волог. *реп'яш* 'недотепа' (Сок) при волог. *реп'яш'и* 'блюдо из пареной репы' (У-Куб) [КСГРС]

Будучи основой рациона земледельца, репа становится символическим аналогом мяса: в благопожеланиях мягкость, сочность и изобилие репы оценивается как эталон для качеств мяса, ср. арх., волог. *репа-мясо!* 'пожелание тому, кто режет скотину': «Режет корову, скажём: “Репа-мясо!” Чтоб мясо было как репа» (Баб, В-Уст, Нюкс, Хар, Кир, Тарн; Лен) [КСГРС; СВГ 9: 52], *репа сало!* 'то же': «А говорят это потому, что вот съела чем больше свинья репы, тем больше сала нарастила, и говорят потому: репа сало» (Вож) [СВГ 9: 52]. Благопожелания работают и в обратном направлении, когда эталоном качества репы становится мясо, ср. арх., волог. *репа-мясо!* 'пожелание тому, кто убирает урожай репы': «В пост-от репа вместо мяса была, вот и говорили: “Репа-мясо!”» (Лен) [КСГРС].

В фольклоре и ритуальных практиках репа выступает как замена существующего оригинала, подменной вещи, как аналог тела, плоти, ср. арх. *репной* 'молочный (о зубе)': «Мышка, мышка, на тебе репной, дай мне костяной [зуб]» (Баб; Лен, Онеж, Прим) [КСГРС]. Во время рождественских игрищ из брюквы делали зубы для ряженных в костюмах покойников: «Покойником ходили, целовали, оденут белое, лицо мукой, зубы из брюквы делают и лезут целоваться» (Баб) [КСГРС]. Из репы мастерили символические гробики для мух, «провожая» насекомых в начале осени [КСГРС]. Вероятно, отсюда появляется и значение диалектного *репка* 'деревянная круглая коробочка': «Ето репка: нитки да иголки дожить» (Белоз) [СРГК 5: 516].

На свадьбе блюда из репы появляются как шуточные аналоги ритуальных блюд, ср. *каравай* 'ритуальное блюдо из брюквы, типа кутьи, которое подается на поминках и свадьбах': «Это из галанки каравай на поминки у нас делают. Пареньцей и делают: брюкву секли, маслом польют, вот и каравай. На свадьбе и на пива тоже такой каравай. Шуточный» (К-Г) [СВГ 3: 38].

* * *

В целом, лексика, связанная с возделыванием, приготовлением и употреблением репы, открывает важную, но пока малоизученную область этнографии – историю овощных культур. До сих пор практически не описаны пути их проникновения на Русский Север, особенности районирования и культивирования, а также трансформации рациона, связанные с изменением состава овощей. Несомненно, требуют детального изучения история перехода от репы к картофелю, традиции севернорусского «луководства», ареалы и практики возделывания капусты и гороха⁶⁹, а также особенности освоения новых сельскохозяйственных культур – огурцов, моркови, свеклы и пр. В решении этих вопросов лексические данные, несомненно, играют первостепенную роль.

⁶⁹ О горохе в языке и культуре Русского Севера см. статью Т. Н. Бунчук: [Бунчук 2012а].

§ 2. Лексика питания и социально-исторические процессы: наименования пищи голодного времени

В говорах Русского Севера можно выделить группу лексики, связанной с голодом: к ней относятся названия голодных периодов, продуктов и блюд, появлявшихся в рационе при отсутствии привычной пищи. Мотивы, лежащие в основе этих названий, особенности их семантического развития и контекстного употребления позволяют представить специфику рациона бедного времени, определить основной набор блюд, а вслед за этим – выявить этнокультурные особенности жизни в голодное время и представлений о голоде на Русском Севере. Тема голода всегда вызывает живой, хотя и болезненный отклик у информантов и в беседе разворачивается в устную историю – о жизни человека, поколения, страны (опыт исследования устной истории голода см., например, в [Историческая память 2009; Лоскутова 2018; Матлин 2018]).

Описания скудного крестьянского рациона регулярно встречаются в этнографической литературе. Их лейтмотивом обыкновенно становится бедность набора продуктов (ср. «обед в этой семье состоял из хлеба и кваса и пшенной каши⁷⁰, или лук покрошен в воду и прибавлено картофеля, потом чай с хлебом. Паужин – хлеб с водою и ужин – лук с водою и картофель. Таков стол у этой семьи весной и летом» (Череп. у.) [РК 7/2: 570]), а также вынужденные замены: коровьего масла – постным, капусты – щавелем и «осотой», муки из чистого зерна – мукой с добавлением мякины (Череп. у.) [там же: 388–389]. Будучи тяжелым социальным бедствием, голод ведет не только к изменению набора продуктов и бытового поведения, но и мировоззренческим трансформациям. О смене поведенческих стратегий и некоторых ценностных установок в голодное время свидетельствуют многие исследователи «голода». «Можно говорить о существовании своеобразной “философии голода”, когда народная мудрость фактически оправдывает положение дел, при котором неизбежно появляются люди, испытывающие недостаток пищи: “Всем досыта есть, так и хлеба не станет” <...> голод соотносится не только с теми, кто голодает, но и с бедными, а также ненасытными, прожорливыми, жадными людьми <...>. Фактически это значит, что в народном понимании “голодаи” или “голодари” превысили свои “выти”, а потому несут кару за свою неумеренность и жадность» [Морозов 2012: 17]. Л. Ф. Миронихина отмечает, что, наряду с желанием сохранить хотя бы видимость традиционного уклада и нормального обеда, в голод разрушалось традиционное застолье: голодную пищу, стыдась, ели тайком, «“в темном углу”, чтобы не смотреть друг другу в глаза» [Миронихина 2008: 306–307].

⁷⁰ В других районах пшенная каша обыкновенно считалась праздничным блюдом. В целом на Русском Севере ее ели гораздо реже, чем на юге (например, у рязанских крестьян она была повседневной пищей [Воронина 2017: 72]).

В севернорусских говорах, помимо собственно обозначений *голод*, *голодное время*, *голодный год* и их словообразовательных диалектных вариантов со значением ‘голод’, ‘голодать’ (севернорус. шир. распр. *голодовка*, *голодовать*: «В войну голодовали, а до войны пронимались, траву собирали» (В-Уст) [СГРС 3: 79–80]), можно найти и несколько обозначений голодных периодов, мотивированных иными лексемами. Внутренняя форма наименований голодного времени отражает отсутствие основных продуктов питания – пищи, корма, хлеба: арх. *бескóрмина* (Кон, Онеж) [АОС 2: 12], арх., волог. *бескóрмица*: «Хлеб-от надо поберегать, а то будет бескормица» (Онеж, Холм; Устюж) [АОС 2: 12; СГРС 1: 108], арх. шир. распр. *бесхлѣбница* (*бесхлѣбница*): «Бесхлебницы года были» (Котл) [АОС 2: 19], арх. *бесхлѣбенница* ‘недостаток хлеба перед новым урожаем’ (Шенк) [СРНГ 2: 282], карел. (рус.) *неедá*: «Нееды, босоты, голоты сколько было» (Пудож) [СРГК 3: 406]. Голодный год мог называться *нужный год* (арх.: Плес; волог.: Кир; карел. (рус.): Кем), т. е. время нужды, отсутствия пищи, бедности: «В нужны-те годы и рад бы кормить, да соломенечки ели, вытяпкашь солону и едим» (печор.); «Был тогда нужный год, хлеба не было» (арх.) [СРНГ 21: 313]; «Годы-то были нужные, нужные, все по хлебу-то скитались» (арх.: Плес) [СРГК 4: 53]. Истощение от голода сопряжено с физическими недугами и смертью, отсюда такие выражения, как волог. *замóр* ‘голод, истощение от длительного недоедания’ (Чер) [СРГК 2: 158], карел. (рус.) *мерѣть* ‘голодать’: «Он мёр, мёр, ел что попало, голодовка была» (Медв) [СРГК 3: 247], арх. *мóром* ‘впроголодь’: «Жили мы так мором, хлеба совсем не выделалось» (Онеж) [там же: 258].

Архангельское выражение *зелёной год* ‘голодный год’: «Вот и зелёной год будет, голодовка» (Пин) [АОС 9: 254]; «Семь лет зелёных было» [СРНГ 11: 250], вероятно, родилось как обозначение года, когда не вызрел урожай. В вологодских говорах Никольского района записано выражение *пóлые облака* ‘о голоде’ [СРНГ 29: 176], которое можно интерпретировать или как метафору голода – пустого, ненасыщенного пищей времени, или как обозначение «полого», т. е. засушливого и неурожайного года времени (*по́лый* как ‘пустой, лишенный дождя’).

В севернорусской земледельческой культуре голодной оказывалась практически любая весна, что отразилось в народных хрононимах, отмечающих периоды, когда оскудевали запасы пищи и/или приходилось переходить на свежую зелень, ср. вят., севернорус. *Марья (Мария)-Пустые щи* ‘День преподобной Марии Египетской, 1/14 апреля’ [РНК 2014: 248]. Согласно толкованию источника, к этому времени кончались запасы капусты и не из чего было варить щи. Однако, скорее всего, речь идет об оскудении не только запасов капусты, но мяса и пищи вообще, поскольку *пустыми* повсеместно называют жидкие супы без мяса или иной скоромной добавки. Учитывая, что день Марии Египетской приходится на 1/14 апреля, обыкновенно период Великого поста, возможно, что прил. *пустой* употребляется в составе хрононима именно в значении ‘постный’. С днем появления первой зелени, которую можно было положить в суп,

связан севернорусский хрононим *Мавра-Зелёные щи*: «День мученицы Мавры Фивайдской, 3/16 мая» [там же: 240]. К этому времени уже заканчивались запасы белокочанной капусты, и щи, которые варили с зеленью, меняли цвет с привычного белого на зеленый.

Голодным считалось время постов в противоположность разговенью, ср.: арх. «Масленица – это была после Рождества, вот как заговелись, ведь объедаются, а потом и *мрут* неделю» (Плес); волог. «До Пасхи говели, а в Пасху облопаемся и заболеем. *Мёрли, мёрли семь недель, да и облопались за один день*» (Чер) [СРГК 3: 247] (ср. семантику упомянутого выше гл. *мереть* ‘голодать’). В свою очередь и посты различались как более или менее голодные: Петровский пост (с понедельника на второй неделе после Троицы до дня св. Петра и Павла, 29 июня / 12 июля), который назывался *Голодный*, противопоставлялся Успенскому посту (с 1/14 августа по 15/28 августа) – *Лакомке: Пост Холодный, пост Голодный, пост Великий да пост Малый – Лакомка* (севернорус.) [РНК 2014: 235]. В Петровский пост рацион был самым скудным: волог. «Летом, особенно в “Петровки-голодовки” часто совсем есть, кроме хлеба, нечего. На это время и самый бедный старается скопить денежек, чтобы купить пшенной крупы на кашу» (Чер) [РК 7/2: 311–312]. Пищевое воздержание в пост определило значение волог. *поговётъ* ‘поголодать’: «Поговеете теперь на чужой стороне» (М-Реч) [СВГ 7: 83].

Чередование сытых и голодных периодов, временное отсутствие пищи признавалось нормой жизни, ср. архангельские присловья *День с колобом, да два с голодом; Есть хлеб – едим, а нет его – глядим; Часом с квасом, а порой с водой; Есть вино, так пьем его, а нет вина, так пьем и воду* [Ефименко 1878: 244, 245, 250, 251]. Постоянная угроза голода, недоедания заставляла следить за своим пищевым поведением – например, не оставлять кусков, не «заедать» чужие, ср. арх. «Если за столом у кого-либо останется не съеденный кусок хлеба и тот, не заметя этого куска, будет рушать себе целый ломоть от краюхи, то у того кто-нибудь из родных сидит голодным» (Пин) [Ефименко 1877: 174]. Крестьяне прибегали к уловкам, которые уменьшали количество съеденного: в Череповецком уезде Новгородской губернии в голод старались есть черствый хлеб и никогда не обедали порознь – так хлеба съедалось меньше, кроме того, не давали детям хлеб в промежутках между трапезами, что допускалось в сытое время [РК 7/2: 388–389]. Даже в голод обедающие стремились соблюдать основные принципы застольного этикета: разделив продукты поровну, ели за общим столом, не торопясь – «хлебнут из ложки и положат ее на стол» (Гряз. у, Кадн. у.) [РК 5/2: 369, 546].

В целом рацион голодного времени характеризовался резким уменьшением количества продуктов и редуцированием состава блюд – в лучшем случае до картошки, лука и соли (редко – муки). Именно до этих ингредиентов сокращался состав с у п о в, которые в любом случае старались сохранить в рационе, хотя и сильно меняли рецептуру; ср. арх., волог. *рощеколда* ‘похлебка с луком и картошкой’ (Вологод), костром. *баландá*: «Раньше, вот я когда была в

детстве, не было совсем еды, варили суп: картошку, лук, соль, вода <...> Вот он и баланда» (Вох), волог. *линдочка* «мучная похлебка»: «Во время войны ничего не было поесть, заболтают воду с мукой поесть – это линдочка» (Чаг) [КСГРС].

Символами скудости и ограниченности в продуктах становятся вода, хлеб и соль. По свидетельствам из Череповецкого уезда бывшей Новгородской губернии, весной, когда истощались запасы картофеля и капусты, крестьянам приходилось питаться одним хлебом [РК 7/2: 388–389]. Подобная концепция скудного питания отразилась во фразеологизмах и поговорках о голодной, бедной жизни, ср. *Горе, горе, где живешь? – В кабаке за бочкой! – Горе, горе, что жуешь? – Сухари с примочкой!* (Череп. у.) [РК 7/2: 201], волог. *Хлеб да вода – солдатская еда* (Тот) [КСГРС], арх. *Прозеваешь, и воду хлебаешь* (Вель. у.) [РК 5/1: 44], арх. *соль да вода – наша еда* (Прим) [АОС 13: 32], арх. *жить (только) из-за хлеба на соль* (Мез) [АОС 14: 204], волог. *хлеб да чесноковица – вот вся еда* [СВГ 12: 37]. Именно соль оставалась тем ингредиентом, который уподоблял безвкусную или невкусную пищу настоящей, человеческой еде: в отсутствии других продуктов готовили пироги с начинкой из соли – *солоники*; малосъедобное блюдо из льняных головок, приправленное солью, называли волог. *солонушка*: «Когда голодали, дак солонушку готовили» (К-Г) [СВГ 10: 76]. Соответственно, отсутствие соли, которая могла скрасить вкус пищи, тоже воспринималось как голод, ср. карел. (рус.) *бессолица* ‘голод’, *бесхлебица*, *бессолица*, *есть в дому рассорица* (Пудож) [СРГК 1: 71], *пресна мякина, да соли нет* ‘о голод’ [Даль II: 373]. Аналогично соли, функцию приправы, улучшающей вкус пустой пищи, мог выполнять острый перец: «Щи от перцу выходили “забористые”, как будто с солониной» (Череп. у.) [РК 7/2: 388–389].

Календарный голод или ежедневное недоедание, связанное с бедностью сельской жизни, не считались крайне тяжелыми, поскольку были регулярным, ожидаемым и в какой-то мере привычным явлением. В это время сохранялся устоявшийся рацион, только пища готовилась без скромных добавок и сокращалось количество мучных блюд и выпечки: «К обеду варились щи из одной сырой капусты и картофеля без крупы; иногда во щи клалось несколько капель постного масла и крошилась головка лука, но это уже было лакомство. <...> За щами следовала каша картофельная; ее ели без хлеба. Обед заканчивался квасом. Квас хлебали пустой, а вместо хлеба прикусывали картофель» (Череп. у.) [РК 7/2: 388–389]. Действительно, в этнографических источниках XIX века есть описания скудного рациона, но не голода как социального бедствия: по свидетельствам Н. А. Иваницкого, «голод никогда не доходил до такой степени, чтобы народ прибегал к употреблению в пищу животных, птиц и растений, не употребляемых в обыкновенное время» [Иваницкий 1890: 28]. Употребление диких растительных ресурсов связывается этнографом с потребностью разнообразить рацион и восполнить недостаток в сладкой

(употребление соснового луба и стеблей зонтичных растений) или кислой (щавель) пище [там же].

Представление о настоящем голоде как полном отсутствии продуктов соотносится информантами с основными масштабными социальными бедствиями – войной, сиротством, бедностью, ср.: волог. «Всё пройдено: и война, и голод, и безотцовщина, и безматеринщина» (В-Важ) [СГРС 1: 87], арх. «Худо мы раньше жили, всё войны были да голодухи» (Вин) [АОС 9: 259]. В малых фольклорных жанрах всегда рядом идут голод и холод, ср. олонекское присловье *Голоду да холоду засеки стоят, голоты да босоты гряды ломаются* (Петрозав) [СРНГ 11: 25]⁷¹.

Подобное голодное время в севернорусских записях второй половины XX в. и далее имеет практически единственный денотат – период Великой отечественной войны⁷²: волог. «Мы-то, ангели, голодовали в войну» (Бабуш) [СГРС 1: 17], арх. «У нас была голодовка в войну-то» (Онеж) [АОС 9: 257–258] – типичнейшие диалектные контексты. Голод, вызванный тем, что все продовольственные ресурсы отправлялись на фронт, вспоминается информантами гораздо чаще, чем невоенный голод, вызванный неурожаем. По замечанию Н. В. Комлевой, «что ели во время войны – запомнилось людям хорошо, видимо, это было одно из сильнейших потрясений, врезающихся в память навсегда» [Комлева 2015: 117].

В голодное время блюда включали ингредиенты, ранее считавшиеся непригодными в пищу, например, к о с т и, из которых готовили костную муку («Костьё пережгут, толкли да и ели» (Сямж) [СВГ 3: 112]), п о д м о р о ж е н н ы й к а р т о ф е л ь или к а р т о ф е л ь н ы е о ч и с т к и, ср. волог. *кеж* ‘картофель, пролежавший зиму в земле»: «Кеж раньше для олашков употребляли» (Выт) [СГРС 5: 114], карел. (рус.) *плюска* ‘кожура от картофеля’: «А в голод так плюски с картошки ели» (Медв) [СРГК 4: 554], карел. (рус.) *мякта* ‘то же’: «А в голодном-то из мякты котлетки таки делали и ели» (Пудож) [СРГК 3: 282], волог. *сколушá*: «В голодные годы сколушу выварим и едим, с червяками, со всем» (Тот) [КСГРС].

Из мороженого картофеля чаще всего пекли лепешки по типу оладий, ср. арх. *ляпка* ‘кушанье из запеченной гнилой картошки’ (Холм) [СГРС 7: 210], волог. *калябыши* (*калябышка*, *колáбыши*, *колябыши*): «Картошка замёрзнет – калябыши едим, ребята пойдут с этим калябышем в школу» (Устюж) [СРГС 5: 43, 236, 283], волог. *олябушечка*: «В войну-то голодно было. На полях прошлогодняя картошка делается крахмалом, дак ее собирали да олябушечки делали» (Гряз; Сок) [СВГ 6: 53]. Из-за того, что такие картофельные лепешки были непривычны по вкусу, их

⁷¹ На материале текстов волшебной сказки Т. В. Краюшкина делает вывод, что «как правило, мотив постоянного голода имеет социальную основу (он связан с мотивом бедности персонажей или пьянством отца семейства). От постоянного голода страдает вся семья» [Краюшкина 2011: 9].

⁷² Об особенностях изменения сложившегося рациона во время голода и в других «экстремальных и кризисных ситуациях» (в дороге, во время эпидемий, военных действий) см.: [Морозов 2011].

называли волог. *тошнóтики*: «Сегодня, говорят, тошнотики испеку» (Бабуш) [КСГРС]. Не до конца ясную внутреннюю форму имеет записанное в Сокольском районе Вологодской области слово *сипáш* ‘мерзлый картофель; лепешка из мерзлого картофеля’: «В войну не выкопат колхоз картошку, вот вытаёт ветка и идем за сипашам»; «В войну сипаши из гнилой картошки пекли и ели» (Сок) [КСГРС; СВГ 10: 11]. Предположительно его можно сопоставить с волог. *сипáвенький* ‘бледный, неяркий (о цвете)’: «Жито нынче сипавенькое» [СВГ 10: 11] (с суф. *-аш*, как в *кругляш*, *мураш*). Это название могло быть дано по бледному серо-голубому цвету таких лепешек – подобный цветовой мотив встречаем, например, в волог. *белый пирог* ‘пирог из мерзлой картошки’: «Всю войну ели-то мы белые пироги» (У-Куб) [СГРС 1: 96].

Наименования типа волог. *бедняжка* ‘выпечка из картошки’: «Раньше ни муки, ничего не было, пекли бедняжки, называли олелюшки» (Ник), ‘блюдо из гнилой картошки; лепешки из липовой муки’: «Ели траву, липу-то нарвут, картошку – бедняжки пекли: липового цвета на муку истолком да укатаем» (Ник) [КСГРС] говорили не только о скудости состава блюда, но и о тяжелом материальном положении крестьянина. Тем не менее, подмороженный картофель, который находили на полях весной, действительно был спасением в голодные годы – в Вологодском районе Вологодской области его так и называли – *спасéнчик*, *спасéнка* (от общенар. *спасать*) ‘оставшийся осенью в земле картофель, который выкапывали зимой’: «Зимой есть было нечего, так головуцу да спасенчики ели»; ‘лепешка из мороженой картошки’: «Полипашки, спасёнки из мороженой картошки, спасенчики, от смерти весной спасали»; «Спасёнки много жизней спасли, в сорок седьмом голод был»; «За спасенчикам в войну ходили за десять километров»; «Спасенчиков напекошь, спасенчики звали, спаслись зимой и людей спасали» [КСГРС; СВГ 10: 94].

В голодные годы возрастала роль дикорастущих съедобных растений (этнографические обзоры растительного рациона см. в [Иваницкий 1890: 25]), однако лишь некоторые из диких растений, включавшиеся в рацион в голодное время, обладали приятным вкусом и позволяли приготовить более или менее сытное самостоятельное блюдо. Одним из них был п о л е в о й х в о щ, особо ценимый за то, что появлялся уже ранней весной, когда чувствовался острый недостаток в продуктах. Его называли волог., костром. шир. распр. *пест*, *пéстик*, *пíстик* ‘растение полевой хвощ, молодой колосок хвоща’: «В голодные годы пистиги или» (Пав); «До чего голодно в войну было, даже пистики на полях собирали и ели» (Сямж); «Раньше из пистиков кашу варили, иной раз и пироги стряпали» (В-Уст); [СВГ 7: 61; ЛКТЭ; РК 5/1: 513; 5/3: 616], подчеркивая съедобность определением *человеческий*, ср. волог. *человеческие пíстики* (Тот) [КСГРС]. Популярность блюд из «пистиков» даже сделала их мотивом фольклора: *Задушевная подруга, / Пойдем в поле, поглядим, / Не выросли ли пистики, / Досыта поедим* (Тот) [КСГРС].

Сбором молодых побегов хвоща занимались преимущественно дети, для которых он становился настоящим лакомством. Неслучайно образ «пистиков» появляется и в детских закличках: *Пистик, пистик, / Выкажи головку, / Дак дам пирога, / И гороховика. / Не выкажешь головки – / В хлев посажу, / Помелом запру, / И не выпущу!* (Нюкс) [НТКВО 1: 44]; *Пистик, пистик, выяви головку к нам на дорожку!* (Ник. у.) – с этими словами дети искали побеги хвоща среди ржи [Потанин 1876: 139]. По наблюдениям Г. Н. Потанина, «когда бывает урожай пистиков, дети возвращаются домой с полными платками. Пистики поедаются сырые, но иногда из них делают пироги; в бедных семействах, в городе Тотьме, матери иногда в течение целых семи дней, пока пистики не застарели, не кормят детей ничем другим, кроме пистиков» [там же]. На зиму в качестве лакомства заготавливали подземные клубни хвоща, которые называли *земляными орешками* (Вель) [Иваницкий 1890: 25].

Блюда из хвоща были характерны для всего Русского Севера: побеги хвоща ели сырыми, запекали, делали с ними пироги, а также сушили и мололи из них муку. Из хвоща готовили запеканки (волог., костром. *пестóвница, пístельница, пístешница, пístижница, пístичница*, ‘запеканка из молодых побегов полевого хвоща с добавлением яиц, молока’⁷³: «Пистичница – это суп из пистиков, его в войну часто варили» (В-Уст); «Варили пистижицу: яйцо да молоко, если есть, а нет – дак из наберухи наешься» (Вох; Окт, Пав; Ник, Тот) [КСГРС; ЛКТЭ]), похлебки (костром. *пестóвница* ‘похлебка’: «Пестиги растут в земле, шкурку обдерешь, нальёшь воды, закипает, молока линёшь туда, яичко и пестиги молодые – вот тебе и пестовница, а можно жарить с яичком – это тоже пестовница»; «Вода, соль да вот пестовнички и наешься» (Пав) [ЛКТЭ]; волог. *пéстошница* (В-Уст) [КСГРС]) и пироги (ср. волог. *пестóшник* (Баб, Устюж, Чаг), арх. *пестóвник* (Вил, В-Т, Котл) [КСГРС], волог. *пístичник, пístишник* ‘пирог из муки, полученной из полевого хвоща’: «Пистешников настряпам в голодные-те годы» (К-Г; В-Уст, Нюкс) [КСГРС; СВГ 7: 61]). Поскольку распаренный хвощ легко размягчался, в Нюксенском районе блюдо из пареных в печи побегов хвоща называли *кропушница*: «Кропушница скусна была, она делалась как каша, в печке-то парили» [СГРС 6: 173], ср. волог. *кропу́ха* ‘измельчившееся сено, труха’ (Тарн) [СВГ 4: 3] и *кропотиться* ‘крошиться, ломаться’: «Если кремлёвая, не надерёшь лучины, кропотится она, ломаётся» (Баб) [СГРС 6: 172].

Относительно питательным считался *борщевник*, или *дягиль*, стебли и корневища которого обладают сладковатым вкусом. Пищевая ценность растения определила разнообразие его наименований, отмечаемое самими информантами: арх. «В голод траву-то ели: пучки, дидюльки, вонявки, шерстянки. Это все к одному растению, только разные виды. Кору снимаешь и ешь, пока молодые они» (Онеж) [КСГРС]. Среди многочисленных наименований

⁷³ Скоромный состав блюда указывает на то, что хвощ использовали в пищу не только в голодное время, но и в более изобильные периоды: хвощ был первой зеленью, которая могла разнообразить весеннюю пищу.

можно выделить арх. шир. распр. *бориц*, *борица́вка*, *борице́вик*, *борице́вка* [АОС 2: 87], арх. *го́нюш*: «Гонюши соберут да напарят – как репа» (Леш) [СГРС 3: 97], арх., волог. *детле́вка*: «У детлёвки гладенький стебелёк такой, их солят – они как огурцы солёные» (В-Важ; Вель, В-Т, Шенк; В-Важ, В-Уст, К-Г) [там же: 220], арх., волог. шир. распр. *ди́дель* (В-Т) [СГРС 3: 223], арх., волог. шир. распр. *дудка*, *дудки*: «Дудки ели зеленые» (Нюкс); «Дудки в полях, чишах растут, они мякольки, вкусны» (Ваш) [СГРС 3: 284; КСГРС; АОС 12: 343], арх., волог. *ду́дель* (Карг; Вож, Кир) [СГРС 3: 284], арх. *кислу́х* ‘борщевик’: «Кислух в квас положат да пьют потом, кисленько так» (Леш) [СГРС 5: 151], волог. *коку́рка*: «Пока картошки не было, кокурки все собирали, это массовое было питание» (Белоз) [СГРС 5: 232], арх., волог. *моржо́вка*, *моржо́вая дудка* ‘травянистое растение со съедобным стеблем-дудкой’: «Моржовка пока молоденька, на сенокос принесут, она сладенька» (Вель); «Моржовые дудки в голодный год ели» (В-Важ) [СГРС 7: 327], волог. *си́рик* (К-Г) [СВГ 10: 11], арх., волог. *пу́чка*, *пу́чки* ‘растение борщевик’: «Пучки детлёвки бывают, трава внутри пуста, а сама мягкая, в войну её ели» (В-Уст; Вель, Вил, Вин, В-Т, Котл, Лен, Леш, Мез, Онеж, Пин, Прим, Уст, Холм, Шенк; К-Г) [СГРС 3: 220]. Борщевник очищали и ели сырым, солили вместо капусты, сушили и мололи муку, и затем делали из нее лепешки, корневища запекали: арх. «Борщ и есть, такой вроде пучки, нарви, насоли, тоже можно закусить взамен капусты» (Мез) [АОС 2: 87]; волог. «Корни у него, у дидиля-то, больно любили, и от болезней, и так ели, с маслом варили» (Вож) [СГРС 3: 284]. Соответствующие блюда назывались: волог. *дудочные лепёшки*: «Пойдёшь в лес, лоньских дудок насобираешь, в муку истолкёшь и лепёшки дудочные сделаешь, в голодное время ели» (Баб) [СГРС 3: 285], ленингр. *дудочная каша*: «В голод из дудок кашу варили, нарвешь, насучишь сукалом да и ешь дудашную кашу» (Тихв) [СРГК 2: 9], волог. *зелёный пирог* ‘пирог с начинкой из стеблей дягиля’: «Зелёные пироги с пуцками» (В-Уст) [СГРС 4: 261].

Особо распространенным было употребление соцветий клевера, которые ели свежими с молоком или сушили, толкли и добавляли в муку или заваривали с ними похлебку. По причине пищевой ценности и сельскохозяйственной важности этого растения, названия клевера и его соцветий встречаются на всех севернорусских территориях и характеризуются развитой междialeктной синонимией. Кажется неслучайным, что именно клевер получает «съедобные» названия – метафоры от наименований хлеба и каши – главных блюд в крестьянском рационе, ср. общенар. *кашка*, волог., костром. *ка́шник*: «Раньше кашник ели, когда голодно было» (Тот) [СГРС 5: 112]; костром. «Кашник собирать ходили в голодные годы»; «Кашник – головки клевера. Их высушат, ступа такая была деревянная – истолкут. Чуть-чуть муки, вот такая каша чёрная» (Вох) [ЛКТЭ], арх. *бо́жий хлебец*: «Божий хлебец двоякой – жолтенькой и беленькой. Ребята принесли божий хлебец» (Прим) [АОС 2: 48], арх. *жи́тник*: «Житники сполют – ели

корешки, вот корянки» (Мез; Карг, Онеж) [АОС 14: 157], волог. *салама́т*: «Ведь раньше-то саламат собирали, а потом хлеб пекли» (Сок) [СВГ 9: 87].

Однако и такой еды не было в достатке: в некоторых районах сбор клевера, выращиваемого на корм скотине, также был запрещен и/или клевер выдавали по норме – «Председатель не давал даже макушки от клевера» [КСГРС]; волог. «Маковушки-то не давали шшыпать» (У-Куб) [СВГ 4: 67], поэтому собирать его приходилось тайно. В голодные годы муку из клевера выменивали на самые ценные вещи: «За кукольную муку мама продавала шаль кашемировую» [ЛКТЭ]. Отсутствие головок клевера становилось знаком полного отсутствия пищи, ср. выражение волог. *ни маку́шки нет* ‘о полном отсутствии чего-либо’: «С пустой сумкой иду, а чего нести? Ни макушки нет» (Сок) [СВГ 4: 68], где *маку́шка* ‘головка клевера’ [СВГ 4: 68], аналогичное литер. *ни крошки нет*.

Практически в каждом контексте употребление клевера связывается информантами с голодным временем. В Архангельской области распространено название клевера *голова́к*: «Траву летом ели, головки, я лучьше опилок ела, головок не могла» (Карг); «Насобираешь головок – красный клевер – толкут, мелют» (В-Т) [АОС 9: 243]; в Вологодской области клевер называли *ко́кша* (*ко́кшаник*): «Кокшу в войну рвали да ели» (Бабуш; В-Важ, Хар) [СРГС 5: 233, 234], *ку́коль*: «Куколей-то с клевера нажмешь, припиваем с молоком, вот эдак и едим» (Ник) [СВГ 4: 14], *ку́кша*: «Трудно жили, и кукшей не давали» (Тарн; Тот) [СВГ 4: 15], *макови́ца* (Тот, У-Куб), шир. распр. *ма́ковка*, *макову́шка*: «Из маковок колобушки всё пекли прежде» (Гряз; Сок, У-Куб), *макову́шечка*: «Маковушечки в войну собирали да йили» (У-Куб) [СГРС 7: 222; СВГ 4: 67], *пужы́на*, *пы́жина*: «Голодовали, так пужину ели и меледу⁷⁴» (Череп; Вашк); «Пыжину-то толкли, а потом в хлеб добавляли» (Сок; Вашк, Вож) [СВГ 8: 114; СРГК 5: 342–343], костром. *пыж* ‘обмолоченные головки клевера’: «Клеверную головку изомнёшь – это пыж. Его с мукой смешивали и лепёшки делали» (Пав; Окт) [ЛКТЭ], *сосу́лька*: «А голод-то был, наошшыпываешь сосулек от клевера, в ступке истолкёшь – лепёшки пекли» (Кир); «Насобирают девки сосулек, ягод принесут, сделаем тепушку с молоком, так и ели» (Вож; Сок, Сямж) [СВГ 10: 88]. Нередко сбором травяных растений занимались дети: «Маленьки были, наша забота – собирать головки клевера; маковки соберём, лом из клевера испецём» (Кир) [СГРС 7: 125].

Из высушенного клевера делали суррогат зерновой муки, который в костромских говорах называли *пы́лохта*: «Клеверные головки высушат, истолком, сделатся как мука, вот и пылохта. В водичке разведут, молочка каплю и хлебают. Мама на ночь в роте пылохту дёржала, а утром нам давала. В войну-то» (Окт) [ЛКТЭ], в вологодских – *ка́шник* (К-Г) [КСГРС]. В некоторых районах для блюд из клевера были особые названия – волог. *ку́кша* ‘похлебка, каша из головок

⁷⁴ Отходы от льняного и конопляного масла.

клевера': «Хлеба не было, кукурузу ели, как каша она» (Тарн) [СВГ 4: 15, 27], волог. *маковушник* 'пирог с начинкой из головок клевера': «А мы тогда и маковушникам были рады» (Сок) [СВГ 4: 67].

Также в пищу шли *л е б е д а*, *к р а п и в а*: «И крапиву, и колоколину или в голодное-то время» (Вологод) [СВГ 3: 87], и *в а н - ч а й*: «Вот мы эти ёлки⁷⁵ раньше жорали-то ходили» (Пин) [АОС 13: 318], *л и с т ь я л и п ы*, *д и к и й щ а в е л ь* и *е г о с е м е н а*: волог. *пéстик* 'цветоносный стебель щавеля': «Ись-то нечего было, дак пистики собирали» (Ник) [СВГ 7: 51], волог. *зáспица* 'семя щавеля': «В войну-то заспицу собирали» (Ник) [СВГ 2: 150]. Съедобность щавеля отражают наименования, отмечающие его кислый вкус, ср. волог. *конья кiслица*: «В голодные-те годы всю конью кислицу объели» (Тот) [КСГРС], арх. *кислушка*: «В войну пучки, кислушки, молочаи ели» (Прим) [СГРС 5: 152], арх. *кислятка*: «Все голодовали, всего переели в тот год, кисляток нарвем да потолкнем, да лепешки пекем» (Карг) [СРГК 2: 353]. Помимо этого, ели кислицу, листья которой получали «съедобное» название *кисель*, а цветы – *молочко* [Иваницкий 1890: 25–26].

Вместо муки в хлеб добавляли толченую *к о р у*, *м о х*, *о п и л к и*: карел. (рус.) *пiльная мучка* 'опилки': «Во время войны пильну мучку ел» (Медв) [СРГК 3: 276], арх. «В голод-то брали корьё, мох и муку ячменную, пекли колобахи» (Вин) [СГРС 5: 247], волог. «В голод и кукольнику, и моху, и всячины поили» (Белоз) [СРГС 2: 203], волог. «Колобушка – это хлеб в печи пекли из мха, крапивы, костей» (Тот) [СВГ 3: 84], арх. «Радний <болотный> мох ели-то. В болотах расте<т>. Повыдергашь, высушишь, натолкнешь да просеешь, водичкой разведешь – да на сковородку» [СРНГ 33: 248]. В Костромской области в особо голодный 1947 г. в пищу шла даже истолченная древесина березы и липы, об этом свидетельствуют дневниковые записи жителя Вохомского района: «Люди голодают, едят мякину, бус, куколь, пыж, мололи дерево липу и березу и проч., а также едят всякую падаль. Хлеб и картошка вышли. Голодаем» [Кулагина 2008: 320].

Нередко приходилось есть даже измельченную траву или солому, ср. волог. шир. распр. *костёря* 'сорные и кормовые травы': «Кашу из костери варили в голодные годы, а ноне она не растёт» (Тот) [СВГ 3: 111], волог. *лом*: «Лепешки раньше пекли из лому, траву рвали, ели, в голод все ели» (Кир) [СРГК 3: 142], костром. *хлам*: «А травы-то этой много приедали – ой, ведь с хламом испечёно»; «Накладёт в котомочку матка этого хламу, на сенокос уйдём, в суп накладём и едим» (Вох) [ЛКТЭ]; «Солому толкли, солому жорали. Здесь у нас в деревне хоть каку пропастину привезут, всё жорём» (Леш) [АОС 13: 318]. Размолотые сенные отходы заменяли

⁷⁵ Иван-чай.

зерновую муку и назывались *мучка*: «А зимой так трухи едят, труха от сена. Мучки этой да простокваши, так тоже хорошо получается» (Кондоп) [СРГК 3: 276].

Заменители муки использовали крестьяне и в XIX в.: так, в Череповецком уезде Новгородской губернии в хлеб добавляли высушенную и перемолотую заболонь сосны. Эта мера воспринималась как спасение от нищенства: «К подобным суррогатам хлеба прибегают крестьяне в редких и исключительных случаях, когда нужда заела, а по миру идти еще не охота» [РК 7/2: 388–389], а также от тяжелого наемного труда, ср. онежское присловье *Осинка горька, зато своя волька*, в котором *осинка* – ‘осиновая кора, употреблявшаяся в пищу в голодное время’ [СРНГ 7: 24]. По наблюдениям этнографов, в Олонецкой губернии хлеб с растительными суррогатами крестьянам приходилось есть начиная с марта и вплоть до нового урожая [Гудков 2006: 163]. Опыт приготовления муки из древесных суррогатов русские могли перенять у финно-угорского населения, в пище которого лесные суррогаты занимали значительное место: известно, что коми готовили хлеб с добавлением болотного мха, пихтовой коры, толченых рябиновых листьев, соломенной муки, муки из моченой сосновой коры, праздничный – из муки, сделанной из рябиновых и черемуховых листьев, наполовину со ржаной [Коми-зыряне: 110]; саамы толкли из высушенной сосновой заболони муку, из которой готовили «сосновую кашу», которую ели с рыбным или мясным супом [ПФНР: 94]

Среди «древесных» продуктов было и лакомство – сладкий сосновый *сок* – длинные белые ленты соснового луба, заготовкой которых раз в год весной занимались все дети и взрослые: «Срубят сосну, снимут с нее кору и осторожно проволокой или ниткой снимают с сосны толстый слой белого соку. Сок очень сладкий» (Сольвыч. у.) [РК 5\3: 617], а также в [Иваницкий 1890: 26]. Процесс заготовки луба, метафорически представленный как разделывание коровьей туши, отражен в народных загадках: *Взлзу на горушку, обдеру телушку, кожу сброшу, сальце съем!* (Ник. у.) [Потанин 1876: 139], *Влзу на гору, обдеру телку: мясо брошу, кожу кину, сальце съем* [Даль 2: 315], *Выходила я на горушку, убивала телушку; кожу наземь бросала, мясом печку топила, салом лакомилась* (севернорус.) [Митрофанова 1968: 67]. Сладковатый сосновый луб называли *сок* [СРНГ 39: 234], *соковица* ‘сосновый луб, дающий сок; молодая сосна, в которой много сока’ (арх.: Вель; волог.: Ник) [КСГРС] или арх. *сокоуль* ‘сладкая заболонь сосны, используемая в пищу’: «Ране все сокоуль ели, кору с сосны снять, а под ней сокоуль сладкий» (Пин) [СРНГ 39: 249].

Сосновый «сок» приятного сладкого вкуса ели «без всего» или добавляли в толокно и пироги и пр. Вероятно, позднее «соковыми» называли пироги с толченым льняным семенем, напоминавшим по цвету и консистенции сосновый «сок», ср. арх. *соковой пирог* ‘пирог с начинкой из конопляного семени и/или картофеля’: «Конопля натолкут, в этой воде картошку натолкут, и пироги из конопли готовы; я соковые пироги любила очень» (Лен), арх. *соковики*

‘пироги со жмыхом’ (Лен) [КСГРС], волог. *соковишник* ‘лепешка с протертой сырой картошкой’: «Делали тертухи, трут картошку на соковишник. В войну тёрли» и волог. *сокови́к* ‘картофельное пюре’ (В-Уст) [КСГРС]. Действительно, белый цвет был одним из важных признаков соснового «сока», ср. арх., волог. *соковой* ‘белый’: «Бучили все золой раньше, соковое, очень белое бельё было, как сок у сосны снимаешь» (Вил, Выт) [КСГРС].

Ранней весной собирали молодые с о ц в е т и я е л и (арх. *красная ягода* ‘незрелая шишка ели’: «Красные ягоды с ёлки в войну собирали» (Лен) [СГРС 136], арх. *мучка* [Иваницкий 1890: 26]). На Русском Севере эта практика не была распространена повсеместно, зато хорошо известна на территории Пермского края, что может говорить о ее коми истоках (см. статью Ю. В. Зверевой, специально посвященную названиям молодых шишек в пермских говорах [Зверева 2023]).

В голодные годы в пищу шли отходы, получаемые при обработке сельскохозяйственных культур. Ели ж м ы х, оставшийся при производстве льняного или конопляного масла – волог. *выбовина*: «Выбовина оставалась после выжимки масла из льна; в войну голодно было, так мы выбовины и так глодали» (В-Уст) [СГРС 2: 209], волог. *дуранда* (Выт), *туранда* (Выт, Шенк) [АОС 12: 370; СРНГ 45: 263], арх. шир. распр. *жмых*, *жмы́ха*: «Мы опилков не ели, семя льняное выжимали – жмыху ели» (Карг) [АОС 14: 245–246; СГРС 3: 380], арх., волог. шир. распр. *кóлоб*: «Жили на воде и на колобе, отжимки делали из льна или конопли» (Вологод; Вель) [СГРС 5: 246; СВГ 3: 83]. В военные годы жмыхом с крестьянами расплачивались в колхозах, выдавая примерно 200 г за трудодень: волог. «Мы раньше рады дуранде были, жмых в ней один, ходили работать, чтоб обратки попить да дурандицы дали» (Шексн) [СГРС 3: 288]; костром. «В дуранде масла уж нет, её жевали; а давали её по трудодням; она навроде халвы, но не сладкая» [ЛКТЭ]; волог. «Плитка остается после масла, туранду такую получали» (Выт) [СРНГ 45: 263]. Жмых был довольно питательным и даже считался лакомством: костром. «Дурандину эту сосали вместо конфеток. Дурандина ото льня, сои, подсолнечника» [ЛКТЭ]; волог. «Кода выжметса масло, останется жмыха, снацяла она мягкая да вкусная, я ела» (В-Уст) [СГРС 3: 380].

Поскольку отходы от обработки сельскохозяйственных культур не только позволяли выкормить скотину, но и спасали крестьян в голодные годы, эта лексика хорошо сохранилась в говорах и всегда легко воспроизводится информантами. Так, идущие в пищу о т х о д ы о т о б м о л о т а г о л о в о к л ь н а назывались арх., волог. шир. распр. *голови́ца* [СГРС 3: 75], арх. *голови́шка* (Карг) [АОС 9: 251], волог. *кóгла*: «Дак коглу и шам вариу, бедный с голоду еу» (Хар; Вож), арх., волог. *кóглина* (Карг; Хар) [СГРС 5: 205], волог. шир. распр. *ку́глина*: «В войну наелись лепешек из куглины» (В-Уст) [СВГ 4: 11]; «Куглину истолкём – будет мука, из нее пекли лепешки» (Тот) [КСГРС], волог. *колоколи́на*: «Голодный год, так из колоколины олашки пекли» (Вологод; Сок) [СВГ 3: 87; СГРС 5: 258]; волог. *костёрыя*: «Наились товлы костёры-то – муцькой-

то обтяпаем и едим» (Тарн; М-Реч, Сямж) [СВГ 3: 111]; волог., костром. *ку́коль*: «Олелюшки стряпали на картошке. Муки не было, добавляли куколь ото льна» (К-Г; Ник; Вох) [КСГРС; ЛКТЭ; СВГ 4: 14]; арх., волог. шир. распр. *ку́киа* [СГРС 6: 241]; костром. *шуха́*: «Шуху-то нонче исть никто не будет, а тогда рады были бы – так не давали» (Вох) [ЛКТЭ]. В некоторых районах ограничивалось даже употребление льяных отходов и крестьянам приходилось самовольно, тайком, выносить их с молотилок: «Голод-от был, колхозникам и куглину не давали, не разрешали себе брать» (Тот; К-Г) [КСГРС].

Другим суррогатным продуктом были отходы, получаемые при обмолаоте зерна. Согласно собранным материалам, употребление мякины было распространено в основном в Вологодской области, что подтверждают и свидетельства XIX–XX вв.: «Некоторые в рожь прибавляют мякины и мелют ее вместе с зернами. Хлеб из такой муки получается черствый, пухлый, колючий» (Череп. у.) [РК 7/2: 388–389]. Здесь мякину называли *костёря*: «Костёру-то раньше только скотине давали, а в войну и люди ели» (Вож; Шексн, У-Куб) [СВГ 3: 111]; «Костеря звали, давали вместо хлеба за работу» (Тот) [КСГРС], *лом*: «Дак тогда лому-то всё делали, из него и лепешки пекли» (Сок; М-Реч) [СВГ 4: 44], *омелье*: «Думали, хоть бы омелья на трудодень какого-нибудь дали» (Гряз) [СВГ 6: 54], *охоботья*: «Сторожа-то боелись, що посадят, дак даже охоботьяв от зерна не давали. Охоботьяв-то натолкём да и едим, не знаю, как не умерли» (Баб) [там же: 108], *шам* ‘отбросы при обработке семян злаковых культур’: «Вот носила шаму-то. А детишек надо было кормить, вот и пекёшь из эдакого лепёшки» (Сямж), ‘плохо очищенное, с большим количеством сора зерно и мука из него’: «Мы ведь робили не за что, шаму одного дадут и всё» (Тот) [СВГ 12: 65], *шуйя*: «В войну с шуей хлеб пекли, шую всем давали» (У-Куб; М-Реч) [там же: 107]. В Архангельской области такие отходы называли *пелёва*: «Пелёва жорали, от зерна отбой, намисишь – и ели» (Вель) [АОС 13: 318] или *мелузина* (Плес) [СРГК 3: 221]. Также в пищу шла мучная пыль, которую собирали на мельницах, ср. волог. *тохта*: «Тохта на мельнице самое мелкое. В голодные годы по стенам лазили, собирали тохты» (Ник) [КСГРС].

Подобные собирательные наименования использовались для обозначения идущих в пищу растительных отходов разного типа, ср. волог. *дрянь* ‘отходы от обмолота зерна’: «Всяко пожили: голодовали и дрян ели» (Тот); ‘мука из толченого клевера’: «Стряпушки из клеверного дряню бабушка напекёт – ими и выжили» (Тот) [КСГРС]; волог. *дор* ‘любые отходы от переработки зерна, клевера и пр., любой мусор растительного происхождения’: «Из дору лепешки накают. Наголодали, весь дор ели, все худое, отходы все» (Тот) [КСГРС]; волог. *лом* ‘плохие, некачественные продукты, приготовленные с примесью травы, мха, мякины и т. п.’: «В войну с ломом жили: травы, мака, муки немного положишь» (Гряз); «Сырого хлеба, лому какого-нибудь дадут на трудодень» (Гряз) [СГРС 7: 125].

Технология приготовления растительных ингредиентов была сходной – их или терли, мяли и запекали, варили свежими, или сушили и толкли, превращая в подобие муки. Таким образом, основу рациона в бедное время составляли жидкие пустые похлебки, а также лепешки и хлеб, испеченные с добавлением суррогатной муки, ср. волог., костром. *олелюшка*: «Олелюшки из мякины, из пистиков, из куколя» (К-Г; Ник) [КСГРС]; «Алелюшки в войну ели, изо мху, из какого мусора» (Окт) [ЛКТЭ]. Название *колобо́к* (*колоба́ха, колоба́шка, колобу́шка*) повсеместно в Вологодской области обозначает небольшой хлебец, однако во время войны такие изделия пекли в основном с добавлением мороженой картошки, отходов от молотьбы, клевера: «Колобушки пекли, кто из клевера, кто из дудок» (Уст) [СГРС 5: 247–250]. Многие контексты, сопоставляя эту выпечку с хлебом, отмечают ее пищевую неполноценность, ср.: «Ранее пекли не *хлеб*, а *колобушки*, всячины там наложено» [СГРС 5: 250].

При всем разнообразии съедобных растительных ингредиентов, наименования блюд, которые готовились исключительно в бедное пищевой время, составляют довольно немногочисленную группу: большинство из них мотивировано названием использованного суррогатного компонента блюда. Приведем некоторые примеры:

волог. *голови́чник* ‘лепешка из семенных головок льна’: «Раньше головишники пекли в голод из головицы» (У-Куб) [СГРС 3: 75–76] – от волог. *голови́ца* ‘семенные головки льна’;

волог. *дрязг* ‘хлеб из отходов, полученных при обработке ячменя, ржи’: «В войну-то мы и дрязгу были рады, пекли его из мусора от ячменя, ржи» (Хар) [СВГ 2: 62] – от волог. *дрязг* ‘отходы при обработке зерновых’;

волог. *дудочные лепёшки* ‘лепешка из борщевника’ (Баб) [СГРС 3: 285] – от волог. *дудки* ‘борщевник’;

арх., волог. *ку́гленник* ‘хлеб или лепешка из муки с добавлением отходов после обмолачивания льна или конопли’: «Кугленники и сами ели в войну-то» (Тот); «Стряпали кугленники – это олашки с картошкой и куглиной» (Лен) [СГРС 6: 217] – от волог. шир. распр. *ку́глина* ‘отходы от обмолота льна или конопли’;

костром. *ку́кольные лепёшки* ‘лепешки из семенных головок льна’ (Пав), арх. *ку́кольник* ‘оладья’ (Карг) [СГРС 6: 237] – от *ку́коль* ‘головки льна’ [ЛКТЭ];

волог. *ку́кша* ‘похлебка, каша из головок клевера’ (Тарн) – от волог. *ку́кша* ‘головки клевера’;

волог. *лебеди́ные лепёшки* ‘лепешки из лебеды, которые ели во время войны’ (Кад) [КСГРС];

волог. *ли́повик* ‘лепешка с добавлением муки из листьев липы’: «С липы листочки высушишь, муки маленько добавишь, в печку пехашь, вот эдаки липовики и ели» (Вологод) [СГРС 7: 97];

волог. *макову́шник* ‘пирог с начинкой из головок клевера’ (Сок) – от *макову́шка* ‘головка клевера’;

волог. *мохові́к* ‘пирог с истолченным белым мхом’ (Тот) [СВГ 5: 8]; волог. *лягу́шки моховы́е* ‘выпечка из муки с добавлением мха’: «Всю войну лягушки моховые ели» (Ваш) [СГРС 7: 201];

костром. *пестóвница* ‘запеканка из побегов полевого хвоща’, *пі́стичник* ‘пирог из муки, полученной из полевого хвоща’ (Вох) – от костром. *пест*, *пестик* ‘полевой хвощ’;

волог. *то́хтанник* ‘хлеб, замешанный на муке из клевера’: «В войну клевер и сами ели, тохтанники делали» (Бабуш) [КСГРС] – от волог. *то́хта* ‘мука из клевера’ «Наливушки из тохты пекли»; «Тохтой много народу спасалось в войну, сушили их и ели» (Бабуш) [КСГРС];

волог. *травяні́к* ‘лепешка из травы и небольшого количества муки’: «Хлеба-от не хватало, травяники ели» (В-Уст) [СВГ 11: 53];

волог. *шам* (Сямж, Тот, Хар), *шамок* (Тот), *шáмные пироги* ‘хлеб, пироги, выпеченные из муки низкого качества с добавлением лебеды, цветков клевера и т. п.’ (Тот) [СВГ 12: 65, 66] – от волог. *шам* ‘отбросы при обработке семян злаковых культур’.

Группа названий указывает на технологию приготовления таких блюд:

арх. *тяпану́хи*, *тяпану́шки* ‘лепешки из травы, мякины, отрубей’: «Нечего ись было, тяпанушек хоть напекчи каких из колоковки» (Плес) [КСГРС], арх. *тяпу́шечка* ‘пирожок из клевера или мха’ (Вин) [КСГРС], арх., волог. *тяпу́шка* ‘кушанье из молока и сушеных и перемолотых головок клевера’ (Шексн; Сок) [СВГ 11: 93–94] – от волог. *тяпать* ‘трогать, хлопать’, ‘делать что-либо, размешивать’, ‘размешивать’;

костром. *завару́ха* ‘кушанье из овсяной мякины, залитой кипятком’ – от *завáривать* (Окт) [ЛКТЭ];

волог. *жо́мик* ‘лепешка из вареного картофеля»: «Робятишек-то в войну жомиками кормили» (Сямж) [СВГ 2: 91], костром. *жі́мчик* ‘лепешка из тертого картофеля’: «Жимчики пекли, когда голод был» (Окт) [ЛКТЭ] – от общенар. *жать*;

костром. *потряпу́шка* ‘лепешка из низкокачественных продуктов, например, мороженого картофеля’: «В картосине мёрзлой один трахмал, в войну-то потряпушки настряпаем и едим»; «Нарёпаёшь потряпушек каких клеверных» (Окт) [ЛКТЭ], волог. *стрéпаник* ‘лепешка из клевера’: «Стрёпаники из сосулук стряпали, их рвать не разрешали, ведь семенной клевер» (Бабуш) [КСГРС], волог. *стряпу́шка* ‘лепешка из картошки; небольшая лепешка’: «Стряпушки из клеверного дряню бабушка напекёт – ими и выжили» (Тот) [КСГРС], волог. *тряпу́ха* ‘оладьи из зерновых отходов’: «Головицы ото льна толкли, истолкут да тряпуху наделают» (Тот) [КСГРС] – ср. костром. *трепать* ‘растягивать тесто в тонкий пласт’ (Пав) [ЛКТЭ];

волог. *ляпанник*, *ляпанка*, *ляпка*, *ляпунёц* ‘лепешка из измельченной травы’: «Крапивы засушат, натолкут и пекли ляпонки» (Нюкс; В-Уст, Сок, Тот, Хар) [СВГ 4: 64] – от общенар. *ляпать* ‘хлопать, ударять’;

волог. *натірыш* ‘лепешка из натертого сырого картофеля’: «В голодный-то год натирыши пекли» (Чер) [СРГК 3: 384] – от общенар. *тереть*.

В отличие от выпечки из муки, лепешки с травой или картофелем были очень плотными, не поднимались: как видно из названий, их «лепили» из тертых или измельченных компонентов.

Блюда из суррогатных ингредиентов имели специфические органолептические свойства – они получались суховатыми и плотными, ср. волог. *галёта* ‘пирог с картофелем, перезимовавшим на поле’ (Кир) [СГРС 3: 10] – от литер. *галета* ‘сухое печенье, хлебец’; волог. *кóканец* ‘лепешка из оставшихся после обработки льна или клевера отходов’: «Обмолотят клевер, пужины принесут этой, напекут всяких коканцев» (Кад) [СГРС 5: 221] – вероятно, связано с волог. *кóканец* ‘неудачный, плохо поднявшийся пирог’ (Бел, Ваш) [СГРС 5: 220]. Суррогатная пища была довольно тяжелой, невкусной, плохо «елась» и усваивалась: карел. (рус.) *хоть лопатой пихай* ‘о невкусной пище; в горло не лезет’: «Ране голодно было-то нам, триста грамм синюхи дадут, мы каши наварим, а как есть сядем, хоть лопатой пихай в горло» [СРГК 3: 147]. Сухая, жесткая постная пища в традиционной культуре была «антиподом» жирных, наваристых блюд, которые считались лакомыми, ср.: «Самой плохой считается “сухомятка” и куликовы рыжики», т. е. хлеб в квасу» (Ник. у.) [РК 5/3: 204]. На языковом уровне это выражается в противопоставлении пищи *сухой* и *воложной* (об этом см. Гл. 3. § 4. Обозначения категориальных свойств пищи).

Такие блюда были низкокалорийными, «пустыми», поскольку не содержали мяса, жира: среди названий блюд голодного времени представлены многочисленные обозначения с компонентом *пустой* – шир. распр. *пустовар*, *пустовара*, *пустоварица* ‘жидкая похлебка’: «Пища скудная рыба, если она ловится, в противном случае впроголодь, – один пустовар, горячая вода с подболтанной ржаной мукой» (северн.) [СРНГ 33: 144], *голый* – волог. *голышка* ‘то же’ [КСГРС]; волог. *голушка* ‘то же’: «Голушку в войну ели – картошка да луковицу искрошат» (Бабуш) [СГРС 3: 86], волог. *голышка* ‘пустая похлебка на молоке, яйцах (вместо мяса): «Одно яйцо, ведро воды – вот и голышка» (Хар); «Голышка-то без мяса, с молоком» (У-Куб; Вологод) [СГРС 3: 87], волог. *голожóпица* ‘картофельное пюре без молока и масла’ (Тот) [КСГРС]. Низкокалорийность и питательная скудость пищи естественно соотносилась с тяжестью, бедностью жизни его готовящих: волог., костром. *нужда́* ‘пустой суп; кушанье из картофеля с луком, сваренных в соленой воде’: «Наварим суп пустой, лука да картошки, ну-ка, иди нужду хлебать» (В-Уст) [КСГРС; СГРС 3: 80; СРНГ 21: 312]; арх., волог. *голожóпица* ‘то же’: «Голожопицу едят, одна картошка, да соль, да вода» (В-Уст; Котл,

Шенк; В-Важ, Ньюкс) [АОС 9: 259; СГРС 3: 80], волог. *голозадница* ‘то же’ (В-Важ) [СГРС 3: 80]. Последний тип названий встречается также в варианте костром. *роман-голожо́пец* ‘то же’: «Роман-голожопец, картошка да лук да водичка» (Вох) [ЛКТЭ]. Имя *Роман* в названии блюда, возможно, связано с народным календарем: день Романа и Давида, когда отмечалось перенесение мощей благоверных князей Российских Бориса и Глеба, во святом крещении Романа и Давида, приходился на 2/15 мая, самый голодный весенний период.

Вместо чая с сахаром или десертом, в голод приходилось *пить чай с ду́ем*, т. е. без каких бы то ни было добавок, не закусывая, а лишь дую на чай: «В войну пили с дуем» (Онеж) [АОС 12: 347]. Мотив обмана-подмены оказывается характерной чертой восприятия голодной пищи, в которой пустота или суррогатные ингредиенты подменяют настоящие, сытные и вкусные компоненты. Это подтверждают и материалы Л. Ф. Миронихиной, собранные в средней полосе России: «Кулинарная изобретательность проявилась не только в умении найти нечто более или менее съедобное, но и в своеобразном обмане и самообмане, сопровождаемом шутками и словесными “приправами” (картошка *с таким* или *в обарочку*). Эти застольные игры в голодные годы помогали обмануть себя и детей, сделать скудную еду более терпимой» [Миронихина 2008: 307].

Другая модель номинации иронически превращает название, которое в богатое пищей время обозначало сытное, скромное блюдо. Так, если традиционная *ка́ша-повали́ха* (обычно густая ячневая каша с маслом) считалась вкусной и питательной, то в голодное время в Вохомском районе Костромской области так иронически называли похлебку, заправленную мукой и растительными отходами [ЛКТЭ].

Особо стоит упомянуть названия, которые фиксируют исторический период распространения блюда: арх. *сталинская уха*: «Сталинская уха – из картошки и лука» (Холм, Онеж), *советская уха*: «За “советскую уху” могли посадить. До и после войны, в войну варили, потом стала рыба появляться», «Советская уха – с рыбы наварка, туда яичко да зелени покрошат – тюрят такая получалась»; «Тут уж говорили – советской ухи похлебаешь. Рыбы нету – картошечки крошишь, какой крупы – давайте советской ухи» (Холм) [КАОС]. В советское время (главным образом в 1930–1940-е годы) в тех районах Архангельской области, где были рыболовческие колхозы, пойманная рыба полностью сдавалась государству. В результате колхозники и вовсе перестали варить уху или делали это крайне редко (ср. арх.: «Конечно, на тонях сидели на колхозных, дак иной раз бригадир и даст на ушку», «Рыбы не было. Если услышали – за пропаганду могли увезти, не сталинска – перепиши – *советская уха*» [КАОС]), а *сталинской* или *советской ухой* стали называть всякую безрыбную похлебку или похлебку на рыбном бульоне, но без рыбы. Мотив *сталинский* – ‘ненастоящий, подменный’ встречается и в других наименованиях, ср. арх. *сталинская корова* ‘коза’: «После войны сталинских коров

держали, на настоящих не накосить сена» (Онеж) [КСГРС]. Ономазиологическая модель, которая соотносит низкокалорийное блюдо и понятие советской действительности и отсылает к этому историческому периоду как скудному, бедному пищей, продолжается и в других номинациях, ср. костром. *пятилетка* ‘пустая похлебка’: «Лупиха – жидкий суп сварен, картошка да лук. Лупиху-то пятилеткой звали» (Вох) [ЛКТЭ], волог. *председателев⁷⁶ суп* ‘пустой суп’ (Ник) [КСГРС], а также, вероятно, *суп-смычка* ‘пустой суп’: «Суп-смычку нальют, и там одна галушка плавает, так водичка одна» (Парф) [ЛКТЭ], восходящего к хорошо известному крестьянам лозунгу 1920-1930-х гг. о «смычке города и деревни». Упомянутые обозначения пустых супов являются лишь небольшой частью лексической группы, называющей жидкую, некалорийную пищу и, несомненно, пересекающейся с темой пищи голодного времени. Эта лексика на примере русского диалектного материала подробно рассмотрена Е. Л. Березович и К. В. Осиповой [Березович, Осипова 2014: 255–273].

В Октябрьском районе Костромской области пекли лепешки из картофельных очисток или жмыха, оставшегося после получения крахмала, которые называли *комиссарки*⁷⁷. Такое обозначение отсылало ко времени существования продразверстки (продналога), когда комиссары продотрядов осуществляли сбор продовольствия у крестьян, зачастую не оставляя им и жизненно необходимых запасов пищи, хлеба. *Комиссарки* пекли из того, что сохранилось у крестьян после «визита» комиссаров, ср.: «Из картошки трахмал достанут, а из отёрышей этих пекли комиссариков. Комиссары-то последнее отнимали»; «Из картошки стряпали драники, комиссарки-то. В голодные годы муки комиссары не оставили» [ЛКТЭ]. Даже само название *комиссарки*, как и упомянутое выше *сталинская уха*, считалось антигосударственным – его употребление преследовалось властями: «Одну старуху забрали в НКВД. «Чем, бабушка, торгуешь?» – «Комиссариками». Её в тюрьму посадили» [ЛКТЭ]. В противовес названию бедной выпечки из картофеля существовало выражение *комиссарская еда* ‘сытная, вкусная, богатая пища’: «Комиссары-те всё отбирали – вот, говорили, хорошо живут. Комиссарской бы еды нам. Кто хорошо ест – вот, скажем, комиссарская еда» [ЛКТЭ], отражающее социальное расслоение «по пищевому» признаку на голодающих крестьян и сытых «комиссаров», ср. костром. *комиссар* ‘человек, который живет в достатке, хорошо одевается’ (Окт) [там же].

* * *

Лексика и фразеология голода и связанные с ними контексты определяют несколько аспектов «голода». Голодным мог считаться рацион бедных крестьян в противовес рациону зажиточных, более скудной была пища в период постов в противовес пище скоромных и

⁷⁶ Вероятно, имеется в виду председатель колхоза.

⁷⁷ Ср. воронеж. *ста́линец* ‘оладья из перезимовавшего в поле картофеля’ [Карасева 2004].

праздничных дней. Существенно отличалась пища осенне-зимнего изобилия, тогда как весной и в начале лета крестьяне испытывали значительный недостаток в пище. Наиболее тяжелый голод приходился на времена неурожая, а также значительных социальных потрясений. Большой голод в это время был у жителей земледельческих районов Вологодской и Костромской областей, рацион которых сильнее зависел от объема урожая и предписаний, определявших нормы его сдачи государству.

Основное время голода на Русском Севере пришлось на годы коллективизации, Великой Отечественной войны (1941–1945) и послевоенный период, хотя голодные периоды случались и раньше, практически ежегодно весной, когда оскудевали запасы пищи. В отличие от традиционного рациона, определяемого чередованием дней разговения и постов, когда крестьянин отказывался от скромных блюд, но придерживался знакомой пищи (злаки, овощи, грибы, ягоды и пр.), в голод привычные продукты вытеснялись суррогатными заменителями (дикорастущие растения, жмых, отходы от обмолота), названия которых составляют многочисленную группу (*шам, омелье, куглина* и пр.). Сухая, жесткая постная пища голодных дней была «антиподом» жирных, наваристых блюд сытого времени. В то же время в лексике голодного времени в большинстве случаев заметно стремление называть суррогатную пищу, находя ей аналоги среди обычных блюд, ср. растения и их части – *мучка, саламат, молочко*, блюда – *дудочные лепёшки, лебединые лепёшки, дудочная каша, тильная мучка*.

В названиях бедной пищи условно можно выделить две группы – одни непосредственно отражают состав блюда (*дудочная каша, маковушка* и пр.) или его качество (*белые пироги, пустовара* и пр.), тематически и мотивационно сближаются с названиями растительных отходов, дикорастущих трав; другие – в иронической, часто игровой форме оценивают пищевую пустоту, неполноценность блюда (*голозадница, пятилетка* и пр.). Ироническое отношение к качеству пищи, которую приходилось есть, в какой-то мере помогало преодолеть трудности голодного времени. Думается, именно поэтому названия пустых блюд окружает множество присловий: шир. распр. *крутинка за крутинкой бегаёт с дубинкой* ‘о жидком супе’; волог. *Голозадницу таку хлебала: рыбка бегаёт по дну – хер поймаеть хоть одну* (В-Важ) [СГРС 3: 80], а в фольклорных текстах настойчиво звучит мотив обмана и подмены, например, кваса или вина – водой, густых щей – пустым супом, чая с сахаром – чаем или водой *с дум, хлеба – травяными колобками* или вообще «ничем», голодом: *День с колобом, да два с голодом; Есть хлеб – едим, а нет его – глядим*; «В войну пели: *Надоели нам коровы, надоели нам быки, а всё больше надоели алябаны без муки*» (волог.: В-Уст) [СГРС 1: 16]. В результате странным образом смыкается голод и веселье – смех, преодолевающий горе: волог. «Раньше хоть и поголодовали, да весело жили» (Шексн) [СВГ 7: 84].

Голод кардинально менял не только состав рациона, но и пищевое поведение жителей – заставлял доедать, не оставлять кусков, не есть в одиночку, не есть между трапезами и пр. (ср. обозначения соответствующих типов поведения). Появлялись способы сэкономить или «облагородить» пищу – есть вместо свежего черствый хлеб, которого уходило меньше, заправлять щи не скоромной, а острой приправой, сильнее солить блюда и пр. В это время маркировалось антигосударственное поведение – как в быту (сбор головок клевера, заморозки картошки на полях, что было запрещено), так и в речи (ср. употребление «запрещенных» названий *сталинская, советская уха, лепешки комиссарики*).

§ 3. Пища как критерий социальной и территориальной дифференциации крестьянства (по данным антропонимии)

В традиционной культуре пища предстает очевидным идентификатором человека или сообщества. Для крестьянской общины состав пищи, время и обстоятельства ее приема – важные приметы человека, говорящие не только о «пищевом поведении», но и о социально ориентированных чертах характера (см., например, исследования Г. И. Кабаковой [2008; 2015], Т. В. Леонтьевой [2015: 212–217], А. А. Едалиной [2012] и др.). Диалектная лексика с семантикой, относящейся к «кулинарной» сфере, задает ряд параметров для разграничения социумов и отдельных людей: пищу можно разделить на городскую и крестьянскую, традиционную и новую, употребляемую бедными и богатыми; по территориальному параметру – на рацион земледельцев и поморов и пр. Перечисленные признаки находят преломление в диалектных антропонимах – коллективных, семейных и индивидуальных прозвищах, восходящих к апеллятивной лексике пищи и питания.

Корпус прозвищ, собранных Топонимической экспедицией Уральского федерального университета на изучаемой территории Русского Севера [АКТЭ], а также приведенных в словаре Ю. Б. Воронцовой «Словарь коллективных прозвищ» [СКП], позволяет представить, какие именно продукты и блюда наделялись дифференциальной функцией – могли противопоставлять крестьянские общины, выделяли семьи и отдельных жителей деревни. Классификация прозвищ с учетом семантики апеллятива показывает, что бóльшая часть из них восходит к наименованиям типичной для Русского Севера пищи – блюд из зерна (выпечка, хлеб, каши), кисломолочных продуктов, продуктов, приготовленных путем ферментации-заквашивания, а также блюд из рыбы, ср.:

выпечка: коллективные прозвища – *загорелы сочни* (Холм), *вшивыё пироги* (Кир), *пироги* (Котл), *кокоры* (Пин; Шенк), *ковриги-(мышкины)* ‘жители н. п. Мышкины’ (Кот),

(*есюннинские*) *мякушки* (Кир), (*кяндские*) *налетушки*⁷⁸ (Белоз) [Кушкова 2009: 2–3], *олябыши* (Шенк), *шаньги* (Белоз, Вель, Котл); индивидуальные и семейные прозвища – *Блин*⁷⁹ (Вашк); *Булка* (В-Т, В-Уст; Чаг); *Гороховики*⁸⁰ (В-Уст), *Кулебяка* (Шексн); *Колобковы* (Карг), *Колобойкины* (В-Уст), *Колобок* (Ваш, Вил; В-Уст), *Колобы* (Пин)⁸¹; *Коровай* (*Каравай*) (В-Т), *Короваха* (Ваш), *Коровашек*: «Он нескладной, как коровашек» (У-Куб); *Коровашкин* (Вель), *Каравашка* (Ваш), *Калабушка* (С-Гал), *Калач*: «Мужик был хороший, так Калач» (В-Уст); «У, Калач идет, переваливается» (Пин; Вель, Холм; В-Уст), *Калачики* (В-Уст), *Калачиха* (Холм); *Кулебака*⁸² (Пин), *Кулебякины* (Леш); *Лепёха* (В-Важ), *Олаба* (В-Т), *Олябыши*⁸³ (Кон); *Олябыши* (В-Важ), *Пирог*: «Давно еже их Пирог прозвали, они рыбу много ловили и пироги часто пекли» (В-Т), *Пирогов* (Кологр), *Пироговна* (Плес), *Пироговы* (семейное прозвище жителей с. Мякинницыно) (В-Уст), *Сочень*⁸⁴: «Он соченья, видно, ел» (Вологод; В-Уст), *Хлебный* (В-Т), *Хлебод* (Уст), *Шаньга́* (В-Т, В-Уст, Котл, Пин, Прим), *Шаньги* (Котл), *Шаньгины* (Плес);

жидкие блюда из муки, круп: коллективные прозвища – *кашехлёбы* (Белоз), *соломáтники* (Вель), *солод́яги* (Сок), *толоконники* ‘прозвище жителей г. Вологда и Вологодской губ.’ [СКП: 324]; индивидуальные и семейные прозвища – *Каша* (Вил), *кашаэд* ‘прозвище жителя д. Унежма’ (Онеж) [Мызников 2021: 182], *Кру́па* (К-Б), *Крупичи* (прозвище детей *Крупы*) (Шексн);

молоко, кисломолочные продукты: коллективные прозвища – *молоканы* «Молоканы молоко любили очень, всё коров держали» (Мез), *кислое молоко* (Ник), *кисломолокиё* (Ник), *простоквашка* (Онеж), *сметанники* (Вашк), *сметаницы* (В-Т), *творожники*: «Говорят, один старик творогом обкатился» (Карг; Хар), а также *творожники* (Белоз) [Кушкова 2009: 3]; индивидуальные и семейные прозвища – *Гуца*⁸⁵ (В-Т), *Гуценёнки* (В-Уст), *Кисляк* (В-Уст); *Маслинца*: «Много масла ел дек» (В-Т), *Масленица* (В-Т, Котл), *Маслячка* (Кир), *Масло*: «Скользкий мужик был, неприятный был» (Котл); «Одного мужика все Пашок Масло звали. Он, бат, и хороший мужик, но лихо с ним знаться. Он угодливый такой, тебе подможет, мне подможет, никому не откажет» (Леш; В-Т, Котл); *Сметана* (В-Уст, Кир, Котл, Прим), *Сметанка* (Прим), *Сметаница* (Вил);

⁷⁸ Волог. *налетушка* ‘пирожок с картошкой’ (Белоз) [Кушкова 2009: 2–3].

⁷⁹ При подаче индивидуальных и семейных прозвищ район указывает и на место фиксации прозвища, и на место проживания его носителя. Более полно значение прозвищ и имеющиеся мотивировочные контексты приводятся далее в тексте раздела.

⁸⁰ Ср. арх., волог. *горóховик* ‘хлеб, пирог, лепешка из гороховой муки’ [СГРС 3: 109].

⁸¹ Ср. арх., волог. *кóлоб* ‘небольшой круглый хлебец’ [СГРС 5: 245].

⁸² Ср. арх. *кулеба́ка* ‘пирог с рыбой’ (В-Т) [СГРС 6: 244].

⁸³ Ср. волог. *оля́быш* ‘круглый пирог из ячной муки, испеченный на капустном листе’ [СРНГ 23: 195].

⁸⁴ Ср. арх., волог. *сочень* ‘лепешка из ржаной муки; пирожок из ржаного теста, ватрушка’ [КСГРС].

⁸⁵ Ср. арх., волог. *гу́ца* ‘творог’ [СГРС 1: 171].

заквашенная пища: коллективные прозвища – *кислая камбала, кислые камбалы* (Мез); *кисели* (Вель), *кисельники* (Кир); *кислорепы* (Холм); индивидуальные и семейные прозвища – *Кисель* (В-Уст, К-Г, Чаг), *Кисели* (Нюкс), *Кислухина* (Шексн), *Кислый* (К-Б, С-Гал, Уст), *Квашня* (Белоз, Вил, Котл, Нюкс, Хар), *Опара* (В-Т); *Тестовые* (Карг);

похлебки: индивидуальные и семейные прозвища – *Похлёбка*: «Ел, наверное, много» (В-Т; В-Важ), *Уха* (В-Т, В-Уст), *Ухичи* (потомки «Ухи») (В-Т);

рыба: коллективные прозвища – *трескоед* (Вель, Уст), *трескоед* ‘житель Архангельской обл.’ (В-Т, Вил, Вин, В-Уст, С-Двин, Шенк), ‘житель Пинежского р-на’ (Пин); индивидуальные и семейные прозвища – *Кашица*: «Кашицей его ругают, кашица – блюдо из сваренных рыбьих голов» (В-Т); прозвищ, образованные от названий рыбы, несомненно, гораздо больше, часть из них рассмотрена в Гл. 2. § 1.2. Рыба;

мясо: коллективные прозвища – *роткóвская говядина*: «Изгнует мясо, а они его едят» (Карг); индивидуальные и семейные прозвища – *Мясо*: «Он полный да придурок» (Бабуш), *Сало* (В-Т; Сок), *Колбаса* (Ваш);

напитки: коллективные прозвища – *водохлёбы* (У-Куб; Вашк, В-Важ, В-Уст, Хар), *чаевые* (К-Г); индивидуальные и семейные прозвища – *Кумышко* (В-Т);

соль: *Солоница* (В-Т, Шенк), *Солонка* (Карг);

сладости: индивидуальные и семейные прозвища – *Карамель* (Уст), *Пряник* (Уст), *Вафля*: «Вафля толстая очень» (В-Т), *Сахар* (В-Уст; С-Гал), *Сахарята* (В-Уст)⁸⁶.

Обращает внимание, что бо́льшая часть представленных прозвищ записана в Верхнетоемском районе Архангельской области. Это может объясняться как субъективными причинами (неравномерность сбора или интенсивность работы в данном районе), так и объективными: вероятно, рацион Пинежья имел свою специфику и/или по какой-либо причине тема пищи и питания была особо актуальной для его населения.

Записанные мотивировочные контексты делят прозвища на две группы, различающиеся механизмом возникновения (при анализе учитывается та трактовка антропонима, которую предлагает диалектоноситель: нередко не совпадая с истинной мотивацией, она отражает связи, принципиально важные для традиционной культуры). Одни из них являются результатом метонимической номинации и отражают ситуацию реального контакта человека с пищей (ее употребления, изготовления, продажи и т. п.), например: *сметáнники* ‘жители д. Лантыш Ленского р-на Архангельской обл.’: «Мы в Лантыше сметану любили» [АКТЭ]. Другие появляются в результате образной номинации, приписывающей человеку определенные свойства продуктов питания, ср. индивидуальные прозвища *Каша* ‘житель д. Керас Верхнетоемского р-на

⁸⁶ Все приведенные прозвища взяты из антропонимической картотеки Топонимической экспедиции Уральского университета [АКТЭ].

Архангельской обл.': «Корявой был да тихой», *Блин* 'житель д. Борок Вилегодского р-на Архангельской обл.': «Лицо круглое было, как блин» [АКТЭ]. Первый тип номинации в большей степени характерен для коллективных прозвищ, второй – для индивидуальных и семейных.

Образные прозвища по механизму возникновения сходны с нарицательными лексемами, созданными от названий пищи путем метафоры, и преимущественно воплощают те же мотивы номинации. Основой для реализованных в антропонимах устойчивых метафор становятся названия наиболее типичных блюд. Например, продуктивной является модель 'хлебное изделие' → 'человек'. Как отмечает М. Э. Рут, «в антропонимии, ориентированной на статичную предметную образную модель, воплощением русского национального комплексного представления о действительности оказывается венец деятельности земледельца – хлеб как ее основной продукт» [Рут 2008: 74]. Эталоном белого и румяного человека становится пшеничная выпечка, ср. *Булочка*: «Сын у меня был белой, румяной: “Ты, Коля, как булочка”. Так и прозвали Булочка» (В-Уст), *Булка*: «Белый этот Паша был, как булка белый» (Вин), *Опéкиши*⁸⁷: «Был мужик коренастый, маленький, лицо красное» (Сок). Круглое лицо сравнивается с блином, шаньгой или калиткой: *Блин* «Лицо круглое было, как блин» (Вил), *Шаньга*: «У него нос вот как шаньга – вот и Ондрюха-шаньга» (В-Т), *Шаньга*: «Это лицо было широкое, шаньгой прозвали» (В-Уст), *пшённы калитки*: «Парни, девки у Нижнекона красивы, круглолицы, их потому и прозвали пшённы калитки» (Холм). Эталоном светлого типа внешности становится сметана: *Сметана*: «Белый он был» (Кир); «Сметана, дак белый парнишка-то» (В-Т), *Сметанка*: «Толста, бела баба така» (Прим). Полнота интерпретируется через образы выпечки – колобка, шаньги, а также саламата, опары, масла: *Пончик*: «Толстый потому что» (Нюкс), *Шаньга Постная*: «Толстая такая» (В-Уст), *Колоб*: «Больно толстый был» (Холм), *Колобок* «Маленький был» (Вож); «Маленький был, круглый, как колобок» (Ваш); «Маленький был да толстый» (Кад); *Опара*: «Тучный, дородный, ну опара да и только» (Пин), *Саломат*: «Толстый он» (В-Т); *Масляк*: «Моего папу раньше Масляком звали, потому что он был плотный и коренастый» (Выт). Вялость и медлительность соотносится с консистенцией творога, каши, сметаны: *Гуца*⁸⁸: «Говорит медленно или делает медленно» (Вил), *Каша*: «Корявой был да тихой» (В-Т), *Сметана*: «Больно квёлой был» (К-Б).

Метонимические прозвища отражают реальное или предполагаемое употребление человеком определенного вида пищи. Наблюдения над рефлексией информантов помогают восстановить представления о кулинарных традициях крестьян Русского Севера, стереотипном восприятии чужих и своих продуктов питания, гастрономические предпочтения различных

⁸⁷ Ср. волог. *опéкиши* 'лепешка из кислого ржаного теста' [СРНГ 23: 247].

⁸⁸ Ср. арх., волог. *гуца* 'творог' [СГРС 1: 171].

социальных и территориальных групп, выявить ситуации, «героем» которых становится пища, и определить мотивы и смыслы, связанные с пищей как культурным знаком.

В большинстве антропонимов отразились кулинарные предпочтения человека или группы людей. Употребление определенного вида пищи рассматривалось как существенная индивидуализирующая черта, выделяющая человека и в семье, и в более крупных социальных группах, ср. прозвища: *Кисляк* ‘житель Великоустюгского р-на Вологодской обл.’: «Дед у меня кислое молоко любил, вот и прозвали его Кисляком», *Кислухина* ‘житель Шекснинского р-на Вологодской обл.’: «Девушка очень любила кислушки⁸⁹, вот ее и прозвали Кислухина», *Кутья* ‘житель Устьянского р-на Архангельской обл.’: «Гороховый суп кутьей называли, она все его и ела», *Сметана* ‘житель Великоустюгского р-на Вологодской обл.’: «Он маленькой очень сливки любил», *Шаньга́* ‘житель Приморского р-на Архангельской обл.’: «Шаньгой его называют, может, шаньги любил» [АКТЭ]. Поскольку крестьянский рацион не отличался разнообразием, даже малейшее отклонение в пищевых приоритетах становилось заметным.

Пристрастие к тому или иному блюду отличало целые сообщества, причем дифференцирующим признаком могло стать употребление даже самых привычных, повсеместно распространенных блюд и продуктов – гороха, грибов, каши, молока, пива, щей, ср. *дробинники* ‘жители села Городищ Белозерского р-на Вологодской обл.’: «Пива варили много, мололи на жерновах» [Кушкова 2009: 3], *кашехлёбы* ‘жители д. Кириллово Белозерского р-на Вологодской обл.’, *молоканы* ‘жители д. Нижа Мезенского р-на Архангельской обл.’: «Молоканы молоко любили очень, всё коров держали», *гороховики* ‘жители д. Чермянино Великоустюгского р-на Вологодской обл.’: «Гороховики – пироги они всё стряпали» [АКТЭ], *моржеёды* ‘жители г. Архангельск’: «Насмешливое название; за то, что они ели моржей» [СРНГ 18: 262], *оба́бники* ‘жители д. Куданга Никольского р-на Вологодской обл.’: «Много обабков – подберёзовиков, жители их едят» [АКТЭ], *ре́пники* ‘жители д. Калгачиха Онежского р-на Архангельской обл.’: «Репа была одним из главных продуктов питания» [СКП: 279], *тюрики́* ‘жители д. Соболева Каргопольского р-на Архангельской обл.’: «Соболяна – тюрики, тюрики: тюрю кушали» [там же: 338], *штенники* ‘жители деревень в среднем и нижнем течении р. Мезень в Архангельской обл.’: «Штенники ели мучной суп, напоминающий кашу» [там же: 385]⁹⁰, *яру́шники* ‘жители д. Шушка Бабаевского р-на Вологодской обл.’: «Всё ярушники⁹¹ пекли» [АКТЭ]⁹². Дифференцирующим

⁸⁹ Ср. волог. *кислушки* ‘высушенные ломтики пареной брюквы» [СРНГ 13: 234].

⁹⁰ Арх. *шти* ‘похлебка из ячменной муки» [КСГРС].

⁹¹ Волог. *ярушник* ‘хлеб из ячменной муки» [КСГРС].

⁹² См. также наблюдения А. Ф. Журавлева [2016: 156–157] над «гастрономическими» прозвищами других регионов России.

может быть способ употребления блюда, ср. *макуньí* ‘прозвище жителей д. Шардонемь Пинежского р-на Архангельской обл.’: «Макают в подливку» [СКП: 210].

Как показывают контексты, знакомство с чужой пищей, название которой впоследствии становилось основой прозвища, чаще всего происходило или в гостях (ср. костром. *квасники́* ‘прозвище жителей Вятки’: «Вятченята-квасники звали. Они квас пили всё. Кто к ним приедет – они всегда квасом угощали» (Вох) [АКТЭ]), или во время сельскохозяйственных работ (например, на покосе), где встречались жители нескольких деревень и приходилось обедать на виду друг у друга, ср. *калачи́* ‘жители д. Матвера Пинежского р-на Архангельской обл.’: «Матверцы-калачи, ездили на покос с калачами» [СКП: 136], *шанёжники* ‘жители д. Юбра Пинежского р-на Архангельской обл.’: «Шанёжники – шаньги пекли. Юбра – шанёжники: ездили на дальние покосы, они обычно пекли шаньги» [там же: 380], *квасники́* ‘жители бассейна р. Вятка’: «Они <вятчане> воду не носили на покос, а ходили всё с квасом» [АКТЭ]. В ситуации одновременного употребления принесенных из дома продуктов острее всего чувствуются различия в рационе (схожее чувство некоторого удивления и любопытства к чужой пище в современном мире испытывают школьники или офисные сотрудники, берущие «обед с собой»), что и становится стимулом для появления антропонима.

Прозвища с внутренней формой, указывающей на пристрастие к определенному виду пищи, обычно разграничивают сообщества людей, населяющих обширные территории. Так, жители Вологодской и Архангельской областей противопоставляются как *водохлёбы*, живущие по рекам и поэтому, по мнению информантов, пьющие много чая, и *трескоеды*, употребляющие в пищу морскую рыбу: *водохлёбы* ‘жители Вологодской обл.’: «Мы все водохлёбы, чай всю жизнь пьём»; «Мы водохлёбы, а там трескоеды»; «Мы пьём, они едят» [АКТЭ], *трескоеды́* ‘жители Архангельской обл.’: «Всех нас трескоедами называют, думают, что у нас всякая рыба есть, а мы рыбы-то не видим», ‘жители гг. Архангельск, Мезень, Онега Архангельской обл.’, ‘жители Пинежского р-на и бассейна р. Пинега в Архангельской обл.’ [СКП: 329–330; ТЭ]. В паре антропонимов *водохлёбы* – *трескоеды* используется сразу несколько оппозиций, противопоставляющих рацион жителей двух регионов: напиток // пища, речная // морская пища (треска). Очевидно, прозвище *трескоеды* было перенесено с обозначения профессиональной группы (поморов, занимавшихся ловом рыбы) на наименование всего населения Архангельской области: «Раньше здесь добывали в основном треску, возили с Белого моря на базар. Здесь даже была базарная мастерская, в которой делали бочки под эту рыбу. Поэтому здесь был большой рыбный порт» [АКТЭ]. Так, [СРНГ 45: 52] фиксирует записанное в 1911 г. арх., мурман., карел. (рус.) *трескоёд* ‘прозвище поморского жителя, который занимается промыслом трески’: «Лопаришки нас все трескоедами ругают» (мурман.), «Мурманщик – кто

треску ловит, трескоеды да тресколовы. Сумлян мещане звали, а Колежму трескоеды» (карел. (рус.): Беломор.), а также мурман. *архангельский трескоёд* ‘любитель трески’.

Особый сюжет связан с привычкой пить чай, которая воспринималась как признак изнеженности, «столичности» и пустого времяпрепровождения: *чаевые* ‘жители д. Веселая Кичменгско-Городецкого р-на Вологодской обл.’: «Чай шибко пьют в Весёлой, потому и чаевые», «Веселята чаевые, без чаю на работу не выйдут, как москвичи», *чайники* ‘жители д. Малое Борисово Бабаевского р-на Вологодской обл.’: «Пока чаю не попьют, на работу не пойдут» [АКТЭ]. Самое распространенное на Русском Севере название любителей чая – *водохлёбы*⁹³ – стало прозвищем крестьян многих (около 40!) деревень Архангельской и Вологодской областей, например жителей куста деревень Спас Усть-Кубинского района, ср. «Спасёна – водохлёбы, чай, наверно, любили», и жителей д. Жерличиха Харовского района Вологодской области – «Они нас водохлёбы звали, до чаю мы охочие» [АКТЭ] и др. (подробный перечень см. в [СКП: 55–61]). С угощением слабым чаем связывается мотив скупости и воровства, запечатленный в прозвище жителей г. Вытегра Вологодской области, которых называли *воры* или *водохлебы* «оттого, что место там у них было прохожее-проезжее и кормили тех прохожих в чайных там варевом жидким, одна вода, а деньги брали как за густое-наваристое кушанье» [Кофейня].

В целом ряде случаев «пищевая» мотивация *водохлёбов* оказывается вторичной: она в шуточной форме указывает на проживание крестьянской общины рядом с крупной рекой или другим водным объектом, ср. *водохлёбы* ‘жители д. Бобровское Нюксенского р-на Вологодской обл.’: «Сидели на берегу, провожали пароходы», ‘жители д. Третьяковская Бабаевского р-на Вологодской обл.’: «Река рядом – вот и водохлёбы», ‘жители деревень по р. Юза в Бабушкинском районе Вологодской обл.’: «На реке живём, потому и водохлёбы», ‘жители д. Дёмино Никольского р-на Вологодской обл.’: «Дёмино вот за речкой тут – водохлёбы, на реке потому что стоит» [АКТЭ].

В Костромской области *водохлёбами* называли жителей бассейна р. Вохма и Вохомского района. При противопоставлении жителей Вохмы и Вятки обыгрывалась оппозиция *вода – квас*. «Вохмяков» за привычку пить и хлебать воду, которая намекала на их бедность, называли *водохлёбы*, а «вятчанят» звали *квасники* (*водоквасы*, *квасная пучина*) за любовь к квасу: «Вохмяки – водохлёбы, а ветчанята квасом напоят», «Вохмяки-водохлёбы. Пей или не пей <квас>, а всё воды хочется. А вятские квас пили», «Водохлёбы плохо жили да воду хлебали. Вохму так называли», «Ветчанята нас называли вохомские водохлёбы. Вохма-река у нас, и мы пьём чай, а они всю дорогу квас» (Окт); «Вочаги – водохлёбы, ветчанята – водоквасы. Им квасу

⁹³ Ср. арх. *водохлёб* ‘человек, любящий часто пить чай, воду’: «Нам уж обязательно надо чай – мы ведь водохлебы» [АОС 5: 9]).

надо» (Пав); «Они нас вохмяки-водохлёбы звали. Ну, у нас, вишь, река тут Вохма была, вот по этой реке водохлёбами звали», «Вохмяки – водохлёбы, Соловецкие – толоконники. Толокно делали, мельниц много было. В нашей-то стороне чаёк пили, а у соловецких – черничное варенье или квас» (Вох) [АКТЭ].

Предпочтения в напитках являются одной из составляющих народных представлений о том, что жители Вятки и Вохмы отличаются друг от друга своими бытовыми, речевыми особенностями, ср. костром. «У нас *дежень*⁹⁴, а у ветчанёнков *заперя с дрыгозой*⁹⁵. Смеялись над ними» (Пав) [ЛКТЭ]. В круг противопоставлений постоянно втягивается пища и соответствующая ей группа лексики, что подтверждают наблюдения Е. Д. Бондаренко над метаязыковой рефлексией жителей этих регионов: «Для определения круга “вятских” слов местные жители (в данном случае – костромичи) обращаются к своеобразным лексическим индикаторам – междиалектным синонимам, обозначающим бытовые реалии и действия. Это могут быть наименования выпечки, ср. “Вятчане приехали с Вятки, у них и разговор не как у вочагов <жителей бассейна р. Вочь>. Вот, вочаги говорят *колобы*, а вятчане – *шаньги*” (Павин, Медведица); “*Колобы* вятское слово, а у нас всё *шаньги*. Ветчанят по *колобам* сразу узнавали, по этому слову” (Павин., Березовка) <...>; времени приема пищи, ср. “Обеды по-разному зовутся: у вочагов – *обед*, а у вятчан – *паужина*” (Павин., Медведица)» [Бондаренко 2016: 109].

В основе многих антропонимов лежат мотивы, отражающие н а р у ш е н и е н о р м п и т а н и я. Индивидуальные прозвища могут быть даны за пищевую неводержанность – например, употребление большого количества пищи, ср. *Мáслинца* ‘житель Верхнетоемского р-на Архангельской обл.’: «Много масла ел дак», *Похлёбка* ‘то же’: «Ел, наверное, много» [АКТЭ]; нарушение запрета «таскать» куски, ср. *Хлебный* ‘житель Верхнетоемского р-на Архангельской обл.’: «Много хлеба ел да все по улице с ним бегал» [АКТЭ]; пристрастие к слишком горячей пище как проявление нетерпения, ср. *Кисели* ‘семья из Нюксенского р-на Вологодской обл.’: «Кисели их называли; у них хозяин киселя наварит горохового и как горячее так и пьет скорее» [АКТЭ]. Подобные идеограммы выделяются и в нарицательной лексике, содержащей негативную оценку пищевой неводержанности: ср. костром. *пóволоча* ‘на ходу (есть)’, *межвѣть* ‘не во время, не в отведённое для еды’: «“Межвѣть я тебе еды не дам”, – бабушка говорила» [ЛКТЭ], арх., волог. *вѣти не знать* ‘есть без меры’ [СГРС 2: 266–267] и др.

В индивидуальных прозвищах часто закрепляются воспоминания о связанных с едой детских привычках и шалостях. В какой-то мере подобные антропонимы также говорят о нарушении пищевых норм, излишнем пристрастии к определенной пище, ср. *Сметанка* ‘житель Приморского р-на Архангельской обл.’: «Бегала маленькая, все просила: хочу сметанки», *Тесто*

⁹⁴ Ср. костром. *дежень* ‘густая похлебка из толокна со сметаной’ [ЛКТЭ].

⁹⁵ Костром. *заперя с дрыгозой* ‘похлебка из толокна со сметаной’ [ЛКТЭ].

‘житель Бабаевского р-на Вологодской обл.’: «В детстве поел непеченого теста с изюмом», *Хлебод* ‘житель Устьянского р-на Архангельской обл.’: «Отец сказал про него – он у меня мальчонка-хлебод. Так хлебодом до смерти и прожил», *Кислый* ‘житель Приморского р-на Архангельской обл.’: «Сергей Кислый до сих пор зовут, мальчишкой пришел и говорит: “Я съел две шаньги, две кислых да три пресных”, вот и прозвали Кислый», *Сахар* ‘житель Солигаличского р-на Костромской обл.’: «Он, когда был школьником, всё время ел сахар, так его до сих пор и зовут» [АКТЭ].

Распространен сюжет, приписывающий носителям прозвища случайное или намеренное употребление несъедобной или непривычной пищи. Население Мезенского района Архангельской области (и расположенной здесь д. Койда) получило прозвище *мандоёды* – «Давно как-то старому деду подкинули варёную манду оленью, а он и съел, вот и прозвали мандоедами» [АКТЭ]. Интересен отразившийся в антропонимах мотив употребления сырого, испорченного или заквашенного мяса: за пристрастие к мясу «с душком» жителей куста деревень Ротковец Коношского района Архангельской области называли *роткóвская говя́дина* – «Изгниет мясо, а они его едят» [АКТЭ], а жителей д. Заозерье Мезенского района Архангельской области звали *кíсляя кáмбала* (*кíслые кáмбалы*), поскольку они «заквашивали» рыбу: «Они все по камбалы ходили, камбалы сквасят, закислят и едят» [АКТЭ]⁹⁶. По данным «Словаря коллективных прозвищ», «слово *камбала* в Архангельской губернии имело значение ругательства. На Онеге было распространено выражение *косая камбала* в значении ругательства. Жители этой деревни в большом количестве ели морскую камбалу особого печорского посола» [СКП: 150], а «печорский» посол рыбы как раз предполагал приготовление рыбы «с душком». В данном случае мы имеем дело с антропонимами, сохранившими память о кулинарных особенностях кухни финно-угорских народов, многие из которых заквашивали рыбу и мясо, таким образом заготавливая их впрок. В. В. Похлебкин в предисловии к кулинарной книге Х. Уусивирта «Финская национальная кухня» отмечает, что рыбу и мясо финны чаще всего засаливали, чтобы сохранить с осени до весны, а затем по мере необходимости вымачивали перед употреблением [Уусивирта 1982: 6].

Вероятно, для русских крестьян самой специфичной чертой «чужой» кулинарии является приготовление мяса или рыбы. Употребление «сырой», слегка посоленной рыбы отражено в прозвище жителей Каргополя и полуострова Канин Нос Архангельской области, которых называли *сыроёды*: «Жители очень любят есть сырую рыбу и сырое мясо. И сейчас любят они рыбку сырком есть и приговаривают: “Рыбка сыра и вкусна, да в ней сила наша, в жилах кровинушка наша текёт”» [СКП: 313], ср. *сыроёд* р. Урал ‘о том, кто ест сырую, невареную

⁹⁶ В настоящее время на Мезени традиция употребления рыбы «сырком» оценивается как часть крестьянской культуры, противопоставленной городской: «Хоть научитесь, как рыбу сырком йисти» (Леш).

пищу», том. «о том, кто ест сырую рыбу» [СРНГ 43: 160]. Эти географически удаленные друг от друга территории сходны в своем пограничном положении: жители крайнего северо-востока Архангельской области оказывались в зоне контакта с ненцами, тогда как крестьяне Каргопольского района контактировали с населением соседней Карелии. В основу прозвища *сыроеды* могли лечь пищевые привычки именно этих финно-угорских групп: употребление ненцами сырой рыбы и оленины, карелами и саамами – сырой рыбы⁹⁷. В Никольском районе Вологодской области записано индивидуальное прозвище *Самое́д*, данное за употребление сырого мяса, которое приписывалось ненцам-самоедам: «У нас Ваня мужичок был, Самоедом его звали. Ел сырое мясо, жил на поселении один-единственный в кругу» [АКТЭ]. Таким образом, для русских крестьян «сыроедение» ассоциировалось, прежде всего, с употреблением сырой рыбы или мяса, которое было непривычно славянам и четко дифференцировало «своих» и «чужих». В связи с оппозицией «свой – чужой» видится неслучайным, что слово *сырое́ды* подается в одном ряду с прозвищем *чудь белоглазая*: «Каргопольцы – *чудь белоглазая, сыроеды*» [СКП: 375].

Характерны для Русского Севера «птичьи» прозвища, в народных толкованиях которых появлялся о б р а з с ъ е д е н н о й п т и ц ы. Так, жителей г. Мезень и Лешуконского района Архангельской области называли *воро́ны*: «Кто-то ворону съел» (Мез), «В голодное время жители ели ворон. Кого-то одного застали за этим делом, а называть стали воронами всех» (Леш); *воро́на*: «Старик у их вместо чухаря сварил ворону» (Леш) [СКП: 66]; жителей д. Жердь Мезенского района – *куку́шки*: «В ранешние времена сварили кукушку, вот и прозвали кукушками»; жителей с. Койда Мезенского района Архангельской области – *куропы*: «Так как любит народ куро́птей стрелять и ловить да суп варить, или еще, как у нас говорят, трескать» [там же: 190]; жителей с. Дорогорское Мезенского района – *со́вы*: «Съели когда-то сову» [АКТЭ]. Мотив «съеденной птицы» устойчиво встречается в Мезенском и Лешуконском районах, где регулярно записывались прозвища, восходящие к орнитонимам. По наблюдениям Ю. Б. Воронцовой, «коллективные прозвища, образованные от названий животных или птиц, <...> возможно, отражают традиции “тотемного” номинирования. Скопления этих двух номинативных типов коллективных прозвищ <...> являются показателями субстратных зон. Так, например, учитывая антропонимические данные, такие субстратные зоны могут быть выделены на севере Архангельской обл. (Лешуконский и Мезенский р-ны), где ярко проявляется “птичья модель” (ср. прозвища жителей соседних деревень в бассейне р. Мезень – *зелезени, тетеры, кукушки,*

⁹⁷ Отличие в мясном рационе саамов и ненцев отмечал еще М. В. Ломоносов, выявляя зависимость их внешнего облика от употребляемой пищи: «Живут и лопари <саамы>, питаюсь почти одною только рыбою... и сравните их с живущими в том же климате самоедами <ненцы>, питающимися по большей части мясом. Первые ростом мелки и малолюдны... самоеды, напротив того, ростом немалы, широкоплечи и сильны...» [цит. по Лисниченко В., Лисниченко Н. 2007: 56].

совы, вороны, дрозды, крохали, петухи)» [Воронцова 2002: 129–130]. В основу большей части антропонимов легли образы нечистых птиц, воспринимаемых как знаки чужой социальной группы: вероятно, они могли называть иноэтнические группы, пищевые привычки и культура которых были чужды русским. По всей видимости, территория Мезени, где бытовали «птичьи» прозвища, сохранила их как память о контактах с нерусским населением, а современная «пищевая» мотивировка отразила более новое народное переосмысление антропонимов, архаичных по своей первичной мотивации (возможно, тотемных).

Коллективные прозвища могут указывать на территориальные различия в технологии приготовления блюд. Подобные примеры, разграничивающие локальные микрогруппы через особенности приготовления хлеба и пирогов, отмечала еще Т. А. Бернштам, исследуя локальные группы двиноважского ареала. «Кормясь верховым хлебом, слобожана в то же время с презрением отзывались о неумении “усьян” приготовить печные изделия: “У нас село было цивилизованное. Мать пекла пироги тресковые, и усьяна целые воза их увозили”. Жители устья Печеньги, называвшие себя усьяна, посещая верховья своей же реки, хулили пироги печенжаков: “не мазаны”, “в рыбнике корка толстая, а рыбы мало”» [Бернштам 1995: 217]

Как показывают полевые записи, чаще всего крестьяне обращали внимание на различия в изготовлении выпечки: из кислого или пресного теста, долго или мало стоявшего, из разных ингредиентов (овсяной, гороховой муки, картошки и т. п.). Например, за обычай печь пироги из кислого теста жители бассейна р. Юза в Вологодской области получили прозвище *кислушники* – «Буди, пироги кислы пекли» [АКТЭ], а жителей д. Хотеново Каргопольского района Архангельской области прозвали *кислые житники* – «Их называли кислыми житниками, потому что они любят кислое всё» [СКП: 150]. Крестьян одной из деревень Виноградовского района Архангельской области называли *выденники*, поскольку «Они хлеб на один день пекли», ср. арх. *выденник* ‘хлеб, который замешивают вечером, а утром выпекают’ [там же: 72–73]. Жители д. Прилук и д. Новая Деревня Верховажского района Вологодской области называли друг друга *колобкí* и *мякинники*, потому что прилучане готовили выпечку из картошки, а жители Новой деревни – из овса: «Прилучан-то всё звали колобки, там пекли колобки из картошки, а наших – мякинники, это хлеб пекли из овса» [АКТЭ]; *гороховики*, жители д. Верхняя Кичуга Великоустюгского района Вологодской области, пекли пироги из гороховой муки: «Гороховики они всё стряпали» [АКТЭ].

Помимо выпечки, отмечаются различия в приготовлении похлебок, пива и кваса. Так, *конечаны-пустоварники* ‘жители д. Койнас Лешуконского р-на Архангельской обл.’ готовили «пустые», жидкие похлебки; *мусённики* ‘жители д. Каскомень Пинежского р-на Архангельской обл.’ варили плохое, с большим количеством гущи пиво: «На праздник к има приехали, а у их

пиво худо вышло, гушши много, сказали: “У вас пиво, как мусёнка”» [АКТЭ] (ср. арх. *мусёнка* ‘каша или похлебка из муки’ [СРНГ 18: 363]). Прозвище *борщеёды* было дано крестьянам с. Ижма Приморского района Архангельской области за то, что «вместо капусты квасили и запасали на зиму дикорастущие на лугах борщовки (пучки)» [СКП: 42]; этим же прозвищем жители Мезени называли население побережий Печоры [Журавлев 2016: 156–157]. Упомянутые выше *водохлёбы*, жители бассейна р. Вохма, и *квасники*, жители Вятки, противопоставляли себя тем, что по-разному готовили квас: костром. «Квас у них <вятчан> три дня ходит, а у нас одновыдельный» [АКТЭ]. Редко встречаются и такие прозвища, где подчеркивается умение особенно хорошо и вкусно готовить то или иное блюдо, ср. *творожники* ‘жители д. Савино Каргопольского р-на Архангельской обл.’: «С давних времен славилась их деревня самыми вкусными творожниками, да и творога у них водилось больше всего» [СКП: 318].

Пища не только территориально разграничивала локальные сообщества, но и выстраивала между ними или внутри одной группы людей социальную иерархию. Через «кулинарный» код эксплицируется оппозиция *бедный – богатый*, маркируется употребление незатейливой, пустой постной пищи – и более дорогой, разнообразной, калорийной. К бедной пище относились постные блюда из зерна, муки, хлеба – обычно это были жидкие похлебки, ср. *Опары* ‘семейное прозвище жителей Виноградовского р-на Архангельской обл.’: «Опары – кушанье ещё такое было, из ржаной муки делали, а Опарами прозвали, что, видно, бедно жили, только одной опарой и питались» [КСГРС], *Квас* ‘семейное прозвище’: «Жили бедно, квас хлебали» [АКТЭ].

Прозвища, связанные с употреблением пустой, непитательной, бедной пищи, сосредоточены на северо-востоке Архангельской области. Прозвище *крошеничники* было дано жителям д. Кучкас Пинежского района Архангельской области за крайнюю бедность, вынуждавшую есть «крошенину» с добавлением листьев растений: *Не ходите в Кучкас замуж – Там лапужники⁹⁸ едят. Лучше за ручей подите – Там хоть чаем напоят* [СКП: 181]. Это же прозвище *крошеничники* (*крошенина*) получили жители д. Котошка Шенкурского района Архангельской области за пристрастие к *крошенине* – похлебке с хлебом, пустому и незатейливому блюду [там же]. Прозвище пинежан *мусённики*, или *мусёнки*, дано за употребление «мусёнки» – жидкой «болтушки» из воды, муки и соли: «Каскомень – мусённики: мусёнку варят; поедут зимой за сеном, за кормом, брали с собой в туесок. Их всё мусённиками зовут» [СКП: 226–227], а жителей соседнего Лешуконского района называли *пустоварники* (Леш) [АКТЭ]. Бедными считались те, кто вынужден был вываривать кости, ср. *заборские двоев́ары* ‘жители д. Заборье Виноградовского р-на Архангельской обл.’: «Они кости два раза

⁹⁸ Ср. арх. *лапужник* ‘листья растений’, ‘водоросли’ [КСГРС].

варили, бедные, видно, были»⁹⁹ [АКТЭ]. Мотив, соотносящий представления о пустой, постной пище и бедности, устойчив и в нарицательной лексике, ср. арх., волог. *голожѡпица* ‘пустая похлебка, суп из картошки с луком’: «Наварим суп пустой, лука да картошки, ну-ко, иди нужду хлебать, а кто ешшо рататуем назовѣт, голожопицей, матюком каким» [СГРС 3: 80], волог. *нужда* ‘пустой суп’ [КСГРС].

Одним из распространенных занятий, связанных с пищей, было нищенство и попрошайничество, символом которого становился сбор хлебных кусков, сухарей и пр. Этот мотив в равной степени присущ и коллективным, и индивидуальным прозвищам, а попрошайничество как основное занятие могло приписываться целым деревням, ср. *сухárники* ‘жители д. Машканово Верхнетоемского р-на Архангельской обл.’: «Машканы-сухарники ходили, видно, просили да сухари сушили» [АКТЭ], *крохобóры* ‘жители верховьев р. Пинега в Архангельской обл.’: «Жители среднего и нижнего течений реки пренебрежительно называли их крохоборами за то, что они постоянно побирались» [СКП: 180], ср. *колобошники* ‘жители Даровского р-на Кировской обл., примыкающего к северо-востоку Костромской обл.’, в котором символом нищенства становится *колоб*: «Ходили они, посбирывали, вроде нищих»; «Бедные были, ходили с колобами»; «Плохо жили, работать не хотели, побирались»; «За колобок бегали, в селе околачивались» (Дар) [АКТЭ].

Богатыми считались те, кто мог позволить себе пить кофе или чай, ср. *заболоцкие чаепítники* ‘жители д. Заболотье Верховажского р-на Вологодской обл.’: «Нас заболоцкие чаепитники все звали, тут такие богатые всё жили», *кофѣйники* ‘жители дд. Крохино и Каргулино Белозерского р-на Вологодской обл.’: «Богатые купцы в Крохино, кофейники» [АКТЭ]¹⁰⁰. Прозвище *кофѣйники* получили жители г. Мезень Архангельской области, которые, в отличие от крестьян окрестных деревень, жили в достатке и могли позволить себе кофе: «Пили много кофе, завезенного в Мезень из Норвегии. Мезенцы раньше кофе в самоварах заваривали и из них пили»; «Они кофе с калачами пьют»; «В Мезени, как нигде, любили пить кофе, он был любимым напитком мещанок, по-местному, коренных горожанок» [СКП: 172]. В этом отношении любопытны наблюдения этнографа П. С. Ефименко о том, что кофе воспринимался крестьянами как символ роскошной, неумеренной жизни, да и чай могли позволить себе лишь самые обеспеченные из селян: «О кофе в деревнях более говорят с оттенком отвращения, относя потребление его к необузданной роскоши комфортабельных людей»; «Чай для гостей в

⁹⁹ Однако, скорее, прозвище восходит к арх. *двоев́ара* ‘пиво, дважды переваренное с хмелем’ [СГРС 3: 179].

¹⁰⁰ Это прозвище, по всей видимости, отражает действительное благосостояние жителей Белозерья и их приобщенность к городской культуре. Как отмечают этнографы и историки, местное население издавна активно занималось торговлей, отхожими промыслами, лесосплавом, поэтому не удивительно, что местная традиция в целом отличается значительным городским влиянием [ДКСБ: 19].

употреблении у поселян только у некоторых благородных» [Ефименко 1878: 139]. (См. также Гл. 5. § 2.2. Чай и традиции чаепития.)

Многие коллективные прозвища, отразившие социально-экономическое положение сообщества, появлялись во время голода. Так, население микрорайона Маймакса г. Архангельск получило прозвище *картофельники*: «Во время войны приходила молодежь на танцы. Они питались одной картошкой, и поэтому животы у них были большие. Это сразу бросалось в глаза» [СКП: 142]. Жителей с. Конево Плесецкого района Архангельской области называли *милозінники* (*милузі́нники*) за то, что в неурожайные годы они ели *милозі́ну* – отходы от обмолота: «Своего хлеба не было, милозину ели»; «По одну сторону реки Ектыш инья не было, хлеб не мёрз, а у них мёрз, хлеба у них мало было – вот и милузинники» [АКТЭ]. Прозвище *мякинники* получили жители части д. Каскомень (Оксово) Пинежского района Архангельской области за крайнюю бедность, вынуждавшую есть зерновые отходы: «Раньше жители околотка Оксово жили беднее, чем жители второго околотка, “на мякине жили”» [АКТЭ].

Мотив голода отражается и непосредственно в прозвищах с корнем *голод-*. Так, жителей одной части д. Сельцо (Устюжский р-н Вологодской обл.) называли *голодная охона*, тогда как жителей другой части – *помиру́хи* [АКТЭ]. Эти прозвища, имея «голодную» мотивировку, поддерживаются топонимами, называющими части деревни, – *Голодай* и *Погост: В Голодае голодухи, на Погосте помирухи* [АКТЭ]. Прозвище *голода́и* носили и жители д. Заречье Холмогорского района Архангельской области, а также жители д. Жидково Галичского района Костромской области и Ветлужского края Костромской губернии – *Ветлугаи-голодаи все заборы оглодали* [СКП: 84]. В Каргопольском районе Архангельской области жителей д. Лекшмозеро звали *голода́и* не только за режим питания, но и за излишнюю скупость: они не поили чаем гостей, «всё подьедали, всё поджимались до самого зёрнышка без всяких запасов», «всю жисть они голодные» [Каргополье 2009: 431].

Прозвища давались и тем, кто в голод не испытывал нужды в продуктах, ср. *горо́ховики* ‘жители д. Солотное Великоустюгского р-на Вологодской обл.’: «Богато жили, в войну горох у них был» [АКТЭ]. Подобные наименования нередко нагружались негативными коннотациями, особенно если появлялись в голодные времена: чужая сытость не считалась нормой, вызывала зависть и осуждение. Например, крестьяне д. Солотново Никольского района Вологодской области носили прозвище *фашисты*, так как в военное время жили в достатке: «У их был такой председатель, штё в войну они богато жили. Голод был, нигде хлеба нет нисколько, а у их есть» [АКТЭ]. Оппозиция *голодные – сытые* могла разделять не только деревни, но и целые районы. Например, жители Октябрьского района Костромской области противопоставляли себя населению Вохомского района, поскольку жили впроголодь и считали, что вохомцы, напротив, имели продукты в достатке. Символом сытости вохомцев была пшеничная мука: костром. «Там

леса нет, земля хорошая <...> Мы траву ели, а они – пшеничники» (Окт) [АКТЭ], ср. костром. *пшеничник* ‘пирог из пшеничной муки’ [СРНГ 33: 183]. Пищевое изобилие и крепкое хозяйство отличало и жителей соседнего Шарьинского района Костромской области, ср. *хлебосóлы-рукодéльники*: «Крепко жили, и мука, и соль у них была. Из льносемени делали льняное масло» [АКТЭ].

Употребление определенного вида пищи связывается со спецификой обрядового поведения социума. Так, жителей с. Мякинницыно Великоустюгского района Вологодской области звали *кутехлёбы* – «Кто хоронится или женится – они все кутью ходили хлебать» [АКТЭ]. Обычно названия обрядовой пищи ложились в основу прозвищ жителей тех деревень, где находились церкви – в упомянутом селе Мякинницыно стояла церковь св. Николая Мякинного. Прозвище *кутёйники* носили жители д. Шатенево Кичменгско-Городецкого района Вологодской области, где тоже была церковь; *колобошники* – прозвище жителей с. Луптюг Октябрьского района Костромской области, где находился Христорождественский храм: «Колобы пекли, оладьи-то. Носили колобы в церковь», «У нас всё колобы пекли, вот и колобошники» [АКТЭ], ср. костром. *кóлоб* ‘оладья’ (Окт) [ЛКТЭ]. Прозвище жителей д. Новая Деревня Бабаевского района Вологодской области *новодеревёнские налимы* сохраняет память об архаичной традиции, предполагающей ночную ловлю рыбы и приготовление из нее праздничного пирога в день св. Зосимы и Савватия Соловецких (27 сентября / 10 октября)¹⁰¹ (см. Гл. 2. § 1.2. Рыба).

Через «пищевые» мотивировки антропонимов можно определить род занятий человека или социально-территориальной группы. Ряд прозвищ косвенно указывает на земледельческие занятия жителей – возделывание и употребление в пищу определенных овощных культур, отмечая преобладание гороха, картофеля, капусты, лука и репы. Например, крестьян д. Чермянино Великоустюгского района и д. Земцово Никольского района Вологодской области называли *гороховики*, поскольку они в большом количестве сеяли горох: «Чермяне гороховики, сияли горох», «Земцово – гороховики, они горох сеяли, по многу ели его» [АКТЭ]. Жители куста деревень Шубач Вашкинского района Вологодской области носили прозвище *капустники*, поскольку выращивали капусту: «Капустники капусты много растили» [АКТЭ]. Жители с. Пезма Вельского района Архангельской области именовались *картóвники* (*картошные шаньги*), «потому что <...> земли хорошие, картошка всегда хорошо родит» [СКП: 142]; жители д. Прилук Виноградовского района Архангельской области – *луковицы* (*луковцы*), «потому как лука много садили» [АКТЭ]; жители куста деревень Пиньгиша Холмогорского района Архангельской области – *кислорéные*, поскольку «весной их деревню часто заливают

¹⁰¹ Эти святые особо почитались на Вологодчине (см.: [РНК: 183–184]).

водой. И поэтому они не успевают посадить ничего, кроме репы, и ели ее. А от репы они пугали»; «У них земли были плохие, только хорошо не зерно, а репа родилась» [СКП: 149–150]. Иная мотивация этого прозвища уточняет практику сохранения репы, бытовавшую в этом районе: «Они сажали репу в огромных количествах, а она вся скисала. А однажды яма, в которой один из жителей хранил репу, взорвалась» [там же].

Прозвище жителей д. Кукшинга Павинского района Костромской области *масленники* (*маслята*) связывается информантами с изготовлением масла, которым занимались местные крестьяне: «Масло делали, что ли» [АКТЭ]. О распространении мукомольного производства свидетельствует прозвище жителей деревень Соловецкого сельсовета Октябрьского района Костромской области *толокóнники*: «Толокно делали, мельниц много было», а также *круподелы* – прозвище жителей Белозерского района Вологодской области (Белоз) [АКТЭ]. Жителей д. Совполье Мезенского района Архангельской области звали *опарники*, поскольку они возделывали рожь, блюда из которой преобладали в рационе: «Совпола раньше рожь растили, рожь-то мололи и варили опару» [СКП: 243]. Жители д. Хавино Кичменгско-Городецкого района Вологодской области получили прозвище *мукозóбы*, потому что в деревне была мельница [АКТЭ]. Несмотря на то что внутренняя форма антропонима характеризует жителей как тех, кто ест муку¹⁰², антропоним с корнем *зоб-* (наряду с *ед-*, см. далее) определяет не только и не столько кулинарные пристрастия социальной группы, сколько преобладающий род занятий¹⁰³.

Обширную группу среди прозвищ с компонентом *ед-* составляют антропонимы, восходящие к названиям рыб и указывающие на их основную промысловую породу на данной территории. Например, жителям Белозерского района, д. Устье Вытегорского района и некоторых деревень Вашкинского района (куст деревень Киснема, Тарасьево, с. Липин Бор) Вологодской области было дано прозвище *ершееды*: «Нас называли киснемские ершееды, потому что Киснема больше всех ловила ершей» [АКТЭ]. Прозвище *попонаволоцкие ерши* (*ёршики*) носили жители Попонаволоцкого сельсовета Вельского района Архангельской области – также из-за занятия рыбной ловлей: «Ершей много ловили» [АКТЭ]. См. подробнее Гл. 2. § 1.2. Рыба.

Подобную природу имеют прозвища типа *векшееды*, перенесенные с наименований профессиональной группы (охотников на белок) на обозначения жителей соответствующей территории, ср. костром. *векшоеды* ‘жители Межевского р-на Костромской обл.’: «В Межевском районе ели белок, векшоеды их обзывали» (Кологр), волог. *векшееды* ‘прозвище жителей Верховинского сельсовета Бабушкинского р-на Вологодской обл.’: «Говорят, они белок ели»

¹⁰² Ср. волог. *мукозоб* ‘обжора’ [СРНГ 18: 339], арх. , волог. *зобать* ‘есть’ [СРНГ 11: 321].

¹⁰³ Об особенностях семантики и мотивации прозвищ с компонентами *ед-* ‘есть’, *зоб-* ‘есть’, *хлеб-* ‘хлепать’ и т. п. см. подробнее: [Воронцова, Галинова 2015].

[АКТЭ], ‘прозвище жителей Никольского и Яренского¹⁰⁴ у. Вологодской губ.’: «Охотничий промысел, и преимущественно за белкою, – один из главных промыслов в губернии и в особенности уездах Никольском, Устюженском, Сольвычегодском, Яренском и Усть-Сысольском» [СРНГ 4: 105]. В дальнейшем «профессиональная» мотивация получает новую, пищевую интерпретацию, связанную с вынужденным употреблением мяса белок в периоды голода [там же].

Индивидуальные прозвища позволяют восстановить некоторые профессии и занятия «предпринимателей» деревни. Среди них – выпечка пирогов на продажу, доставка сухарей, ср.: *Картóвник* ‘житель Котласского р-на Архангельской обл.’: «Он плохо жил, картовники стряпал да продавал», *Сухáрь* ‘житель Верхнетоемского р-на Архангельской обл.’: «Коля Сухарь сухари в интернат возил», *березникóвские шанёжники* ‘жители пгт. Березник Виноградовского р-на Архангельской обл.’: «Ходили на берег, шаньги продавали» [АКТЭ].

В прозвищах отражается свернутая до размеров лексемы о т д е л ь н а я с и т у а ц и я, с в я з а н н а я с е д о й, жизненный прецедент. Такие антропонимы единичны, «эксклюзивны», поэтому в данной группе преобладают индивидуальные прозвища: *Пирожок* ‘житель Верхнетоемского р-на Архангельской обл.’: «Просили у него: “Дедушка, дай на пирожок рыбки!”», *Пельмень* ‘житель Великоустюгского р-на Вологодской обл.’: «Чудили недавно на Лузу, лет с десяти. Комбикорм грузили. “Что грузите? – Пельмени”. Так и стал Андрей Пельмень», *Шáнежка*: «Тесть уехал не покос, а хлеба не было, а бабушка принесла шаньги пресные, а тут река. Она стоит и ревет: “Дедушка, я тебе шаньги принесла!”. Он рубашку скинул – и в реку. Переплыл, шаньги в зубы и поплыл обратно, его и прозвали Лёвушка Шанежка» [АКТЭ].

Однако не все ситуативные мотивы в полной мере случайны: среди них выделяется ряд повторяющихся, бродячих сюжетов. Устойчив м о т и в к р а ж и п и щ и, присущий коллективным прозвищам даже в большей степени, чем индивидуальным: нередко кража пищи отдельным жителем определяет прозвище целой деревни. Например, согласно объяснениям диалектоносителей, жители д. Кукшинга Павинского района Костромской области назывались *вóры-мáсленники* (*масля́та, мэсленники*) за то, что некоторые из них воровали масло. Прецедентные ситуации, составившие основу прозвища, имеют вариации – кража масла у проезжавшего через деревню путника, кража из амбара двумя стариками: «Ехал мужик с бочкой льняного масла. Ему говорят: “Не ездь в Кукшингу, езжай через Бутырки”. Он не послушался и поехал через Кукшингу. Там его кукшингцы и обокрали, масло украли. Вот и называли воры-масленники», «Галя да Фома – два старика масло воровали в деревне у нас. Подкопают под

¹⁰⁴ Белка даже была гербовым символом Яренского уезда.

житницей-то и воруют все оттуда масло-то. Вот из-за этих двух стариков и прозвали нас масленниками» [АКТЭ]. За съеденную сметану жителей д. Кожаево Никольского района Вологодской области прозвали *сметанники*: «Кулачили: один был бедный, зашёл в погреб, нашёл горшок со сметаной. Пришли, а он сидит ест. Он был из Кожаево» [АКТЭ].

Рассказы о краже масла, сметаны или сала перерастают в устойчивый мотивировочный, а далее и фольклорный текст, в котором скоромные продукты выступают как предмет притяжения и вожделения, ср. сюжеты о воровстве сала, сметаны и масла в сказках о животных (кот, лиса). Иногда предметом воровства становятся толокно или каша, ср. *толоконники* ‘жители д. Островецкая Виноградовского р-на Архангельской обл.’: «Одна какая-то плутовка толокно на мельнице стырила, вот так и звали» [АКТЭ], *кашники* ‘жители д. Шардонемь Пинежского р-на Архангельской обл.’: «Шардомена – кашники: кашу едят. Ставили сено шардомена и еркомена. У еркомена была наварена каша, и шардоменская собака прилетела и слопала. Их прозвали кашники» [СКП: 145].

Отдельный сюжет посвящен скисанию или порче молочных продуктов. Так, прозвище жителя Великоустюгского района Вологодской области *Кефир* объясняется тем, что «молоко в молоковозе скисло. “Не молоко, а кефир!” Так и стал Коля Кефир» [АКТЭ]. Жителей д. Нагавицыно Никольского района Вологодской области называли *кислое молоко*, *кисломолokie*, *кисломолочники*, мотивируя это тем, что у одного из них разорвало бочку с кислым молоком: «У нас еще, знаешь, Нагавицыно, как их звали? Кислое молоко, кисломолokie. Раньше жили богачи, держали по пять коров. И молоко сквашивали и делали бочки. В бочках держали это молоко, и у одного бочку разорвало. И их и прозвали кисломолokie» [АКТЭ]. Сюжет, согласно которому в деревне или рядом с ней разорвало бочку с кисломолочным продуктом, повторяется и в прозвище *творожники*, данном жителям д. Озерко Каргопольского района Архангельской области: «Это поп приехал крестить кого-то, церковь была в Архангело. Поп приехал крестить, сидят за столом, попу чарку налили, и вдруг взрыв дома, бочка с творогом лопнула. Ну, всю он деревню назвал творожники» [СКП: 318]. Как кажется, оба прозвища обыгрывают одну и ту же ситуацию, когда лопается бочка с заготовленным впрок творогом: в Каргопольском районе он назывался *творог*, а в Никольском районе – *кислое молоко*.

Иная мотивировка прозвища строится на мотиве «пролитого творога»: «Цыганки ехали, творог разлили» [СКП: 318]; жителей д. Савино Каргопольского района Архангельской области, по одной из народных версий, прозвали *творожники* за то, что «один старик творогом обкатился», «какой-то пошёл домой, у него осталось кислое молоко с творогом, он вылил его на стог: “Пусть его овцы да коровы съедят”» [АКТЭ]. Мотив разлитой пищи или напитка также встречается в фольклоре и народной топонимии региона. Е. Л. Березович в статье «“Пищевая” модель в гидронимии Русского Севера: метафора и миф» приводит примеры реализации

номинативной модели «гидрообъект ← продукт питания» и мотивировок, утверждающих, что «в ручей или реку был пролит соответствующий напиток или – в более радикальном варианте – гидрообъект потек от того, что кто-то разлил напиток» [Березович 2002а: 160]. Ср.: ручей *Винный Ручей*: «Мужик закупил вино на свадьбу, споткнулся и разбил»; ручей *Матрёнин Квас*: «Матрёна поставила квас, а он у ей квасился, вот ручей и потёк»; ручей *Щи*: «Туда кто-то щи пролил». Как предполагает автор, «ситуативные мотивировки *винных*, *квасных* и т. п. гидронимов могут быть связаны по своему происхождению с мифом, который растворяется в позднейших переосмыслениях» [там же]. Таким образом, антропонимический материал показывает, что сюжет о разлитой пище и напитках является сквозным в мотивации топонимов и антропонимов.

Фольклорную природу имеют антропонимы *толокнянники* ‘жители Каргопольского у. Олонецкой губ.’, *толокóнники* ‘то же’, ‘воложане’, а также арх. *толокóнник* ‘любитель толокна’ [СРНГ 44: 202, 203; Светлов 1892: 164], относящиеся к жителям Вологодской губернии или Каргопольского района Архангельской области. Антропоним *толоконники*, как и сопровождающие его легенды, отражает действительное пристрастие вологодских крестьян к блюдам из толокна, например к толокну, замешанному на воде, квасе, простокваше или молоке (ср. традиционные севернорусские блюда *дежёнъ*, *тепня́*, *тяпу́шка*). В переносном смысле толокно и блюда из него характеризуют его любителей как людей простоватых и недалеких, что отражается и в нарицательной лексике, хотя метафора «изготовленный из толокна → глупый» получает явное воплощение, пожалуй, только у А. С. Пушкина в «Сказке о Попе и работнике его Балде»: «Жил-был поп, толоконный лоб...»; ср. также бранное, пренебрежительное выражение *толоконное брюхо* [ССРЛЯ 15: 560].

Помимо этого, прозвище включается в текст о том, как «воложане когда-то посыпали толокном дорогу, чтобы не так скользко было ходить зимой по льду» [СКП: 325] или замешивали толокно в реке: «Однажды по льду озера ехал целый обоз каргополов. Они проголодались и остановились; один из них говорит другому: *Ванько, замесим толокна! – Замесим! –* Сделали во льду прорубь, высыпали в нее воз толокна и смотрят... *Что, парень? Что-то не хряснет* (т. е. не густеет)! *Давай высыплем еще*. Высыпали еще воз... Но толокно все-таки не хряснет. Они третий, четвертый, все пять, а толокно в проруби не хряснет! Тогда один вызвался: *Дай-ка, Ванько, я пойду туда, посмотрю, что оно там не хряснет?* Сказал, да и нырнул в прорубь. Ждут-пождут, а товарища из проруби нет. *Что-то, брат, его долго нет? Один-то как бы всего не съел там? Дай-ка, Ванько, пойду и я туда...* Сказал и в прорубь... Другие ждали-ждали да по их примеру все перескакали в прорубь. Наехали проезжие и увидели, что на льду стоят одни пустые возы да лошади» [СКП: 323]. Здесь мы сталкиваемся с устойчивым севернорусским сюжетом о том, как дурак готовит пищу прямо в реке или озере – солит рыбу, замешивает толоконную

похлебку и пр.: например, в Никольском уезде Вологодской губернии записан фольклорный текст о том, как как дурак замазывал щели на речном льду маслом, чтобы гости поехали да не перетонули, а перед микольщиной пошел за солью, взял мешок, увидел в полынье шуку и, решив посолить, чтобы была к микольщине свежая рыба, высыпал всю соль в полынью [РК 5/3: 163].

Сюжет заваривания толокна в реке обыгрывает внутреннюю форму антропонима *толоконник* и, возможно, родился как шутивное переосмысление обрядовых практик, связанных с кормлением нечистой силы, – задабривания водяного. На бытование подобных ритуалов указывает Е. Е. Левкиевская: «Чтобы умилостивить водяного, на Русском Севере весной, в апреле, когда вода освобождалась от льда, в реку бросали муку и другую еду, а также табак и просили водяного: “Храни, паси нашу семью”» [Левкиевская 2000: 349]. Действительно, в некоторых вариантах сказки появляется образ водяного, который якобы съел все толокно, брошенное горе-кашеваром в реку: «Старинная сказка о вологодцах – как они толокно месили в Волге – доселе сохраняется в народных преданиях. Говорят, что когда-то они собрались в дорогу и взяли с собой вместо хлеба – толокна. Подходят к Волге; время было обеденное. Вот и расположились на берегу обедать. Кашевар вынул мешок с толокном и стал разводить дежень в Волге. Мешал, мешал ложкой и стал потчевать земляков. Взяли ложки дружно вологодцы, принагнулись и полезли в Волгу за деженем. Попробуют – вода водой. Где дежень? Никто не знает, не ведает. Пристали к кашевару. Бедный, сколько ни уверял, а должен был, опустясь в Волгу, отыскивать толокно. Опустится на дно Волги и вынырнет ни с чем. Земляки не пускают его на берег. Догадался кашевар, что делать, а догадавшись, сказал: “Водяной съел”. “На водяном не будешь отыскивать”, – сказали вологодцы и воротились обедать в свою деревню. Ведь не голодным же было идти в путь?» [Сахаров 1885: 277]. Заметим, что аналогичные коллективные прозвища известны в финской традиции, ср. фин. *talkkunamahat* «толоконники» [Карлова 2014: 80]. Рассказы о замешивании толокна распространены и у карелов, например, в сюжете о жителях карельского села Киндасова: в карельском варианте сюжета мужики утонули, по очереди прыгая в прорубь в поисках толокна [Были-небылицы 2004: 30–33].

Прозвища, отражающие употребление похлебок из муки или дробленой крупы, сконцентрированы на западе и юго-западе Архангельской области и прилегающих к этой территории районах Вологодской области. Здесь же отмечены прозвища *тестоёды* ‘жители с. Лядины Каргопольского р-на Архангельской обл.’: «Овсяное тесто, э-э-э, заварное делали... вкусное такое, всё тесто, их тестоедами прозвали»; «А тесто как-то там в кадушке-то было, как оно делается, квасили его с сахаром, а потом его ели с водой сладкой» [СКП: 321], ‘прозвище жителей д. Леденьга (?)’: «Нас бывало лядинци ругали “ершовы брюшины”, а мы их “тестоеды” –

в засторонках тесто варят» (Карг) [АОС 13: 145], *тестя́нники*, *салама́тники*¹⁰⁵, *солодя́жники*¹⁰⁶ ‘жители с. Андома Вытегорского у. Олонецкой губ.’, *тестя́нники* ‘жители д. Типиницы Медвежьегорского р-на Карелии’ [СКП: 321; СРНГ 39: 288], *тя́стенники* ‘жители Заонежья’: «или <тесто> без всякой приправы, или же иногда с калиной, брусникой; в него макают черным хлебом, а иногда прихлебывают с ухю. Большими любителями такого теста считаются обыватели Заонежья» (Петрозав; Медв) [СРНГ 46: 104]. Эти прозвища также может сопровождать сюжет о замешивании теста в реке, ср. *тестя́нники (салама́тники)* ‘жители с. Кижы Петрозаводского уезда Олонецкой губ.’: «Заонежане в озере рубили кадушку с тестом» [там же: 322]. Вероятно, название мучной каши стало мотивационной основой прозвища жителей Онежского района *зава́рники*, которое, благодаря многозначности слова, приобрело двойную мотивацию, обыгрывающую полисемию арх. *завара* ‘мучная каша’ и ‘мутная вода’ (Онеж) [КСГРС]: «Верховщина – заварники: дождь пройдет, почва глинистая, вода станет мутная – заvara» (Онеж) [КСГРС].

Концентрация прозвищ, отражающих пристрастие к кашам из толокна и соложенным похлебкам, совпадает с территорией распространения прозвища типа «сыроеды», и, думается, может свидетельствовать об инокультурном происхождении этой традиции, ее вероятных прибалтийско-финских источниках.

* * *

Значительная часть рассмотренных коллективных прозвищ изначально указывала на территориальные различия в рационе: преобладание того или иного блюда (например, прозвища *кашехлёбы*, *тюрики*, *штенники*; противопоставление рыбного и молочного рациона в присловье, обыгрывающем коллективные антропонимы «Пушлахта – *наважка*, Лямца – *простоквашка*» (Онеж) [АКТЭ]), употребление пищи определенного состава (*гороховики*, *картовники*, *мякинники*), особенности приготовления блюд (*кислая камбала*, *кислушники*, *выденники*), употребление непривычной или некачественной пищи, несоблюдение технологии приготовления (*пустоварники*, *мусённики*). Рацион зависел от того, какие земледельческие занятия были распространены в том или ином районе: возделывание определенной культуры предполагало автоматическое включение ее в пищу, ср. *гороховики*, *капустники*, *луковцы* и пр.

Со временем многие из прозвищ, которые изначально свидетельствовали лишь о преобладании в рационе того или иного блюда, обрели дополнительную мотивацию, став вершиной развернутого сюжета в народной топонимии и фольклоре. Среди устойчивых, повторяющихся в мотивации нескольких антропонимов – сюжеты о краже пищи (масла –

¹⁰⁵ Арх., волог. *саломат* ‘каша с маслом или салом’ [СРНГ 36: 56].

¹⁰⁶ Арх., волог. *солодяга* ‘сладкое пареное жидкое тесто из ржаной или другой муки с добавлением солода’ [СРНГ 39: 288].

масленники, толокна – *толоконники*, каши – *кашники* и пр.), скисании и порче продуктов (*кисломолочники*, *ротковская говядина*), мотив разлитого напитка или пищи (*творожники*), замешивания реки мукой или толокном (*толоконники*).

В ряде случаев «пищевая» мотивация могла появиться вторично или соединиться с «непищевой». Например, сюжет о «съеденной птице», сопровождающий прозвища *вороны*, *кукушки*, *куропы*, возникает вторично, объясняя неясные для современного сознания антропонимы, которые, вероятно, являются результатом «тотемного» номинирования. Прозвище *водохлёбы* в своей первичной мотивации указывает на место проживания населения (вблизи реки), а при вторичном осмыслении приписывает ему особую любовь к чаю. Один и тот же антропоним мог иметь разные ситуативные мотивации: так, свое прозвище *чаепитники* получали или за то, что пили много чая, или за то, что жили вблизи крупных рек. Нередко коллективные прозвища формируют оппозиции, противопоставляющие рацион двух территориальных групп населения: жители бассейнов рек Вохма и Вятка противопоставляются как *водохлёбы* и *квасники*, Архангельской и Вологодской областей – как *трескоеды* и *водохлёбы* и др. Обычно отличия в рационе, нашедшие отражение в прозвищах, являются лишь одним из элементов текста о различиях в образе жизни, языке и т. п. жителей двух регионов (например, «вохмяков» и «вятчанят»).

Пища выступает маркером материального положения: так, прозвища *Опары*, *Квас*, *крошеничники*, *мусённики*, *мякинники*, восходящие к названиям постной пищи, свидетельствуют о бедности их носителей, тогда как *чаепитники* или *кофейники* указывают на зажиточность обозначаемых социально-территориальных групп. Антропонимы позволяют сделать вывод о том, какие севернорусские территории считались особо бедными или богатыми: так, многие «бедные» прозвища принадлежат жителям Пинежского и соседнего с ним Верхнетоемского районов (*крохоборы*, *мусённики*, *сухарники* и пр.), наиболее отдаленных и глухих в Архангельской области, тогда как богатым признавалось население Мезени и Белозерья, занимавшееся торговлей. Импульсом к появлению прозвищ или изменению мотивации уже существующих антропонимов были социальные катаклизмы, вызывающие голод и заставляющие отказываться от пищи или переходить на непривычные продукты (ср. *картофельники*, *милозинники*, *голодаи*). Иногда прозвище косвенно указывало на обрядовую жизнь социума, ср. наименования, мотивированные названиями традиционных праздничных и ритуальных блюд (*кутехлёбы*, *кутейники*, *колобошники*, *налимы*).

Некоторые антропонимы, возможно, сохраняют память о соседстве русских с финно-угорским населением: прозвища типа *кислая камбала*, *сыроеды* отражают особенности приготовления и употребления мяса, характерного для финно-угров, а прозвища *толоконники*

или *тестя́нники* – присущую кухне прибалтийских финнов традицию употребления толоконных похлебок, в том числе из соложенного теста.

Свою специфику имеют индивидуальные и семейные прозвища. Индивидуальные прозвища не только отразили вкусовые предпочтения человека, метафорически показали его внешность или черты характера, но и вобрали в себя представления о нормах питания и их нарушении: употреблении большого количества пищи (*Похлёбка*), привычке «таскать» куски (*Хлебный*), неводержанности и пр. Для семейных прозвищ характерно формирование микросистем: например, прозвища, образованные от лексем, обозначающих продукты одной группы, ср. *Калачи* (*Булки, Шаньги*) (В-Уст) [АКТЭ]. Для прозвищ мужа и жены выбираются названия продуктов (продуктов и посуды), связанных единой ситуацией: *Сметана, Шаньга*: «Сметана женился потом на Шаньге, говорит: “У меня все при себе, сметана да шаньги”»; «Шаньга да сметана вместе жили, дружно семейство» (Холм) [АКТЭ], (*Серьга*) *Сало, Сковородка*: «Серьга Сало, а жонка Сковородка, есь сковородка и сало, за мукой дело стало» (В-Т) [АКТЭ].

ГЛАВА 3. НАРОДНАЯ ЛИНГВИСТИЧЕСКАЯ ТАКСОНОМИЯ ПИЩИ И ПИТАНИЯ

Этнограф П. С. Ефименко, описывая пищу и питье жителей Архангельской губернии, обратил внимание на существенное для крестьян противопоставление хлеба, вареной пищи (*харч, приварок, заспа*) и приправ (*снадобье*) [Ефименко 1877: 68]. Сделанное наблюдение указывает на то, что традиционный рацион представлял собой не просто совокупность блюд, но имел особую внутреннюю таксономию, не всегда совпадающую, например, со структурой рациона городского жителя. Действительно, не только русский язык и его диалекты, но и славянские языковые традиции в целом характеризуются разветвленной категоризацией пищи и питания, см., например: [Агапкина, Толстая 2009; Толстая 2016; Урысон 1995 и др.].

Исследуемая группа слов с категориальным значением ‘пища, еда, питание’ может включать обозначения типов пищи, ее свойств, а также процесса приготовления пищи¹⁰⁷. В данном разделе будет рассмотрена лексика нескольких семантических групп:

- слова со значением ‘пища, еда, пропитание’, ср. костром. *брюховая* ‘пища, еда’: «Только и живет для брюховой. У нас брюховая не доходна: все недостатки да нехватки. Брюховая-то нас уж больно загоняет» (Ветл) [СРНГ 3: 225], костром. *жора* ‘то же’ (Ветл) [СРНГ 9: 216], волог., костром. *жорево* ‘то же’ (Тот; Ветл) [КСГРС; СРНГ 9: 216], арх. *нажорок* ‘сытная обильная еда; неумеренность в пище’ [СРНГ 18: 273], север. *зобь* ‘пища, еда’ [СРНГ 11: 325], ср. волог. *зободь* ‘прием пищи’ (Вашк) [там же]; волог. *поедущика* ‘продукты, пища’ (В-Уст) [КСГРС];
- наименования закусок, приправ, лакомств, ср. арх. *приснедь* ‘закуска, приправа к пище’: «На столе всякой приснеди полно было» (Вель) [СРНГ 31: 392]; арх. *пригоношка* ‘приправа’: «Положь во щи-то пригоношки, дак я и в печь суну горшок» (Холм) [Ефименко 1878: 270];
- наименования способов приготовления пищи, отраженные в том числе в названиях блюд, ср. арх. *варя* ‘пища, еда, приготовленная путем нагревания на огне’ (шир. распр.), ‘жидкая пища, похлебка’ (Вил, Мез, Прим) [АОС 3: 51], костром. *пряженик* ‘лепешка из пресного теста, жаренная в масле’ (Вох) [ЛКТЭ]. Здесь же могут быть рассмотрены названия блюд, не требовавших термической обработки – к ним относились, например, холодные похлебки, ср.

¹⁰⁷ Мы исключили из материала данной главы лексические факты, которые относятся к организации застолья, порядку подачи блюд, количеству выставяемых блюд, а также связанную с пищей обрядовую терминологию: в силу своей многочисленности и некоторой семантической обособленности, эти наименования требуют отдельного исследования.

костром. *крошеніна* ‘блюдо из кваса и овощей’ (Вох), костром. *болтушка* ‘похлебка из хлеба с травой’ (Вох) [ЛКТЭ];

- обозначения свойств пищи и пищи по ее свойствам (сухая – влажная, постная – скоромная, сытная – голодная и пр.), ср. волог. *калаушиное* ‘скоромная пища’ (Кад) [СГРС 5: 29], арх. *мыловытныи харчи* ‘недостаточная, скудная пища’ [СРНГ 17: 332], волог., сев.-двин. *пресніна* ‘пресная пища’ [СРНГ 31: 91], арх. *сытоёд* ‘обильная еда’ (Беломор) [КСРНГ], олон. *сытая сыточка* ‘пища, еда досыта’: *Во эти две урочныи неделюшки / Сытой сыточки горюшии, не едали, / Крепка сна да мы, горюшии, не сыпали* [СРНГ 43: 178] и др.

Собирая и систематизируя категориальную лексику, мы постараемся выявить характеристики пищи и принципы организации рациона, наиболее важные для севернорусского крестьянина, а также определить идеограммы, специфичные для традиционного быта, но в силу изменения жизненного уклада утраченные современной культурой. К задачам собственно лингвистического характера можно отнести определение семантико-мотивационных особенностей категориальной лексики пищи, выявление источников ее формирования и ключевых словообразовательных гнезд, семантическую реконструкцию архаической лексики с опорой на комплекс историко-культурных сведений, а также характеристику значимых лексико-семантических оппозиций. Понимая, что пища разных районов Русского Севера может существенно варьировать в зависимости от природной и хозяйственной специфики региона (ср. промысловое рыболовство в приморских районах Архангельской области, охота в Лешуконском районе, земледелие на Каргополье и пр.) и, соответственно, возможны отличия в таксономии блюд, мы определим некоторые усредненные характеристики севернорусского рациона, отразившиеся в категориальных наименованиях пищи, иногда выявляя микрорегиональные нюансы.

§ 1. Общие наименования пищи

Ежа, едушка, проедуга, уедь и др. В значении ‘еда, пища, питание’ в Вологодской и Костромской областях широко распространена известная всем русским говорам лексема *эжа́*: «Какая это ежа, тут и ешь-то нечего» (У-Куб); «Ежи какой с собой взять, воды» (Сок; Вологод, Сямж, Хар) [СГРС 3: 308; СВГ 2: 71–72; СРНГ 8: 325–326]. В этом же значении употребляются и иные, менее типичные фонетико-словообразовательные варианты, например, волог. *эдливо*: «Едливо-то беритё с собой в дорогу-то» (В-Уст) [СВГ 2: 71], костром. *эжево* [СРНГ 8: 326], арх., костром. *ества́*: «Всякая ества была, всего-всего наладят, как сыр в масле катаются» (Окт) [ЛКТЭ; Гемп 2004: 460], волог. *эсва*: «Я больше крестьянскую есву люблю» (Хар) [СВГ 2: 74].

Характерен и метонимический сдвиг значения от собирательного ‘пища, питание’ к конкретному ‘блюдо, перемена кушаний (за праздничным столом)’: «Сколько *ествов* – только редьки не сосчитать, от одной редьки сколько харчей. До десяти *ествов* давали (на праздничный стол)» (Леш) [АОС 13: 148]. Судя по имеющимся материалам, особенно разнообразны фонетико-словообразовательные варианты основы **ěd-* в архангельских говорах (и, если охватить территорию шире, в олонекских говорах), ср. олон. *едоба* (ударение не указано) ‘принятие пищи’: «В полдень у нас едоба бывает» [СРНГ 8: 322], арх. *еду́га* ‘пища, еда’ [там же: 324], арх. *сьедáнка*: «На, тетя, съеданки возьми на дорогу» (Пин) [СРНГ 43: 107], арх. *сьедóба* (Карг) [там же: 109],

Нередки формы со значением ‘пропитание, продуктовый запас’, образованные от гл. *поедать*, ср. арх. *поеду́ха* ‘небольшой запас продуктов, корма’ (Холм) [СРНГ 28: 276], и гл. *проедать* ‘употреблять в пищу’: например, арх. *проедáнье*: «По триста рублей на проеданье-то да на пропиванье нам» (Пин), арх. *проеду́га*: «Что им житье-то – проедуга идет хорошая, работы не робят» (Шенк), арх. *проеду́ха* (Шенк), *большая проеду́ха* ‘хорошее питание’: «У нас, брат, какая большая проеду́ха, но иной раз и квасу-ту нет, а не то что молока либо штей» (Шенк) [СРНГ 32: 130], ср. волог. *не проедáть что-либо* ‘постоянно иметь возможность употреблять в пищу что-либо’: «Ноне-то не проедаем белого хлеба» (М-Реч) [СВГ 8: 80].

Среди форм существительных, образованных от гл. **ěd-*, на территории Архангельской области и бывшей Олонецкой губернии встречаются уменьшительные дериваты, восходящие к текстам фольклора. Подобная лексика употребляется в текстах свадебных причитаний как элемент описания последней «вольной» трапезы невесты, ср. *едушка* ‘еда, пища’: *Я кладу бажену волюшку / Осередь стола дубового, / Я на скатерти шелковые, / Я на едушки сахарные, / Я на вина кладу пьяные. / Наедайся, воля, досыта, / Напивайся, воля, допьяна* (Север) [СРНГ 8: 325], *эства* ‘приготовленное кушанье, блюдо’: *Славных гостей нащиталася, я пила и, млада, кушала, три ествы ела сахарные, три питья пила медовые, я первую еству кушала, белу лебедь рушала, а другую еству кушала, ела рыбку трепучую, третью еству кушала...* (Карг; Мез) [АОС 13: 148], *ествушки* ‘то же’: *Приносить стану тут ествушки сахарнии, / Стану подчивать сердечно свое дитятко; Я составлю ведь ествушка сахарнии, / Я по разуму им питьица медвяный, / Закуплю да им сладкий закусочки!* [Барсов 1997/1: 104, 195]. Частью вербального кода магических практик становится словообразовательный вариант *еду́н* ‘что-л. съестное, используемое при привороте колдуном’: «Колдуну приносят что-нибудь съестное, какой-нибудь едун, на который колдун и наговаривает. Затем он приносит... девушку этот едун... и та, как только съест, тотчас привораживается» (Кольск) [Мызников 2021: 129].

Специфичными для Олонецкой и Архангельской территории видятся сущ. *уедь*, глагол *уедать* ‘съедать’ и другие его производные: арх. *уедáть* ‘есть’ – «Я зарезала овцу, да что я ее одна уем что ли?! Я одна не могу сладости уедать» [СРНГ 46: 319–320], *уедáнье*: «Детко, тебе

уеданье принесли девки. Всяко уеданье у нас, всяко кушанье» (Низовая Печора) [СРНГ 46: 319], арх. *у́едь* ‘еда, питание’: «Все уж как толще они, здоровше: уедь лучше» (Леш) [СРНГ 46: 321]. Слово могло прийти в севернорусские говоры из былинного фольклора, где представлено в большем количестве словообразовательных вариантов как в значении ‘кушанье, блюдо, угощение’ (противопоставленное напиткам, ср. *питье*), так и ‘приятная, вкусная еда’, ‘пир, праздничный стол’, ср. олон. *у́еда*: *Порасхвастался уедами ты сладкима / Да й порасхвастался ты питьямы медвяными* (былина) (Петрозав) [СРНГ 46: 319], олон. *уедáнье* ‘еда, кушанье’: *У нас нету во пустыне, / Нету сладких уеданьев, / Нету кушаньев сахарных, уедáньеце: Все сидят тут рекрута да очередные, / И не уеданьеце им ествушка сахарные, / И не всласть да им сладка ноньку водочка; И на медвяном да вы в доме уеданьеце, / И на утехушках ведь вы да на забавушках!* (Север, Барсов) [СРНГ 46: 319], *Уеданьице вам будут ведь сухарики, / И вам питемьице-то – водушка со ржавушкой!* («плач по рекруте») [Барсов 1997/2: 73], *на уеданьице ‘на съедение, для кормления кому-л.’: И распластала бы я сердце на мелки куски, / А и печень я свиньям на уеданьеце* (Север, Барсов), а также олон. *уедáть* ‘съесть, поесть что-л.’: *Насыпано было у тя пшеници белояровой, / Не уедали они же у тебя* (былина) [СРНГ 46: 319–320].

Именно «уедная» пища признается эталоном сытной пищи и сытой жизни (ср. арх., волог. *у́едно* ‘сытно, не голодно’: «Топерь ведь не раньше – и уедно, и тепло. Жить-то как хорошо стало!» (волог.); «Кашу я варю, каша-то скусно, уедно» (Пин) [СРНГ 46: 320], ‘слишком много (съесть)’: «Уедно поела: поди-ка, пузо треснет» (Вель) [СРНГ 46: 320]), а также богатого угощения, ср. волог. *у́едно* у кого-л. ‘у кого-л. в гостях можно хорошо поесть’: «У них уедно» [СРНГ 46: 320]. В песенном фольклоре *сладкое уеданьице* является одной из составляющих беззаботной жизни невесты в родительском доме, наряду с *медвяным упиваньицем* и *долгим усыпаньицем*: *И меня, сладкое прости да уеданьице, / И меня, милое медвяно упиваньице, / И прости долгое, невольну, усыпаньице!* [Барсов 1997/2: 439].

Питер-идер. Формула *пíтер-íдер* в значении ‘пища, еда и питье’ встречается во многих районах Русского Севера, причем как в южных костромских, так и северных приморских, однако ее «зона покрытия», имея широкий охват, не составляет сплошного ареала – слово дискретно зафиксировано в отдельных районах, ср. костром. *пíтер-íдер* ‘питье и еда’: «Там у него питера-идера наготовлено» (Вох), костром. *пíтер-éдер*: «Ну, питер-едер взял с собой?» (Пав) [ЛКТЭ], волог. *пíтер-íдер* ‘еда и питье’: «Голодом жили, не видали никакого питера-идера» (К-Г) [КСГРС], арх. *пидера-идера* ‘пища и питье, припасы’ (С-Двин) [СРНГ 27: 21], ср. перм. *Там вам питеры да едеры* [СРНГ 8: 320].

Формы *питер(а)* и *идер(а)* можно рассматривать как отглагольные дериваты основ *пить* и *есть* ‘принимать пищу’. Очевидно, что *едера*, *идер* – это пример сохранившейся в говорах Русского Севера праславянской формы **éd(e)ra* [ЭССЯ 6: 39], которая была зафиксирована в

древнерусском языке (ср. др.-рус. ѣдера ‘еда, пища’ [там же]), но не известна другим славянским языкам. Слово сохраняется русскими диалектами «особенно часто в форме остаточного словосочетания *питер* и *идер*, *питеру* и *идеру*» [там же], ср. арх. *ѣдеро* ‘пища’ [СРНГ 8: 320]. В Костромской области рассматриваемая формула встречается в варианте *ни пидива, ни едива нет* (Чухл) [СРНГ 8: 320]. Входящая в ее состав лексема *едиво* имеет, в отличие от формы *идер*, параллели во всех славянских языках, также в родовом значении ‘еда, пища’, см.: [ЭССЯ 6: 40]. Существуют примеры и других словообразовательных вариантов подобных формул со значением ‘еда, пища’, ср. беломор. *питье-еденье*: «Из ключешки тебе всего налетит: и питья-еденья» (Терск); *печенье-еденье*: *На, тебе, сорока, печенье-еденье* (Кольск., сказка) [Мызников 2021: 129]; *еденье и питенье* (Кольск., сказка) [Мызников 2021: 354]

Слово *питер* ‘напиток’ на Русском Севере записано преимущественно в сочетании с *едера* (*идер*), однако известны словообразовательно и семантически близкие варианты самостоятельного употребления, ср. *пѣтера* нижегор. ‘жажда’, волог. ‘питье, напиток’ [СРНГ 27: 53], твер. *пѣтора* ‘попойка’, *пѣтра* обл. ‘спиртной напиток’, орл. ‘пьянка, попойка’ [там же: 55]. Предположительно, эти формы могут быть образованы от основы **pi(ti)* с помощью суффикса **-tro*, который реконструируется Ж. Ж. Варбот, например, для *«пятро* ‘углубление’, ср. диал. *пятрó, пѣтеръ, пѣтра* ‘навес крыши над входом в амбар, выступ под входом на сеновал’» [Варбот 1969: 86].

Сохранению этих архаических форм способствовали тексты бытовавшего на Русском Севере фольклора: длительное соседство слов в некотором ритмизованном отрывке могло стать причиной их соединения в двукомпонентное наименование. И подобные фольклорные источники действительно обнаруживаются: например, сочетание слов *питер* и *идер* в различных вариантах находим в текстах заговоров. Так, в заговоре на удачную охоту охотник приманивает зверей «есть ества сладкая, медвяная, *питеръ идера*»: «Собирайтесь, собегайтесь, у меня на куломном промыслу есть ества сладкая, медвяная, *питеръ идера*, вишенье, калачи и пряники, ситнево мягкое...» [Виноградов 1908: 25–26]; в пастушеском отпуске конца XVIII в. пастух обращается к диким зверям со словами «...в моей поскотине и осеку нет вам *ни питеры, ни едяры* век по веку» (Водлозерье) [Ильина, Ипполитова 2009]. В Вологодской области «шептунья» гонит болезни «на темные леса, на зеленую дуброву, там *питера и идера* и мягки постели, у меня раба Божьева младенца Федора, нет *ни питера, ни идера* и мягки постельки...» (Ник) [РК 5/3: 185]; в енисейском заговоре «от лихоманки» сестры царя Изара уходят на болота, где много *питеру и езеру* [Кляус 1997] (кажется, форма *езеру* зафиксирована ошибочно вместо *едеру*). Во всех рассмотренных текстах «питер и идер» упоминается как символ богатого и лакомого угощения, которое должно приманить диких животных или болезни в лес и отвести их от скотины и

человека. Соединению слов в единую номинативную формулу способствовал ритмический рисунок фольклорного текста.

Свидетельством фольклорной этиологии формулы *питер-идер* можно считать трехчленные формулы типа волог. *пiтeрa-идeрa сладкий обед* ‘присказка за обеденным столом’ (К-Г) [КСГРС], костром. *ни пiтeрa, ни идeрa, ни сладкого кушанья* ‘ничего’: «Ни питера, ни идера, ни сладкого кушанья, ничего у нас не было» (Окт) [ЛКТЭ], в которых словосочетание *сладкий обед, сладкое кушанье* является продолжением ряда однородных членов, взятых из контекста заговора. Подобная формула *пiтeрнo, идeрнo и сaхaрнo* упоминается в рыбацком заговоре, произносимом с целью приманить рыбу обильной пищей: «Петры и Павлы, как на вас рыбка шла, мала и велика, так бы в мои сети шла, мала и велика, тут ей *питерно, идерно и сахарно*» (Пав) [ЛКТЭ]. В современной языковой традиции выражение *питер-идер*, будучи мотивационно неясным для диалектоносителей, начинает сопоставляться с топонимом *Питер*, созвучным глаголу *пить*.

Артель. Мотив коллективности принятия пищи отражает распространенное на Русском Севере слово *артиль*, которое встречается в значении ‘еда, пища’, ‘запас пищи, провизия’, ‘еда, выставляемая на стол’, ‘праздничная трапеза’, ‘отдельное блюдо, кушанье’, ‘горячее блюдо; похлебка’, ‘определенный вид пищи’ и пр. *Артелью* или *артилью* изначально называлась пища, принимаемая коллективно или организуемая в складчину: артельную пищу собирали из того, что принесли участники трапезы, ср. костром. *артелью* ‘в складчину’: «Уходят, отвальной стол, вот артелью стол собирают, кто чего»; *артель, артель* ‘еда, собранная на стол несколькими домами’: «Артель – это как складчина была, все, кто что принесет. Вроде как ничего не было, а вот полный стол»; «Артель – это вся общая пища. Один одно принес, другой другое – артель» (Окт) [ЛКТЭ]. Поскольку подобная сборная трапеза состояла из большого количества блюд, в семантике сущ. *артель* появляется важное звено ‘совокупность всех перемен блюд во время трапезы’: «Артели на свадьбе-то сколько было, пойдй сосчитай!»; «Сколько артели нанесено, картошка, каша, суп» (Окт) [ЛКТЭ], а слово становится собирательным не только по своему мотивационному значению («то, что собрано коллективно»), но и по своим грамматическим характеристикам.

Артель как собирательное наименование называет, прежде всего, пищу, выставляемую на стол: «Никакой артели нет на столе все съели»; «У него на столе-то артели ломится» (Ник) [КСГРС]; «Ой, какая у тебя артель вкусная! Ой, сколько артели наготовлено!» (Окт) [ЛКТЭ], а уже затем – отдельное блюдо или сваренное жидкое блюдо, по количеству перемен которого оценивали «масштаб» трапезы, ср. волог. *артиль* ‘блюдо с кушаньями’, ‘все кушанья, которые хлебают’ (Ник. у.) [РК 5/3: 415, 110], костром. *артель* ‘жидкая пища’: «С какой-нибудь артелью хлебать будём, с прихлёбкой» (Окт) [ЛКТЭ]. Значения этого севернорусского диалектизма и его мотивационная связь с общенар. *артель* будут подробнее рассмотрены в Гл. 5. § 2.1. Коллективные трапезы.

Ужна. Особенности артельного труда объясняется и севернорусская специфика сущ. *ужна, ужина*. В архангельских говорах слово *ужна* связано с мотивом доли: поморы называли так запас пищи, который артель брала с собой на промысел, а также часть улова или добычи, которую получал себе каждый из артельщиков по окончании промысла, ср. арх. *ужна, ужина* ‘запас пищи, съестного, которые берут в дорогу или на промысел’: «Словами: *ужина, ужна* обозначаются во всем Поморье запаасаемые на время морского промысла (не менее как полтора месяца) съестные припасы», ‘часть добычи, которую получает каждый артельщик по возвращении с промысла’: «Каждое судно, отправляющееся за промыслами на Нов. Землю, имеет свою артель, называемую котляною. В каждой котляне от 8 до 20 человек. Каждый из них имеет при разделе промысла свою часть, пай, называемый *ужною*» (Низовая Печора) [СРНГ 46: 337, 343–345]. В дальнейшем среди значений арх. *ужна* появляется и субъектное – ‘артель, имеющая собственную провизию’ и ‘хозяин артели, который отвечает за приготовление провизии для промысла’ [СРНГ 46: 343–345], а также оформляется целая группа терминов, относящихся к теме организации промысла (ср. *отпустить ужину, поднимать ужины* [СРНГ 46: 337] и др.). Набор семантических регистров слова оказывается близким рассмотренному выше *артель*.

Выть. Наиболее распространенное на Русском Севере «пищевое» значение слова *выть* – ‘прием пищи, трапеза’ или ‘время еды, прием пищи’, ‘промежуток времени между приемами пищи’ (см. подробнее: [АОС 8: 314–315; СВГ 1: 102; СГРС 2: 268]). Г. И. Кабакова объясняет возникновение значения ‘прием пищи, трапеза’ тем, что «семантика *выти* связана с идеей части» [Кабакова 2008: 177–178]¹⁰⁸: *выть* может быть как промежутком времени, выделенным для трапезы, так и мерой пищи, которую можно съесть за один прием: «Мало наварила, *выти* на две только» (Пин) [СГРС 2: 269]. Значение ‘еда, пища; пропитание’ (арх., волог.): «Хозяин *вытью* кормить должен» (Леш); «Айда за стол, я уж *выть* собрала» (В-Т; Мез, Пин), арх., волог. ‘всякие съестные припасы’ (Тот) [СГРС 2: 268–269; СРНГ 6: 44–45] уже является результатом развития семантики промежутка и меры. (О семантике *выти* см. также в Гл. 5. § 1.3. Пища и народная этика.)

§ 2. Наименования приправ и лакомств

Приправы. Помимо соли, к приправам в народной традиции относились практически все дополнительные ингредиенты, которые добавлялись к основному продукту или употреблялись вместе с ним: под используемым в бытописаниях словом *приправы*, скорее, подразумевались не

специи, но закуски или добавки к пище. В подобном значении известно, например, архангельское *приснедь* ‘закуска, приправа к пище’: «На столе всякой приснеди полно было» (Вель) [СРНГ 31: 392] <*pri + *sɔn + *ěd-); арх., волог., костром. *волога* ‘приправа к еде’, олон. ‘вареная говядина, рыба и т. п. как дополнение к основной еде (щам, хлебу, каше)’ [СРНГ 5: 46]. Приправами считались не только соль или молочные продукты, придававшие блюду питательность, но даже вода и квас, которыми заправлялись холодные похлебки: арх. «Приправы в кушаньях бывают: вода, квас, соль, молоко, сметана, гретое и пахтусное масло» [СРНГ 25: 297].

Основной добавкой к жидкой пище служили молочные продукты, которые, как считали крестьяне, исправляли вкус любого блюда: и составляли его основную ценность: волог. *Со скоромным маслицем и худое хлебово вкусно* [СРНГ 38: 99], арх. *С маслом и ворона прекрасна* (Онеж) [КСГРС]; *Не дороги обабки* (грибы), *дороги приправки* [Дилакторский 2006: 300]. К молочным заправкам относились не только масло (сливочное или топленое), но и сметана, простокваша или молоко, объединяемые собирательным наименованием волог. *поліва* (Хар) [КСГРС], костром. *наливка*: «И наливки должно быть много, и каши» (Пав) [ЛКТЭ] или арх., волог. *забела*: «Глухо еси без забелы: пост-от» (Кад; Карг, Вил; Гряз, Кад, Кир) [АОС 15: 49–50; СВГ 2: 93; СГРС 4: 7] при арх., волог. *забелить* ‘приправить пищу молоком, сметаной’¹⁰⁹: «Грибовницу, йесли йейо не забели, то чёрная-чёрная» (Вин; Пин) [АОС 15: 52; СГРС 4: 7]. Реализованный в этих обозначениях цветовой код находит поддержку и в общем цветовом противопоставлении заправленных и не заправленных, постных блюд (см., например, диалектную дифференциацию щей – Гл. 6. § 3.6. Щи).

Специфичным для архангельских и вологодских говоров является развитие у лексем гнезда *volg- ‘влага’ значения жировой, обычно молочной, добавки, делающей блюдо мягче и сочнее: *волога* ‘жир, жирные продукты (сметана, масло, сало и т. п.)’: «Сметану да молоко смешиваешь, добавляешь эту вологу в рогушки» (Белоз) [СГРС 2: 151; Подвысоцкий 1885: 21; СРНГ 5: 46–47], «Хорошо, что есть еще волога молочная, а то хоть с голоду пропадай» (помор.) [Дуров 2011: 63], арх. *воложить* ‘маслить, добавлять масло, жир’: «Раньше волога называлась, кашу маслом воложили» (Уст; Мез) [СГРС 2: 152]. О семантике севернорус. *волога* см. подробнее в Гл. 3. § 4. Обозначения категориальных свойств пищи.

Лексемы гнезда *dob- (*сдоба, снадобье, сподоба* и др.), образованные по семантической модели ‘годный, подходящий’ → ‘улучшающий вкус’ → ‘скоромный (о приправе)’¹¹⁰, обозначали преимущественно жировые добавки в тесто: ср. арх., волог. *добро* ‘продукты, улучшающие качество пищи’: «Добра накладёшь, дак все пироги скусные» (Котл; В-Т; В-Уст,

¹⁰⁹ Несмотря на прозрачность внутренней формы, гл. *забелить* не всегда относится только к скоромным молочным добавкам, ср. арх. «Ульйош масла расытительного, тожэ капусту-ту забелиш» (Пин) [АОС 15: 52].

¹¹⁰ См., например: [Березович ЭСРЯ 2000: 48–49].

Тот) [СГРС 3: 231; АОС 11: 191]; арх., волог. *снадобье, снадобье* ‘приправа к кушанью’ (Ник; Холм) [Дилакторский 2006: 468; Грандилевский 1907: 271]; волог. *сподоба* ‘начинка, приправа в пирог, сдоба (масло, яйца)’ (Тот, В-Уст) [Дилакторский 2006: 477], помор. *сподобить* ‘приготовить, снабдить приправой’ [Дуров 2011: 387; Грандилевский 1907: 273]. Типологически логика развития «пищевой» семантики диалектных лексемы гнезда **dob-* сопоставима с логикой формирования значений общенар. *приправа* или *заправка*, восходящими к праслав. **prav-* ‘прямой’, ‘правильный’

Для арх., яросл. *пригонюшка* ‘приправа к кушанью’: «Во шти надь пригоношки положить» [СРНГ 31: 172] можно предполагать родство с олон., нижегор., костром., перм. *гоношйт* ‘копить, собирать что-либо’ (Карг) [СРНГ 7: 11]: скромные молочные приправы хозяйки обычно собирали, копили во время поста. Подобная семантико-мотивационная модель представлена, например, в твер. *скопыш* ‘накопленные для продажи молочные продукты’, ‘сметана’ [СРНГ 38: 83], родственном общенар. *копить* ‘собирать, сохраняя’. В качестве альтернативной мотивационной версии диал. *пригонюшка* ‘приправа к кушанью’ можно сопоставить с арх. *пригонюха* ‘прибаутка, шутка, поговорка’ [СРНГ 31: 171], реконструируя старшее значение слова как ‘добавка; то, что дополняет основное содержимое (будь то блюдо или речь)’.

Лакомства. В категорию лакомой для крестьян пищи попадали сладости, пироги, а также обильно масляные блюда, ср. *Всяк слатенький пирожок любит* (Вологод. у.) [РК 5/1: 515], волог. *не масляно не пирожно* ‘об отсутствии изысканной пищи’ (Выт) [СРНГ 27: 42]. Семантико-мотивационный анализ названий лакомой пищи дает понимание того, что крестьяне считали минимальным «продуктовым набором», а что излишеством. Среди мотивационных признаков, легших в основу слов со значением ‘лакомство’, ‘лакомый’, ‘лакомиться’, выделяются следующие:

- то, что услаждает вкус; то, чем балуют: во многих районах Русского Севера вкусная, лакомая пища называлась *лебезина* или *лебезинка*. Чаще всего так обозначали сладкую сдобную выпечку, которой угощали детей, ср. арх., волог. *лебезина, лебезинка* ‘печенье, сдоба’: «К празднику лебезинку пекли, оладьи да соченье» (Шенк), ‘вкусная еда, лакомство’: «Лебезина для ребенка только» (Нюкс) [СГРС 7: 45], арх. *лебизно* ‘сладкая выпечка’: «Лебизно называется там пирожки сладкие, большие пироги, печенье» (Онеж), волог. *лебезный* ‘о еде: вкусный, деликатесный’, ‘о человеке: выбирающий еду повкуснее’: «Такая лебезная она – всё шанежки да блинчики надо, чтобы всё лебезное было ей, повкуснее» (Ник) [КСГРС]; костром. *лебездинка* ‘вкусная (обычно сладкая) еда’: «Лебездинок мы не видали. Война была. Сейчас всё детей лебездинкам лебездят» (Окт), *лебездит* ‘баловать вкусной едой’ (Окт) [ЛКТЭ]. Авторы ЭССЯ относят эти производные к гнезду гл. **lebeziti* (рус. *лебезить* ‘угодничать, заискивать, пресмыкаться перед кем-либо’) [ЭССЯ 14: 81], полагая, что значение ‘лакомство’ не является

древним, «особенно, если принять во внимание его местный характер» [там же]. Таким образом, севернорусские диалектные факты служат интересным примером проекции социально-этических категорий в предметную сферу пищи, что редко при устойчивости обратных семантических переходов, ср. ‘сладкий, приторный’ > ‘льстивый’: *приторненько сластить* ‘льстить’ [Даль III: 453]; ‘маслить’ > ‘задабривать’: арх. *ма́слить* ‘задабривать кого-либо, стараться расположить к себе’, вят. *не до дна ма́сленый (ма́слян)* ‘о не очень ласковом человеке’ [СРНГ 18: 13]; перм. *са́лить* ‘давать взятки’, влад. *са́лится* ‘ласкаться’ [СРНГ 36: 62]; *воло́жить* ‘улещать, ублажать’ [Даль II: 234]. Традиционное отношение к пище и отношение к человеку взаимно проецируются: балуют лакомой пищей тех, кого любят и, наоборот, любят тех, кого балуют;

- то, что обмакивается, смачивается: арх. *мочинка*: «Чинка-мочинка сладенька, с чаем пили, вот и назвали “мочинка”», арх. *чинка-мочинка* ‘фольк. что-то сладкое’: *Чинку-мочинку / Слепому максимку, / Кто не даст, / Тому выткну глаз. / А кто даст – / Тому золотой глаз*, ‘десерт’: «Чинка-мочинка какая есть у нас?» (Онеж), арх. *чинка* ‘любая сладость (обычно в разговоре с детьми)’: «На тебе чинки! Малехонным конфетку дают, сахару кусочек. Мачешь в сахар – вот и сладко»; «Чинку какую дадим ребятёнку – конфетку, бишку, репу парену», ‘конфета’ (Онеж) [КСГРС]. Объяснение приведенных онежских слов кроется в особенностях народного чаепития: чай обязательно старались пить вприкуску с хлебом или чем-либо сладким – сахаром, печеньем и пр. – иначе чай считался пустым (см. Гл. 5. § 2.2. Чай и традиции чаепития). Подаваемый десерт (сахар, выпечку) обыкновенно *мачили* (диал. *мачить*) или *мочили* в чае, откуда и появилось название *мочинка*: ‘то, что обмакивается, смачивается’ > ‘десерт, лакомство’. Поскольку контексты употребления слова говорят о том, что подобными лакомствами обыкновенно баловали детей: слово могло войти в детский язык и язык общения с детьми, где и редуцировалось до формы *чинка* (детской речи свойственна редукция безударной части слова);

- то, что готовится отдельно, специально для кого-л.: волог. *усобинка* ‘специально для кого-л. приготовленная вкусная пища’ (Хар) [СРНГ 48: 73];

- то, чем угощают гостей или берут с собой в качестве угощения хозяевам: арх. *гостинец* ‘нечто вкусное, сладкое, лакомство’ (Онеж; В-Т, Карг, Мез, Нянд, Пин), *в гостину* ‘в качестве лакомства’: «У матери-то картошки всё в гостину» (Пин) [АОС 9: 391];

- то, что едят после достижения сытости: волог., костром. *наверхосытку, на верхосытке* ‘в знач. нар. о самом вкусном, оставляемом на десерт’: «Чего поела – наверхосытку еще и молока выпила» (Тот; Шар) [КСГРС; ЛКТЭ; РК 5/1: 305];

- то, что не относится к основной пище: костром. *лишнее* ‘сладкая выпечка, не основная пища, «десерт»’: «Пекли такие вахлюшки, на свадьбу так лишнее готовили – не каждый день будешь пироги есть» (Вох) [ЛКТЭ].

Названия лакомой пищи сопровождается комплекс социально-этических коннотаций: пищевое поведение лакомки представляется через совокупность конкретных идеограмм, описывающих его типичные бытовые действия, ср. волог. *калаушничать* ‘выпрашивать лакомый кусок’, ‘выискивать, где можно съесть’, ‘быть привередливым в еде’, ‘сидеть или стоять у стола, за спинами тех, кто ест, молча выпрашивая еду’ (Кад), *калаушник* ‘тот, кто стремится утащить незаметно от других лакомый кусок’ (Кад) [СГРС 5: 29] – очевидно, что привычка к лакомствам оценивается в народной культуре как нарушение общепринятых норм поведения.

§ 3. Наименования способов приготовления пищи

Как пишет А. Ф. Журавлев, «предназначенные в пищу продукты земледелия и животноводства и результаты присвоения (охоты, собирательства и т. д.) могли употребляться в сыром и приготовленном виде. Основные способы приготовления заключались в термической обработке – варке (глагол **variti*), испечении (**pekt'i*), жарении (**žariti*, **smažiti*, **pražiti*), – в сушении (**sušiti*) и вялении (**vędliti*), последнее также возможно с применением огня, заквашивании (**kvasiti*), засолке (**soliti*)» [Журавлев 1996: 128]. В кухне славян Русского Севера встречаются все упомянутые способы приготовления пищи, однако ограничены приемы жарения: производные глаголов **smažiti*, **pražiti*, относящиеся к процессу приготовления пищи в раскаленном жире или масле, на Русском Севере или не встречаются (**smažiti*), или не имеют широкого распространения (**pražiti*).

Одним из традиционных способов приготовления пищи было запекание или томление в печи. Этот тип кулинарной обработки назывался через дериваты гл. **pariti* и **pekti*, ср. арх., волог. *парить* ‘о процессе приготовления продуктов в русской печи путем нагревания без перемешивания (чаще о молоке)’ (Мез, Прим, Холм; Бел, В-Уст, Выт), волог. *парежѡм* ‘поставив кушанье в печь и не вынимая его, пока не начнут есть’ [СРНГ 25: 220], волог. *пекчи* ‘готовить пищу, стряпать’ [там же: 325]. Пекли не только хлеб и пироги (ср. волог. *попѣка* ‘пирожок’ (Гряз) [СВГ 7: 157], *печенье* (Гряз), *печенина* (Тот) ‘выпечные изделия из сдобного теста’ [СВГ 7: 55]), но и мясо, рыбу, молочные продукты, овощи, ср., например, распространенное лакомство *паренцы* ‘пареные в печи овощи: репа, брюква, морковь, свекла’ [СВГ 7: 8], волог. *печеница*, арх., волог. *печѣнка* ‘печеная репа, брюква’ [СРНГ 26: 347]. Благодаря использованию печи, важным становится «соложение» пищи – при длительном низкотемпературном воздействии многие продукты приобретали сладковатый вкус, ср. *слѣдкое* ‘блюдо, приготовленное в русской печи из растолченных ягод клюквы и ржаной муки’ (Баб, Вож)

[СВГ 10: 45], волог. *солоду́ха* ‘сладкое блюдо из ржаной муки’: «Солодуху из ржи делали, варили, как кашу, и ели» (Устюж) [КСГРС].

Пицца, приготовленная в печи, также называлась *жареной*: семантика глагола *жарить* и его производных в севернорусских говорах отличается от его русского литературного значения ‘готовить на огне с добавлением масла’ или общеславянского ‘готовить на открытом огне’ (о дифференциации славянских глаголов с температурным значением см. у Е. И. Якушкиной [Якушкина 2006; 2008]). Севернорусское «ж а р е н и е» подразумевало, скорее, тушение пищи в печи с добавлением воды или без нее, нежели приготовление в раскаленном масле (типичным для северной кухни было запекание грибов, рыбы, мяса, картошки с молоком и яйцом, ср. *залиту́ха* ‘кушанье из свежей рыбы или грибов, залитых молоком или сметаной’ (Баб) [СВГ 2: 129]). Многочисленные названия блюд типа *жарени́на*, *жарё́ха* и т. п.¹¹¹ на Русском Севере относились главным образом к запеканкам, ср. волог. *жарени́на*, *жа́ренца* ‘любая жареная, тушенная или запеченная пицца’: «Жаренину в печке сделают – хто картошку с яйцом, хто што» (Ваш); «Жаренину да и сальником у нас всякую кашу зовут» (Кир; Вож) [СГРС 3: 339; СВГ 2: 78], арх. *жарё́ха*, *жа́рница*, *жа́реница* ‘то же’: «Обабков наломаш, жарницу в латке нажаришь» (Пин) [АОС 13: 216, 225]; «Картошку в молоке запечёшь, это жареница» (Вин) [СГРС 3: 339]. Отмеченная семантика дериватов гл. **žariti* и соответствующая ей кулинарная традиция, возможно, сформировались под влиянием прибалтийско-финской пищевой культуры, не знавшей такого приема как жарение (о кулинарных приемах финской кухни пишет В. В. Похлебкин в [Уусивирта 1982: 4]). В масле на Русском Севере блюда жарились крайне редко: таким образом готовились лишь некоторые виды выпечки – оладья, лепешки и блины, ср., восходящие к основе **pražiti*: волог. *пря́жить* ‘жарить в масле (о пирожках, лепешках)’ (Бел, Выт, Кад) [КСГРС; СРНГ 33: 82], арх., волог. повсем. *пря́женик* ‘лепешка или маленький пирожок из кислого теста, обжаренный в масле’ [КСГРС; СРНГ 33: 81], волог. *пря́женики* ‘продолговатые олашки из крупчатой или пшеничной муки на молоке или воде; жарятся в масле’ (Вологод) [РК 5/1: 513], волог. *кислопря́жи* ‘жареные в масле кусочки кислого теста, пышки’: «Кислопряжи – кусочки теста в масло кладут и жарят» (Выт) [СГРС 5: 151] и др.

Разграничение «*жареных*» и «*вареных*» блюд было связано с противопоставлением густой и жидкой пищи: широко распространенные названия типа арх., волог. *ва́рево*, *варени́на*, *варёнье*, *ва́ря* [АОС 3: 45, 46, 51; СВГ 1: 57; СГРС 2: 29] относились, прежде всего, к похлебкам или напиткам, приготовленным в горшке, котле или корчаге (ср. арх., волог. *варёнье*, *варёнё*, *ва́ря* ‘любое жидкое кушанье’ (Тарн, Шексн; Шенк) [СВГ 1: 57; СГРС 2: 26], арх. *ва́ря* ‘напиток,

приготовленный путем варки': «Варя – брага, пиво, квас» (Холм) [СРНГ 4: 63]), тогда как «*жареные*» блюда отличались большей густотой.

Пареная или вареная в печи пища составляла основу северного рациона: именно количество продуктов, необходимое для приготовления «*вари*» или «*жаренины*» на одну трапезу, служило мерой их количества: объемом «*на жаренину*» или «*на варю*» измеряли количество выловленной рыбы и собранных грибов. Широко распространенное архангельское и вологодское *ва́ря* называло количество пищи или напитка, сваренное за один раз (ср. *на варю, на одну варю, на две вари* 'о количестве собранных грибов, пойманной рыбы и пр.': «Пойдут с ватой карасей бродить, принесут бидончик на варю – на другую» (Уст); «Каждый день на две вари приносиу грибоу» (Хар); «Пять рядоу выкопала, на одну варю накопала» (У-Куб) [КСГРС]), а также сами продукты, необходимые для приготовления вареной пищи («У охотника варя под пятой» (Леш); «Да вот взяла варю на уху» (Карг); «Пойдёшь на сенокос, возьмёшь кусок мяса: надо варя взять, взяли варю-то» (Кон) [СГРС 2: 29]). Одна из народных классификаций грибов предполагала их деление на виды, которые варятся и солятся, т. е. в соответствии с основным способом приготовления: арх. «*Варяга* есть, так *соляги* нет; *соляга* есть, так *варяги* нет – моя бабушка так говорила» (Карг) [СГРС 2: 29].

В словарной подборке вологодских слов, сделанной И. Н. Муромцевым в 1852 г., различаются три вида кулинарных мер: мера продуктов для жаренья, суточная норма пищи и количество сваренного напитка. Для всех этих идеограмм использованы производные гл. *жарить* и *варить*, ср. *жаренина* 'количество грибов, потребное для изготовления из них жаркого': «Много ли набрал? А на жаренину насбирал», *варя* 'все количество пива, кислых щей, квасу или меду, сваренное в один раз', *ва́риво* 'мера провизии или приправы для сварения какого-либо жидкого кушанья, достаточного для продовольствия одного или нескольких человек в течение суток': «У нас крупы-то и на вариво не будет»; «Говядинки-то осталось ище на варивцо»; «Тут на три варива будет» [Дилакторский 2006: 47; Муромцев 1852: 404].

Помимо привычного приготовления блюд в печи была распространена технология быстрого приготовления жидких блюд путем замешивания муки на воде или простокваше. В отличие от горячих блюд (типа *варя, варево*), холодные похлебki считались *сухими*, т.е. приготовленными из сухих ингредиентов без варки, ср. волог. *суховára* 'затируха из ржаной муки крупного помола, заваренной на молоке' (Кадн. у.) [СРНГ 43: 7], волог. *сухомес* 'толокно, замешанное на холодной воде' [РК 5/1: 140]. Холодные блюда употреблялись во время полевых работ или на промыслах и ценились гораздо ниже, чем сваренные в печи: *На путине и сухомес цени, а воденяша – в удовольствии; На промысле и пустая воденяша в охотку* (помор.) [Гемп 2004: 461], «Сухомес-то поперек горла станет»; «Толокняной сухомес – всё ничего, ржаной-то – на воде, тот тяжеловат» [Гемп 2004: 496]. Уже само то, что блюдо было сварено, а

на замешано, придавало ему пищевую ценность: *За вкус не секусь, сваренó горячо* ‘выражение хозяйки при подаче на стол блюда’ (Окт) [ЛКТЭ], *За вкус не бересь, а горячи будут* ‘то же’ (Кадн. у.) [РК 5/2: 445].

Горячей пище приписывалась не только роль основного блюда на застолье, но и особая ритуальная функция, ср. беломор. *горячее* ‘угощение в доме родителей невесты на следующий день после свадьбы’: «А на горячих теща блины подавала» [Мызников 2021: 106]. Подобный статус самостоятельной перемены блюд в современной кулинарии имеет именно *горячее*, подаваемое после холодных блюд, а принятое в общественном питании разграничение *первое – второе* предполагает подсчет горячих блюд.

Основными способами заготовки пищи впрок были сушка (вяление) и квашение (соление, подробнее см. Гл. 3. § 4.4; Гл. 5. § 4.2). Сушили ягоды, грибы, рыбу, мясо, репу и даже капусту (подробнее см. Гл. 2. § 1.1–1.4). Последние обыкновенно сначала парили в печи, а потом вялили, ср. *вяленица* ‘сушеная пареная репа, брюква, морковь’ (Вологод, М-Реч, Ник, Хар) [РК 5/1: 513; 5/3: 23–24; СГРС 2: 288], *валенца* ‘то же’ (Вож, Хар) [СГРС 2: 15]; волог. *пареница* ‘высушенная брюква или репа’ (Тот) [КСГРС]; арх., волог. *сушёнка* ‘то же’: «Брюкву высушивали и выпаривали в печке, этим лакомились, паренцы да сушёнка» (В-Важ; Баб; Пин) [КСГРС]; «Свежую капусту вялят следующим образом: разрежут кочень на две или па четыре части, положат в корчагу и поставит в вольную печь, чтобы запарилась. Когда запарится, пластинки капусты кладут прямо на печной под и завяливают. В таком виде капуста сохраняется год и более» [Иваницкий 1890: 26–27]. Зимой вяленые овощи или ели с квасом или *сухоешкой* [там же: 27].

§ 4. Обозначения категориальных свойств пищи

В системе народной таксономии пищи и питания можно выделить ряд классификационных признаков, непосредственно отражающих свойства пищи, а также характеристики, приписываемые пище под влиянием внешних факторов. К первой группе относятся обозначения ее вкуса (кислая – соленая – сладкая – пресная – горькая – острая), состава (сухая – влажная, сухая – жирная, густая – жидкая, растительная – животная, сытная – пустая и пр.), особенностей приготовления (только что – давно приготовленная, вареная – жареная – печеная – заквашенная и пр.) и т. д. Вторая группа наименований включает характеристики, определяемые культурно-историческим или социальным статусом пищи: представление о постной и скоромной пище сформировалось под влиянием христианских регламентаций, деление пищи на богатую и бедную соотносилось с материальным положением

едока, субъективной антропоцентрической является оценка блюда как невкусного или напротив, вкусного, лакомого и пр.

В задачи этого раздела входит выделение признаков пищи, лежащих в основе ее народной систематизации. Сведения о наивной классификации пищи возможно почерпнуть не только из анализа ее семантики и внутренней формы, контекстных связей, но и описаний рациона, которые предлагали бытописатели XIX века, нередко следовавшие за народной рубрикацией блюд. Существенным для этнографов представляется противопоставление холодной и горячей пищи, хлеба и прочих блюд, блюд из культивируемых злаков и другой растительной пищи, а также пищи животного и растительного происхождения. Кроме того, при представлении севернорусской кухни большинство этнографов различали пищу в зависимости от достатка хозяев, ситуации и времени употребления: делили блюда на повседневные, праздничные и обрядовые, скоромные и постные, типичные блюда летних полевых работ, пищу крестьян и наемных рабочих; зимний и летний рацион. Вероятно, мы имеем дело с типовым вопросником, поскольку в ключевых рубриках тематические классификации, предлагаемые разными этнографами, совпадают и редко кто из собирателей предлагал иную и/или более развернутую видовую систематизацию блюд. Так, в материалах архива кн. В. Н. Тенишева, собранных корреспондентом В. Н. Чапурским, встречаем: «Для удобства обозрения кушаний я разобью их на следующие категории: 1) растительная пища: а) черный хлеб; б) холодные кушанья; в) горячие кушанья; г) пироги; д) печенья; е) каши; ж) посторонняя растительная пища. 2) Животная пища: а) холодные кушанья; б) горячие кушанья; в) пироги; г) жаркое. Черный хлеб составляет основу крестьянского обеда и ужина» [РК 5/1: 512]. В книге «Материалы по этнографии Вологодской губернии» Н. А. Иваницкий, отмечая преобладание растительной пищи, определял те же составляющие рациона: «а) черный хлеб; б) холодные кушанья; в) горячие кушанья; г) пироги; д) печенья; е) каши; ж) посторонняя растительная пища» [Иваницкий 1890: 22]. Отдельно приводится животная пища – молоко, рыба, «мясо четвероногих» и яйца.

Рассмотрим некоторые другие признаки, важные для народной таксономии пищи.

4.1. Жидкий – сухой

Семантика рассмотренных выше слов *варя*, *варево* и т. п. выявляет существенное для организации традиционного питания противопоставление влажной и сухой пищи, к которой относился прежде всего хлеб. Если хлеб составлял необходимый пищевой минимум, то наличие жидкого приварка-*харчей* уже воспринималось как дополнительный «бонус» к рациону, ср. «Вообще на харчи крестьяне не взыскательны: был бы им хлеб» (арх.) [Ефименко 1877: 68]. Слово *харчи́* на Русском Севере называло жизненно важную жидкую пищу, наряду с хлебом составляющую основу рациона, ср. арх., волог. *харчи́* ‘приготовленная, обычно горячая пища без

хлеба; приварок’: «В посты-ти всяки харчи в охоту» (Пин); «Разны харчи да на разных блюдах. Вот и перемены называют. Всякие харчи-то были, житники пекли и шаньги всякие» [СРНГ 49: 341]; помор. «Харч у каждого по его достатку, не всем един» [Гемп 2004: 470], помор. *харчить* ‘кормить, обеспечивать пищей’: «Сын-от заботливый харчит отца с матерью, стары они, нерабочи» [Гемп 2004: 470]. Противопоставление «харчи – хлеб» интересно с экономической точки зрения: при найме работник и хозяин отдельно договаривались, за чей счет будут выдаваться приварок и хлеб, ср. волог. *на чьих-л. харчах* ‘на чьем-л. приварке (без хлеба)’: «Мы живем (у хозяина) на своих харчах, т. е. хлеб хозяйский, а приварок свой» [СРНГ 49: 341]. На территориях, где был распространен рыболовный или охотничий промысел, под словом *харч* подразумевали не жидкую пищу, но запас продуктов долгого хранения, которые брали с собой из дома: «На промысел берем харч проверенный, чтоб не бусел и не киснул»; «Сухарь хлебный тоже харч, но уж с хлебушком не ровня»; «Берем для харча бруснику, клюкву, а иной раз и морошку для кежа – всё пригодится» [Гемп 2004: 470].

Это же противопоставление «жидкая горячая пища – хлеб» прочитывается в семантике специфически северного *артиль* ‘жидкое горячее блюдо’: «У них севодни и артили-то нет, один хлеб» (Устюж; Ярен) [СРНГ 1: 279], а также слова *привар* или *приварок*, которое широко использовалось этнографами и лексикографами Русского Севера для обозначения жидкой пищи. Сейчас оно практически вышло из обихода, сохраняясь лишь как специальный термин для обозначения жидкой пищи, дополняющей сухой солдатский паек. В этом значении *приварок* употреблялось еще в XIX в. и было записано В. И. Далем как: «Привар и приварок м. воен. всякая добавочная пища к солдатскому пайку, варево, волога или приправа, мясо, масло, молоко, овощи и пр. На постое паёк от казны, привар от обывателей; в казармах привар идет от харчевых и артельных денег» [Даль III: 401].

Дифференциация влажной и сухой пищи прослеживается в противопоставлении блюд, которые *хлебают*, и пищи, которую *кусают*, ср. волог. *хлебово* ‘похлебка’: *Мы роботы не боимся, только хлебово давай* (Белоз) [Лапин 1994: 232], волог. *прихлёбываться* ‘надоедать, приедаться (о каком-либо жидком кушанье)’ (Сямж) [СВГ 8: 70], общенар. *похлебка* – в противоположность волог. *кус на кус(ь)* ‘всухомятку, питаюсь сухой пищей’: «Придем с поля, поедим кус на кус, да и опять в поле» (М-Реч) [СВГ 4: 23]; «Пейте чай-от, чего кусь на кусь» (Вологод) [СГРС 6: 313], а также общенар. *перекус*. Именно по наличию жидкого блюда считали количество полноценных трапез. Все, что ели в промежутках между приемами пищи, «таская» куски и не употребляя жидких блюд, не относили к полноценной трапезе, ср. костром. *пóволоча* ‘прием пищи не вовремя’: «Поволочи не надо, чё таскаете кусок сухой, паужна-то помешкайте», *потрушничить* ‘перекусить; поесть всухомятку, таская куски между приемами пищи’ (Пав) [ЛКТЭ], волог. *натрушничаться* ‘то же’: «Я не буду есть, я натрушничалась, насобирала то конфетки, то яблочки» (Тот) [КСГРС].

В то же время, например, упомянутое ранее севернорус. *выть* ‘прием пищи’ [СГРС 2: 266] в вологодских говорах встречается и в значении ‘жидкая пища, похлебка’: «Всё, которое можно хлебать блюдо, – это выть» (В-Уст) [СГРС 2: 266–267]: связь идеограмм ‘прием пищи, трапеза’ и ‘жидкая пища’ выявляет принципиальность соотношения количества приемов пищи с употреблением жидких блюд. Даже общенародный глагол *хлепать* ‘есть жидкую пищу, зачерпывая ложкой’ в вологодских говорах можно встретить в значении ‘есть (в том числе и твердую пищу)’: «Рыбу жареную хлепать будете?» (Вож); «Садись с нами жареху хлепать» (В-Уст) [СВГ 11: 187] – процесс употребления жидкой пищи становится прототипом употребления всякой пищи вообще.

Одним из ключевых слов, представляющих народную концепцию пищи в аспекте противопоставления влажных и сухих блюд и продуктов, было сущ. *волога* (< праслав. **volg-*). Несмотря на единство происхождения, древнерусская форма *волога* и старославянизм *влага* существенно разошлись в своих значениях. *Влага* известна русскому литературному языку в значении ‘жидкость, сырость’, тогда как форма *волога* сохранилась лишь в севернорусских и северо-западных говорах в более предметных значениях, относящихся преимущественно к области пищи. Эта семантическая дихотомия возникла достаточно рано – еще в древнерусском языке фиксируется *волога* ‘сваренная жидкая пища, варево’ [СДЯ 1: 486]. Сущ. *волога* и его продолжения в современных севернорусских говорах имеют родовое значение, относящееся к разным типам влажной пищи. Приведем основные из них:

- ‘всякая жидкая пища (суп, уха, кисель и т. п.)’ – арх., волог. *волóга* (Карг; Вашк, Кир, Тот): «Все виды супов вологами раньше называли; без вологи ни сыт, ни голоден» (Кир); «Уха или мясное чего – волога, общее название пищчи; вот, говорят, никакой вологи сегодня не сварила» (Карг) [СГРС 2: 151]; «Без вологи в будень за стол не сядут» (олон.) [СРНГ 5: 46–47], а также [СВГ 1: 72; АОС 5: 40]; помор. «За вологой на промысле скупаем»; *Одной вологой сыт не будешь* [Гемп 2004: 461];

- ‘любая пища, кроме хлеба; всякая пища, съестные припасы’ – арх., волог., костром. *волóга* [СРНГ 5: 47]; «Почто чай пьёшь без вологи-то? Наваливай сахару, творогу, огурцы наваливай» (Выт) [СГРС 2: 151]. В этом значении *воложная* пища противопоставлялась *хлебной* – выпеченной из муки (помор.) [Гемп 2004: 96];

- ‘всякая приправа, добавка к еде’, ‘начинка пирога’ – арх. *волóга* ‘приварок, приправа к еде’ [Подвысоцкий 1885: 21], олон. *волóга* ‘вареная говядина, рыба и вообще приправа к щам, ухе, а также вареная жидкая пища’: *щи с вологой*; «Без вологи в будень за стол не сядут» [Куликовский 1898: 11]; арх., волог. ‘начинка пирога’: «Полевахи гороховые: тесто дрожжевое, ржаное, а волога из гороховой муки» (Кон; Выт) [СГРС 2: 151];

- ‘то, из чего готовится пища; продукты питания, преимущественно заготавливаемые в дикой природе – грибы, ягоды, рыба, дичь’ – арх., волог., костром. *волóга*: «Он заготовлял себе вологи» (Солигалич) [СРНГ 5: 46–47]; «Раньше были всякие вологи. Волога – это питание человека; ягоды, рыба, птица – всё волога»; «Из леса – волога, в магазине – тоже волога, крупа там всякая, пряники» (Уст); «Надо вологу на зиму заправлять, грибы да ягоды – вот и волога» (Онеж; Выт) [СГРС 2: 151–152]; «По осени готовим вологу на зиму <...> заготовка – солена рыба, потом с огородов что и из лесу» (помор.) [Гемп 2004: 461];

- ‘грибы, подходящие для соленья: зимний запас соленья, грибов’ – арх., волог., костром. *волóга*: «Вологой называют, когда солёный гриб растёт. Волога пошла, растёт»; «Вологи поносили, грузди, вовденицы, солят вологи-то, а грибы-то сушат» (Бабуш; Ветл, Чухл) [СГРС 2: 151–152; СРНГ 5: 46–47];

- ‘жир, масло’ – арх., волог., костром. шир. распр. *волóга* ‘жир, жирные продукты (сметана, масло, сало и т. п.)’: «Наверху-то всё волога одна, суп варишь – мясо-то воложное» (Сок) [СГРС 2: 151; СРНГ 5: 46–47], арх., волог. шир. распр. *волóжный* ‘жирный, содержащий много жира, масла’: «Воложная еда – много масла, жиру, сала» (В-Важ), волог. ‘имеющий начинку из творога и сметаны’ (Устюж, Чаг) [СГРС 2: 153], арх., волог. шир. распр. *волóжно* ‘жирно’ [СГРС 2: 153; АОС 5: 41–42], арх. *вóложь* ‘сало, жир у животного’ [СРНГ 5: 49].

В перечисленных значениях слово *волога* встречается не только в говорах Архангельской и Вологодской областей, но также на территориях, расположенных западнее или южнее рассматриваемого региона – преимущественно в Новгородской, Псковской, а также Ярославской, Тверской и Московской областях (см.: [СРНГ 5: 46–47]). Для словообразовательного гнезда сущ. *волога* можно выделить две основные группы значений – ‘жидкая или влажная пища’ и ‘масло, жир, скоромная приправа к еде’, которые объединяет идея увлажнения, насыщения влагой или жиром: благодаря жидкости и жиру пища становится более мягкой, влажной. Именно влажная и жирная, *воложная* пища считалась крестьянами вкусной и лакомой, что отразилось в соответствующих значениях слов гнезда **volg-*, ср. арх., костром. *волóжный* ‘вкусный, лакомый’ [СРНГ 5: 49; Даль I: 234], волог. *воложно* ‘лакомо, сладко’ [СРНГ 5: 48], тогда как сухая и ничем не сдобренная пища интерпретируется как перцептивно неприятная, «некомфортная» для пищеварения, ср. арх. *удавиховато* ‘сухо (о пище)’: «Удавиховато, когда в горле застревают» (Нянд) [КСГРС].

Родовая семантика сущ. *волога* ‘любая пища, кроме хлеба; всякая пища, съестные припасы’ сформировалась на основе значения ‘всякая жидкая пища (суп, уха, кисель и т. п.)’, в свою очередь восходящего к первичной семантике ‘влага’. Подобную линию развития значений восточнославянского *волога* реконструировал и Р. Эккерт [Эккерт 1986: 242], отметив, что контексты со словом *волога* и *хлеб* в древнерусских и русских диалектных текстах демонстрируют

семантическую оппозицию ‘влажная, мягкая (частично жидкая), жирная пища’ и ‘сухая, нежирная пища’ (хлеб): «...и вздорожиша все по торгу: и хлѣбъ и волога»; «Волога хлебу подмога»; «Поедите хоть раз и без вологи»; «Солоно, воложно – за то жену не бить, а хлеба не станет – мужа не бранить» [там же: 243]. Выдвинутое предположение о противопоставлении *сухой* и *воложной* пищи как хлеба и «не хлеба», хлеба и жидкой пищи, подтверждают как семантика арх. *волога* ‘пища, харч, съестные припасы, но не хлеб’ [СРНГ 5: 47], так и многочисленные контексты: волог. «*Вологи* бы какой похлевать, а то *сухо* во рте» (Кир); «Без *вологи* – без ничего значит, *всухомятку*»; «Что один *хлеб* без *вологи* ешь? (Выт) [СГРС 2: 151]; «Тружались за монастырским *хлебом* и *волоною*» (помор.) [Гемп 2004: 461]. Об отсутствии на трапезе *воложной*, т.е. вареной или горячей, пищи вологжане говорили *сухоёжка* (Сямж), *есть сухомёсом* ‘есть, питаться без жидкой и горячей пищи’ (Тот) [СВГ 10: 166].

Таким образом, противопоставление влажной и сухой пищи было значимо для организации трапезы, состоящей из основного, жидкого вареного блюда и хлеба, или суточного рациона, чередующего употребление полноценных жидких блюд и перекусы сухой пищей.

4.2. Сытный – пустой, голодный

Основу севернорусского рациона составляли злаки и выпекаемые мучные изделия, которые обозначались как *хлебное*: «Кончали жатву, овёс несли в дом, штѣб велося хлебное» (волог.: К-Г) [КСГРС]. Именно хлеб был эталоном сытной, вкусной и изобильной пищи, ср. арх. *хлебно* ‘вкусно, питательно’ (Прим), ‘о большом количестве хлеба или других продуктов’ (В-Т), арх. *хлебный* ‘вкусный, сытный’: «Наважка хлебна рыба, селѣдка по мне не хлебна» (Прим) [КСГРС]. По количеству необходимого хлеба считали расходы семьи, хлеб был мерой затрат на пропитание, ср. арх. *с хлеба долой* ‘нет больше заботы содержать кого-л., “гора с плеч”’: «Убежали мы, дак они говорят: “Слава Богу, с хлеба долой!”» (Шенк, Холм) [АОС 11: 348]. Еда без хлеба мыслилась как пустая и не дающая сил, ср. арх., волог. *есть голью* ‘есть без хлеба’: «Опять голью ешь, через час опеть прибежишь» (Прим; Устюж, Чаг) [СГРС 3: 89], арх., волог. *пить голью* ‘пить чай, молоко и др. без хлеба, сахара и пр.’ (Чаг) [СГРС 3: 90], волог., костром. *наголо* ‘без хлеба’: «На картошке жить – наголо, без хлеба исти» (В-Уст; В-Важ, Выт, Тот) [КСГРС; ЛКТЭ]; арх. *впустую, напорожно* ‘то же’: «Картошку-то будем есть напорожно, впустую-то» (В-Т) [АОС 6–7: 13] и др.

Помимо пищи без хлеба, пустыми признавались супы без крупы или мяса (волог. *простой суп* ‘суп без мяса’, волог. *полый суп* ‘суп без крупы’: «То полого супу наварят, то шти. Шти – это с крупой, с мясом, а полой – это картовина да мясо» (Ник), волог. *пўстики* ‘постные щи’ (Белоз), арх., волог. *пустоварка*, арх. *пустоварь*, волог. *пустоваря* ‘суп или похлебка без мяса’ (Мез; Ваш, Чаг) [КСГРС]), пироги без начинки (волог. *простой пирог* ‘пирог без начинки’ (Ник) [там

же]), чай без сахара и десерта (ср. арх. *пустовать* ‘пить чай «с пустом», безо всего’: «Так вы не пустуйте, пожалуйста, чего есть на столе – всё ешьте» (С-Двин) [там же]). Все наименования, обозначающие перечисленные идеограммы, представляют собой каритивные прилагательные (*полый, пустой*) и их производные.

Мотив пищевого изобилия и достатка воплощают диалектные лексемы *спорина, споркий*, входящие в праслав. гнездо **spor-* ‘процветание, прибыль’ (ср. др.-русск. **спорыня** «изобилие, избыток»), которые сохранили на Русском Севере свое старшее значение, ср. *споркий* ‘об обильной пище; питательный, сытный (о пище)’ (Даль) [СРНГ 40: 227], костром. *бог дал спорини* ‘о наличии в доме сытной пищи’: «У меня бабушка говорила раньше: “Бог дал спорины”, – все мало будут есть, но наедаться» [ЛКТЭ]. Диал. *спорина* входит в состав многих благопожеланий, направленных на то, чтобы количество пищи не уменьшалось, ср. костром. *спорый* ‘обильный, богатый (о хлебе)’: «Спорину несли в дом – штёб хлеб-от споряе был, штёб скотина велась», *спорина* ‘удача, благополучие, прибыль’: «Если я песка <сахара> взяла, то крестики положу (туда), перекрещу, чтобы меньше не становилось, чтобы не убывало, скажу: “Дай Бог спорины!”» (Окт) [ЛКТЭ], волог. *спорина в стряпню* ‘благопожелание хозяйке, которая готовит пищу’ (В-Уст) [СВГ 10: 101]. По мнению Л. Ю. Зориной, специально исследовавшей вологодские благопожелания, «старинное слово *спорина* означает успех, удачу, прибавку в чём-либо» [Зорина 2012: 73]. Добавим, что существенным здесь являлся мотив «бесконечности» пищи и неиссякаемости ее источника: чтобы скотина велась, тесто ферментировалось на закваске, а сахар не кончался.

4.3. Постный – скромный

Принципиальное для традиционного рациона противопоставление постной и скромной пищи выстраивало календарный годовой цикл, представлявший собой чередование периодов, которые предполагали употребление преимущественно растительной или мясной и молочной пищи. Преобладание в рационе пищи растительного или животного происхождения было обусловлено, с одной стороны, естественными природно-климатическими и хозяйственными факторами: пик употребления зеленой растительной пищи приходился на лето, мяса – на осень, наиболее скудным был весенний рацион, когда запасы пищи иссякали и т. д. Зимнее воздержание от молочных продуктов, могло быть связано с отсутствием молока у коров, готовящихся к отелу, ср. волог. *межумолок, межумолоки* ‘промежуток времени, когда корова не дает молока’: «Когда перестаёт доить, её запускают, чтобы она отдохнула – дак это межумолоки называются» (У-Куб); «Если вихорь на спине близко к лопаткам, дак межумолоки короткие» (В-Уст) [СГРС 7: 269]. С другой стороны, рацион искусственно регламентировался церковным календарем,

предполагавшим чередование постов и мясоедов, а также дней недели, когда запрещалось или допускалось употребление скоромной пищи.

Как и в общерусской традиции, в говорах Русского Севера основным наименованием пищи, разрешенной в периоды церковного поста, стало образованное от сущ. *пост* прилагательное *постный*. Слово *постный* – единственное из рассматриваемых обозначений постной пищи, которое является древним заимствованием (< др.-в.-нем. *fasto* ‘пост’ [ТСРЯ: 705]) и сформировало кулинарное значение вторично на основе христианской семантики. Поскольку прил. *постный* в своем «пищевом» значении не отражает севернорусской специфики, отдельно мы на нем останавливаться не будем.

В народной традиции противопоставление постной и скоромной пищи может оцениваться как оппозиция сухого и влажного: если семантику ‘скоромный’ развивает рус. *волога* ‘влага’ (арх. *волóжное* ‘мясная и молочная пища, скоромное’ (Уст) [СГРС 2: 153]), то значение ‘постный’ – прил. *сухой* (арх. *есть сухо* ‘есть пищу без масла, сдобы’ (Карг) [АОС 13: 155], *сухоядец* ‘не употребляющий животной пищи’: *Заяц сухоядец, а лиса воложница* [Даль II: 234], арх. *сухие дни* ‘дни недели, когда нельзя есть мясо; постные дни’ [СРНГ 43: 13]). Приведенные значения прил. *сухой* вписываются в систему других его значений, объединенных идеей каритивности, т.е. недостатка, отсутствия (подробнее см.: [Толстая 2008]): *сухой* предполагает не только отсутствие молочной, мясной или вареной пищи, но и отсутствие угощения вообще, ср. костром. *сухой* ‘без угощения (о празднике, встрече и т. п.)’: «Пойдем на сухие именины» (Ветл) [СРНГ 43: 14]. Кроме того, диалектное осмысление «сухого» как постного может быть наведено церковной практикой *сухоядения* – строгого поста, подразумевающего отказ не только от скоромных, но и от вареных, термически обработанных блюд.

Наряду с названиями, распространенными также в других группах говоров и встраивающих севернорусскую традицию в общеславянское пространство, существует группа наименований, обусловленных уникальными для Русского Севера культурно-историческими практиками. Например, появление архангельского *репяное* ‘постная пища’: «Репяное ели: картошку, лук, капусту, грибы да»; «До Паски пост, дак репяное надо исти, без мяса»; «Репяное – постное, а мясо, масло – скоромное» (Вин) [КСГРС] связано с доминирующей ролью репы в постном рационе севернорусского крестьянина. Как общее наименование постной пищи в Вологодской области записана собирательная форма *ушное*: «На пост ушного наготовили – картошка да редька» (Нюкс) [КСГРС], родственная общенар. *уха*. Развитие семантики ‘постная пища’ объясняется, во-первых, тем, что уха как рыбное блюдо противопоставлялось мясной, скоромной пище, а во-вторых, слово *уха* на Русском Севере обозначало не только рыбную, но и грибную похлебку, которая была широко распространенным постным блюдом и составляла основу постного стола, ср. арх., волог. *уха*, *грибная уха* ‘грибной суп’: «Из грибов уха –

грибница» (Вин, Карг, Котл, Лещ, Мез, Холм; Гряз) [РК 5/2: 141; АОС 10: 62; КСГРС], волог. уха-егорка ‘то же’ (Вашк), арх. уха ‘то же’ (Вин) [КСГРС].

Записанное в Лешуконском районе Архангельской области слово *сыродуб* ‘постная пища’: «В пост сыродуб ели»; «В это время мясо не ели, сыродуб готовили» [КСГРС] можно рассматривать как семантически переосмысленную и словообразовательно трансформированную устойчивую фольклорную формулу. Так, в севернорусском фольклоре, преимущественно в былинах, причитаниях и свадебных песнях прил. *сырой* было устойчивым эпитетом сущ. дуб¹¹², ср. *А стоит уж в чистом поле да сырой дуб / Да в обним уж он стоит да человеческий* (олон.) [СРНГ 43: 161], встречается и композитная форма *сыродуб* ‘эпитет дуба’: *Ходила она к сыродубам: «Сыродубы вы, сыродубы, сделайте вы колоду и складите вы княгину во колоду»* (мурман.), север. *сыродубный* (костром., яросл. *сыродубовый*, петерб. *сыродубый*) ‘дубовый’: *Под матушку да под сыру землю, / Под гробницу сыродубную, / Под тонкие да белы саваны / К своему кормильцу батюшку!* (север.) [СРНГ 43: 160]. Очевидно, что фольклорная форма *сыродуб* возникла на основе устойчивой формулы *сырой дуб*. Образование подобных дериватов композитной структуры характерно для фольклорных текстов; встречаются сходные примеры и в диалектах, ср. диал. *дуботолк*, *дуболáz*, фольк. *дубоглót* [Агапкина, Березович 2020: 324]. Есть варианты финальной позиции компонента -дуб, ср. смолен. *вертодуб* ‘ругат. слово – непостоянный’: *Стоит дуб-вертодуб, на тым дубе птица-вертеница* (загадка о солнце) [СРНГ 4: 154], широко распространенное диалектное наименование растения *стародуб*, *стародубка* ‘растение семейства лютиковых: адонис, анемон и др.’ [СРНГ 41: 80], а также *стародубщина* ‘раскольничий толк поповщины’, волж. *стародубы* ‘бурлаки’ [там же].

Значение ‘постный’ у формы *сыродуб* могло появиться под влиянием нескольких факторов. Во-первых, прозрачная внутренняя форма слова ассоциируется с растительной, невареной, т. е. постной пищей. Во-вторых, судя по песенным текстам, эпитеты *сыродубовый*, *сыродубый* часто относились к сущ. *стол* и таким образом становились элементом вербального кода трапезы, ср. *Как сажали-то младу молодую, / За столы-то ли сыродубовы / За скатерочки новоклетчатые* (костром.), *Как з-за тех столов да сыродубыих / Становился собака вор донской казак* (петерб.) [СРНГ 43: 160]. Возможность текстового источника формы *сыродуб* поддерживается и тем, что наименования фольклорного происхождения встречаются в севернорусской лексике довольно часто, ср. рассмотренные ранее *ествушка*, *питер-идер* и пр.

Если родовые наименования постной пищи могут оформляться через растительный или рыбный код (ср. *репяное*, *сыродуб*, *ушиное*), то названия скоромной пищи или отмечают ее животное происхождение (арх. *скотское масло*, *коровье масло* ‘сливочное масло’ (Пин) [СРНГ

38: 120]), или восходят к обозначениям мясных и молочных продуктов в результате семантического расширения ‘молочная пища’ > ‘любая скромная пища’¹¹³ (ср. волог. *молóчный* ‘скромный’ (Ник) [КСГРС], костром. *молóчное* ‘любая скромная пища’: «В посты не ели молочное, только чтоб выжить» (Вох) [ЛКТЭ]¹¹⁴, волог. *молочíна* ‘молочные продукты’: «Жили без молочины, на одном клеверу», *молóчничать* ‘есть скромную пищу’ (Ник) [КСГРС], а также противопоставление *молошная* и *огородная пища* у поморов [Гемп 2004: 460]).

Специфичной для Русского Севера является форма *молосный* и ее производные, ср. арх., волог. *молóсный* ‘с большим количеством жира; скромный’: «Суп-от бывает постный и молосный» (Ник); «Сметаны побольше – и вот молосный пирог будёт» (В-Уст, К-Г; Котл, Пин) [КСГРС; СВГ 4: 90; СГРС 7: 318], арх., волог., костром. *молóсное* ‘скромная пища’: «Когда разговееются, придут из церкви и едят молосное»; «Молосного в заговенье накопят – масла, творогу бочки стояли ведь» (В-Уст; В-Т; К-Г, Ник, Сок; Вох, Окт, Пав) [СГРС 7: 318; ЛКТЭ; СВГ 4: 90]; «В пост молосное не ели, бабушка станет в сосок молоко наливать, так потом руки вымоет» (Вох; Пав) [ЛКТЭ], ‘мясной’: «Из мяса если готовили – так молосный артиль у нас» (Вох) [ЛКТЭ], арх., волог. *молóсниться* ‘есть скромную пищу’: «В пос нельзя молосниться, согрешила – обмолоснилась» (В-Уст; Котл; Шар) [СГРС 7: 318; ЛКТЭ], ср. также волог. *молосное масло* ‘топленое масло’ (Ник) [КСГРС]. Перечисленные названия локализованы преимущественно на юго-востоке Вологодской области и севере Костромской области, за границами Русского Севера однокоренные формы встречаются в пермских говорах и говорах Среднего Урала, ср. перм., ср.-урал. *молóсный*, *молóстный* ‘молочный, скромный’, *молóстное* ‘скромная пища’ [ДСРГСУ: 302; СПГ 1: 521; СРНГ 18: 238], ср.-урал. *молóст* ‘скромная пища’: «В среду и пятницу нельзя молост есь, а в остальные дни можно» [ДСРГСУ: 302]. Узость территории бытования слова в сочетании с высокой частотностью его употребления могут свидетельствовать о сохранении в этих зонах некоторой архаической основы.

На первый взгляд, форма *молóсный* может быть родственна прил. *молочный*, что гипотетически допустимо, учитывая существующие примеры чередования *ч* и *с*, ср. *ячник* – *ясник*, *ячный* – *ясный* [КСГРС] и возможность семантического перехода ‘молочный’ > ‘скромный’. Однако версия встречает некоторые препятствия семантического характера: на Русском Севере прилагательное *молосный* и родственные ему формы употребляются как наименования скромной, а не собственно молочной пищи: это значение отражают, например, волог. *молóсный* ‘жирный, пропитанный жиром’: «Стол-от молосный» (Ник) [КСГРС], а также многочисленные контексты (ср. волог. «Ему дохтур велел молосное ести»; «Ведь седни

¹¹³ См. об этом же: [Кабакова 2015б: 168].

¹¹⁴ Оценка *молочного* как скромного и нечистого определила дальнейший семантический сдвиг ‘молочный’ > ‘грязный’, ср. волог. *молóчный* ‘грязный (в саже)’ (К-Г) [СГРС 7: 321].

молосной день!» [Дилакторский 2006: 259], костром. «Из церкви придут – и сразу за стол, тут всё молосное наделано» (Пав) [ЛКТЭ]). Кроме того, как показывают наблюдения диалектологов, в говорах нередко параллельное употребление форм *молочный* и *молосный* с дифференциацией значений, ср. «В с. Ермаковском встречаются случаи разграничения: *молосный* – ‘мясной’, *молочный* – ‘из молока’: *молосный суп* – из мяса..., а *молочный* – из молока: лапша молочная» (краснояр.); «*Молосный* – скромный. (Но *молосный* – молочный)» (том.) [СРНГ 18: 247]. Наконец, возможный переход *молосный* < *молочный* не объясняет появления форм *молост* и *молос*. Эти наблюдения подталкивают к тому, чтобы искать иной источник происхождения слова.

Кажется удивительным, но этимологические словари не уделяют этим словам специального внимания и их практически не упоминают. Предположительно, рус. *молосный* – это отсубстантивное образование на основе рус. *молост* ‘мясоед’, формы, которая, как пишут авторы ЭССЯ, в целом идентична гл. **melzti* ‘доить’ [ЭССЯ 18: 96] (других комментариев относительно происхождения формы *молост* Словарь не дает). Развивая версию авторов ЭССЯ, отметим, что сущ. *молост* образовано от основы **melz-* с помощью суффикса **-ть* с последующим оглушением корневого *z*, а возникновение формы *молос* связано с утратой конечного *t* после падения редуцированных. К примерам подобного суффиксального словообразования можно отнести др.-рус. *молоть* < *молоти*, *ворота* < *-верети*, *-ворти*, *пърть* ‘кусок ткани, покрывало, одежда’ < *пороти* (примеры из: [Варбот 1969: 78]). Учитывая словообразовательное значение, первичную семантику слова *молост* можно восстановить как ‘то, что надоено’: связь с идеей доения очевидна в значении перм. *молосный* ‘дающий много молока, дойный’ [СПГ 1: 521].

Семантическое сходство слов *молост* и *молозиво*, относящихся к одному гнезду **melzti*, позволяет объяснить, почему сущ. *молост*, *молос*, а вслед за ним и прил. *молосный* получили родовое значение ‘скромная пища’ и календарное ‘время, когда едят скромную пищу’. Вероятно, эти формы первоначально называли не просто надоенное молоко, но п е р в о е н а д о е н н о е молоко, т. е. собственно *молозиво*¹¹⁵: лексическая дифференциация сущ. *молоко* и *молозиво* для традиционной культуры была существенна, а *молозиво* имело набор важных отличительных признаков. Во-первых, появление *молозива* – первого надоенного молока – знаменовало окончание периода воздержания от молочных продуктов: до отела коровы не доятся и в это время в крестьянском рационе естественным образом практически отсутствуют скромные продукты. Во-вторых, по сравнению с обычным молоком, *молозиво* обладало

¹¹⁵ Заметим, что важным признаком *молозива* является его желтоватый цвет: в названиях грибов с корнем *молос-* ключевым оказывается признак желтизны: костром. *молосенник*, *молосельник* ‘вид груздя’: «Молосенник жёлтый-жёлтый, корень отрежешь посинеет» (Макар, Кадый) [ЛКТЭ]).

специфическим вкусом и особыми кулинарными свойствами: его не пили, но употребляли в виде запеканок (см. об этом раздел Гл. 4. 3.6. Молозиво).

Появление молозива как знака начала скоромного периода нашло языковое отражение в семантическом переходе *молост* ‘то, что надоено’ > ‘первое надоенное молоко, молозиво’¹¹⁶ > ‘время, когда появлялась молочная пища’ и ‘скоромная пища’ (ср. примеры календарных значений – перм., ср.-урал. *молóст* ‘время, когда едят скоромную пищу’: «Бабка моя мясо-то только в молост ела» [ДСРГСУ: 302; СРНГ 18: 238], енисейское *мóлос* ‘мясоед’ [СРНГ 18: 238], а также волог. *молóшенье* ‘период, когда едят скоромную пищу’: «Раньше все соблюдали: и говинье, и молошенье» (Сок) [СВГ 4: 92]). Заметим, что молозиво было гораздо более жирным, чем зрелое молоко, поэтому у его наименований закономерно могли появиться значения ‘жир, жирный’. Формирование этой семантики произошло достаточно рано, а уже позднее, после утверждения христианских регламентаций, наименование *молост* стало использоваться как обозначение установленного церковью периода, когда разрешалось употребление скоромной пищи – это стало возможным, поскольку приходящееся на весну начало дойки коров и завершение Великого поста календарно совпадали. Таким образом, значение ‘мясоед’ у формы *молост* возникло вторично, тогда как изначально она называла время, когда начинали употреблять в пищу первое надоенное молоко. Закономерно, что значение дериватов гнезда *молос-* может включать компонент ‘пробовать в первый раз (иногда, прервав воздержание)’, ср. волог. *обмолóсниться* ‘выпить вина’: «Не обмолоснюсь ни грамм» (К-Г), ‘попробовать приготовленное кушанье’: «Ись охота, утром даже блином не обмолоснилась, свеженьких не попробовала» (К-Г) [СВГ 5: 123]. Случаи семантического перехода ‘относящийся к молозиву’ > ‘скоромный’ встречаются и в других словообразовательных гнездах: так, волог. *сírый* ‘жирный (о пище)’: «Суп больно сирой» [СВГ 10: 11] связано с волог. *сирéй* ‘молозиво’, восходящему к древнему наименованию молозива *сéра* < **sěra* ‘вязкая, маслянистая жидкость’ (см. подробнее Гл. 4. § 3.6. Молозиво).

По всей видимости, связанная с молоком и доением основа *молост-* была утрачена современным русским языком, но сохранилась в пермских говорах (см. примеры выше), а также в некоторых несевверных диалектах в составе наименований емкостей для доения и хранения молока, ср. влад. *молостік* ‘кринка для молока’ [СРНГ 18: 238]. Таким образом, севернорусские обозначения скоромной пищи *молосный*, *молостное* восходят к *молост* ‘мясоед’ и с *молочной* пищей связаны опосредованно, однако на современном этапе форма *молосный* и однокоренные ей лексемы все-таки попадают под влияние фонетически близкого прил. *молочный* и в некоторых случаях не стоит отказываться от версии фонетического перехода *молоч-* > *молос-* и/или

контаминации форм *молочный* и *молосный*, ср. перм. *молóсник* ‘гриб, выделяющий на разломе млечный сок’, *молóсница* ‘работница на маслозаводе’, *молóсный* ‘приготовленный на молоке, из молока’ [СПГ 1: 521].

Севернорусские говоры сохраняют архаические формы существительных, восходящие к др.-рус. *скоромь* ‘жир, масло; скоромная пища’ < праслав. **skormъ/a*: арх., волог., олон. *скорóm*, *скорóма* ‘скоромная пища’: «Скоромы не ели в Ивановы посты» (Кон, Вель; В-Важ, Нюкс, Тарн, Тот) [КСГРС; СВГ 10: 29; СРНГ 38: 99]; арх. «Скоромь хлебают в святки, после Филипова говенья» [АОС 9: 171]; арх. *Скором дозволен, да не всегда припасен* (Помор) [Гемп 2004: 468]. Судя по данным СРНГ, эти лексемы записаны преимущественно в северных говорах, хотя известны одиночные фиксации в брянских и тверских говорах. Параллели этой форме находим в других славянских языках: макед. *скрама* ‘сливки’, болг. диал. *скрámь* ‘сливки’, *скрам* ‘сок от жареного мяса’, русск.-ц.-слав. *скрам* ‘жир, масляность’ и др. [Петлева 1976: 16 и след.]. Наряду с формами *скором*, *скорома*, употребляется и общенародное прил. *скоромный*, ср. арх., волог., костром. *скоромное масло* ‘приготовленное из сливок’: «Масло из молока скоромно больно вкусно» (Вель; Баб) [СВГ 10: 29; СРНГ 38: 99].

Прилагательные гнезда *скором-* на Русском Севере обнаруживают и прямо противоположное значение – ‘постный’, ср. волог. *скорóмный* ‘постный’: «В пост-от йили только скоромную пищу: гороху напарят, соуса натолкут» (Сямж; Хар) [СВГ 10: 29], а также волог. *скрómное* ‘постная пища’: «В пост йили только скромное – капусту, грибы, ягоды» (Тот) [СВГ 10: 33]. С одной стороны, энантиосемия объясняется позднейшей аттракцией прил. *скорóмный* и этического понятия *скромный*, которое в противоположность *скоромному* – жирному и «эпикурейскому», может интерпретироваться как ‘сдержанный, ограниченный в потребностях’ > ‘ограниченный в пище’. С другой стороны, эта энантиосемия может иметь иную, этимологическую природу. Согласно версии, предложенной И. П. Петлевой, в славянских языках «**skormъ/a* первоначально означало ‘то, что отрывается, отделяется: (кожа, пленка, слой жира...)’. Следовательно, значение, представленное в современных вост.-слав. языках ‘жир (любой), масло, жирная (мясная и молочная) пища’, вторично и возникло на базе ‘животный жир’ ← ‘слой жира, жир в теле животного (обычно отделяемый (отрезаемый) от туши)’. Поэтому **skormъ/a* следует связывать с корнем в значении ‘отдирать, отрезать, отделять’» [Петлева 1976: 20]. Это значение сохраняется, например, в с.-х. *скрámа* ‘пленка, мех, струп’ [Фасмер III: 653]. По семантической модели ‘слой жира, жир в теле животного, обычно отделяемый, отрезаемый от туши’ > ‘животный жир’ может образовываться как значение ‘жир, сало’, так и значение ‘то, с чего сняли жир’ > ‘не содержащий жира, постный’, поскольку в процессе разделения образуется и сало, и нежирное мясо. Отголоски этимологической энантиосемии праслав. **skormъ/a* ‘скоромный’ и ‘постный’ находим в значениях польск. сущ. *skrom* ‘жир’ [Фасмер III: 653] и *jeść*

ze skromet ‘есть постное’, *skromna (potrawa)* ‘постная’ [Pelcowa 1997: 170]. Если принять эту версию, то рассмотренные северные лексемы *скоромный* ‘постный’, *скромное* ‘постная пища’ представляют собой не семантическую инновацию, но архаизм, сохранившийся на территории Русского Севера.

Таким образом, рассмотренные родовые наименования животной пищи (*молосный*, *скоромный*) относятся к архаическому пласту лексики, которая получает привязку к христианскому календарю уже вторично. Оппозиция «растительный – животный», в церковном календаре интерпретируемая как «постный – скоромный», встраивается в систему христианских ценностей и регламентаций, что определяет дальнейшее семантическое развитие данной группы лексики. Большинство наименований проецируется на область народного календаря, определяя дни, когда употребление скоромной пищи разрешалось или было запрещено (см. Гл. 5. § 1.2. Пища в годовом и суточном цикле). Славянской универсалией являются аксиологические коннотации оппозиции «постный – скоромный» (см. работы: [Толстая 2002: 128–129; Якушкина 2003аб; 2002]), интерпретируемой в аспекте противопоставления духовного и телесного: *Душа и редечкой питается, а тело вологу любит* [Даль II: 234], *Сухая еда душе, воложная плоти угождает* [Даль IV: 660]. Скоромное, доставляющее физическое удовольствие, оценивается как неприличное, срамное (ср. волог. *оскоромиться* ‘получить удовольствие’: «Когда поел мясного или молочного, так “ой оскоромился”, говорили. Когда нацеловался и все прочее, тоже оскоромился» (Тот) [КСГРС], волог. *скоромиться* ‘сквернословить’ (Гряз) [СВГ 10: 29], волог. *молосный* ‘неприличный, срамной, содержащий ненормативную лексику’ (К-Г, Ник), волог., костром. *молосные песни* ‘матерные или бытовые песни’: «Песен постных я не знаю, всё молосные пою» (К-С) [ЛКТЭ]; «Спомнила песню, боюсь и петь – она худая, молосная» (Кир, К-Г Ник; К-С, Шар) [СГРС 7: 318; КСГРС; ЛКТЭ]; арх. *волосный* ‘неприличный, непристойный’ (Пин) [АОС 5: 42]), тогда как употребление постной пищи ассоциируется с соблюдением христианских регламентаций (ср. арх. *постничать* ‘исповедоваться’: «Пришла к попу постничать» (Карг) [СРГК 5: 98]), смирением и кротостью (ср. индивидуальное прозвище *Постный*: «Он такой смиренный да тихомирный всё» (В-Т) [АКТЭ]).

Есть примеры и обратного развития значений, когда аксиологическая лексика оказывается инструментом категоризации пищи: так, христианский термин *грех* соотносится с представлением о скоромных продуктах (ср. костром. *грех* ‘масло, сметана и др. жирные и скоромные продукты’: «Греха какого тебе в кашу-то?» (Пав), *грешное* ‘то же’: «Чево грешного тебе положить?» (Пав) [ЛКТЭ]), безгрешность – о постных (ср. арх. *безгрешница* ‘пища, не содержащая мясных продуктов’: «Молоко, картошка с солью – это безгрешница» (Онеж) [АОС 1: 147], арх. *безгрешный* ‘пустой, несытный, не содержащий скоромных продуктов’: «Как жарёха

безгрешна? Она сытна» (Онеж) [КСГРС])¹¹⁷. Пищевые запреты в христианской традиции всегда сопрягались с морально-этическими предписаниями, ср. происхождение диал. *говѣнье, говѣнье* ‘Великий пост’, восходящего к праслав. **gověti* ‘относиться с уважением, боязнь’ (см. Гл. 5. § 1.2. Пища в годовом и суточном цикле), а также поверья и регламентации из области народного православия: волог. *В Велико Говинье в усты можно брать* (‘есть’), *а из устов* (‘ругаться’) *нельзя* (У-Куб) [СГРС 2: 49].

Оценка скоромного как грешного сформировалась под влиянием христианской традиции, тогда как собственно народная культура, напротив, представляет жирную пищу как наиболее питательную, а отсюда – и самую ценную. Так, значения ‘скоромная приправа к пище’ имеют севернорусские лексемы с корнем *добр-*, представленного в общерус. *добрый* ‘хороший, приятный’, ср. арх. шир. распр., волог. *добрó, добрótá* ‘калорийный, питательный продукт; скоромная добавка в пищу’ [АОС 11: 191; 203–204; СВГ 2: 31; СГРС 3: 231], волог. *дóброе* ‘сдоба’ (У-Куб) [СГРС 3: 231], а также общенар. *сдобрить* ‘приправить (обычно скоромной добавкой)’, *Масло кашу добрит* [Даль I: 444]. Модель развития пищевого значения продолжений основы **dobr-* подобна модели развития семантики дериватов корня **bolg-* ‘хороший, добрый’, описанная Е. И. Якушкиной на материале южнославянских языков: «в болгарских, македонских и восточных сербских говорах... дериваты корня *благ-* реализуют значение ‘жирный’, ‘скоромный’, мотивированное семантикой хорошей, богатой, вкусной пищи, то есть значением сенсорной или общей положительной оценки» [Якушкина 2003б: 74].

Мотивация специфически северного, вологодского *калаушное* ‘скоромная пища’ и *калаушничать* ‘есть скоромную пищу’: «Пост-от кончилси, дак покалаушничала; калаушничала – сметаны поела, масла да калаушного всего» (Кад) [СГРС 5: 29] связана представлением об особенностях типичного бытового поведения человека, любящего скоромную или лакомую пищу. По версии В. С. Кучко, «“отправной точкой” для развития многообразных значений, связанных с пищей, стали значения ‘попрошайничать, выпрашивать еду’ и ‘попрошайка’» [Кучко 2016: 199], а само слово этимологически связано с диал. *калауш* – названием небольшой котомки, которая использовалась для ношения с собой еды (на покос или в лес) или ношения поклажи [там же: 198]. Таким образом, семантика скоромной пищи, является одним из последних звеньев семантической цепочки ‘ходить с котомкой’ > ‘попрошайничать’ > ‘выпрашивать еду, лакомства’ > ‘лакомиться вкусной пищей’ > ‘есть скоромную пищу’.

Народная аксиология постного и скоромного, отличная от христианской, прочитывается в лексике, производной от основ с «пищевой» семантикой:

¹¹⁷ В других славянских языках и говорах, как отмечает Г. И. Кабакова, «в подобной системе оценок прилагательное *грешный* не всегда означает ‘скоромный’, а может относиться и к не годящемуся по иной причине в пищу продукту: “Лапуха грешна рыба, она маленька, у ей одни косточки”» [Кабакова 2015б: 168].

- «скоромный» оценивается как красивый, а «постный» как сдержанный, скромный (ср. арх. *молóсный* ‘красивый, нарядный, хорошо одетый’: «Молосная приехала, вся в обновках» (Вин) [СГРС 7: 318] – арх. *постовóй* ‘неяркий, неброский, надеваемый в пост (об одежде)’ (Мез) [КСГРС]),
- «скоромный, жирный» как сытный, богатый, а «постный» как голодный, пустой: волог., карел. (рус.) *жировóй* ‘счастливый, богатый’, арх. *жирун* ‘жизнь в довольстве’ [СРНГ 9: 185, 187] – *постно хлебать* ‘жить скромно, бедно, ограничивая себя в еде’ (К-Г) [СВГ 11: 187], *поговéть* ‘поголодать’: «Поговеете теперь на чужой стороне» (М-Реч) [СВГ 7: 83];
- «скоромный, жирный» как физически крепкий, а «постный» как худой, слабый: волог. *пóстненький* ‘слабый, хилый’: «Девка-то какая-то постненькая была. Вы вот крепкие, кровь с молоком; она слабенькая была» (Кир) [СРГК 5: 98], арх. *постный* ‘сухощавый, худой’: «Она така живокрова, да только постная» (Мез) [СРНГ 30: 230] при волог. *кринка с маслом* ‘крупный упитанный ребенок’ [СРНГ 15: 259]; индивидуальное прозвище *Постный* с мотивацией «Средний, маленький» (Уст) [АКТЭ] при костром. *масло* ‘прозвище толстого, жирного человека’ [СРНГ 18: 13].

4.4. Кислый – соленый – сладкий¹¹⁸

Основными вкусами, присущими традиционной русской кухне, были кислый, соленый и сладкий: именно они упоминаются в присловьях, определяющих пищу как вкусную или невкусную, ср. *Ни солоно, ни сладко; Ни кисло, ни сладко* [Даль IV: 217], *Солоно, воложно* <т. е. масляно, жирно> – *зато жену не бить, а хлеба не станет – мужа не бранить* [Подвысоцкий 1885: 21], волог. *Знаешь, что сладко, что горько* [РК 5/1: 515], *Нам хоть песок, только бы солить* [Даль III: 268]. В меньшей степени основополагающая роль отводилась сладкой пище, поскольку крестьяне ели ее в ограниченном количестве и не считали обязательной составляющей рациона, ср. *Что приторно да пресно, то и приедчиво* [Даль III: 465], *Горьким лечат, а сладким калечат* [Даль I: 383], *Сладок мед, да не горстью в рот; а и горько вино, да не лишиться его* [Ефименко 1878: 249]. Отсутствие кислоты, соли, сладости или какой-либо скоромной добавки делало блюдо пустым, безвкусным и пресным, соответственно, обозначения кислой, соленой, сладкой и жирной пищи могли быть противопоставлены «каритивным» лексемам – *пресный, постный, простой, пустой, голый* и др. (ср. волог. *простой* ‘без сахара’ [КСГРС], арх., волог. *есть гóлью* ‘есть без соли, без приправы’: «Есть картошку голью» [СРНГ 6: 349]; костром. *пресный* ‘о пироге без начинки или скоромной добавки’ [ЛКТЭ]).

Горький вкус «отсеивал» те продукты, которые крестьяне считали несъедобными и даже ядовитыми. Не ели горькую рыбу, грибы и растения, ср. арх., волог. *горчуха, горкуха* ‘мелкая сорога’: «Горькуху хоть жарь, дак она горькая совсем» (Чаг); «Горькуха стадам таким живёт, горька-горька, её и не ели» (Череп; Бел, Вологод, У-Куб, Устюж, Чаг), ‘вид гриба’: «Горчухи растут, но они горькие» (В-Т), ‘вид травянистого растения’: «Горчуха на боржовки похожа, только она не трубкой, а цельная и на вкус горкяшша» (Холм; В-Т, Леш, Чаг; Устюж) [СГРС 3: 113–114]. Иначе воспринимались лук, хрен и чеснок, которые ценили за остроту, приписывая им защитные функции, ср. костром. *хренинка, хрэн христов* ‘хрен, который ели на Пасху’: «В Паску поедят хрена христова, натёрты хренинки. Хрен христов чтоб не болеть» [ЛКТЭ], хотя в некоторых районах крестьяне верили, хрен, редьку и чеснок сотворил сатана (Гряз. у., Шенк у.) [Ефименко 1877: 187; РК 5/2: 69], а их острому вкусу приписывали коннотации тяжелой, горькой жизни, ср. волог. *съестъ горькую луковицу* ‘о тяжелой жизни’ [СВГ 10: 175], волог. *Лук – он горький, он к горю, если больно много его прёт* (Тот) [КСГРС].

Кислый. Многие из блюд основного крестьянского меню обладали кислым или кисловатым вкусом. Например, записанное на Русском Севере существительное *кисель* с отвлеченным перцептивным значением ‘кислота, кислый вкус или запах’, могло относиться к самым разным денотатам, ср. «Нашо-то *масло* – кисель одна» (Вель); «*Ледянка красная* <красная смородина>, а всё равно кисель есь, вокисель ледянка-то» (Кад); «Кисель голая, ись нельзя яблоки-то в лесу» (Белоз); «Кадушка кисель *тесту* сама даят, закисает от досок» (Шексн); «С киселью немножко был *хлеб*» (Кад); «Понюхаю: выходило *тесто*, тогда киселью пахнет» (Кад) [СГРС 5: 147].

С одной стороны, источником кислого вкуса были дикie растения и ягоды: на всем Русском Севере широко представлены образованные от корня **kys-* названия красной смородины и дикого щавеля, которые заготавливались и употреблялись крестьянами, ср. арх., волог. шир. распр. *кислица, киселица* ‘красная смородина’: «Смородина только в огороде, а киселица в лесу растет» (В-Т) [СГРС 5: 146–149], арх., волог. шир. распр. *кислица, киселица, кислуха, кислушка* ‘щавель’: «Киселицы нарвёшь да натолкёшь на тяпушки» (В-Т); «Из кислицы суп варили, доугонькие листочки растут» (К-Г) [СГРС 5: 146–152], а также названия соответствующих блюд – арх., волог. *кисельница, кислица* ‘щи из щавеля’ (Выт, Карг) [СРГК 2: 350, 352], арх. *кисленный суп, кисленка* ‘сваренный с щавелем – кислицей’ [КСГРС].

С другой стороны, кисловатый вкус приобретали блюда, полученные в результате ферментации. Квашение на Русском Севере было одним из способов приготовления и консервации пищи – зерновой, молочной, растительной, реже – рыбной: лексемы гнезд **kvas-*, **kys-* в севернорусских говорах называют кислые молочные продукты, хлеб, испеченный на закваске, заквашенные напитки и мучные похлебки (подробнее о роли ферментации в

приготовлении отдельных продуктов см. в Гл. 2. § 1.1. Грибы и ягоды, § 1.2. Рыба; Гл. 3 § 3. Молоко и молочные продукты, § 4.1 Пиво и пивоварение; Гл. 6. § 3.2. Кисель):

- молочные продукты: арх. *кисліца* ‘скисшее молоко, простокваша’ (Онеж) [СРГК 2: 352], волог. *кислушка* ‘кислое молоко’ (Выт) [СРГК 2: 353], волог. *кислотá* ‘сыворожка’ (М-Реч) [СВГ 3: 59];
- выпечка: арх. *кислое* ‘что-либо испеченное из кислого теста’ (Карг) [СРГК 2: 352], волог. *кислопряженцы* ‘лепешки, пирожки из кислого теста’ (Выт) [СГРС 5: 151], арх. *квáшеник* ‘пирог или лепешка из ржаного или ячменного теста’ (Кон) [СГРС 5: 114] и мн. др.;
- похлебки: арх. *кислая опара* ‘похлебка из ржаной муки’: «Кислая опара бывала, хлебали о Великий пост, на ржаной муке бывала» (Прим) [СГРС 5: 149], волог. *кíслина* ‘вид похлебки’: «Кислину раньше делали: на хлебе сделаешь закваску, лука, свёклы покрошишь» (Устюж) [СГРС 5: 149], волог. *кислу́ха* ‘похлебка из брюквы’: «Пареницу в корчажки складут, водой зальют, кислуха сладкая, как сусло, делается» (Нюкс; Ник; Бабуш) [СГРС 5: 151], ‘похлебка из лука и кваса’: «Из лука кислуху делали, песку добавляли, а иной раз бруснику, если была, и в печь» (Тот) [КСГРС]; арх. *кислу́ха* ‘постный суп из овсяной крупы и картофеля’ (Вель) [СГРС 5: 151];
- кислые напитки: общенар. *квас*, волог. *кíсельна* ‘квас’ (Устюж) [СГРС 5: 149], волог. *кислу́ха* ‘напиток из пареной брюквы, свеклы’ (Тот, Баб) [СВГ 3: 59–60]; арх. *квас* ‘кисловатый напиток из клюквы, репы’ (Онеж, Плес), арх. *квасьё* ‘кисловатый напиток из клюквы, репы’ [СРГК 2, 335; 336];
- заквашенные овощи (обычно капуста): волог. *кíслица* ‘квашеные зеленые листья капусты; суп с такими листьями’: «Кислицу так делали: листья капусты, мучка овсяная – и всё заквасят» (Бел, Баб) [СГРС 5: 150], арх. *кислу́ха* ‘щи из квашеной капусты’ (Вель) [СВГ 3: 59–60];
- заквашенная рыба: арх. *кíслия рыба* ‘рыба, заготовленная впрок с небольшим количеством соли’ (помор.) [Кушков 2011: 25].

Таким образом, кислый вкус не был однородным, его источником могли быть совершенно разные продукты – как растения и их плоды, так и продукты ферментации. При этом севернорусские наименования продуктов, полученных в результате брожения, – кисломолочной пищи, хлеба из кислого теста, зерновых напитков и квашеных овощей – многочисленны и генетически неоднородны: наименования кислого молока, киснущего теста, пива, овощей пищи нередко восходят к разным основам и образуются по разным семантическим моделям, см. подробнее: [Пьянкова (Осипова) 2008]. Это вполне объяснимо, поскольку брожение каждого продукта сопровождается специфическими характеристиками: тесто увеличивается в объеме, овощи резко меняют вкус, пиво становится крепким, молоко – густеет.

Соленый. Крестьяне любили соленую пищу и признавали ее лакомой, тогда как «пресные или недосоленные кушанья не пользуются почетом» [РК 5/1: 515]: *Посоли три раза да рассмейся – впору будет; Присоли – хлебнется* [Иваницкий 1890: 27]. Трапеза без соли оценивалась как «неправильная», не соответствующая традиционному застольному этикету, ср. *Без соли хлебать, что немилото целовать* [РК 5/1: 515; Иваницкий 1890: 27]. Представление об аномальности пищи без соли выражено, например, в арх. *непристойно* ‘не так, как полагается, невкусно’: «*Несоленото непристойно*, без соли и не хлебается и не естся, все надо присолить» (Пин) [СРНГ 21: 128], а также значении прил. *кривой* в составе словосочетаний олон. *кривой обед* ‘обед без соли’ [СРНГ 15: 245], арх., волог. *кривой стол* ‘трапеза, к которой забыли подать соль’: «Кривой стол раньше звали – соли-то нет на столе» (К-Г; Вель, Онеж) [СГРС 6: 164; СРНГ 15: 246; РК 5/1: 45]. По мнению С. М. Толстой, вторичные значения корня *kriv- «основаны на том же общем семантическом компоненте “ненормативности”, что и “пространственные” значения, но здесь этот компонент полностью доминирует» [Толстая 1998: 219].

Соль служила основной приправой к пище и эталоном всякого перцептивно приятного вкуса – не только острого, но и сладковатого, имеющего мягкий, тонкий вкус и запах, ср. арх. *солоний* ‘приятный, вкусный’ (Помор) [Меркурьев 1979: 148], арх. *подсолить* ‘прибавить для вкуса, сдобрить’: «Чаяк-то ваш подсолно молочком, скусней будет» (Пин) [СРНГ 28: 188–189], арх., волог. *бессольий* ‘несоленный’ (Пин; Ваш), ‘безвкусный’: «Толокно привезли, да како-то бессолоё» (Выт) [СГРС 1: 109], волог. *малосольий* ‘безвкусный, пресный’: «Это у меня мятая, вот чай с мятой, я привыкла, не положу мятой, чай кажется малосольий» (В-Важ) [СГРС 7: 232]. С солью было связано представление о вкусовой норме, не допускающей как ее недостатка, так и избытка в блюде, ср. волог. *малосол* ‘недосоленная еда’: «Без солки ничего не идёт: малосол каша, малосол грибы, малосол картовины» (Нюкс), арх. *малосоло* ‘недосолено’ (С-Двин) [там же].

Соль ценили не только за способность улучшать вкус пищи, но и за ее консервирующие свойства: она служила основным средством сохранения рыбы, грибов, капусты и даже молочных продуктов (творога). Значимость соления как способа консервации отразилась, например, в народном делении грибов на пригодные и не пригодные к засолке, ср. волог. *соленцы*: «Грибы-те есть соленцы и сушенцы» (Баб), костром. *соленина* ‘грибы, идущие в засолку’ [КСГРС; ЛКТЭ] (подробнее см. Гл. 2. § 1.1. Грибы и ягоды). Считалось, что соленая пища придавала телу крепость: «Осолонись трешшочкой солененькой, попьешь чайку в охотку, сама крепше станешь» (помор.) [Гемп 2004: 467].

Соль были вынуждены покупать даже самые бедные крестьяне, поэтому относились к соли крайне бережливо и уважительно. Отсутствие соли становится знаком безденежья, жизненных невзгод и неудач, ср. как *несолоно ели* ‘ни солоно нахлебавшись’ (К-Б) [АОС 13: 155], *видеть солёного и малосолого* ‘прожить тяжелую жизнь’: «Жизнь не колом вернуть, видела

солёного и малосолого» (Плес) [СРГК 3: 194], волог. *бездéнежно-бессóлено* ‘о крайне бедной, тяжелой жизни’ (Выт) [СГРС 1: 86]. Подобные выражения имеют не только метафорическое, но и вполне реальное объяснение: невозможность приобрести соль для крестьянина означала крайнюю бедность. Если сахар оценивался как излишество, то соль составляла необходимый пищевой минимум, отсутствие которого было признаком голода и нужды: ср. архангельскую частушку, символически обыгрывающую пару «соль – сахар»: *При царе при Николае / Ели сахарный песок. / Наступил товарищ Ленин, / Нету соли на кусок* (Онеж) [КСГРС].

Метафорически соль интерпретировалась как ум, деловая хватка (ср. арх. *солёный* – ‘расторопный, находчивый’ (Уст) [КСГРС]), а ее отсутствие оценивалось как аномалия, ненорма. Подобные значения представляют прилагательные *малосольный, несоленый*, указывающие на физические, ментальные или социальные недостатки человека, ср. арх., волог. *бессольный, несолёный* ‘медлительный; ненормальный, несообразительный’ (Пин; Ник) [КСГРС; СГРС 1: 109], волог. *несоленая солоша* ‘несообразительный, недалекий человек’: «Ой, несолёная солоша! И платочек одеть не может, идет солоша: и юбку наденет на левую сторону, и платок узлом не на ту сторону» (Ник) [КСГРС], арх. *малосóлый* ‘неумелый, неопытный’ (Карг) [СРГК 3: 194], волог. *несолёная* ‘не бывавшая замужем’ (Ник) [КСГРС]. Переносные значения прил. *солёный* и *несоленый* (*бессольный, малосольный*) отражают важность этой перцептивной категории для народной кулинарии, признававшей соль концентрированным носителем вкуса. Подробнее о символике соли в славянской традиции см. Гл. 5 § 4.2. Соль; 4.3. Хлеб-соль.

Сладкий. Севернорусская крестьянская кухня была практически лишена сладких блюд: по причине дороговизны сахар крестьяне покупали редко¹¹⁹ и употребляли только с чаем, стараясь выпить с небольшим кусочком сахара как можно больше чашек чая (см. об этом подробнее Гл. 5. § 2.2. Чай и традиции чаепития); пчеловодство на северных территориях было развито слабо, а произраставшие на Русском Севере растения содержали сахара в минимальном количестве. Показательно, что лексемы словообразовательного гнезда праслав. **sold-* в севернорусских говорах имеют значение не собственно ‘сладкий, содержащий сахар’, но, скорее, ‘сладковатый, приятный, мягкий на вкус’. Прилагательные *сладкий* и *солодкий* (**soldькъ*) являются суффиксальным образованием от праслав. **soldь* ‘вкусный, сладкий, приятный’, в свою очередь восходящего к и.-е. основе **sald-* (с расширителем *-d-*), которая производна от и.-е. **sal-* ‘соль’ [Snoj: 577]. По мнению М. Сноя, семантика и.-е. корня **sal-* ‘солёный’ была модифицирована в ‘сладкий’ еще на раннем праславянском уровне. Опосредующим звеном между значениями ‘солёный’ и ‘сладкий’, вероятно, было ‘приправленный, вкусный, приятный’, см., например: [Bezljaj III: 253]. Таким образом, и прил. *сладкий*, и прил. *солёный* имеют генетический

¹¹⁹ Исключение составляли поморы, которые могли себе позволить покупать норвежский сахар: «Сахар дешев, из Норвегии, 11 копеек фунт, завсе в лавке покупаем» [Гемп 2004: 468].

потенциал формировать значение ‘вкусный, насыщенный вкусом’: в севернорусских говорах прил. *сладкий* может характеризовать пищу, имеющую приятный вкус (ср. волог. *сладко́* ‘вкусно, приятно на вкус’ [СРНГ 38: 224], *сладкий* ‘вкусный’: «Суп сладкий нынче был», волог. *слати́мый* ‘вкусный, сладкий’: «С голоду-то казалась слатимая похлёбка эта» (Тот) [КСГРС]), а слова гнезда *сол-* – называть сладковатые или кисловатые на вкус напитки: арх., волог. *рассо́л*, ‘напиток из сушеной репы’: «Рассол слатимый из голанки, как компот; Без сахара делали, она сама сок даёт» (Лен, Пин; Выт), арх., волог. ‘сок ягод’ (Баб; Лен) [КСГРС], волог. *рассо́лина* ‘то же’ (Тот) [СВГ 9: 35]; арх. *россо́л* ‘сыворотка’: «Творог с россолом» (Онеж) [КСГРС] (хотя следует иметь в виду и семантический переход ‘то, что выделяется при засолке’ → ‘сок, всякая жидкость’).

Продолжения гнезда **soldь* в севернорусских диалектах характеризуют вкус некоторых ягод, растений, овощей, грибов, молока и даже мяса, ср.

- овощи (репа, брюква): волог. *слати́ха*, *слати́ха* ‘репа, брюква’: «Брюкву раньше слатиха называли, пареницу парили» (Сок); «В наше-то время сладостей не было, дак мы очень сластиху любили, пойдем к соседям да стоим, пока нам ее не дадут» (Сок; М-Реч) [КСГРС], арх., волог. *сла́ца* ‘брюква’ (Шенк, Тот) [КСГРС; СРНГ 38: 240], арх. ‘капуста огородная’ [СРНГ 38: 240]; волог. *слати́мый* ‘о вкусе брюквы’ (Баб; Лен) [КСГРС];

- соцветия, листья и корни растений: волог. *слати́ха* ‘трава (какая?)’: «У сластихи листочек узенький, а сладенький, как сахар» (Сок) [КСГРС]; волог. *сладимой* ‘сладковатый’: «В воде омежной корень растет, ён для еды сладимой» (Ваш) [КСГРС], волог. *осоло́дка* ‘растение *Glycyrrhiza asperima* L., солодка’: «Осолодка – корни в земле круглые, крупные, сладкие», ‘густой отвар солодкового корня’ (Ник) [СРНГ 24: 43]; *слати́мый* ‘о вкусе головок клевера’: «Куколи от клевера *слати́мые* были, ели» (Чаг) [КСГРС];

- березовый сок и сосновая заболонь: волог. «Березовый сок *слати́мый*» (Кир) [КСГРС]; арх. *сладкий* ‘о вкусе сосновой заболони’: «Ране все сокоуль ели, кору с сосны снять, а под ней сокоуль сладкий» (Пин) [СРНГ 39: 249];

- ягоды: волог. *слатенькой* ‘о вкусе шиповника’: «Он (шиповник) поспеет – он слатенькой» (Баб), арх. *сладимый*, *слати́мый* ‘о вкусе вороники’: «У стихи ягодки маленькие, *сладимы*» (Леш) [КСГРС];

- грибы: волог. *слати́к* ‘белый гриб’: «Слатик хоть на сушку, хоть куда хорош» (Бел; Ник), арх., волог. *солодя́жка*, *солодя́нка* ‘гриб сыроежка’: «Солодяжки очисти и хош жарь, хошь соли, не горькие» (У-Куб); «Солодяшки – те хорошие, но их мало, они сладенькие» (Кон) [КСГРС], ср. волог. *сладимой*, *слати́мой* ‘о вкусе грибов’: «У сыроежках вкус сладимой такой» (Вель); «Красульки жарит хто, она слатимая такая» (Тот) [КСГРС];

- молоко: волог. *слати́мо* ‘сладко’: «Сначала слатимо покажется козье молоко, потом ничево, оно питательно» (В-Важ) [КСГРС], волог. *присладкий* ‘сладковатый’: «Дак козлиное молоко хорошо. Только если оттопили, дак присладко» (К-Г) [СВГ 8: 61];
- рыба: волог. *слати́мый* ‘о вкусе рыбы’: «Налим-от слатимый, мясо мягкое, как сахаром пересыпано» (У-Куб) [КСГРС]; костром. «Там ключик – вода чистая, ключевая вода, за огородом. Мы карасей ловили саком – они же слатимые такие» [ЛКТЭ].

Важным источником сладкого вкуса было ржаное зерно. Из пророщенной ржи путем ее последующего нагревания и уваривания получали *солод* (**soldь*), само название которого уже указывало на сладкий вкус получаемого продукта, ср. волог. *солод*, *солодя́нка* ‘ржаной солод’: «Зёрна в печке подсушишь – солодянку сготовишь, така сладость» (Кад; Баб, Устюж) [КСГРС]. За глаголом *солоди́ть* и его дериватами на Русском Севере закрепилось узкое значение ‘проращивать и ферментировать рожь для приготовления солода’: костром. «Она [рожь] и мокнет, сутки растёт, сутки солодят. А солодят – это топят печь посильнее и напечь, в мешок её сгнетают – в мешок валят, поленьями колотят, коленками толкут, чтоб она была плотно» (Вох; Окт) [ЛКТЭ], волог., костром. *солоде́лый* ‘вымоченный и сопревший (о ржи)’ (Баб, Пав) [КСГРС; ЛКТЭ]. Помимо пива, на основе солода в Вологодской области готовили *солоду́ху* – блюдо наподобие каши (Устюж) [КСГРС] или *сладкое (тесто)*, которое ели в пост в качестве лакомого блюда: «Тесто варится из мелкого солоду, квасится и подается на стол с толокном или так» (Вологод. у.) [РК 5/1: 366]. В северных районах Архангельской области из ржаной муки варили *солодягу* – густую мучную похлебку, которая в ходе длительной ферментации также приобретала сладковатый вкус: «Солодяга в печи стоит, день солодеет» (Плес; Онеж, Прим) [КСГРС].

Судя по представленным значениям, под сладким вкусом традиционно понимался гораздо более тонкий вкус, чем в современной культуре. Он был сопоставим с мягким вкусом некоторых съедобных растений, ягод, грибов, молока и рыбы, а также ферментированных зерновых блюд. Для обозначения сладкого вкуса и сладких блюд поморы использовали родовое наименование *сладимое*, под которым чаще всего подразумевали сахар и ягоды [Гемп 2004: 468]. Чересчур сладкая пища не считалась вкусной, ср. арх. *приторонкий* ‘приторный’: «Мама скажет: “Чай приторонкий”. Очень сладкий» (Онеж) [КСГРС], волог., арх. *приторомко*, *приторонко* ‘слишком сладко’: «Приторомко пить, сколь песку положила» (Он; М-Реч, Ник, Тарн, Хар) [КСГРС; СВГ 8: 67], ‘невкусно’ (Тот) [СВГ 8: 67].

Поскольку нормы пищевого поведения предполагали неприязнительность в еде, а сладости воспринимались как пищевое излишество (ср. *Хорошего понемножку, сладко не досыта* (Онеж) [АОС 12: 142]), в диалекте социально маркированной оказывается идеограмма ‘любитель сладкого, сладкоежка’, ср. волог. *сладкая брюшина*: «Ой ты сладкая брюшина! Всё бы и ел пряники да конфеты» (Тот), волог. *сладкоёдка* (Ник), *сладкоминник*, *сладкоминница* (Сямж)

[СВГ 10: 45], волог. *слаку́нья* (Кир) [СВГ 10: 46], арх. *приторомка*: «Мы в детстве никто и не был приторомкой: сладкого особо и не знали» (Онеж) [КСГРС]. Любовь к сладкому приравнивалась к привередливости и разборчивости в еде, а угощение сладкой пищей – с баловством, изнеженностью и угодливостью (ср. значения арх. *сладкоёдец* (Шенк) [СРНГ 38: 224], волог. *слаку́н, слаку́ха* ‘сладкоежка’, ‘разборчивый в еде человек’: «Слакун – дак он всё слатости ест. Слатости да молоко наверхосытку»; «Ребята-то теперь слакуны, что попало не накормишь» (Кир) [СВГ 10: 46]; *уса́харить* ‘угодить’ (Сок) [СВГ 11: 143], *на́точить* ‘баловать, нежить’ [СВГ 7: 15].

Сладости появлялись на столе только в праздники и были атрибутом щедрого угощения, ср. волог. *сласти́ться* ‘есть и пить за праздничным столом, угощаться’ (Грязь) [СВГ 10: 46]. Обычно крестьяне покупали изюм, «орехи кедровые и каленые, белые дешевые пряники и карамель» (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 613]. Сладким было принято одаривать девушек и детей: сладостями парни угощали девушек на посиделках, сладости жених со свахой привозили в подарок невесте [РК 5/1: 442]. В северном свадебном, рекрутском и похоронно-поминальном фольклоре прил. *сладкий* или *сахарный* становятся устойчивым эпитетом для сущ. *ествушка, кушанья, закуски, мед, воточка, уяданьице*, приобретая взамен конкретного вкусового значения отвлеченную оценочную семантику ‘приятный’, ‘изысканный, наилучший’: *Ты корми мою княгиню яствушкой сахарной* (Олон) [СРНГ 36: 155], *Я налажу ему ествушка сахарнии, / И особенны ведь питьица медвяныи* [Барсов 1882/2: 192], *Все тут ествушка сахарны рассыпалися, / Разом питьица медвяны проливаются* (похорон. причит.) [Барсов 1872/1: 133], *И ты налей да стакан сладкой ему воточки* [Барсов 1882/2: 241], *И тебе ествушки, победна бы, справляла, / И я медвяныи питья да составляла бы* [Барсов 1882/2: 220–221]. В причитаниях сладость пищи, меда, сахара противопоставляется горечи утраты, ср. *Вси сидят тут рекрутá да очередныи. / И не уяданьице – им ествушка сахарнии* (рекр. причит.) [Барсов 1882/2: 14], *Отложить нам надо сладко уяданьице, / Отменить надо любимо угощеньице; / Мы горячими слезами угощаемся, / Мы великой кручиной забавляемся* [Барсов 1872/1: 172]; *Ясны очушки не сахаром насыпаны, / Горючима слезамы принаполнены* (похорон. причит.) [Барсов 1872/1: 267].

В фольклоре сахар символизирует привольную жизнь, улаждающие душу и плоть радости и удовольствия, ср. *И как пчела да воля во меду купалась, / И белой сахар как по блюду рассыпается!; И на меду вино, детинушко, розведено, / И вино сахаром у мя да ведь посыпано* [Барсов 1997/2: 293]. Ассоциации с телесными наслаждениями поддерживаются прилагательным *сахарный* ‘милый, любимый’, которое регулярно употребляется в устойчивом сочетании *уста сахарные*¹²⁰: *И целовала его во уста сахарные* (беломор. былина) [СРНГ 36: 155], *Не греши ты,*

¹²⁰ Об этом сюжете см. подробно: [Пушкарева 2005].

кормилец наш, не скверни уста сахарные (костром.) [СРНГ 36: 155]. Как память об обрядовом свадебном деревце [Гура 1999а: 83–84], в свадебных причитаниях сохраняется формула *дерево сахарное* – символ девичества и девической свободной жизни: *Не сажено, не поливано / Сросло дерево сахарное, / Друго дерево да виноградное* (олон.) [СРНГ 36: 155], *И поломало в саду деревца сахарнии, / И изорвало с древ листочика зелени* [Барсов 1997/2: 287], *И сросли деревца в садочуку сахарней* [Барсов 1997/2: 285].

Если многие диалектные названия продуктов, содержащих естественные сахара, образованы от собственно русского корня *солод-*, то названия сладких лакомств и праздничных кушаний относятся только к гнезду *слад-*, что говорит, с одной стороны, о их позднем заимствовании из литературного языка вместе с появлением привозных лакомств, с другой – о влиянии на северную фольклорно-языковую традицию церковнославянских религиозных текстов.

4.5. Заквашенный – свежий; пресный

Принципиально важным для народной кухни является разграничение пищи свежей, пресной и заквашенной: свежее молоко противопоставлялось кисломолочным продуктам, изделия из пресного теста – выпечке на закваске, лесные продукты, рыба и продукты, заготовленные впрок – свежим, только что собранным или пойманным (арх. *живой* ‘только что срезанный, сорванный, свежий (о грибах, овощах и т. п.)’: «Молоденькие, что только собираешь, живые грибы» (Плес; Онеж) [СРГК 2: 55], волог. *пресной* ‘свежий, сырой, не вареный (об овощах)’ (Баб) [КСГРС]), пища только что сваренная – пище давно приготовленной (арх. *живоварок*: «Захотелось ушки сварить. Так вы готовите живоварком – сварите и едите» (Плес) [АОС 14: 26], волог. *сварка* [Лапин 1994: 226], волог. *свежевър, свежевърка* ‘пища, приготовленная непосредственно перед ее употреблением’ (Выт) [СРГК 5: 650]).

Разграничение только что заготовленных продуктов (или блюд, сваренных из свежих продуктов) и пищи засоленной или заквашенной реализовано в собирательных наименованиях, образованных от основ **svež-*: арх. *свежьё* ‘свежая, не соленая рыба’ (помор.) [Подвысоцкий 1885: 154], арх., волог. *свежіна, свежінка, свежьё* ‘свежие продукты (рыба, мясо, овощи и т. п.)’ (Вологод; Онеж) [СРГК 5: 651] – и **sol-*: волог. *засólка* ‘соленые грибы, овощи’: «Квашенья и засолки наделала, огурчиков и капустки» (Кир) [СРГК 2: 203], *просóль* ‘все, что готовится впрок на соли: солонина, рыба или солень, овощ’ (без указ. места) [Даль III: 507], *насól* ‘все количество, заготовленное в соли за один раз или на одну зиму’ (без указ. места) [Даль II: 466]; и **kvas-/*kys-*: волог. *квášенье, квášеньё* ‘съестные припасы, приготовленные путем квашения или соления (о квашеной капусте и соленых огурцах)’: «Капусту квасить, огурцы да грибы солить, всё надо – и засолка и квашеньё» (Кир) [СРГК 2: 336], волог. *кíслина, кíслица* ‘квашенные зеленые листья

капусты; суп с такими листьями»: «Кислину делали из зелёных листьев, заквашивали с мукой» (Белоз; Баб) [СГРС 5: 149–150; СРГК 2: 351].

Заквашивание позволяло получать новые продукты, имеющие длительный срок хранения: это свойство ферментированной пищи крестьяне использовали при приготовлении молочных продуктов – простокваши, творога и сыра (подробнее о наименовании кисломолочных продуктов и противопоставлении пресного молока и кисломолочных продуктов см. в Гл. 4. § 3. Молоко и молочные продукты). «Квашение» было основным способом приготовления хлеба. Судя по преобладанию наименований кислого теста и выпечки из него, именно хлеб из кислого, дрожжевого теста, составлял основу питания северных крестьян. Названия пресного теста и изделий из него в севернорусских говорах представлены не так широко и нередко вторичны по отношению к обозначениям кислого теста (ср. *жилой*, *ходельый* ‘квашенный’ > *нежилой*, *неходельый* ‘пресный’). Хлеб на закваске и пресный хлеб противопоставлялись как:

- «кислый» – «пресный»: волог. *кислопряжий* ‘сделанный из дрожжевого теста’ (Выт) [СГРС 5: 151], костром. *квашеный* ‘то же’: «Кто пёк пресныё, а кто – и квашеное тесто было» [ЛКТЭ], волог. *кислое* ‘опара, закваска для хлеба’ (Ваш) [СГРС 5: 150] – костром. *пресное тесто* ‘тесто без закваски’ (Вох) [ЛКТЭ], арх., волог. *преснушки* ‘изделия из пресного теста’ (Вож) [СВГ 5: 108; КСГРС];

- «живой» – «неживой»: арх. шир. распр. *живой* ‘приготовленный на закваске’: «Шаньги живые, когда в квашне живое тесто» (Пин) [АОС 14: 31–32], *жилой* ‘то же’ [АОС 14: 111], *живучий* ‘то же’ [АОС 14: 59], *живить* ‘класть закваску, вызывая процесс брожения’ (Шенк) [АОС 14: 18] – арх. *неживое тесто* ‘не выстоявшееся тесто’, арх. *неживучий* ‘сделанный из пресного теста’ [КСГРС], арх. *нежилой хлеб* ‘пресный хлеб’ (С-Двин) [СРНГ 21: 42] и мн. др. – такое значение гл. *жить*, *живить*, прил. *живой* и их дериватов характерно в основном для говоров Русского Севера;

- «бродивший» – «не бродивший»: арх., волог. шир. распр. *ходельый*, *ходальый*, *хожальый* ‘приготовленный на дрожжах, закваске’ (Баб, Ваш, Кад) [КСГРС] – волог. *неходёлое* (*неходáлое*) *тесто* ‘пресное тесто’ (В-Уст, Вож, Сок), *неходельый пирог* ‘пирог из пресного теста’ (В-Уст, Кир) [КСГРС; СВГ 5: 108].

Приготовление на закваске требовали изделия из ржаной муки, наиболее распространенной на Русском Севере. Поскольку выпечка из пресного ржаного теста получалась более грубой, чем из кислого (ср. арх. *суровой* ‘приготовленный без дрожжей (о тесте, выпечке)’: «Я часто в рыбнике суровую корочку делаю» (Шенк; Уст) [КСГРС]), пресные оладьи или блины старались делать из пшеничной муки, кислый хлеб – из ржаной (ср. «Шаньги пресны, а хлеб – то жилой» (Мез); «Преснеци из житной муки и жилые, а блины из белой и не жилые» (В-Т) [АОС 14: 109]).

Несмотря на современное преобладание выпечки на закваске, практика приготовления пресного хлеба считается более древней. В. А. Меркулова отмечает, что славяне познакомились с приготовлением дрожжевого теста в I–II вв. н. э. через кельтов и римлян, тогда как до этого хлеб был пресным¹²¹. Этот факт, по мнению исследовательницы, имел и лингвистические последствия: «Слово *дежа* старше слова *квашня* по крайней мере на полтора тысячелетия. Слово *дежа* исключительно древнее. Оно возникло в период индоевропейской общности от корня со значением ‘месить’» [Меркулова 1988: 119]; со временем «слово *квашня* на всей территории северного наречия вытесняет слово *дежа* <...> на территории севернорусских говоров образовалось противопоставление *дежэнь* ‘пресное тесто’ (древнее и потому ритуальное, ср. употребление деревянного огня во время эпидемий) и *квашня* ‘кислое тесто’» [там же: 121]. Действительно, в севернорусских говорах до сих пор встречаются лексемы *квашня* и *дежэнь* как противопоставленные наименования кислого и пресного теста: арх. *квашень*, волог. *квашонка*, *квашня* ‘забродившее тесто, квашня’ (Лен; Волог, Гряз, В-Уст) [СГРС 5: 115; СВГ 3: 52; СРНГ 13: 164] – арх. *дежя́*, *дежэнь* ‘жидкое недрожжевое тесто’: «Дежа – это чем шаньги поливают, из муки такое жидкое» (Мез; Лен, Пин) [АОС 10: 422, 423; СРНГ 7: 334], *дежэ́нник* и др. варианты ‘лепешка из недрожжевого теста’: «Деженники – сочень розоскём и с простоквашей тесто размешам – пресны шаньги зовём, раньше звались пресны шаньги» (Пин; Леш) [АОС 10: 422–423]. Учитывая, что в значении ‘жидкое недрожжевое тесто’ слово *дежэнь* записано в удаленных от центра северо-восточных районах Архангельской области, можно предполагать, что в этом ареале сохранилась его архаическая семантика.

В свете противопоставления «свежий – заготовленный» и «пресный – заквашенный» показательной является семантика вологодского прилагательного *супротивный*, которое может называть как только что собранные ягоды или грибы, так и свежую сметану или пресное тесто, ср. волог. *супротивный* ‘свежий, только что сорванный, приготовленный (о плодах, грибах, продуктах)’: «Ешь, ягоды супротивныё, только из лесу» (Баб) [КСГРС]; «Отведай пирожка. Он супротивный, из неходалого теста; Ешьте, сметанка супротивная; Рыжики все супротивные, недавно выросли» [СРНГ 42: 264], волог., яросл. *супротивный* ‘пресный (о тесте, выпечке)’: «Супротивные сочни без дрожжей; воды, сдобы, муки – и сажают в печь» (Бел; Кад, Кир, Чер) [КСГРС; КСРНГ; СРНГ 42: 264], арх. *супротивный пирог* ‘блинчатый пирог’ (Онеж) [Подвысоцкий 1885: 168], волог. *супротивник* ‘пресный пирог’ (Шексн) [СРНГ 42: 262]. Семантически и словообразовательно эти формы восходят к волог., яросл. *супроти́*, *супротив*

¹²¹ Пресный хлеб, который черствел гораздо быстрее кислого, было принято ломать, а не резать [Трубачев: 2004/2: 474–477]. Вероятно, следствием перехода от одной кулинарной практики к другой стало появление серии предписаний и запретов относительно разламывания или разрезания хлеба: «Раньше житники пекли, низкие, широконыки; их не ломали – резали» (В-Т) [СГРС 3: 374]; волог. «Хлеб ломать нельзя, можно только резать» (Шексн) [КСГРС].

‘сейчас, сразу, быстро’: «Собираем огурцы и супротив едим» (яросл.) [СРНГ 42: 259, 260]; «Супротив испекла, супротив сварила» (Кад; Чер) [КСГРС], аналогично литературным формам *сегодняшний, нынешний*, просторечным *сейчасошний, сейчашний*, также образованным от наречий времени.

Супротивными на Русском Севере называли или продукты, которые шли в пищу сразу после сбора или приготовления, или тесто, из которого готовили выпечку сразу после замешивания, без дополнительного его выстаивания: «Только растворят тесто, так супротивное тесто» (Кад) [КСГРС]. Изоглосса слов *супротивный, супротивник* и родственных им лексем в значении ‘пресный, пресная выпечка’ охватывает западные районы Вологодской области, а также Ярославскую и Новгородскую области (см.: [СРНГ 42: 264]), отражая историческую связь севернорусских диалектов с новгородскими говорами. В своем старшем значении прил. *супротивный* называло не обязательно пресную, но свежую, только что приготовленную выпечку: это значение сохранилось в ярославских говорах, ср. яросл. *супротивный* ‘свежий, только что приготовленный’: *супротивный хлеб, супротивные калачи* [ЯОС-Д 2: 307].

Подобную внутреннюю форму имеет арх., волог. *овыденник, овыдельник* ‘хлеб или пирог, тесто для которого ставят утром, а не с вечера (часто из смеси разных сортов муки)’: «Овыденник – так без творенья, утром его делают, тут же едят» (Кир; Вель, Кон, Лен, Уст; В-Важ, Гряз, М-Реч) [КСГРС], арх. *овыденный* ‘о хлебе или пироге, тесто для которых ставят утром, а не с вечера’: *овыденные шаньги* (Карг, Кон, Лен, Леш, Пин) [СРНГ 22: 308], мотивационно связанные с арх., волог. наречием *овыдень* ‘в течение одного дня, за один день’ [КСГРС; СРНГ 22: 308]. Название хлеба *овыденник* и однокоренные ему лексем были широко распространены в Архангельской области, что связано с преобладанием посевов ячменя и спецификой приготовления ячменного хлеба, который необходимо было печь небольшого размера и ежедневно, чтобы он не успевал зачерстветь, ср. «Овыденьки быстрее черствеют, надо быстро исть» (Лен) [КСГРС] (эту особенность ячменного хлеба отмечал в своем словаре и А. Подвысоцкий [Подвысоцкий 1885: 63]). Ареал распространения сущ. *овыденник* и однокоренных ему лексем простирается от севера Костромской области через центральные и восточные районы Вологодской области и охватывает преимущественно южные и восточные районы Архангельской области. Это позволяет предполагать, что изначально эпицентром распространения формы были ростово-суздальские говоры: наречие *овыдень* и восходящие к нему названия хлеба встречаются в южных костромских и вятских говорах, ср. костром. *овыдень* ‘промежуток времени в один день’, *овыденные пироги* ‘пироги на каждый день’ (Солигалич) [СГКЗ: 248], вят., костром. *овыденник* ‘ячменный хлебец, пирог из ячменной муки’ [ОСВГ 7: 51; СРНГ 22: 308], вят. *овыдень* ‘в течение одного дня’ [ОСВГ 7: 51].

Таким образом, названия *супротівник* и *оввіденник* обозначают семантически близкую идеограмму, существенную для народной традиции, но противопоставлены лингвогеографически как слова, восходящие к разным говорам изначального влияния.

* * *

Анализ наименований пищи и ее основных свойств позволяет говорить о сохранении на Русском Севере многих архаических культурно-языковых явлений. Лексика с категориальной семантикой «опознается» по специфическим словообразовательным моделям: отадъективные существительные ср. р. (*грешное, репяное, хлебное* и пр.), существительные с суффиксами *-ин-* (*горячина, жаренина, молочина, лебезина, свежина, ужина, усобинка* и пр.), *-ив-, -ев-* (*варево, едливо, ежево, пидиво*), *-j-* (*свежьё, просоль*), бессуффиксальные наименования (*малосол, молос(т), насол, свежесвар, скором, сухомес, сыродуб*) и т. д.

Центром народной таксономии блюд являются «общие» наименования пищи, часть из которых имеет параллели в других славянских языках (ср. *ежа, ества, едоба, уедь* и др.), а многие восходят к фольклорным источникам, ср. *едушка, уеданье, питев-идер, сыродуб*. Севернорусскую специфику отражают сущ. *артель, ужна*, в семантике которых соотносятся понятия ‘артель, группа работников’, ‘коллективная трапеза’ и ‘пища вообще’, что связано с распространением на Русском Севере практики артельного труда, а также коллективных трапез.

Ключевыми оппозициями, организующими лексику пищи и соответствующий ей круг представлений, можно считать противопоставление сухой и влажной, жидкой пищи, а также горячей и холодной, свежей и заготовленной впрок, постной и скоромной, сытной и пустой. Важные для народной таксономии признаки пищи закрепляются в форме субстантивированных прилагательных: *грешное, доброе, калаушное, молочное, молосное, постное, репяное, скоромное, уиное, хлебное* и др. Анализ «общих» наименований позволяет охарактеризовать основные способы приготовления блюд, к которым относилась варка, предполагавшая приготовление жидкой пищи, и жарение, которое на Русском Севере традиционно подразумевало не приготовление в раскаленном масле, а тушение в печи с небольшим количеством жидкости (*жареный* и *вареный* могли быть противопоставлены как «густой» и «жидкий»). О важности этих способов приготовления пищи говорит тот факт, что количество ингредиентов, необходимых для варки или жаренья, нередко служило мерой продуктов (*на варю, на жаренину*). Основным способом заготовки пищи впрок было квашение, соление (а также сушка грибов, ягод, репы и пр.): запасаемая таким образом пища противопоставлялась свежей (*квашенина, засолка – свежина, свежесвар* и др.).

Определяющим для организации суточного рациона и трапезы было разделение пищи на жидкую и сухую (*сухоежка, сухомес – похлебка, хлебово*), которое могло интерпретироваться и

как противопоставление жидкой горячей пищи (*варя, приварок, харч, волога*) и хлеба. По наличию жидких блюд считали количество приемов пищи (ср. *выть* как ‘трапеза’ и ‘жидкая пища’), тогда как употребление только сухих продуктов не считалось полноценной трапезой (ср. значения лексем *перехватка, трушничать* и пр.). Культура собирательства, потребность в сохранении продуктов скотоводства и поиск технологии для приготовления блюд из грубого зерна, сделали важным оппозицию свежего и заквашенного: *свежьё – засолка, пресное – мозглое – кислое* (о молоке); пресного и кислого: *живое – неживое, ходелое – неходелое* (о тесте), *кв́ашень – д́ежэнь*.

С перцептивной точки зрения, основным вкусом крестьянской пищи был кислый или кисловатый. Им обладали многие ягоды и растения, кисловатый вкус приобретала пища в ходе ферментации, служившей основным способом сохранения и приготовления пищи и напитков из зерна, молока, иногда – рыбы: названия именно этих группы продуктов и блюд называют наиболее распространены в северных говорах (хлеба, простокваши, кислых напитков и пр.). Соль в пище признавалась основным носителем вкуса; ее отсутствие было признаком нужды и жизненных невзгод. Под сладким вкусом традиционно понимался гораздо более мягкий и тонкий вкус, чем в современной культуре: это был вкус некоторых ягод, растений, овощей, грибов, молока и даже мяса, а также вкус соложеного зерна и зерновых похлебок, наименования которых восходят к корню *солод-*. Сахарные лакомства появлялись на столе только в праздники и становились синонимом изысканной трапезы и нередко воспринимались как пищевое излишество. Кроме сладкой, к лакомой относили пищу, сдобренную молочными продуктами и жирами, пищу, которой баловали (*лебезинка*), готовили специально для кого-л. (*усобинка*), ели после основного приема пищи (*наверхосытку*), обмакивали в чай (*чинка*). Самой сытной для крестьян была жирная пища и хлеб, трапеза без них считалась «голой» или «пустой». Знаком пищевого достатка была «бесконечность» пищи (ср. понятие *спорина*), а сытость связывалась с материальным благополучием.

Принципиально важным для традиционного рациона было противопоставление постной и скоромной пищи, которое упорядочивало народный кулинарный календарь, чередующий периоды, когда разрешалось или запрещалось употребление скоромных продуктов. Культурно-исторические и этимологические наблюдения помогают объяснить семантическое развитие ключевых для этой лексической группы обозначений – энантиосемию прил. *скоромный* и восстановить историческую семантику прил. *молосный*, сущ. *молос (молост)* как ‘первое надоенное молоко; молозиво’. Наблюдается существенное различие в народной и христианской аксиологии постного и скоромного. Если собственно народная культура определяет постное, пустое как слабое, болезненное и бедное, а скоромное как хорошее, богатое, полное сил, плодovitое (ср. *морной* ‘о пище, не дающей сил’, *постно хлебать* ‘жить в нужде’; *добро, доброе*

‘скоромная пища’, *молосный* ‘красивый’, ‘многодетный’), то православная аксиология диктует оценку скоромного как грешного, а постного как праведного, соответствующего церковным заповедям (ср. *скоромиться* ‘сквернословить’, *молосный* ‘срамной’, *грешное* ‘о скоромной пище’; *безгрешный* ‘постный’, *постничать* ‘исповедоваться’).

§ 5. Виды пищи и номенклатура блюд

О том, из каких блюд и продуктов состоял крестьянский рацион, можно узнать из многочисленных этнографических описаний (см., например, рацион отдельных районов и уездов в: [Ефименко 1877: 67–73; РК 5/1: 302–303, 512–514; 5/2: 298–301; 5/3: 497–500, 612–617]). Основу севернорусской пищи составляли ржаной или ячменный хлеб, щи, каша, кисели и молочные продукты: как писали корреспонденты архива кн. В. Н. Тенишева, «Щи и молоко – самая обыкновенная пища наших крестьян» [РК 5/3: 612]. Праздничный стол дополняли скоромные щи, уха, студень, пшенная каша, жареный картофель или рыба, пироги с рыбой и грибами, пшеничный хлеб; к семейным и календарным обрядам нередко готовились рыбный пирог, каша, кисель [РК 5/2: 637; 5/3: 653]. Более скудным считалось летнее меню, нередко ограничивающее крестьянина или жидкими холодными похлебками с квасом и хлебом, толченым луком и зеленью, или постными щами. Именно такой пищей довольствовались бедные крестьяне, тогда как зажиточные ели приготовленную в печи похлебку с мясом и овсяной крупой, хлеб, молоко. Тем не менее, например, на дожинках и во время молотбы все крестьяне обязательно ели толокно со скоромным маслом и кашу-повалиху. Лучшими кушаньями кормили наемных рабочих и угощали работников на помочах: им подавали мясные или рыбные щи, пироги с рыбой, жаркое «говяжье или рыбье» [РК 5/1: 214]. Представленный список блюд основного крестьянского «меню» хотя и демонстрирует некоторую усредненную картину севернорусской кухни, не учитывая ее локальной специфики, тем не менее позволяет увидеть преобладание растительной пищи, сезонность рациона, влияние христианского календаря и существенную социальную градацию рациона. Учитывая, что в XIX – начале XX века крестьянский рацион был весьма стабильным и не претерпел каких-либо существенных изменений, этнографические и лингвистические источники этого времени позволяют достаточно точно и полно восстановить традиционный режим питания самого северного ареала Славии.

Описанные в предыдущем разделе семантические признаки делили пищу на группы в соответствии с особенностями ее приготовления, вкусовыми, органолептическими и пр. свойствами. Помимо категориальных признаков, существуют и те характеристики, которые определяют видовую классификацию блюд. Наиболее объективным источником видовой

таксономии служат определения в составе двукомпонентных наименований, а также внутренняя форма слова. Так, виды одного блюда могли различаться:

- по основному ингредиенту: волог. *кисель овсяный* ‘овсяные высевки, замешанные на воде’ (Вологод. у.) [РК 5/1: 512]; волог. *су́толочный пирог* ‘пирог из муки двух видов’ (Ник) [КСГРС] < *су́толока* ‘вид смесовой муки’; волог. *яблочная налиту́шка* ‘картофельная шанежка’ (Хар) [КСГРС] < *яблочный* ‘картофельный’; костром. *я́сный пирог* ‘пирог из ячменной муки’ (Окт) [ЛКТЭ] < *ясный* ‘ячменный’;

- по способу приготовления: волог. *верхово́й пирог* ‘пирог, который жарят на сковороде’ (Бабуш, Выт) [СГРС 2: 71], костром. *кроше́нина* ‘блюдо из кваса и овощей’ (Вох) [ЛКТЭ]; волог. *щи́панец* ‘пирог с начинкой из зеленого лука’ (Ник) [СВГ 12: 115];

- по содержанию или отсутствию животного жира: волог. *пирог* *молосные* (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 612], волог. *моло́чное масло*: (Вологод; Сок) [СВГ 4: 92]; волог. *щи* *скоромные* ‘мясной суп с крупой’ (Сямж) [СВГ 12: 115] – волог. *постные щи* ‘жидкое блюдо из крупы’ (К-Г) [КСГРС], арх. *безгрешная уха* ‘похлебка из сухарей, соли и перцу’ (Онеж) [СРГК 6: 659];

- по вкусу: волог. *кислу́ха* ‘похлебка из брюквы и лука’ (Тот) [КСГРС], волог. *солони́на* ‘суп из яиц, молока и картошки’ (Ник) [СВГ 10: 76];

- по цвету: *белые щи* ‘щи без мяса, сваренные на пахте’ (Лен) [СГРС 1: 95], волог. *чёрные щи* ‘щи из квашеной капусты’ (Гряз, Чаг) [КСГРС]; волог. *зеленая уха* ‘пустой суп (из лука и картошки)’ (Ник) [КСГРС], волог. *белый пирог* ‘пирог из пшеничной муки’ (Ник, Тот), арх. *чёрная каша* ‘каша из ржаной муки’ (Онеж) [КСГРС], костром. *чёрная мука* ‘ржаная мука’ (Пав) [ЛКТЭ], волог. *голубой* ‘высшего сорта (о муке)’ (М-Реч) [СГРС 3: 86], костром. *си́ний* ‘кислый, разведённый водой (о молоке)’ (Вох) [ЛКТЭ];

- по консистенции: арх. *густое молоко* ‘творог’ (Онеж) [СГРС 3: 170], волог. *гу́ща* ‘простокваша’ (Хар) [СГРС 3: 171], *густая́ каша* ‘о густой каше’ (Вель, К-Б, Нянд, Шенк) [АОС 10: 164] – волог. *размазня* ‘жидкая каша’ (Вологод) [КСГРС];

- по форме: костром. *то́ненький пирог* ‘вид пирога с картофелем’ (Пав), костром. *гну́той пирог* ‘закрытый пирог’ (Пав), костром. *кру́глышка* ‘небольшой круглый пирог с картофелем’ (Окт) [ЛКТЭ];

- по времени приготовления: волог. *скороспе́лый пирог* ‘пирог, приготовленный из безопарного теста’ (Сямж) [СВГ 10: 29], волог. *скороду́мка* ‘овсяная каша’ (Уст) [КСГРС], волог. *скороду́м*, *скороду́мок* ‘пирог из толчёного картофеля с мукой’ (Кад) [КСГРС], волог. *утренница* ‘испеченный утром свежий пирог’ (В-Уст) [СВГ 11: 153];

- по месту приготовления или национальной специфичности блюда: волог. *русское масло* ‘топленое масло’, волог. *деревенские ити*, *русские ити* ‘суп из крупы и мяса’ (Ник),

арх. *цыганские шти* ‘мясное блюдо типа холодца с большим количеством лука’ (В-Т) [КСГРС], волог. *мотомские щи* ‘очень густые щи, которые готовят в деревне Мотома Белозерского р-на’ (Белоз) [СГРС 7: 343];

- по обрядовой функции: волог. *воскресёнский пирог* ‘праздничный пирог’ (Нюкс) [СГРС 2: 188], костром. *крутильный пирог* ‘круглый пирог с мясом, который после совершения свадебного обряда кручения посылают священнику’ [СРНГ 15: 326].

Здесь приведены лишь некоторые существенные для диалектной лексики основания, выстраивающие видовую дифференциацию блюд. Более подробно народная таксономия будет рассматриваться при представлении каждого из блюд.

Предметные комплексы

Уникальным вариантом народной классификации блюд является объединение их наименований в предметные комплексы. Речь идет о фразеологизмах или присловьях, включающих в себя обозначений двух или более продуктов: например, *каша и щи*, *каша и масло*, *хлеб и соль*, *хлеб и чеснок*. Формирование подобных лингвистических связей может быть обусловлено несколькими факторами: сходной функцией в рационе (*щи и каша*), совместным употреблением (*хлеб и соль*, *хлеб и чеснок*, *каша и масло*, *чай и сахар*), близкими вкусовыми свойствами или сходством состава (*хрен и редька*, *хрен и лук*; *шаньги и блины*) и пр. Т. Н. Бунчук определяет подобные единства «культурные квазисинонимы»: основой для формирования подобных единств становятся системные отношения лексем и их сходные символические функции: например, «слова редька и хрен образуют сопряженную пару, активно используемую в народной речи — *хрен да редька*, *хрен редьки не слаще*; они могут выступать как компоненты одинаково оформленного составного наименования фольклорного действия — *редьку /хрен дёргать*» [Бунчук 2010а: 91]. Некоторые из пар могут строиться на культурной антонимии блюд, определенной противопоставлением их кулинарных и вкусовых свойств и роли в рационе: например, *квас – вода*, *вино – вода*.

Составляя в большей или меньшей степени спаянную пару, наименования пищи приобретают новое, как правило, символическое значение, например:

- пищевой минимум, скудная пища: *хлеб и чеснок* – волог. *Хлеб да чесноковица – вот вся еда* (М-Реч) [СВГ 12: 37]; *хрен и лук* – волог. *Я живу богато: у меня харчей – хрен да луковица, а медной посуды крест да пуговица* (Череп. у.) [РК 7/2: 318], *лук, к и с е л ь и щ и* – волог. *Лук да гороховый кисель да овсяные шти – всё и перечти!* – присказка о летнем рационе крестьян (К-Г) [КСГРС];

- основной рацион: *каша и хлеб* – арх. *Гречневая каша – мать наша, а хлебец аржаной – то отец наш родной* [Ефименко 1878: 244]; *каша и щи* – волог. *Каша да щи хоть рот положи* «надоедает всегда одно и то же» [РК 5/1: 51]; *к и с е л ь и щ и*: *У нас ведь не купно, дай не масляно, не пирожно, только хлеб да соль, кисель да щи* (Выт) [СРНГ 27: 42];

- пищевой достаток и изобилие: каша и масло – волог. *одна рука в заспе, а другая в масле* ‘о хорошей жизни’ (В-Важ) [СГРС 4: 192], арх. *И дурак кашу съест, было бы масло* [Ефименко 1878: 245]; пирог и масло: волог. *не масляно не пирожно* ‘об отсутствии изысканной пищи’ (Выт) [СРНГ 27: 42]; хлеб и блины: волог. *Осенью – хлеб да блины, а весною – ешь да гляди* (Гряз. у.) [РК 5/2: 15]; пироги и шаньги: арх. *Сито, решето: то ли не посуда; Марья да Дарья: то ли не жена; пироги да шаньги: то ли не еда; ельник да березник: то ли не дрова* [Ефименко 1878: 249]; мед и сахар – арх. *Старому хозяину – пень да колода, Новому хозяину – мед да сахар* (произносят, когда ведут новую скотину) [ТРМ: 60]; сыр и масло: северн. *И быдто сыр в масле ведь волюшка каталась* [Барсов 1997/2: 293].

- нестабильность рациона: квас и вода – *Часом с квасом, а порой с водой*; в и н о и в о д а *Есть вино, так пьем его, а нет вина, так пьем и воду* [Ефименко 1878: 250, 251];

Степень символизации предметных связей весьма различна: некоторые из наименований пищи лишь разово встречаются в присловьях (ср. волог. *Лук да гороховый кисель да овсяные шти – всё и перечти!*), тогда как другие приобретают переносные значения в системе языка (ср., например, костром. *хрен да редька* ‘о пожилой семейной паре’: «Хрен да редька, так и живут всю жизнь, остарели – ну, скажем, хрен да редька» (Окт) [ЛКТЭ]). Отдельные наименования, развивая новое значение, закрепляются в виде устойчивых формул, а также наделяются ритуальными функциями. На Русском Севере такую формулу образуют комплексы *хлеб и соль, чай и сахар*. Хлеб и соль, будучи обязательным компонентом трапезы, становятся символом пищи вообще (ср. волог. *Без соли, без хлеба – худая беседа* (Вель. у.) [РК 5/1: 44]), используются как благопожелание – ритуальная формула приветствия обедающих, ср. волог. *Хлеб да соль! – Подальше стой!* (К-Г), волог. *Хлеб да соль – мы своё едим, а ты стой!* (Тот) [КСГРС]. Аналогично формула *чай-сахар!* употребляется как приветствие-благопожелание пьющим чай [СВГ 12: 14] (о формировании комплексов *чай-сахар* и *хлеб-соль* и их символике см. Гл. 5. § 2.2. Чай и традиции чаепития; § 4.3. Хлеб-соль). Однако некоторые предметные связи и символические значения не прослеживаются в системе языка, зато проявлены в обрядовых практиках: например, в Вологодской области обычай делать окрошку с квасом и хреном имел символическое объяснение: «Квас – чтоб жили богато, а хрен – чтобы было ядерное здоровье» [ЭКТЭ]

Таким образом, если этнографическое описание дает достаточно объективную картину питания, предлагая внешнюю, исследовательскую классификацию продуктов, то диалектная фразеология и тексты малых фольклорных жанров позволяют увидеть субъективную народную таксономию блюд, в которой выделяются блюда, составляющие основу рациона или пищевой минимум; пища, признаваемая сытной и изобильной; продукты, которые имеют сходные свойства или употребляются вместе.

ГЛАВА 4. ЛЕКСИКА ПИЩИ И ПИТАНИЯ В АРЕАЛЬНОМ И ТИПОЛОГИЧЕСКОМ АСПЕКТАХ

Термины материальной культуры, к которым относятся и названия пищи, в лингвогеографических исследованиях принято считать одним из наиболее показательных пластов лексики, отражающих диалектные различия территорий и помогающие, в том числе, разграничить группы говоров. Лексике пищи посвящены отдельные страницы диалектных лексических атласов: программа Лексического атласа Русских народных говоров включает 250 вопросов, связанных с темой пищи [Мызников 2004: 235]; шестой выпуск Общеславянского лингвистического атласа «Домашнее хозяйство и приготовление пищи» представляет идеограммы ‘мука, из которой пекут хлеб’, ‘первый кусок хлеба, отрезанный от буханки, горбушка’, ‘крошки’ (хлеба), ‘мясо свиньи’, ‘мясо коровы или вола’, ‘мясо теленка’, ‘мясо барана’, ‘мясо гуся’, ‘содержащий много жира (о мясе)’, ‘подкожный слой жира в свинине’, ‘топленое свиное сало’, ‘пережаренные кусочки сала’, ‘пережаренные кусочки сала’, ‘пенка’ (на молоке), ‘молоко коровы сразу после отела, молозиво’, ‘сырое кислое молоко’, ‘густой жирный верхний слой свежего отстоявшегося молока, сливки’, ‘густой жирный верхний слой кислого молока, сметана’, ‘кислый, квашеный (о капусте)’, ‘вкусный (о еде)’, а также значения праслав. **sěra*, **sadlo*, **pešenyje* и др. [ОЛА 2007]. Как видно из приведенного перечня, внимание диалектологов больше всего привлекает пища, составляющая основу рациона земледельцев и скотоводов – блюда из злаков (хлеб, каши), молочные продукты и мясо.

Этнолингвистический характер исследования ставит вопрос о возможности ареальной дистрибуции не только языковых фактов, но и явлений культуры: в том числе культурной семантики языкового знака, а также элементов обряда, их функций и пр. Об этой стороне этнолингвистических исследований писал Н. И. Толстой еще в 1995 г., говоря о востребованности «этнолингвистических атласов, в которых лингвистические и этнографические карты были бы представлены параллельно или нерасчлененно» [Толстой 2013: 26]. О необходимости «географического изучения духовной культуры и картографирования ее элементов в масштабах всей Славии» говорит и С. М. Толстая в статье «Географическое пространство культуры» [Толстая 2013а: 100]. Важным опытом последовательной разработки методики этнолингвистического картографирования на славянском материале стало исследование А. А. Плотниковой, выполненное на примере южнославянской традиции. Рассматривая диалект как комплексное культурно-языковое явление, А. А. Плотникова видит необходимым географическое соотнесение «лексических и экстралингвистических феноменов

языкового пространства» [Плотникова 2004: 12]: при этнолингвистическом картографировании исследователю приходится иметь дело с комплексными объектами, в качестве которых могут выступать как отдельные ритуальные действия, предметы, лица или функции, ипостаси, генезис персонажа, так и лексемы в соотнесении с общим содержанием обряда, символика и внутренняя форма обрядовых терминов. Именно работа с совокупностью этнолингвистических признаков позволяет выделить культурно-диалектные ареалы, в данном случае, в южнославянском пространственном континууме [Плотникова 2004: 19].

Благодаря исследованиям Московской этнолингвистической школы (а также работам других этнолингвистов и диалектологов-славистов) некоторые славянские ареалы уже получили лингвогеографическое описание, учитывающее границы распространения лексем и стоящих за ними фактов культуры (см., например: [Карпато-балканский диалектный ландшафт. Вып. 1–3]), однако регионы России в лингвогеографическом аспекте бытования культурно-языковых фактов представлены крайне избирательно. Это справедливо и по отношению к лексике Русского Севера: если история и лингвистическое изучение севернорусских говоров имеет достаточно давнюю традицию и представлена в научной литературе (ср., например, обзор исследований в монографии [РСЛО 2021: 19–44]), то этнолингвистическая география Русского Севера, как кажется, еще только зарождается. Вместе с тем составление этнолингвистических карт или хотя бы альтернативное дескриптивное определение границ распространения фактов языка, духовной и материальной культуры может существенно дополнить историю освоения края – источников формирования его языка и культуры, а также определить специфику региона на фоне общерусской и общеславянской зоны.

Владея языковыми данными достаточно монолитной славянской зоны, мы по возможности хотели бы очертить границы распространения рассматриваемых языковых фактов как внутри региона, так и на фоне общерусской традиции, чтобы выявить дифференциальные и интегральные черты севернорусской лексики. Не ставя перед собой задачи последовательного картографирования этнолингвистических явлений, что требует особой системности и сосредоточенности только на этом аспекте исследования уже на этапе составления вопросника и полевого сбора материала, постараемся представить ареалы этнолингвистических фактов в том объеме, в каком это позволяет сделать имеющийся материал. Основным источником данных для картографирования стала Картотека Словаря говоров Русского Севера, материалы которой дополнены данными «Архангельского областного словаря» [АОС] и «Словаря вологодских говоров» [СВГ]. Содержащиеся в указанных источниках сведения, хотя и собирались в ходе фронтальных полевых исследований, не являются результатом направленного сбора по теме «Пища и питание» и, безусловно, должны быть оценены критически в плане последовательности представления идеограмм и лексических маркеров территорий. Понимая все слабые стороны

использования подобных материалов при лингвистическом картографировании, мы попробуем очертить примерные ареалы языковых единиц, зоны их концентрации, увидеть семантические изменения слова (междиалектная полисемия), границы смены лексем в рамках одной идеограммы (междиалектные синонимы) и др. Так, карта-схема «Щи (*umti*)» (Рисунок 1) отражает семантическое варьирование слова ‘суп с крупой и мясом’ // ‘суп с капустой’; карта-схема «Чалтан, челтан, чёвпан, чултан ‘круглый хлеб, каравай’» (Рисунок 2) представляет все районы, где записана какая-либо из перечисленных лексем в значении ‘круглый хлеб, каравай’; предметом картографирования на Рисунке 9 – Карта-схема «Топленое молоко» являются лексемы словообразовательных гнезд **topiti*, **žariti*, **variti*, **grěti*, **pariti*, процессуальное, предметное или признаковое значение которых связано с технологией изготовления топленого молока (*варить*, *вареное молоко*, *варенец* и др.). Нередко нанесенные на карту изоглоссы соотносятся с изопрагмами – границами распространения бытовых практик: например, лексика отражает изменение технологии приготовления щей (Рисунок 1 – Карта-схема «Щи (*umti*)») или распространение блюд из молозива (Рисунок 12 – Карта-схема «Запеканка из молозива»). Всего работа включает 15 карт. Совмещая подход диалектолога и этнолингвиста, мы видим принципиально важным картографирование как форм слов, обрядовых практик и верований, так и слов и стоящих за ними бытовых и хозяйственных практик. Например, представление на карте идеограммы ‘готовить масло из сливок или сметаны’ или ‘топить масло’ на севернорусской, среднерусской и южнорусской территории могло бы дать представление не только об ареалах разных лексем (*мешать*, *вертеть*, *бить*, *колотить* и пр.; *греть*, *топить*, *парить* и др.), но и прочертить важную изопрагму, связанную с распространением разных способов приготовления масла – путем замешивания или сбивания в маслобойке, а также практики перетапливания сметаны или готового масла. Ареальные лингвистические исследования не только вносят существенный вклад в определение границ диалектных зон, но и очерчивают ареалы повседневных практик и элементов традиционного быта, а вслед за этим служат важным инструментом реконструкции черт материальной культуры славян, издревле заселявших эти территории.

Этнолингвистическое исследование локальной традиции, опирающееся на методы лингвогеографии, предполагает территориальную дистрибуцию лексем и культурных фактов внутри региона, а также выявление внешних связей – с генетически родственными говорами и языками. Внутренняя география культурно-языковых фактов выделяет лакуны и зоны концентрации явлений, зоны пересечения семантически коррелирующих фактов языка и культуры, что в дальнейшем способствует прояснению их происхождения. Определение ядра исконной лексики пищи, а также установление границ распространения северных наименований пищи и связанных с пищей явлений материальной и духовной культуры (изоглосс,

изопрагм и изодокс), видится важной и перспективной задачей исследования. При этнолингвистическом изучении севернорусских говоров интересно сопоставить карту их членения с этнолингвистическими наблюдениями о территориальных вариантах рациона и его наименований. Можно предполагать, что зоны распространения тех или иных этнолингвистических явлений (типов блюд и их названий) могут совпасть с традиционно выделяемыми группами говоров северного наречия, распространенными в изучаемом ареале – вологодскими, костромскими и архангельскими [РД 2013; ОСН 1970]. Подобно тому как существуют лингвистические различия в характере языкового строя говоров северной и южной части территории вологодской группы, связанные с большей изолированностью северной территории [ОСН 1970: 289], возможно, обнаружатся различия в рационе, названиях блюд или их символических функциях. В диахроническом аспекте интересно восстановить исторические культурно-языковые связи диалектных зон Русского Севера с говорами изначального влияния – севернорусскими новгородскими и ростово-суздальскими. С XII в. под влиянием новгородцев были бассейны Северной Двины и Ваги; район Вологды и Тотьмы – географический центр современной Вологодской области; под влиянием ростово-суздальцев – Костромская область; район Белого озера на западе и Великого Устюга на востоке. С XV в. в результате борьбы новгородцев и ростово-суздальцев за территории влияния картина меняется, Вологда и Тотьма переходят в сферу московского влияния: условно граница новгородского влияния проводится по линии Белое озеро – Великий Устюг) (по данным [ОСН 1970: 285: 310])¹²².

Важная задача, решение которой опирается, в том числе, на данные лингвогеографии, ориентирована на определение в н е ш н и х с в я з е й л е к с и к и , духовной и материальной культуры Русского Севера, включая рассмотрение вопроса о гетерогенном, инокультурном их источнике. Рацион северных крестьян и соответствующая группа лексики изменялись под влиянием «вкусов» соседствующих, но не родственных этнических групп. Следы этого взаимодействия могли относиться к разным временным пластам: периоду древних контактов с финно-угорскими народностями (начиная с XII в.), которые привели к формированию языкового и культурного субстрата, а также к контактам «нового времени» (с карелами и вепсами на западе, коми и ненцами на востоке и северо-востоке), которые повлияли на рацион населения пограничных районов. Продолжительное мирное соседство приводило к заимствованию целых лексических микрогрупп (термины рыболовства, охоты, географическая и метеорологическая терминология), в результате более кратковременных и/или менее интенсивных контактов в русские говоры проникали лишь отдельные наименования: например, тюркизмы и полонизмы в говорах Костромской и юго-запада Вологодской области, германизмы в поморских говорах

¹²² О колонизационных процессах, повлиявших на формирование севернорусских говоров см. также, например: [Бернштам 1978; Власова 2015].

севера Архангельской области (см., например, исследования Н. М. Ивашовой о западноевропейских заимствованиях [Ивашова 1999], Е. Л. Березович о полонизмах [РСЛО 2021: 349–363]).

Анализ отдельных лексических групп на территории Русского Севера позволяет говорить о доле в их составе слов исконного происхождения, наличии или отсутствии заимствований, их точности или системности. Последняя, как принято считать, свидетельствует о длительности и мирном характере этнических контактов, наложивших свой отпечаток «и на язык, и на культуру, и на внешний облик прошлого славянского населения» [Востриков 1990: 21]. Именно такие контакты были характерны для русских и финно-угорских народностей, гораздо раньше освоивших Русский Север. Преимущественно это были саамы и прибалтийские финны – «карелы и, видимо, людики, вепсы, может быть, и неизвестные нам прибалтийско-финские племена» [Матвеев СТРС (2): 202], хотя в юго-восточной зоне Русского Севера нужно учитывать и возможные древнейшие контакты с носителями волжско-финских языков.

В ходе изучения севернорусских диалектов были выявлены группы лексики, которые включают высокий процент лексики финно-угорских языков: помимо географической, метеорологической терминологии, заимствования обнаруживаются в группе промысловой и бытовой лексики. Как отметил О. В. Востриков, имеющиеся заимствования говорят о принципе «дополнительности хозяйственной жизни русских и финно-угров» [Востриков 1990: 67], при котором хозяйственные практики не вытесняли, но дополняли друг друга. Заимствование лексики пищи, очевидно, шло параллельно заимствованию способов и технологии приготовления блюд, а также освоению новых ингредиентов, с которыми русские знакомились, переселяясь на северные территории (регионально специфичные ягоды и растения, мясо дичи, ячмень и пр.). Так, одним из самых известных фактов является заимствование русскими у прибалтийских финнов технологии изготовления сливочного масла, о чем свидетельствуют попавшие в литературный язык термины *пахта*, *пахтанье*, *пахтать* [Востриков 1990: 53] (до знакомства с финно-угорской кухней русские употребляли исключительно топленое масло, ср. волог. *русское масло* ‘топленое масло’ [КСГРС]).

В списке заимствований, относящихся к идеограмме «Пища», О. В. Востриковым выделены, во-первых, названия северной пищи: *рога* ‘похлебка’, *локаница* ‘похлебка из репы’, *пурбук* ‘похлебка из оленьей губы’, *линда* ‘похлебка из рыбы или оленины с мукой’, *путки* ‘похлебка из рыбьей требухи’, *кач* ‘похлебка из толченой осиновой мезги с примесью муки или крупы’, *ляз*, *лязг* ‘кушанье из толченой черемухи’, *луда* ‘густое толокно из смеси овса, ячменя, ржи, размешанное с сахаром’, *шомша* ‘заваренная горячей водой и распаренная рожь’, *ёхла*, *позём* ‘вяленая рыба’, *патанка* ‘свежемороженная рыба или мясо, которые нарезают полосками и едят в сыром виде’. Во-вторых, названия традиционных для славян видов пищи: *сеник*, *кокора*,

мякки, нянь, сюра, тупысь ‘хлеб’, *реска* ‘лепешка’, *корым* ‘колоб’, *кокач, куккой* ‘пирог’, *кюрзи, табань* ‘блины’, *ропка* ‘каша’ [Востриков 1990: 66], получивших иноязычные наименования: подобные слова относятся к избыточным заимствованиям, появление которых в ряде случаев обусловлено экстралингвистическими факторами (например, изменением технологии приготовления блюда или его состава). Список О. В. Вострикова можно дополнить названиями *пахта, шакша* ‘жидкость от сбивания масла’, *либет* ‘вид хлеба’, *шаньга* ‘лепешка’, а также *майда* ‘молоко’, приводимыми в [Мызников 2004: 31–32] (обозначения жидкости от сбивания масла и значений слова *шаньга* включены в комментированный атлас заимствованной лексики северо-запада России [Мызников 2003: 202–208]).

Слова первой из групп, обозначенных О. В. Востриковым, называют блюда, в большинстве своем специфичные по составу и вкусовым свойствам: думается, этот фактор стал одним из препятствий к их более широкому распространению (названия блюд *пурбук, линда, путки, кач* имеют узкий ареал бытования). Слова второй группы гораздо крепче и шире укоренены в русских говорах, особенно это относится к наименованиям хлеба и других выпечных изделий, многие из которых в русских говорах обрастают словообразовательными связями и претерпевают значительные семантические и фонетические изменения, в том числе в результате контаминации с исконно русскими наименованиями (ср. название хлеба *мякки*).

Опираясь на вопросник Лексического атласа русских народных говоров, С. А. Мызников выделил идеограммы, которые на территории северо-запада России могут быть представлены лексемами финно-угорского происхождения. К таким группам относятся: «1. Жидкость, остающаяся при сбивании масла (*пахта, шакша, оттушка*). 2. Отходы, остающиеся при перетапливании масла. 3. Значения слова *шаньга*. 4. Оладья из гороховой муки, взбитой со снегом. 5. Кушанье из вареной репы или брюквы. 6. Овсяный блин. 7. Рефлексы прибалтийско-финского *kukko*. 8. Пирог из рыбы. 9. Молодая заболонь сосны, используемая в пищу. 10. Крахмал, приготавливаемый в домашних условиях. 11. Некрупная сушеная рыба. 12. Приспособление для процеживания пивного сула. 13. Уха» [Мызников 2004: 235–236; 2007: 311]. Ранее в методических рекомендациях по сбору субстратной лексики свой список предложил и О. В. Востриков, признавая потенциально субстратными идеограммы «репная похлебка; уха, щи, похлебка; недоваренная каша; небольшой пирог из кислого теста полукруглой формы с начинкой из гороха, толокна, пшена, рыжиков; маленький круглый хлеб; постный пирог; лепешки из толокна; осадок в топленом масле; остаток после взбивания масла; крепкое домашнее пиво» [Востриков 1978: 6]. В дальнейшем подспорьем в поиске заимствованных идеограмм могут стать тематические своды лексики финно-угорских языков, подобные, например, «Сопоставительно-ономасиологическому словарю диалектов карельского, вепсского, саамского языков» (Петрозаводск, 2007), в котором, в частности, выделяются такие группы относящихся

к пище понятий, как ‘блин’, ‘рыбник’, ‘сканец’, ‘крошево’, ‘бульон’, ‘каша из муки. загуста’, ‘суп’, ‘потроха рыбы’, ‘солод’, ‘кусочек хлеба’, ‘крошка’, ‘каравай’ и др. [СОСДКВС: 151–163, 222–226].

Располагая фронтально собранным лексическим материалом, относящимся к области пищи, мы постараемся дополнить список идеограмм, лексика которых может иметь заимствованное происхождение и по возможности предложить этимолого-мотивационные решения. Выявление единиц иноязычного происхождения позволяет обнаружить не только собственно языковой, но и культурный субстрат – спектр тех практик, которые были заимствованы русскими у соседних народов.

§ 1. Хлеб

В силу суровых климатических условий Русский Север относится к зоне рискованного земледелия. Крестьянам, издревле селившимся на этих землях, приходилось осваивать новые сельскохозяйственные культуры и способы их возделывания: так, в сравнении со среднерусской зоной на Севере существенно менялся набор возделываемых злаков. Если климат юга Вологодской и севера Костромской областей позволял выращивать рожь, овес, а иногда и пшеницу, то в суровых условиях Архангельской области хорошие урожаи давал только ячмень [см., например: Воронина 2004: 372–373; Желтов 2000: 47–48, 50–51]. В результате именно хлебные изделия из ржи, ячменя и овса стали основой рациона северных крестьян: по свидетельствам из Холмогорского уезда бывшей Архангельской губ., «у жителей Челмохотского прихода домашняя пища в будни, более ячменный или пополам с ржаной мукою печеный хлеб, почти ежедневно приготавливаемый, из ячной крупы, муки, со сметаной или молоком щи» [Ефименко 1877: 71]. Эта особенность рациона нашла отражение и в культурно-языковой традиции: большую часть севернорусской «хлебной» лексики составили названия ржаного и ячменного хлеба.

Этнография хлеба – один из «коньков» многих историко-филологических исследований как XIX, так и XX–XXI вв., см., например, работы С. В. Максимова [Максимов 1873], Н. Ф. Сумцова [1885], А. А. Желтова [Желтов 2000], Т. А. Ворониной [Воронина 2004] и др. На севернорусском диалектном материале написаны диссертации, монографии и статьи о лексике выпечных изделий, см. работы Н. Г. Ильинской [Ильинская 1998; 1986], П. П. Виноградовой [Виноградова 2020; 2018; 2013; 2011; 2008], Л. С. Кितिцыной [Кितिцына 1927], Т. В. Парменовой [Парменова 2015], А. В. Фроловой [Фролова 2020] и др. Большинство перечисленных

исследований выявляют ассортимент хлеба и выпечки на Русском Севере, его повседневную и обрядовую роль, представляя соответствующий пласт лексики в структурно-семантическом аспекте. Традиция употребления хлеба и его обрядовая роль на фоне общеславянской традиции рассмотрены Т. Е. Гревцовой [2019; 2016; 2012аб], А. В. Гурой [2012: 337–363], А. Б. Страховым [1991] и др. Однако остаются и вопросы, последовательно не освещаемые в работах по лексике хлебопечения. Так, помимо характеристики основных наименований севернорусского хлеба, кажется необходимым выявить лексические единицы, характерные для общенародного языка, а также специфически северную лексику и связанные с ней узколокальные культурные практики, истоки которых обусловлены инокультурным, в частности финно-угорским, влиянием. Важно учесть и культурно-языковые традиции смежных зон – Республики Карелии, Республики Коми, Новгородской, Псковской областей и Поволжья: существующие исследования К. К. Логинова [Логинов 2019], И. С. Лутовиновой [Лутовинова 2005], Ю. И. Бойко и Т. И. Чудовой [Бойко 2018; Бойко, Чудова 2012; Чудова 2019; 2009; 2008] и др., посвященные пищевой традиции этих регионов, позволяют судить об уникальности или типичности севернорусской лексики и ее истоках.

1.1. Общие наименования хлеба

Согласно выводам А. Ф. Журавлева, «праславянская лексика, обозначающая различные виды и формы хлеба, довольно многочисленна»: «судя по ряду названий, уже в праславянское время различные виды хлеба четко разделялись на употребляемые повседневно и отмеченные особыми семиотическими функциями, предназначенные для употребления в разного рода ритуалах и праздничных трапезах [Журавлев 1996: 129]. Среди праславянских форм, отмеченных А. Ф. Журавлевым, – **lepexa*, **lepeška* ‘лепешка’, **kolač*, **kolbъ*, **korvajъ*, **kърžъ*, **mlinъ*, **pirogъ*, **gъbanica/*gybanica*, **grěňka*, **kovъriga*. Некоторые из них широко распространены в севернорусской зоне (**kolbъ*, **mlinъ*, **korvajъ*, **pirogъ*), тогда как другие не типичны или совсем не встречаются (**gъbanica/*gybanica*, **grěňka*, **kърžъ*, **kovъriga*, **lepexa*, **lepeška*), что может быть следствием диалектного членения праславянского языка.

Ставя перед собой задачу определить исторический состав севернорусской выпечки, в этом разделе мы обратимся к севернорусским наименованиям хлеба – мучных изделий без начинки и сдобы, выпекаемых на поду в печи, при этом ограничившись названиями, широко распространенными на Русском Севере, т. е. записанными не единично, а в разных районах и в нескольких словообразовательных вариантах.

В качестве наименований хлеба на Русском Севере могли использоваться общенародные обозначения, в том числе и *хлеб*. Здесь они выступали в более узком, видовом значении, называя изделие из конкретного вида муки, например, костром. *булка*

‘пшеничный хлеб’ (В-Т, Мез, Шенк) [АОС 2: 172], арх. *буханка* ‘круглый подовый хлеб из ржаной муки’ (Онеж, Пин) [АОС 2: 190], арх., волог. *коврига* ‘черный хлеб’: «Ковриги всё прижимают к себе и к себе режут. Коврига – черный хлеб» (Тот); «Ржаной хлеб пекут только к храмовым праздникам, свадьбам под названием ковриг» (Холм) [Ефименко 1877: 72], волог. *пирог* ‘круглый пшеничный хлеб’: «Из белой муки пирог, а из ржаной – каравай» (Ник; Гряз, Тот) [КСГРС; СВГ 7: 59], костром. *хлебiна* ‘булка пшеничного хлеба’ (Окт) [ЛКТЭ]. Общеупотребительные наименования нередко оцениваются как новые, пришедшие взамен диалектных наименований, ср. «Сейчас говорят *каравай*, а у нас – *мяконек*» (Окт) [ЛКТЭ]; «Нынче хлеб *буханками* зовут, а раньше мы звали *мякушкам*» (Выт) [СГРС 7: 387].

Среди слов, имеющих широкую географию, отметим общерусское *каравай* или *коровай*¹²³ ‘большой круглый хлеб’, которое на северной территории чаще всего встречается в более узком значении ‘большой круглый хлеб из ржаной муки’, ср. костром. *коровай* ‘ржаной хлеб’: «Ржаной – это *каравай*, а с белой мукой – это *мяконек*» (Вох) [ЛКТЭ], волог., костром. ‘круглый квасный хлеб, испеченный на поду в печи’ (В-Важ; Ник), арх. ‘большой ржаной хлеб’ (Шенк) [Грот, Шахматов 4/7: 2166–2167; КСГРС]; на Пинеге, вероятно, по причине отсутствия ржаной муки, *короваем* называли ячменный хлеб [Грот, Шахматов 4/7: 2167]. В Вологодской губернии *коровай* также выступал как мера хлеба, равная 4–4,5 кг, ср. волог. *коровай* ‘целый хлеб’ (Белоз), ‘мера печеного хлеба: фунтов 10 или 12’ (Бел, Чер, Шенк) [Грот, Шахматов 4/7: 2166–2167]. «Превращение» *каравая* в ржаной хлеб было связано с тем, что пшеничную муку на Севере практически не употребляли, заменяя на ржаную даже в праздничной выпечке.

Самыми распространенными севернорусскими наименованиями хлеба были *каравашек*, *колобашка*, *житник*, *мяконик* и их словообразовательные дериваты. Они служили родовыми обозначениями небольшого хлеба, обыкновенно из ржаной муки¹²⁴, иногда с добавлением ячменной, пшеничной или гороховой муки, и противопоставлялись таким названиям большого хлеба, как *каравай*, *челтан*. Многие названия ржаного хлеба стали синонимом хлеба вообще, а для хлеба из ячменной или пшеничной муки существовали специальные наименования.

Каравашек. Уменьшительная форма *каравашек* (*коровашек*), *каравашка* (*коровашка*) ‘небольшой круглый хлеб из ржаной, пшеничной или ячменной муки’, отсутствующая в литературном языке, на Русском Севере встречается чаще, чем *каравай*: арх., волог., костром. *коровашек* (*каравашек*), *коровашка* ‘хлеб из ячменной муки с примесью ржаной’ (Холм), ‘ячменный хлебец’ (Шенк), ‘маленький хлебец’ (Заонежье, Карг), ‘пшеничный хлеб’

¹²³ При подаче этого слова и однокоренных ему лексем сохраняется орфография источника.

¹²⁴ Ср. наблюдения П. П. Виноградовой: «Так как в Костромском крае в употребление шла преимущественно ржаная мука, то разные виды хлебных изделий, в основу называния которых положены различные мотивировочные признаки – *каравай*, *подовик*, *решетник*, *пресник*, *заварной хлеб* и др. – были преимущественно ржаными» [Виноградова 2013: 14].

(Кир), ‘пирог без начинки’ (Кадн. у.) [Грот, Шахматов 4/7: 2171, 2172]; «Коровашеки делали, у кого есь аржаная мука, а у кого нет, делали одножитные» (Вин; Вель, Вож, Кон, М-Реч; Вох, Окт, Пав) [СВГ 3: 38–39; СГРС 5: 67; 6: 48, 49; КСГРС; ЛКТЭ], а также беломор. *каравáйка* ‘черный хлеб на закваске из грубой с отрубями муки для корма лошади’ [Мызников 2021: 178].

Судя по данным Словаря русского языка 1891–1930, распространение уменьшительной формы *каравáшек* ‘небольшой хлебец’ характерно именно для севернорусских говоров, реже она встречается в среднерусских говорах – московских, самарских, тверских, ярославских [Грот, Шахматов 4/7: 2172; см. также: СРНГ 13: 68]. Это может быть связано с тем, что в отличие от ржаного и пшеничного хлеба, ячменный хлеб, выпекаемый на Русском Севере, быстро черствел, поэтому хозяйки предпочитали выпекать его часто, но небольшого размера, ср. например, в Холмогорском уезде «в простую пору хлеб пекут из ячменной муки с примесью ржаной – под названием каровашков. Каровашки пекутся ежедневно» [Ефименко 1877: 72].

По количеству съедаемых хлебов-*коровашков* определяли «аппетит» семьи: «Жалуясь на недостачу хлеба, многодетные крестьяне приводят поговорку: *всемеро ватажки вертят коровашки* – «на ватагу из семерых ребят надо немало короваев хлеба» (волог.) [Грот, Шахматов 4/7: 2171]. В Каргопольском уезде «коровашки» использовались в качестве ритуального хлеба, который раздавали нищим в поминальные дни, а вслед за этим занятие нищих здесь называлось *коровáшество*, нищие – *коровáшницы*¹²⁵, ср.: «Коровашество составляет, кажется, промысел мехренцев¹²⁶» [Грот, Шахматов 4/7: 2171–2172].

Колоб, колобашка. В качестве наименования хлеба на Русском Севере употребляется общенародное *колоб, колобок, колобашка* (обл.) ‘небольшой круглый хлебец’ [ССРЛЯ 5: 1168–1169]. Если в среднерусских говорах *колоба́шка* употребляется как наименование пшеничного хлеба [см., например: Грот, Шахматов 4/7: 2171–2172], то на севернорусской территории «колобашки» пекли из ржаной, ячменной или овсяной муки, лишь в Костромской области – чаще из пшеничной [ЛКТЭ]. Их дифференциальным признаком были округлая форма и небольшой размер:

арх., волог. шир. распр. *колоб*¹²⁷: «Печём колобы, таки круглы пироги с толокна» (Выт) [СГРС 5: 245]; в Онежском районе Архангельской области в тесто для *колоба* добавляли рыбью печень [СГРС 5: 246], что могло быть финно-угорским кулинарным заимствованием;

▪ волог. *колоба́н*: «Колобан хоть из какого теста – круглый коровайчик безо всякой начинки»; «Колобан – хлеб из черной муки» (Ник; К-Г) [КСГРС; СВГ 3: 84; СГРС 5: 247],

¹²⁵ Контекст «В Устьмоше раздают нищим, при похоронах и поминках, так назыв. коровашки (хлебцы), отчего нищие, принимающие их, называются “коровашницами”» (Карг) [Грот, Шахматов: 2171] не позволяет точно восстановить начальную форму слова.

¹²⁶ Вероятно, жители бассейна р. Мехреньга.

¹²⁷ *Колоб* в значении ‘жаренная в масле пшеничная лепешка; небольшая лепешка с начинкой’ в рамках данной статьи не рассматривается.

арх. *колоба́ха* (Лен) [КСГРС]. Небольшой *колобан* противопоставляли большому *челтану* или ржаному *караваяу*: «*Челтан* большушший, а *колобан* длинноватенькой поменьше»; «*Колобан* белой, а этот аржаной *каравай*» (Ник) [СГРС 5: 247];

▪ арх., волог., костром. шир. распр. *колоба́шек*, *колоба́шка*, *колоба́шечка*, *колобе́нька*, *колобо́чек*, *колобу́шка* и т. п.: «Большие ковриги, а маленькие – колобашки» (Выт); «Колобушки с собой брали на покос, там и ели» (Гряз) [СГРС 5: 247–248, 250].

Еще одна особенность употребления слова *колобашек* и подобных состояла в том, что на Русском Севере так называли хлеб, выпекаемый с добавлением суррогатов муки – травы, клевера, головок льна, прошлогоднего картофеля¹²⁸ и пр., ср. костром. «Домой придёшь, поглядишь на эти колобашки, дак и есть неохота. Из травы-то напечёны колобашки в войну-то» (Вох); «Картошку найдёшь гляную, с трахмалом – колобушек напекошь»; «Ели кукольные колобушки»; *Надоели мне бараки, / Надоели мне быки, / Ну а больше надоели / Колобушки без муки* (Пыщ) [ЛКТЭ]; волог. «Мать в войну колобанов настряпала из одной травы» (В-Уст) [СГРС 5: 247]; волог. «Ранее пекли не хлеб, а колобушки, всячины там накладено»; «Из маковок колобушки всё пекли прежде» (Гряз); «Колобушки пекли, кто из клевера, кто из дудок» (Устюж) [СГРС 5: 250]. Выбор основы *колоб-* для обозначения суррогатного хлеба обусловлен тем, что традиционно это были небольшие хлебы, которые, в отличие от хлебов бóльшего размера, возможно было сформировать из теста с суррогатными добавками и выпекать чаще, чтобы есть в свежем виде, в котором такой хлеб был более «съедобным».

Мяконик. Судя по количеству фиксаций и словообразовательных вариантов, одним из самых распространенных названий небольшого хлеба, особенно в Вологодской области, было *мякка*, *мяккий*, *мяконик*, *мяхкий*, *мяку́шка*, *мяхкушка* ‘небольшой круглый хлеб, обычно из смеси ржаной и ячменной муки или ржаной муки с овсяной’: «Рожь да ячмень вместе смешивашь, печёшь мякки» (Котл) [СГРС 7: 383–385, 396]; «Мяконики на поду пекли большие, круглые, больше из сутолоки» (К-Г, Ник) [КСГРС]; костром. *мяконе́к*, *мя́коник*, *мя́конька*: «Большой хлеб, так каравай, а поменьше, так мяконе́к, пышный такой»; «Каравай да мяконьки – каравай ржаные, мяконьки – рожь со пшеницей» (Вох, Окт, Пав) [ЛКТЭ]. В Белозерье *мякушкой* называли и хлеб из белой муки: «Изо ржаного *короваи*, из пшенишной муки небольшие *мякушки*» (Вашк; Белоз) [СГРС 7: 387]. Чаще всего *мякушки* противопоставлялись большому *караваяу*, иногда – изделиям из более грубой муки: «*Мяконьки*, они невысокие, круглые, *каравай* высокий» (Вох) [ЛКТЭ].

Основным свойством *мякоников* из ржаной и пшеничной муки была мягкость и пышность: «*Мякки* пекутся из житного теста и получаются очень *мягкие*, если удачно» (В-Уст); «Хлеб любой *мяхкий* мякушкой называем» (Чер) [СГРС 7: 384, 387]. Мягкость особенно чувствовалось при

¹²⁸ В словаре краеведа В. А. Кондакова приведены самые разные варианты суррогатных колобков – *колобок из гнилой картошки*, *колобок из трясеницы*, *колобок картофельный*, *колобок травяной* (В-Важ) [Кондаков 2022: 81]

сравнении ржаных *мякони́ков* с ячменным хлебом, который получался более плотным и грубым. Неслучайно в архангельских говорах противопоставлялись *мякушки* и *житники* как названия ржаного и ячменного хлеба, ср. арх. «Из ячменя *житники*, из ржи – *мякушки*» (Прим; Онеж) [СГРС 7: 387]. В Костромской области встречается шутивное наименование ржаных *мякони́ков* – *старушечий пирог*: «Мяконики-те звали старушечьи пироги, беззубые или <ели>» (Пав) [ЛКТЭ]. Признак «мягкости, пышности» прослеживается и во вторичных значениях слов *мяконе́к*, *мякушка*, ср. костром. *мяконе́к* ‘о полном, невысоком человеке’: «Если парень маленький, сдобненький да потолще – мяконе́к он» (Вох) [ЛКТЭ], волог. *мякушка* ‘пухлый, толстый ребенок’ (Бабуш) [СГРС 7: 387].

Несмотря на это, сближение названий *мякки*, *мякони́к* и прил. *мягкий* может быть результатом позднейшей контаминации двух форм – исконной (< праслав. **тѣкъ*, ср. литер. *мякиши* ‘о внутренней части хлеба’, противопоставление *мягкий* – *черствый* хлеб) и заимствованной. О. В. Востриков полагает, «что рассматриваемые слова связаны с русск. *мягкий*, во всяком случае, образование различных диалектных форм происходило под воздействием этого слова. Но источником могли послужить и прибалтийско-финские языки: ср. фин. *töykku* “большой каравай”, карел. *töykkü* “(хлебный) комок, хлебный каравай” <...> Развитие форм шло, вероятно, следующим путем: *töykku* > *мякки* > *мягкий* > *мякони́кий* > *мякони́к*. Возможен также путь *мягкий* (диал. *мяккой*) > *мякони́к*» [Востриков 1981: 11]. Действительно, морфолого-словообразовательный ряд севернорусских названий хлеба с корнем *мяк-/мяг-* представлен всеми перечисленными О. В. Востриковым переходными формами, а значение прибалтийско-финского этимона ‘хлебный каравай’ прослеживается и в семантике рус. *мякони́к*, называющего в том числе и целый, непчатый каравай хлеба, ср. костром. *мякони́к* ‘хлеб круглой формы’: «Ещё мякони́ками называли – тоже такой круглый. Кто каравай назовёт, кто мякони́к» (Окт) [ЛКТЭ], арх. *мякушка* ‘каравай’ (Карг) [Светлов 1892: 162]. Версии о заимствованном происхождении диал. *мякки* ‘хлеб’ придерживается и А. Е. Аникин [ЭСРДС: 416–417].

Вероятно, свойство мягкости могло быть приписано *мякони́кам* относительно недавно. Изначально же, как отмечал еще О. В. Востриков, *мякони́ки* обозначали достаточно грубый ячменный хлеб, который к тому же быстро черствел, ср. волог. «Хоть он век *чёрствой*, а *мяккой* звали, *мякки* на ночовочках накачают из разных мук» (В-Уст) [СГРС 7: 384]. Показательно, что *мякушкой* называли и хлеб с добавлением толченой соломы, сосновой коры, сушеной рыбы, картофеля (Быт) [Митрошкина 2015: 154], который заведомо не мог получиться мягким.

Подытоживая сказанное, согласимся с С. А. Мызниковым, что «в настоящее время не вызывает сомнения мотивация на исконной основе, при наличии сходных прибалтийско-финских данных» [Мызников 2019: 514]. В севернорусских говорах заимствование *мякони́к* полностью «переродилось» и, вместе с новыми генетическими связями, обрело «вторую жизнь».

Таким образом, сущ. *колобашика*, *каравашек* и *мяконик* были универсальным обозначением хлеба и в зависимости от района могли называть небольшой хлеб из ржаной или ячменной муки, однако *колобашики* чаще, чем другие хлеба, готовили с добавлением суррогатной муки, а *мяконики* – из ржаной. Согласно данным Словаря русских народных говоров, название *колоб* и однокоренные ему лексемы были распространены в русских говорах практически повсеместно, тогда как сущ. *каравашек* употреблялось преимущественно на Русском Севере, в некоторых случаях проникало на более южные и западные территории – Кировской, Новгородской, Тверской и Ярославской областей [СРНГ 13: 68]; *мяконик* же являлся специфически севернорусским [СРНГ 19: 76–82].

Папа. В юго-западных районах Русского Севера хлеб из ржаной или овсяной муки назывался *папа* (Бел, Кад, Устюж, Чаг) [КСГРС]. В качестве обозначения хлеба слово известно большинству русских говоров [СРНГ 25: 203] и, как отмечают составители словаря, употребляется «в речи детей или при обращении к детям». Обычно это было название хлеба, составлявшего основу рациона: «Обычный хлеб и называют папкой» (Чаг). Семантическая связь «хлеб – отец» прослеживается в большинстве контекстов: «Хлеб папой звали. Хлеб ведь всему голова» (Кад); «Раньше бывало всё просишь тятюку: отрежь папку мне» (Чаг) [КСГРС]. Лишь в самом южном Устюженском районе, наиболее обеспеченном пшеничной мукой в силу своего географического расположения, так называли каравай из пшеничной муки: «Пекли папки, рохлая сядет такая, из белой муки» [КСГРС]. В соседнем Череповецком районе записана форма *папошник*: так называли мягкие колобки из ржаной муки, посыпанные конопляным семенем – «Папошники дают обыкновенно детям. Взрослые находят, что часто есть папошники не выгодно: их больше съешь, чем черствого хлеба» [РК 7/2: 315]. Согласно А. Крушец, лексема *папа* в значении ‘хлеб, пища’ относится «к интернациональному лексическому фонду детского языка»; к той же основе восходит, например, серб. *pana* ‘хлеб; пища’, *panati* ‘есть’, нем. *Pappe* ‘пища для детей из вареного хлеба’, польск. *papi* ‘пища’, итал. *pappa*, *pappare* [Kruszec 2004: 245].

Челпан. В центральных и северо-восточных районах Вологодской области, а также на юге Архангельской области в качестве обозначения всякого хлеба или хлеба из ржаной и пшеничной муки использовалось слово *челпан* и его фонетико-словообразовательные варианты, имеющие значение:

- ‘булка хлеба’ – арх., волог. *чалпán*, *челпán*, *чулпán*, *челпáшек*, *чолпán* ‘круглый хлеб, каравай’: «Раньше хлеб чалпаном пекли, а не буханками» (Шексн; Вель, Кон, Плес, Уст; В-Важ, Вологод, В-Уст, К-Г, Кир, Ник, Тарн) [КСГРС; РК 5/1: 512; СВГ 12: 26];

- ‘ржаной хлеб’ – волог. *челпán* ‘подовый хлеб из ячневой или ржаной муки’: «К празднику я вам чеупанов напеку» (Сок) [СВГ 12: 26], арх. *чёвпан* ‘ржаной хлеб круглой формы’

(Уст), волог. *чалпán* ‘хлеб или лепешка из ржаной муки’: «Продолговатые чалпаны пекли» (В-Важ; Сок, Тарн) [КСГРС]¹²⁹;

- ‘пшеничный хлеб’ – волог. *челпán* ‘каравай из пшеничной муки’: «Челпан белый простой пирог, безо всего»; «Больше челпаны, не в форме, хлеб печется в форме» (Вологод; Гряз, Сок, Шексн) [КСГРС; СВГ 12: 26];

- ‘овсяный или ячменный хлеб’ – волог. *челпán* ‘хлеб из овсяной муки’ (В-Важ, Тарн) [СВГ 12: 26]; арх. *чепля́нчик* ‘хлеб из ячменной муки’ (Уст) [КСГРС];

- ‘хлеб из смешанной муки’ (Вель. у.) [Иваницкий 1890: 22].

Главным признаком *челпана* была округлая форма, отличавшая его от формового хлеба.

Существует несколько версий происхождения слова *челпан*, учитывающих его другое, весьма распространенное значение – ‘горка, возвышенность’¹³⁰. Славянскую этимологию предложил М. Фасмер, сопоставив диал. *челпан* с рус. *чело*; ЭССЯ возводит слово к праслав. **сьлрь*, соотнося с чеш. стар. *člup* ‘холм, бугор’, *člupěk* ‘подъем, дорога в гору’ и др. [ЭССЯ 4: 144]. Однако многие исследователи, учитывая северный ареал распространения слова, предполагают его заимствование из финно-угорских языков. По мнению И. С. Лутовиновой, слово «челпан попало в северо-западные говоры из финских, а затем вместе с колонизацией славянами северных территорий распространилось и на восток» [Лутовинова 2005: 92–93]. О. В. Востриков поддерживает версию А. К. Матвеева, что «слово заимствовано из финно-угорского языка, близкого к саамскому языку», и сравнивает его с саамскими формами в значении ‘высокий клинообразный предмет (гора, возвышенность, камень)’: «Возможно, *челпан*, *чолпан* представляют собой контаминацию исконного и заимствованного слова» [Востриков 1981: 25].

А. Е. Аникин согласен с саамским происхождением *чалпан* (1) ‘небольшая круглая возвышенность’ и *чалпан* (2) [ЭСРДС: 666–667], полагая, что *чалпан* (2) ‘ком масла; кожаный мешок для масла; каравай хлеба’ может быть метафорой к саамскому заимствованию *чалпан* (1) ‘возвышенность’ [там же]. Заметим, что семантический переход ‘выпечка’ > ‘географический объект’ достаточно типичен для народной топонимии (см. примеры в топонимии: *Пирог*, остров; *Пирог*, *Пирожки*, поле; *Пирожок*, ур.; *Шаньга*, руч., бол., поле и др. [Рут 1992: 79]) и географической терминологии. Именно круглый хлеб – *каравай*, *каравашек* и др. – принимается за эталон круглой, выпуклой формы, ср. волог. *коровáй* ‘круглая горка’ (Ник) [СГРС 6: 47], арх., волог., костром. *коровáшек* ‘небольшой холм, горка’: «Бегали на коровашек в лес: он метров семь или восемь был, никакого дерева не было. Бугор, дак коровашек» (Окт; Вох) [ЛКТЭ], ‘поляна, окруженная лесом’: «Коровашек попал с цветам. Коровашек скосили какой» (Пав; В-Важ; В-Т)

¹²⁹ Ср. волог. *челпан* ‘выпеченная смесь из ржаной муки и толченой картошки, используемая для приготовления кваса или пива’ (Нюкс) [КСГРС], ‘хлеб из ржаной муки и картофеля’ (Ник) [СВГ 12: 26].

¹³⁰ Подробнее о географических значениях термина см.: [Мызников 2019: 867–868; Чайко 1976: 125–126].

[ЛКТЭ; СГРС 6: 48, 49], волог. ‘песчаный круглый остров на реке’: «На реке коровашки бывают, если круглый – то коровашек, песком наносок» (Сок) [СГРС 6: 48]. Также возможно употребление хлебного образа как меры земли, ср. волог. *коврига* ‘участок земли’: «Коврига – по-теперешнему сотка, а раньше – коврига» (Ник) [КСГРС].

Образ хлебного каравая встречается как метафора самых разных округлых предметов, ср. волог. *челпан, челпашек* ‘вынутые из посуды хлеб, масло, сохраняющие круглую форму’: «Хлеб вывалят, он смотрит челпаном, масло из кринки челпашек такой» (В-Уст) [КСГРС]; арх. *коровашек* ‘нарост на стволе дерева’: «Дерева-то с коровашком, как с большим животом» (Холм) [СГРС 6: 48]; арх. *житник, ярушник* ‘нарост, рубец’: «С Едьмы баба лежала, операцию сделала, экой лежал ярушник, россасывался. Тут лежал житник (рубец)» (Уст) [АОС 14: 156]; киров. *коровашек* ‘округлые корнеплоды’: *В землю блошкой, а из земли коровашком* (загадка: репа) [Грот, Шахматов 4/7: 2171]; арх. *коровай, коровастик* ‘гриб’: «Коровай – настоящий гриб, как белый, только шапочка коричнева» [СГРС 6: 47]; арх. *каравашка* ‘цветок ромашки’ (В-Т) [СГРС 5: 68]; арх. *коровай* ‘навозная лепешка’ (Леш) [СГРС 6: 47]; волог. *коврыга* ‘пласт земли’ (Ник) [КСГРС]; костром. *коровашек* ‘то же’: «Земельки выкипел такой вот коровашек ли чего ли» (Окт) [ЛКТЭ].

На Рисунке 2 – Карта-схема «*Чалпан, челпан, чёвпан, чолпан, чулпан* ‘круглый хлеб, каравай’» представлены районы фиксации сущ. *челпан* и его фонетических и словообразовательных вариантов, имеющих значение, которое относится к идеограмме «хлеб». Учитывая особую сконцентрированность хлебных значений *челпана* на северо-восточных территориях Вологодской области, можно предположить, что *челпан* (2) ‘хлеб’ связано с языками пермской группы, в частности коми, где до сих пор регулярно употребляется. Как отмечают этнографические исследования, в зависимости от размера коми различали хлеб *чёлпан* ‘круглый ржаной хлеб большого размера’ и *тупёсь* ‘небольшой ржаной подовый хлеб’ [Бойко, Чудова 2012: 96; Чудова 2008: 63–64, 96, 105]. Наличие подобной системной оппозиции в языке коми делает возможным параллельное заимствование в севернорусские говоры форм *тупёсь* и *чёлпан* как наименований хлеба разного размера. Как считают авторы этимологического словаря коми языка, русская форма восходит к коми «*чёвпан* ‘круглый ржаной хлеб, коврига, каравай, булка’; *чёлпан* сс ‘то же’. Сложное слово, ср. *чөв (чөл)* вв. ‘лопатка для теста (муки)’ (соб.), *-пан* (<**rop*, ср. сс. *чёлпан*) ‘конец’, первоначально ‘конец лопатки (для теста)’, ‘хлеб (тесто) в количестве одной лопатки’» [КЭСКЯ: 310] (эта версия, однако, не объясняет фонетического перехода коми *-пан* ‘хлеб’ в русское *-пан*-, хотя по данным КЭСКЯ в коми употребляется и форма *чөвпан* с корневым *-а-*). Иноязычное происхождение слова определяет вариативность его фонетического облика: коми *ө* как звук среднего ряда среднего подъема мог передаваться как рус. [э] или [а], а последующий корневой *-л/-в-* мог спровоцировать переход в губной [у] или [о], ср. *челпан*,

чалпан, чолпан, чувпан, чёвпан. Коми версия объясняет и присутствие *челпан* ‘круглый хлеб из ржаной муки, каравай’ в пермских говорах [СПГ 2: 525].

А. Е. Аникин полагает, что версия коми-заимствования не объясняет значения ‘пузырь для масла’ [ЭСРДС: 666–667], но выше обозначенные модели семантических переносов, в том числе, встречающиеся на Русском Севере ‘каравай хлеба’ > ‘предмет округлой формы: корнеплоды, грибы, ком масла и др.’, делают развитие значения от ‘каравай’ к ‘пузырь для масла’ вполне вероятным. Можно также предположить, что *челпан* (1) и (2) были заимствованы из разных финно-угорских языков и в разные исторические периоды: *челпан* как наименование хлеба в крайне восточных районах заимствован из коми, а на территориях, удаленных от коми-контактов, – из других финно-угорских языков. Допущение разных языков-источников находим и у А. К. Матвеева, который считал возможным, что *челпан* было заимствовано русскими говорами в ряде значений из разных родственных языков или диалектов, близких саамскому [Матвеев 1975].

Тупысь. В лексике севернорусских говоров примеры заимствования названий хлеба из пермских языков не единичны. Помимо сущ. *челпан*, к заимствованиям можно отнести *сор-* (о нем см. далее), а также волог. *тупысь, тупыски* ‘небольшой хлебец, коврижка из пшеничной или ржаной муки’ (Ярен. у.), волог. *тупысь* ‘ситный хлебец’, коми (рус.) ‘о толстом, полном человеке’ [СРНГ 45: 260], а также коми-перм. (рус.) *тупыськи* ‘лепешки из творога’ [КСРНГ]. Для последнего Я. Калимой предложена этимология из коми *тупёсь* ‘круглый ржаной хлеб, каравай, коврига’ (см.: [Теуш 2011: 116]), С. А. Мызников сравнивает с коми *тупёс* ‘небольшая коврижка хлеба’ [Мызников 2019: 809].

Хлеб из ячменной муки. Основу питания в Архангельской области составлял ячмень, который хорошо произрастал именно на северных территориях: «Ячмень вызревает за более короткий период, чем рожь, поэтому его выращивали, например, в Архангельской губернии, где короткое лето не позволяло использовать другие культуры» [Желтов 2000: 47]. В Архангельской области посевы ячменя составляли 90% и более процентов всех посевов, тогда как на юге Вологодской области – всего 2–3% с постепенным повышением к северу [там же: 48].

Житник. Если в среднерусских и южнорусских говорах слова, восходящие к общенародному *жито*, обозначали всякий зерновой, немолотый хлеб (ср. вят., ряз. [Даль I: 544]) или рожь (южн. [там же]), то на Русском Севере так называли ячмень, ячменную муку и изделия из нее. Хлеб и пироги из *жита* были самой привычной пищей – далеко не случайным кажется контекстное сопоставление слов *житное, житники* и *жизнь*: арх. «И всю *жизнь* ели *житно, житники* ели» (Прим) [АОС 14: 159]. Слово *житник* ‘небольшой круглый хлеб из ячменной муки’ широко встречается в Архангельской области и в некоторых районах Вологодской области (В-Важ, Выт, Кир, Устюж): арх., волог., олон. *житник, житничек* ‘ячменный хлеб, на половину с ржаной мукой; ячменный хлеб с ржаным раствором’ (Баб, Вашк, Выт, Кир, Чер; Онеж, Плес)

[Грот, Шахматов 2/2: 556–557; СРГК 2: 67], ‘хлеб из ячменной муки’: «Раньше житники пекли, низкие, широконожки; их не ломали – резали» (В-Т; В-Уст, Карг, Шенк) [СГРС 3: 374; Грот, Шахматов 2/2: 556–557].

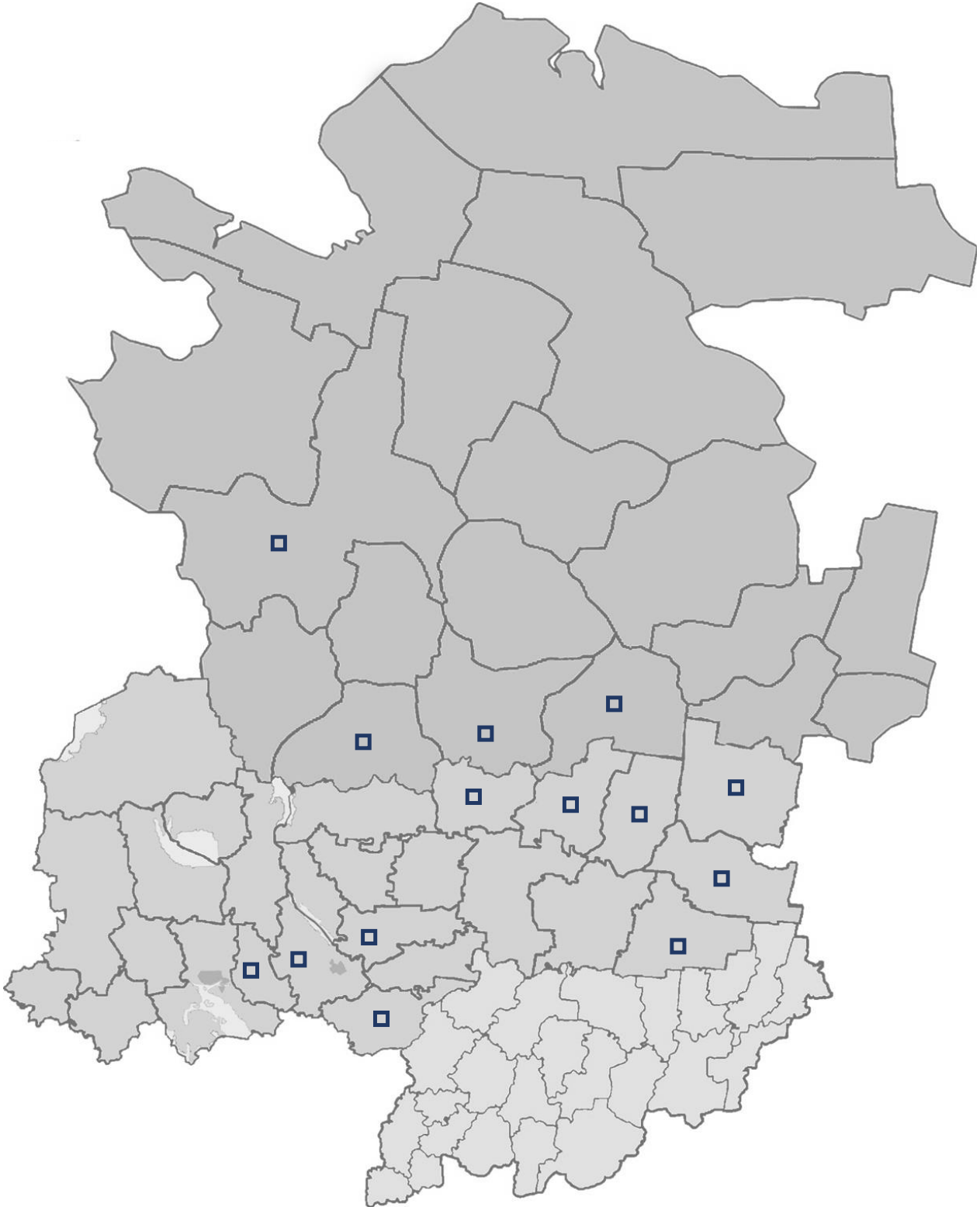


Рисунок 2 – Карта-схема «Чалтан, челтан, чёвпан, чолпан, чулпан ‘круглый хлеб, каравай’»

Множество фонетических и словообразовательных вариантов наименования говорит о широком распространении ячменного хлеба: как показывают данные Архангельского областного словаря, наибольшая концентрация «житных» названий приходится на север и северо-запад Архангельской области, ср. *жидик* (Холм) [АОС 14: 72], *жидней колоб, хлеб* (Мез), *жидник* (Карг, Мез, Пин), *жидничек*: «С жидничком придут на суботку девушки» (Пин; Мез) [там же: 77–78]¹³¹, *житень* (Плес), *житик* (Леш), *житное* (В-Т, Вин, Плес, Прим), *житней колоб, хлеб* (Леш, Мез, Онеж, Пин, Плес, Прим, Холм), *житной коровай, коровашек, коровашечек* (Вин, Кон, Нянд, Холм, Шенк), *житной челнашек* (Плес) и др. [там же: 152, 153, 155, 159, 161, 162]. Хлеб, который пекся из сочетания дрожжевого (верх) и недрожжевого (низ) ячменного теста, считался праздничным: «Житники только в праздники» (Плес, Карг, Нянд, Шенк) [там же: 157]. По небольшому размеру *житники* противопоставлялись *короваю* и *мякушкам*: «*Каравай* большой, а *житница* – маленька булочка» (Вель) [СГРС 3: 374, 375]; «Сёдни *житники* пекли. *Мякушки*-то большие, а эти небольшие» (Онеж) [КСГРС].

Именно в Архангельской области записаны прозвища, отмечающие пристрастие ее жителей к «житникам», ср. пинежское прозвище *Житник Сырой*, а также *житники* ‘неофициальное название одного из сельсоветов Ленского р-на’ [АОС 14: 157], ‘жители деревень вокруг г. Архангельск’: «Прозвище, даваемое жителями Архангельска и Соломбалы обитателям подгорных деревень: “Не люблю я этих житников”. “Ах, вы житники!”», ср. *житники* ‘жители д. Шухтино Кирилловского р-на Вологодской обл.’ [СКП: 117]. Житный хлеб считались символом бедности и скудости рациона, ср. *Старый муж рад и годовалому житнику, троеденной каше; Уж я рад годовалый житник есть* [Грот, Шахматов 2/2: 556]. Н. И. Костомаров в работе о «севернорусских народоправствах» упоминает бедных крестьян-*житников*, употреблявших ржаной хлеб, и богатых *пшеничников*: «По вековому обычаю поднимались бедные на богатых, житники на пшеничников; начались смуты и нестроения» [там же].

Ячник. В Вологодской области на смену архангельскому наименованию *житник* приходит *ячник* ‘постная коврига, каравай из ячневой муки’ (В-Уст, Кир, Сямж, Тарн, Чер) [СВГ 12: 139; КСГРС; СРГК 6: 967–968]¹³². Технология приготовления «ячников» в центральных районах Вологодской области отражает особую севернорусскую традицию выпекать мучные пироги из смеси двух сортов муки или с использованием двух типов теста. Они не имели начинки в классическом понимании, но представляли собой двуслойный пирог, в котором на нижний ржаной сочень наливали слой ячменного теста, ср. волог. *ячень* (Кир), *ячмённый* (Хар), *ячник* ‘ржаная лепешка с верхним слоем из ячменной муки’: «Сочни для яшника из ржаной муки делали, на них

¹³¹ Формы с *жид-*, вероятно, отражают результат регрессивной ассимиляции по звонкости под влиянием последующего суффикса *-н-*.

¹³² К этому же гнезду можно отнести *ёшник* ‘небольшой круглый хлебец из белой муки с примесью ячменной’ (Вож) [СГРС 3: 333]

закладывали тесто из ячменной муки, сочни защипывают» (Кир; Вож, Вологод, М-Реч, Сямж, Тарн, У-К, Хар, Шексн) [СВГ 12: 139; КСГРС]. В Вологодской области употребление ячменных пирогов было знаком крайней бедности и нужды: «Коуды голод быу, яичники да гороховики пекли» (Кир); «Когда хлеба-то не было, так яшники пекли» (Сямж) [СВГ 12: 139].

Ярушник. Словом *ярушник* называли небольшой ячменный хлеб преимущественно на востоке Вологодской и Архангельской областей: «Челпан-от – ржаной хлеб, а ешшо ячменный пекли – так ярушники» (Уст); «Ярушники-то ничем не наливали, пустые были, а ярушники – потому что из яровой муки пекли» (М-Реч; В-Уст, К-Г, Ник, Тарн; Сольвыч. у.; К-Б, Лен) [КСГРС; Иваницкий 1890: 22; СВГ 12: 137], ср. также запись XVIII в. – *ярушник* «ячменной хлеб» (Устюж) [Симони 1898: 447]. В Вологодской области это был пирог с ржаной лепешкой внизу и ячменным тестом сверху (В-Уст, М-Реч, Тарн, В-Важ, Гряз, Кир, Ник, Сок) [СВГ 12: 137].

Нередко наблюдается родо-видовой сдвиг значения: так, в Кичменгско-Городецком и Никольском районах Вологодской области *ярушники* – это хлеб из нескольких сортов муки: «Ярошник – это яровой пирог, из ячменя, ржи да овса намешашь» [КСГРС]; на юго-востоке Архангельской области – из ржаной (Вил, Котл, К-Б, Уст) или пшеничной муки, иногда с добавлением ячменной (В-Т, К-Б, Уст) [КСГРС; СГРС 3: 329]; в Костромской области – из овсяной или смешанной муки. Широкий семантический спектр позволяет восстановить более раннее значение слова *ярушник*, которым называли всякий хлеб, приготовленный из зерен яровых культур – к яровым же в зависимости от климата и сельскохозяйственной специфики региона относились пшеница, рожь, ячмень или овес.

На Рисунке 3 – Карта-схема «Хлеб из ячменной муки» представлены районы распространения лексем *житник*, *ячник*, *ярушник* и их фонетико-словообразовательных вариантов, называющих идеограмму ‘хлеб из ячменной муки’. Изоглоссы выбранных слов выявляют четкие ареалы: *житник* – запад Вологодчины и Архангельская область (исключая юго-восточные районы), *ячник* – центральные районы Вологодской обл., *ярушник* – преимущественно в восточных районах Вологодской и на юго-востоке Архангельской областей. Лингвогеографические данные позволяют восстановить возможные исторические связи с новгородскими говорами для слов *житник* и *ярушник*: *ярушник* ‘хлебец из ячменной муки’ известен новгородским говорам [НОС₂: 1332], *житник* ‘ячменная мука’, ‘хлеб из ячменной муки’ – новгородским и северо-западным ярославским [НОС₂: 258; ЯОС 4: 48], тогда как в костромских говорах они не встречаются (*ярушник* – только в Павинском районе Костромской области).

Фонетико-словообразовательные варианты слов *ячник*, *яшник* не известны новгородским диалектам, зато широко распространены в костромских и восточных ярославских [СГКЗ 2013: 432; ЛКТЭ; ЯОС 10: 95], что позволяет их генетически связать с бывшими ростово-суздальскими говорами.

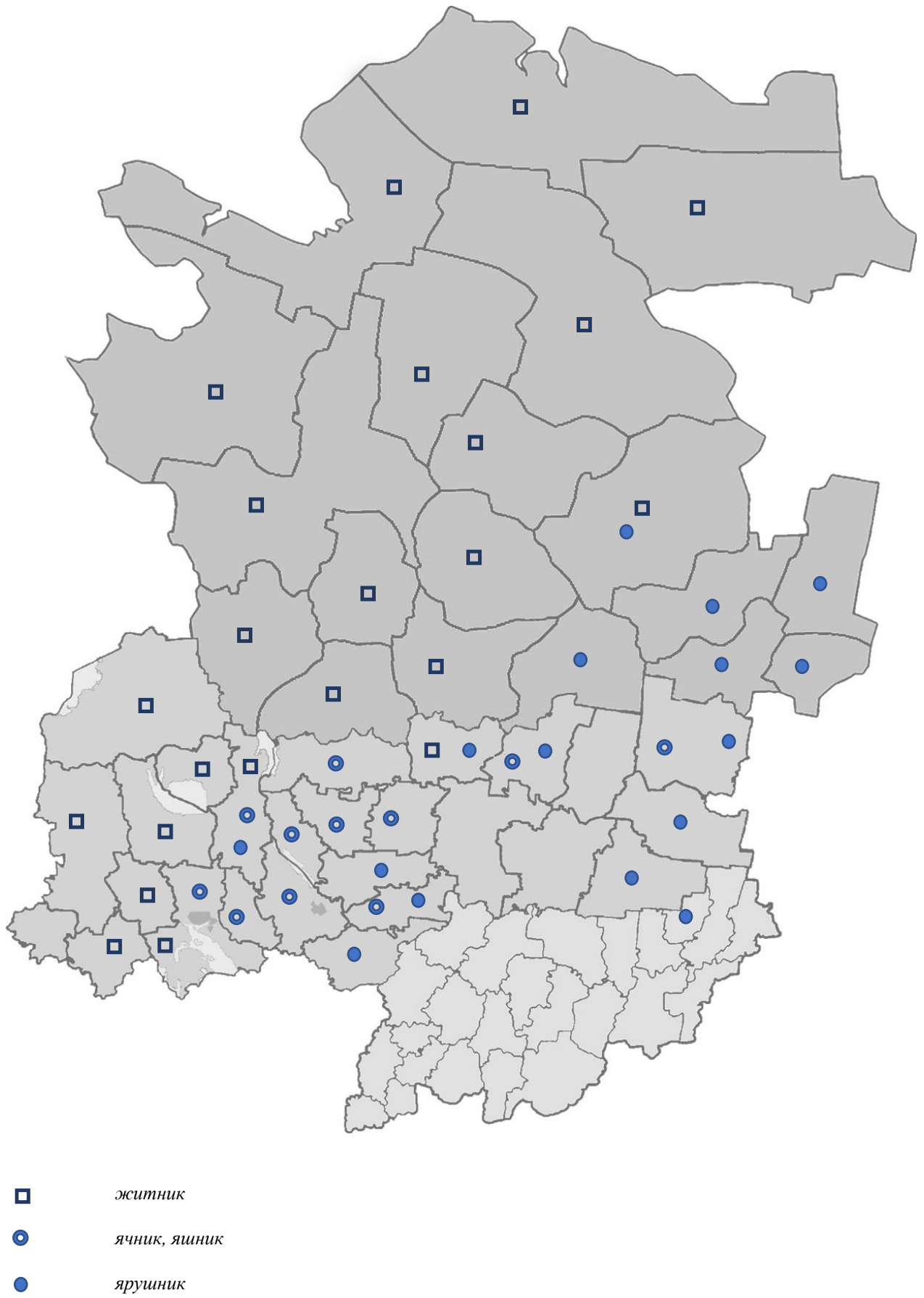


Рисунок 3 – Карта-схема «Хлеб из ячменной муки»

Хлеб из пшеничной муки. Поскольку пшеница на Русском Севере практически не выращивалась и пшеничную муку крестьянам приходилось покупать, хлеб из нее появлялся на столе крайне редко, исключительно в праздничные дни, ср. «К праздникам пшеничники надо испекчи, мяконьки, пшеничную мучку давали» (Вох) [ЛКТЭ]. Пшеничный хлеб не пекли во время постов, считая его лакомством: арх. «Пшеничник пекли токо по праздникам у нас дома, а в говиньё нет, упаси Бог» (Вель); «Завтра масленица, дак сам Бог велел пшеничник спечь. В простые-то дни из пшеничной муки ничего не стряпаем» (В-Уст) [СВГ 8: 114]. Хлеб из пшеницы был символом богатой, сытой жизни и противопоставлялся выпечке из растительных суррогатов, которую ели в голод, ср. костром. «Мы траву ели, а они – пшеничники. У них пшеница росла» (Окт) [ЛКТЭ].

Как видно из приведенных контекстов, чаще всего такой хлеб называли *пшеничник* (арх.: Лен, Уст; волог., костром. шир. распр.) [КСГРС; ЛКТЭ; СВГ 8: 114]. Другое распространенное название – арх., волог. *белое* (Холм) [АОС 1: 157; 7] – строилось на цветовом противопоставлении «белый – черный» / «пшеничный – ржаной». На более южных территориях пшеничная мука называлась *крупчатка*, а хлеб из нее – *крупчатый*, *крупчатник* (Пав) [ЛКТЭ]. Позднее появилось название *ситный хлеб*, *ситное*: «Пшеничник – раньше не было белого-то хлеба. Стали возить, так звали *ситное*, а я и не знала, что это такое *ситный хлеб*, а это белый хлеб, но у нас так не говорили, а *пшеничники*» (Вох) [ЛКТЭ], арх., волог. *ситник*, *ситничек* [СРНГ 37: 354–355].

Обобщая сказанное, отметим, что наименования хлеба на Русском Севере представлены: 1) общенародными словами (*хлеб*, *каравай*, *булка* и пр.), приобретающими севернорусскую специфику за счет конкретизации используемого типа муки (в основном ржаной и ячменной); 2) диалектными лексемами, общими для северных и среднерусских говоров (*колоб*, *колобашек*; *каравашек*), но заключающими в значении указание на размер или тип муки (в основном так назывались изделия из ржаной, ячменной, овсяной муки или их смеси); 3) специфически северной лексикой (*мякушек/мяконик*, *челпан*, *ярушник*, *ячник*).

2. Наиболее многочисленны наименования небольшого ржаного и ячменного хлеба, который был частью повседневного рациона. Специфика архангельской лексики заключается в преобладании названий хлеба из ячменной муки, вологодской и костромской – из ржаной. Повсеместно готовили хлеб из смеси муки нескольких сортов (ржаной, ячменной, пшеничной или овсяной).

3. Наименования хлеба в севернорусских говорах являются преимущественно исконными, однако нередки и заимствования из финно-угорских языков, ср. *мякки* (*мяконек*), *челпан* и *тупысь*.

4. Слова *житник*, *ярушник* и *ячник* как наименования ячменного хлеба распространены преимущественно на Русском Севере: помимо вологодских и архангельских говоров, *житник* встречается в русских говорах Карелии, олонечских и новгородских говорах [СРНГ 9: 190]; *ярушник* и/или однокоренные ему лексемы фиксируются исключительно в северных говорах – пермских, тобольских, русских коми-пермяцких и новгородских; *ячник* – в костромских, ярославских и пермских говорах. Появление слов *житник* и *ярушник* на территории Русского Севера может быть связано с древними новгородскими говорами, *ячник* – ростово-суздальскими.

5. Названия хлеба в силу его пищевой значимости служат наивнолингвистическим маркером диалектных зон: в контекстах выявляются словесные оппозиции, противопоставляющие лексику смежных территорий. Различия наблюдаются как на уровне говора регионов (например, говора Вятки и пограничных территорий Костромской области), так и районов и соседних деревень. Среди подобных междиалектных синонимов отметим¹³³:

мяконьки (костромское) – *колобы* (вятское): «У нас называют вот стряпали, допустим, *мяконьки*, у их – *колобки*, *колобы*»; «Это они чуверкали: хлеб дак какой-то *колобьяшкой* назовут, а мы уж *каравай* или *мяконек* – они всё шиворот-навыворот говорили <о приезжих с Вятки>»; «У них <ветчанят> слова как бы исковерканы: у нас *мяконек* – у них *колоб*, у нас *холодец* – у них *дрыганица*» (Вох) [ЛКТЭ];

коровашки (Тотемский район) – *челпаны* (Вологодский район) – *покатушники* (Кадуйский район): «У нас *коровашки*, в Вологодском районе *челпаны*, а в Заозерье *покатушники*. Хохочем над имя» (Тот) [КСГРС];

коровашки – *житники*: «Сёдни напекла *коровашков*, а в Смольянице – *житников*» (Вель); «Здесь сами пекли хлеба, *житники*-то называли *коровашки*» (Нянд) [СГРС 6: 48, 49];

житники (Каргопольский район) – *ярушники*: «*Житники* пекли из ячменя, в других краях *житники ярушниками* звали» (Карг) [СГРС 3: 374].

6. В лексике севернорусских говоров устойчиво прослеживается «хлебный» код, например, в наименованиях природных объектов круглой формы: возвышенность, поляна в лесу, древесные наросты, грибы и пр.

7. Пшеничный хлеб на Русском Севере был символом праздничной пищи, сытой, богатой жизни, ячменный – скудной ежедневной трапезы, голода и нужды. Их употребление противопоставляло жителей соседних территорий (ср. *житники* и *пшеничники*) и разного материального положения. «*Житниками*» называли преимущественно жителей Архангельской области.

¹³³ На первом месте указывается название, которое диалектоноситель считает «своим».

1.2. Названия хлеба из смесовой муки

Несмотря на то, что основными злаковыми культурами на Русском Севере были рожь и овес, во многих районах даже рожь была «дефицитом»: как отмечает А. Г. Гудков, большую часть ржи крестьяне продавали, оставляя на собственное потребление лишь минимальное количество зерна [Гудков 2006: 167]. Из-за вынужденной экономии ржи, на Русском Севере возникла традиция выпекать хлеб из смеси ржаной и ячменной¹³⁴ или ржаной и овсяной муки, а также двуслойные хлебы с ржаным основанием и ячменным верхом. Состав смешиваемого зерна могли варьировать: в Архангельской области смешивали в основном ячмень и рожь, в Вологодской – ячмень и рожь; рожь и овес, реже – рожь и пшеницу; на севере Костромской – рожь и овес. Добавление ржи или пшеницы в ячменную муку заметно улучшало структуру хлеба, делая его более воздушным, влажными и мягким, тогда как хлеб из чистого ячменя получался плотным и быстро черствел. Кроме того, добавление ячменя, который крестьяне выращивали сами, а не покупали, было выгодно с экономической точки зрения.

Эта кулинарная традиция нашла отражение в соответствующей группе лексики – наименованиях муки из зерна разных сортов и выпечных изделий из нее. Например, в Шенкурском и Вельском районах Архангельской области хлеб из зерна разных сортов называли *мешанец*, *мешани́нник*: «Овсяную и ржану муку соединяют да настряпают мешанинники, скажут: да, челпанов напекла» (Вель) [СГРС 7: 295], *всякомучник*: «Кто овуденек называл, кто – житник, кто всякомучник» (Вель) [АОС 6–7: 70]; в Вологодской области – *всякомученик* (В-Важ) [СГРС 2: 203], *полови́нник* (Устюж) [КСГРС], *полови́нщик* (Сямж) [СВГ 7: 139], *трясянѐц* ‘мука из смеси ржи и овса’ (Хар), волог. *трясяно́шный хлеб* (Гряз) [КСГРС], *троемученик* (В-Важ) [КСГРС], подчеркивая его многокомпонентный состав и технологию приготовления. Слова данной тематической группы, бытующие на территории Архангельской, Вологодской областей и северо-востока Костромской области, регулярно фиксируются крупными региональными словарями и лексической картотекой Топонимической экспедиции УрФУ.

Несмотря на то что культурно-языковая традиция приготовления и употребления хлеба с завидной регулярностью становилась объектом исследования этнографов и лингвистов (о чем см. выше), вне поля зрения до сих пор остаются многие узкие идеограммы – среди них «хлеб из смешанной муки», «хлеб из двух видов теста», «хлеб из остатков теста», «неудачный хлеб» и др. При более пристальном рассмотрении именно эти маргиналии оказываются крайне информативными в этнолингвистическом отношении: они позволяют обнаружить архаические культурно-языковые факты, локализовать их ареал, определить зоны и направления межъязыкового и межкультурного взаимодействия и пр.

¹³⁴ «Режим экономии» заставлял крестьян искать суррогаты-заменители муки: подмешивать в хлеб измельченный сосновый луб, исландский мох, рогоз, клевер и другие растительные компоненты [Гудков 2006].

На изучаемой территории отмечены несколько основных типов названий с семантикой ‘мука/хлеб из разных видов зерна’: производные от числительных с начальной частью *двое-* или *трое-* (ср. *третница*, *тройница*, *троичной хлеб*), а также слова с корнями *сор-*, *меш-*, *толок-*, например, *сора*, *соречник*, *солица* и т. д. Отличное значение имеют лексемы с корнем *двин-*, которые называли не хлеб из смесовой муки, но хлеб из двух слоев теста из разных сортов муки, а также арх. *сюра*.

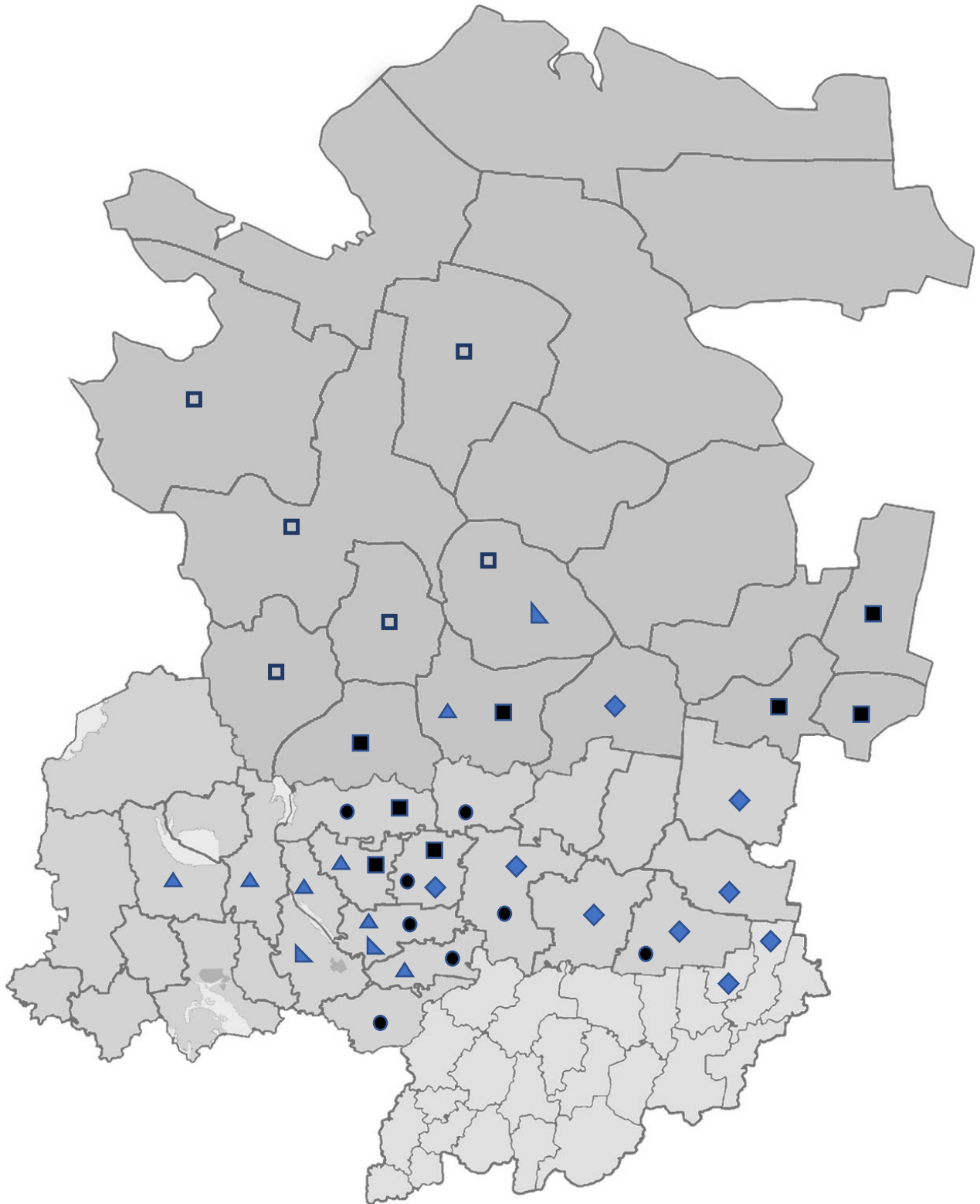
Рассмотрим специфику ареальной дистрибуции, структурные и семантико-мотивационные особенности лексем указанных словообразовательных гнезд. В ходе исследования было выявлено несколько зон распространения и концентрации названий хлеба из нескольких видов муки (см. Рисунок 4 – Карта-схема «Хлеб из смесовой муки»).

Двоежиток, троежитник. В центральных и северо-западных районах Вологодской области (Усть-Кубинский, Кирилловский, Вожегодский, Харовский районы), а также юго-западных районах Архангельской области (Вельский и Шенкурский районы) наименования хлеба из смеси муки представляли собой производные от числительных, указывающие на количество смешанных сортов муки. Для приготовления «тройного» хлеба чаще всего смешивали рожь, овес и ячмень или рожь, ячмень и пшеницу, «двойного» – рожь и ячмень. Выделяется несколько словообразовательных типов названий:

- арх. *двойница* ‘выпечное изделие из двух сортов муки’: «Жита накладу да ржи, это двойница. Что мешанец, что двойница» (Шенк) [АОС 10: 326] – арх. *трётница*, *тройница* ‘хлеб из трех сортов муки’ (Вель) [КСГРС];
- волог. *двоичной хлеб* – волог. *троичной хлеб*: «Хлеб пёкли троичной или двоили, две муки брали, двоичной пёкли» (У-Куб) [СГРС 3: 183];
- волог. *двоежитка* ‘смесь ржаной муки с пшеничной или с ячменной’ (Кадн. у.) [СРНГ 7: 287], волог. *двоежиток*: «Двоежиток-ли, троежиток, дак мешают ячмень с рожью, со пшеницей» (У-Куб; Вологод) [СГРС 3: 180], волог. *двужитка*: «В войну не только двужитку, троежитку делали, всего натерпелись» (У-Куб) [там же: 189] – волог. *трёхжитник* (М-Реч), *троежитник* (Бел, Кир, У-Куб, Хар; Кадн. у.) [КСГРС], «У нас троежитников всегда пекли много. Три жита брали, оттого и троежитник» (Кир) [СВГ 11: 59]; «Троежитники пекли <...> Замешивали тесто из пшенички, ячмень, рожь» (Кадн. у.) [СРНГ 45: 107].

Как показывают результаты картографирования, преимущественно хлеб из «тройной» муки (смеси ячменного, ржаного и пшеничного зерна) готовили в Белозерье и в районах Вологодской области, примыкающих к нему с востока, за пределами Русского Севера подобные наименования не встречаются¹³⁵.

¹³⁵ Интересно, что в современных кулинарных книгах, посвященных хлебопечению, хлеб из смеси пшеничной и заварной ржаной муки определяется как «карельский хлеб» [Китаева 2012: 82]



- | | |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------|
| ● смеш- (смешница, смешенник, смешич и др.) | ◆ толок- (сутолока и др.) |
| ■ сор- (соричник, сорица и др.) | □ двинянка |
| ▲ трет-, трех-, трое-, трой- (троежитник, тройница и др.) | |
| ▲ двой-, двое-, дву- (двойница, двоежиток, двежитник и др.) | |

Рисунок 4 – Карта-схема «Хлеб из смешовой муки»

Двинянка. В западных районах Архангельской области (Карг, Нянд, Плес) предпочитали не смешивать несколько видов муки, но печь двуслойный хлеб из разных видов муки. Небольшой хлеб из ржаной муки и верхней «наливной» части из ячменной муки здесь назывался *двиня́нка*, *двиня́ночка*: «Двинянку на сочню делали, тоненькая корочка, крайчики загибают, притяпывают мучкой» (Плес); «А которы поменьше, житники да двинянки на сочнях, только пожиже, да на сочень нальют, загнут» (Нянд) [СГРС 3: 179]; «Хлеп ржаной караваями круглыми, жытники из ячмённой катали, двинянки, те – сочень изо ржаной муки, само тесто из ячмённой, творёной» (Нянд; Карг, Онеж, Плес, Холм) [АОС 10: 309].

Исходя из значения слова – ‘вид хлеба из двух слоев теста’, можно предполагать, что архангельское *двинянка* относится к словообразовательному гнезду *два*, *двое*, подобно упомянутым выше арх. *двойница*, *тройница* в значении ‘хлеб из смесовой муки’. Понять словообразовательную структуру слова помогает его сопоставление с диал. *двиньы* ‘земельный надел из двух коротких полос’, записанного Топонимической экспедицией Уральского университета в Кичменгско-Городецком районе Вологодской области [СГРС 3: 179]. Для диал. *двина*, *двиньы* авторы ЭССЯ реконструируют праславянскую форму **d(ь)vina*, относя его к редким диалектизмам, образованным от основы **d(ь)va* с помощью суффикса *-in-* [ЭССЯ 5: 189]. К этой же основе авторы возводят и др.-рус. брат *двина* ‘единоутробный брат’ (см. также об упомянутых формах в связи с числительным *два*: [Аникин РЭС 13: 38]).

В семантико-мотивационном плане сущ. *двинянка* как название «сдвоенного» хлеба вполне встраивается в ряд продолжений праслав. **d(ь)va*. Рискнем предположить, что древним наименованием двуслойного хлеба была форма **двина*, которая в результате деэтимологизации перестала восприниматься как членимая и подвергалась опрощению, в том числе, вследствие своей архаичности и народно-этимологического сближения с названием протекающей здесь реки *Северная Двина* (см. однако версию А. Е. Аникина, предлагающего рассматривать *двиня́нка* ‘хлеб’, ‘хлебец из ячменной муки’, ‘хлеб из гороховой муки’ в ряду других дериватов от гидронима Двина [Аникин РЭС 13: 38]). Произшедшие словообразовательные изменения могли быть инициированы существующими в архангельских говорах дериватами этого гидронима, ср. контекст: арх. «Наскут сочни, сделают двинянку: такие живут двиняна в каком-то месте, так называют» (Плес) [СГРС 3: 179] или арх. *двиня́нка* ‘соль, добытая в р. Сев. Двине’ (Шенк) [АОС 10: 309]. На этом этапе к форме **двина* мог быть добавлен высокопродуктивный суффикс *-анк (-янк)*, характерный в том числе для наименований пищи, ср. арх. *селя́нка* ‘вид выпечки из пшеничной муки без начинки’ (Лен), арх. *толокня́нка* ‘толокняная мука’, ‘толокно, заваренное в кипятке с брусникой’ (Лен) [КСГРС]¹³⁶.

¹³⁶ Этот суффикс встречается и в оттопонимических наименованиях (ср. арх. *питеря́нка*).

Этот же суффикс *-анк* (*-jank*) встречаем в дериватах от *двой-*, ср. арх. *двойнка* ‘два крючка на удочке’ (Прим), ‘дерево с раздвоенным стволом’ (Карг) [СГРС 3: 188].

Зона распространения арх. *двинянка* входит в ареал названий хлеба, образованных по «числовой» модели, которая охватывает всю западную часть рассматриваемой севернорусской территории, протянувшейся от Белозерского и Кирилловского районов Вологодской области до Онежского и Холмогорского районов Архангельской области. Немаловажно, что «числовая» модель, которую можно увидеть в названии *двинянка* ‘хлеб из нескольких сортов муки’, является типичной для номинации хлеба на рассматриваемой северной территории, см. приведенные выше *двоежиток*, *троежитник* и однокоренные им формы.

Связь сущ. *двинянка* и гидронима *Двина* кажется вторичной, поскольку типичность номинации хлеба через гидронимы или иные топонимы в севернорусских говорах вызывает сомнение: по крайней мере, наши материалы не дают тому подтверждения. В то же время связь сущ. *двинянка* и числ. *два* косвенно может использоваться как один из аргументов в дискуссии о происхождении гидронима (Северная) *Двина*, в частности, его связи с числительным *два* (гипотезы происхождения гидронима *Двина* см. в: [Аникин РЭС 13: 39–40; Вольский 2015; Матвеев 1976]¹³⁷), поскольку подтверждает наличие в северных говорах архаических форм с основой *двин-* и семантикой ‘двойной, состоящий из двух частей’¹³⁸.

Сорник. Довольно узкую территорию бытования имеют наименования хлеба и муки с корнем *сор-*:

волог. *сбра* ‘мука из зерен разных хлебных злаков’: «Смешают три сорта муки, ни рожь, ячмень, ни пойми чего – вот это сорой и называют»; «Из соры в голод-от хороши пироги» (Сямж) [СВГ 10: 81–82];

арх. *сбречник* ‘хлеб из смеси ржаной и овсяной муки’ (Вель); волог. *сбрешник* ‘хлеб из смеси ржаной и ячменной муки’ (В-Важ) [КСГРС];

арх., волог. *сбрица*, *сбрница* ‘мука из зерна разных сортов и хлеб из такой муки’ (Лен; В-Важ, Вож, Сямж, Хар) [КСГРС; СВГ 10: 82];

арх., волог. *ссбрица*, *ссбрник*, *ссбрница* ‘мука из зерна разных сортов и хлеб из такой муки’: «Ссорицу пекли из овсяной да изо ржаной муки»; «Ссорицу ссаривают изо ржи да жита»; «Что ссорица, что чулпан, одинаково мешаной хлеб» (Вель; Кон) [КСГРС];

¹³⁷ Убеждение, что гидроним (Северная) *Двина* происходит от *два*, поскольку эта река возникает от слияния двух рек, преобладало в летописях и в текстах ученых XVI–XVIII вв. [Аникин РЭС 13: 39]. К. П. Вольский поддерживает эту точку зрения, уточняя, что «название *Двина* в Архангельской области может быть исконно русским, восходящим либо прямо к апеллятиву *двина* с общим значением ‘двойной’, либо — что также не исключено — к числительному *два*, оформленному суффиксом *-ин* на топонимическом уровне» [Вольский 2015: 200].

¹³⁸ Встречаются в севернорусских говорах и другие примеры, где представлена форма на *дви-* с семантикой ‘двойной’, ср. волог. *двйрядны* ‘двойной (о нити)’ [Яцкевич 2011: 106].

арх. *сѳресная мука* ‘смесь ржаной и ячменной муки’: «Ярушники из соресной муки, а овыденники просто из ячменной» (Лен) [КСГРС], арх., волог. *сѳричный (сѳрешный)* ‘сделанный из смеси ржаной и ячменной муки’: «Ярушники пекли сорешные, ячна мука да ржаная мука» (Вил; Кон, Котл; Вож, Хар) [КСГРС]; «Пироги пекли из сорицы, сорешные, до того вкусные, прямо на поду у печки» (Вож) [СВГ 10: 82];

волог. *сѳрный* ‘смолотый из зерен различных злаков (о муке)’: «Ячень, пшеница, ржи мало, овёс – очень мало, какими-то частями смешают, дак это называли сорная мука. Покатыши из этой сорной муки пекли. Сорная мука самая хорошая: всё там есть» (Сямж) [Парменова 2015: 57];

арх. *сѳрешина мука* ‘смесь ячменной и ржаной муки’ (Котл) [КСГРС];

арх. *ссорить, ссѳривать* ‘смешивать зерно разных сортов’: «Ссорицу ссѳривают изо ржи да жита» (Кон) [КСГРС];

волог. *ссорича* ‘смесь ячменной и овсяной крупы’ (Вель., Кадн., Сольвыч. у.) [Дилакторский 2006: 479].

Ареал слов гнезда *сор-* ‘смесь ржаной и ячменной муки; изделия из нее’ распадается на две зоны – 1) Коношский, Вельский районы Архангельской области, Вожегодский, Верховажский, Харовский и Сямженский районы Вологодской области; 2) Котласский, Вилегодский и Ленский районы, расположенные на юго-востоке Архангельской области. Говорить о единой, непрерывной изоглоссе явления мешает отсутствие фиксаций в Тарногском и/или Устьянском районах, наличие которых могло бы восстановить разорванный пояс их бытования, протянувшийся по южным районам Архангельской области от Коношского к Вилегодскому и Ленскому. Немаловажно, что за пределами Русского Севера слова с корнем *сор-* в подобном значении не встречаются.

Сложность объяснения слова на русской почве, относительно ограниченный ареал, инициальное ударение и нетипичность словообразовательной структуры некоторых слов (ср. *соресный, сорешный*) заставляют предполагать его заимствованное происхождение, а фиксация русских лексем в пограничных с Республикой Коми Ленском и Вилегодском районах позволяет искать источник в коми языке¹³⁹. И действительно, в коми существует гнездо слов с корнем *сор-* в значении ‘смесь, примесь; смешивать, смешанный’, ср. коми *сор* ‘примесь’ (*зѳр кѳдзны вика* «посеять овес вместе с викой»), *сѳра* ‘смешанный, неоднородный, разнородный’, ‘примешанный, с примесью’ (*лыа сѳра сѳй* «глина с примесью песка»), *сѳрас* ‘месиво, примесь’, *сѳрлавы* ‘мешать, смешать, подмешивать’ (*рудзѳг да шѳбдѳ пызь сѳрлавы* «смешать пшеничную и ржаную муку») [КРС: 599]. Слова этого гнезда фиксируются в коми языке довольно широко и

¹³⁹ Любопытны примеры народной этимологии названий: «Овес да рожь меж собой ссорились, так хлеб и называли» [КСГРС].

представлены в том числе в верхневычегодском диалекте, самом крупном и близком к районам Архангельской области; коми формы *сорны*, *сорлавны* ‘смешать, подмешать’; *соравны* ‘смешать’, *сор*, *сорӧс* ‘примесь’, *сорал* ‘мешать, смешивать’ сопоставимы с удмуртскими *сураны* ‘путать, смешать’, ‘размешать’, *суро* ‘смесь’ и восходят к общеперм. **sör-* ‘размешивать, мешать’ (ср. также фин. *soria*, *sorittaa* ‘мешать’) [КЭСКЯ: 261]. Коми формы можно дополнить удмуртскими *сурам* ‘смесь’ [там же], *сорича* ‘посев вики с овсом (с ячменем)’ [УРС: 608], ср. удм. (рус.) *сорица* ‘посев из смеси овса и ячменя’ [СРНГ 40: 16]. К этому же гнезду, возможно, относится среднеуральское *сорица* ‘способ изготовления основы, когда одинарная нить чередуется с двойной’: «Половики ткут плотнисэй, сорисэй да однозубкой» [СРГСУ 6: 43] как обозначение типа плетения с чередованием, смешением разного типа нитей.

Русские и коми слова близки семантически, однако значение ‘смесь, примесь’ в коми языке может относиться к самым разным денотатам (почва, посевы, зерно), тогда как на русской почве оно сужается до ‘смесь нескольких видов зерна’. В русскую традицию могли быть одновременно заимствованы как сама практика приготовления «двойной» или «тройной» муки и выпечки из нее, так и наименование изделия. Из этнографических описаний известно, что коми знали как двуслойный хлеб с ржаной основой и ячменной начинкой, так и хлеб из смешанной муки¹⁴⁰: прилузские коми – непосредственные соседи жителей юго-восточных районов Архангельской области – «выпекали пироги, которые представляли собой подовую двуслойную открытую выпечку продолговатой формы. Основа пирога – сочень – тонко раскатывалась из ржаного недрожевого теста, сверху выкладывалась начинка, которая была двух видов – из муки и крупы, например, из овсяной, ячменной муки *зор пызя пирог*, а также могла готовиться из солода *чужья пирог* ‘солодовый пирог’» [Бойко 2018]. Для этой же территории «характерна практика выпекания сдобных калачей, тесто для которых смешивалось из ржаной (*сюа калач*), ячменной (*идья калач*) и овсяной (*зӧрья калач*) муки» [Бойко, Чудова 2012: 97]. К приготовлению смешанного хлеба коми прибегали из-за постоянной нехватки зерновых, особенно в неурожайные годы: «И коми-пермяки, и коми-зыряне пекли хлеб нечасто и со значительными растительными добавками. В муку (*пызь*) добавляли кору и листья рябины, листья малины, толченые солому, травы – борщевик (*азьгум*) и лебеду (*пӧттурун*)» [Коми-зыряне 2000: 107].

Что касается территории Коношского, Вельского районов Архангельской области, а также Вожегодского, Верховажского, Харовского и Сямженского районов Вологодской области, то, учитывая лингвогеографический фактор, следует заключить, что здесь формы с корнем *сор-* вряд ли имеют коми происхождение. Однако этот же общеперм. корень **sör-* ‘размешивать, мешать’

В. И. Лыткин видит в фин. *sorittaa*, саам. *sorrat*, *sorre* ‘мешать’ [ЭСКЯ: 261]. В современном финском, как кажется, слово в этом значении не сохранилось, а вот в саамском находим *sõrrä* ‘путать, спутывать’ [СРС: 326]. На основе этих данных можно предположить, что на территории перечисленных районов Вологодской и Архангельской области названия хлеба с корнем *sor-* тоже были заимствованы, но, вероятно, в более древний период, когда здесь были возможны контакты с финскими народами, в языке которых в настоящий момент названия хлеба с корнем *sor-* не сохранились, или народами, существенно изменившими место проживания, или носителями ныне мертвых финно-угорских языков.

Сюра. Иноязычное происхождение имеет архангельское *сюра* ‘ячменный на ржаной корке каравай, которым запасаются лесники, отправляясь лесовать’ (Мез, Пин) [Подвысоцкий 1885: 170]. Его сопоставляют с коми *šura-rok* ‘вид сухой лепешки’ [Фасмер III: 823], а также *сюра рок* ‘каша, приготовляемая из сушеных пирогов’, *сюра шэдес* ‘сушеные пироги или шаньги для приготовления каши (охотничья крупа)’ [КЭСКЯ: 274], которое в свою очередь может представлять собой производное от *сюрмыны* ‘зачерстветь, затвердеть, засохнуть’ < общеперм. **s'ur-* ‘зачерстветь, застареть’ [там же: 275]. Лексическое заимствование в данном случае было связано с заимствованием у финно-угорских народов опыта организации лесного охотничьего промысла.

Смешенник. На территориях Междуреченского, Сокольского, Сямженского, Тотемского и Грязовецкого районов, образующих единую зону, тянущуюся с самого южного Грязовецкого района вплоть до Верховажского района, пограничного с Архангельской областью, хлеб из нескольких сортов зерна назывался через продолжения основы *смеш-*, ср. *смѣш* (Гряз), *смѣшич* (Сямж), *смѣшанница* ‘мука из нескольких видов зерна’ (Сямж) [СВГ 10: 56], *смѣшенник* ‘хлеб или пирог из нескольких сортов муки’ (Сок) [КСГРС], *смѣшечник* ‘лепешка из ячменной или ржаной муки’ (Тот), *смѣшечница* ‘мука из нескольких видов зерна’ (Тот) [СВГ 10: 56], *смѣшица* ‘мука из нескольких видов зерна’, ‘лепешка из овсяной и ржаной муки’ (Вож, М-Реч, Ник, Сямж, Тот), *смѣшница* ‘мука из нескольких видов зерна’: «Из смѣшицы хлеб хороший получается» (М-Реч), *смешочные пироги* (Сямж) [КСГРС; СВГ 10: 57].

Обращает на себя внимание следующая особенность: при всей регулярности и продуктивности составляющих морфем (приставка *с-*, суффиксы *-ниц*, *-иц*, *-ник* и др.) общая словообразовательная структура лексем кажется несколько «инородной». Во-первых, от гл. *смешать* можно ожидать устойчиво воспроизводимых форм типа **смешанник* (а здесь наблюдается большое словообразовательное разнообразие), во-вторых, более типичными для русских говоров являются бесприставочные формы от гл. *мешать* (ср. приведенные в начале раздела арх. *мѣшанец*, *мѣшанѣнник*), но их наши материалы не фиксируют на рассматриваемой территории в значении ‘хлеб из разных видов зерна’. При этом обнаруживается, что названия

хлеба из разных видов зерна от основ *смеш-* и *сор-* образованы по практически идентичным словообразовательным моделям, ср.:

бессуффиксальные сущ. *смѣш* – *сóra*;

сущ. с суф. *-ник*: *смѣшенник* – *ссóрник*;

сущ. с суф. *-ник*, образованные от основы на *-еч-*: *смѣшечник* – *сóречник*;

сущ. с суф. *-иц*: *смѣши́ца* – *сóрица*;

сущ. с суф. *-ич*: *смѣшич* – *ссорича*¹⁴¹;

сущ. с суф. *-ниц*: *смѣшница* – *сóрница*;

прил. с суф. *-н-*, образованные от основы на *-оч/-ич/-еш*: *смешочный* – *сóричный* (*сóрешный*).

В результате выделяются следующие особенности соотношения лексических гнезд *сор-* и *смеш-*: 1) лексемы гнезда *смеш-* встречаются в районах, с запада прилегающих к территории распространения лексем с корнем *сор-*, в некоторых районах параллельно употребляются лексемы и гнезда *смеш-*, и гнезда *сор-*; 2) на рассматриваемой территории лексемы гнезд *смеш-* и *сор-* употребляются в однотипных значениях; 3) лексемы гнезда *смеш-* дублируют словообразовательную структуру слов гнезда *сор-*.

Опираясь на выделенные закономерности, можно предположить, что формы гнезда *смеш-* представляют собой калькирование лексем с корнем *сор-*, в которых заимствованная из финно-угорских языков основа *сор-* ‘мешать’ была заменена русской *меш-* (*мешать*), а приставка *с-* – присоединена по аналогии со словами *ссорить*, *ссаривать*, *ссорица*, *ссорница*. Существенно, что за пределами Русского Севера, формы с корнем *смеш-* не имеют подобного значения ‘хлеб из разных сортов муки’ и в целом системно не развивают «хлебных» значений.

Сутолока. На востоке Вологодской области – Бабушкинский, Великоустюгский, Кичменгско-Городецкий, Никольский, Сямженский, Тотемский районы – и примыкающих к ним с юга Вохомском, Павинском и Пыщугском районах Костромской области, а также в Устьянском районе Архангельской области – в качестве наименования муки из зерна разных сортов и изделий из нее употребляется *сутолока* ‘мука из разных видов зерна (преимущественно ячменной и овсяной или ржаной и овсяной); тесто или хлеб из муки разных сортов’: «Смешают ржи половину и овса, самая лучшая мука; хлеб, сутолока, мягкий, долго не черствеет» (Ник); «Сутолока – рожь с овсом смолото, ячмень с рожью, бывало – двойная мука, двойное жито смешано» (Вох; Пав); волог., костром. *сутолочный хлеб*, *сутолочные пироги* ‘приготовленные из муки разных сортов’ (Вох; Ник) [КСГРС; ЛКТЭ; СВГ 10: 162], волог. *сутолока* ‘смесь муки различных злаков’ (Яренск. у.) [СРНГ 42: 318], *тройная сутолока* ‘мука из зерна трех различных злаков’ (К-Г,

¹⁴¹ Возможно, является отражением диалектного «чоканья».

Сямж) [СВГ 10: 163], арх. *сутолока* ‘смесь ячменной и овсяной муки’ (Уст) [УНС: 331]. Эта региональная особенность рациона отмечалась еще корреспондентами Тенишевского архива, сообщавшими, что основа крестьянского питания – черный хлеб, пироги из ячменной муки или «сутолоки» – смеси ячменной муки с овсяной (Ник. у.) [РК 5/3: 110].

Архаическая приставка *су-* (**sɔ*) в слове *сутолока* отражает технологию получения муки путем дробления смеси зерна: подобная мотивационная модель представлена в волог. *сбѣтень* ‘мука из смеси ржи и овса или ржи и ячменя’, ‘пирог из такой муки’ (Баб) [КСГРС]. Слово *сутолока* ‘мука из смеси зерна разных видов’, как и другие наименования подобного хлеба, имеет специфически северную изоглоссу, в прочих русских говорах встречается в значении ‘суета, суматоха’.

Идеограмма ‘мука из нескольких видов зерна’ актуальна именно для говоров Вологодской и Архангельской областей, а южнее или западнее этих территорий встречается единично: в ярославском и новгородском словарях находим лишь *сутолочник* ‘хлеб из ячменной и овсяной муки’, записанный в Шимском районе Новгородской области [НОС₂: 1165]. Южная граница распространения идеограммы ‘хлеб из нескольких видов зерна’, по нашим данным, приходится на Грязовецкий район Вологодской области и Вохомский, Межевской, Октябрьский и Пыщугский районы Костромской области.

Употребление хлеба из смешанной муки было характерно в большей степени для жителей юга, юго-востока и запада Архангельской области, центральных и восточных районов Вологодской области и северо-восточных районов Костромской области. Внутри этого широкого ареала можно выделить довольно четкие изоглоссы, обрисовывающие распространение нескольких типов наименований: 1) *соричник*, *сорища* и т. п. – южные районы Архангельской и северные районы Вологодской области протяженностью от Коношского до Ленского района; 2) *смѣш*, *смешечник* и т. п. – пояс от Грязовецкого к Верховажскому району Вологодской области; 3) *сутолока* – восток Вологодской области – от Великоустюгского района, захватывая Бабушкинский и Тотемский районы Вологодской области и включая соседний Вохомский и Пыщугский районы Костромской области; 4) *двоежиток* – *троежитник* и т. п. образуют единый ареал, включающий центральные и северо-западные районы Вологодской области (Усть-Кубинский, Кирилловский, Вожегодский, Харовский районы), а также юго-западные районы Архангельской области (Вельский и Шенкурский районы); 5) *двинянка* – запад Архангельской области. Если в Вологодской, Костромской областях и на юге Архангельской области в основном пекли хлеб из смесовой муки (Архангельская область – преимущественно рожь и ячмень; Вологодская – рожь, ячмень и пшеница; Костромская – рожь и овес, рожь и пшеница), то на западе Архангельской области это были двуслойные хлебы с нижним ржаным слоем и верхним – ячменным.

Судя по архаичности рассмотренной группы лексики, на Русском Севере традиция приготовления смешанной муки и хлеба из нее является достаточно древней. Учитывая исключительно северный ареал бытования соответствующей лексики и единичность фиксации идеограммы «хлеб из смешанной муки» на более южных территориях, можно говорить о ней как о специфической черте севернорусского рациона. Выявление коми источников некоторых наименований, позволяет предполагать, что практика приготовления подобного хлеба могла быть частично заимствована русскими крестьянами (пришедшими со среднерусских территорий и имевшими, прежде всего, опыт приготовления ржаного и пшеничного хлеба) у финно-угров, располагавших бóльшим опытом выпекания хлеба из ячменя и хлеба с суррогатными добавками, а в XX веке была актуализирована в годы войн и социально-экономических изменений.

§ 2. Жидкие блюда из толокна и муки

Одна из особенностей традиционной севернорусской кухни состояла в широком распространении блюд из овса, который в силу климатических условий давал здесь хорошие урожаи. В состав ежедневного крестьянского рациона входили блюда из *толокна* – муки, приготовленной из заранее пропаренных и высушенных овсяных зерен. Одно из распространенных названий этого блюда, которое непосредственно отражало его состав, – арх. *толокница* ‘толокно, сваренное на воде’ [Ефименко 1877: 71], *толокóнница*, *толокня́ница* (Карг), волог. *толокня́нка* [КСГРС; СРНГ 44: 201–202], *толокненка*, *толокненница* «загустая каша из толокна» [Светлов 1892: 164]. Именно это название закрепилось в коллективных прозвищах жителей некоторых местностей, сохранив память о пристрастии крестьян Русского Севера к толокну (см. раздел Гл. 2. § 2 Лексика питания и социально-исторические процессы: наименования пищи голодного времени).

Толокно – пища славян с древних времен, традиция его приготовления оказалась наиболее сохранной именно в севернорусском регионе. Как писал О. Н. Трубачев, **tolkьno* «известно главным образом в северных славянских языках: рус. *толокно*, польск. *łókno*, но восстановимо косвенным путем и для словенского языка, из которого немецкие диалекты получили формы *Talken*, *Talgggen*. Вообще, овсяные каши – характерное кушанье Севера Европы. Рус. *толокно* употребляется также в значении ‘толченая, немолотая овсяная мука’, в таком виде толокно заготавливалось в больших количествах впрок как полуфабрикат» [Трубачев 2004: 726]. Это лингвистическое наблюдение подтверждают и антропологические исследования А. В. Павловской о пище древних народов: «Запекание или другая тепловая обработка зерен, в том числе и самым простым способом, на открытом огне или углях, позволяли, с одной стороны,

легко избавиться от их несъедобной внешней оболочки, с другой – превращали зерна в практически готовый “полуфабрикат”. Достаточно было растереть такие обжаренные и очищенные зерна, смешать небольшую их горстку с холодной или горячей водой (а позднее с молоком или каким-то кисломолочным продуктом), и готово сытное и питательное блюдо!» [Павловская 2018а: 116].

Толокно любили за вкус, питательность и легкость приготовления – эти качества были незаменимы для блюда, употребляемого ежедневно. Особенно удобным такое блюдо было во время полевых работ и сенокоса: оно не требовало варки и готовилось путем замешивания толокна с водой, квасом, молоком или простоквашей непосредственно перед употреблением. Поскольку блюда из толокна быстро и без особого труда готовились в полевых условиях, они стали подобием крестьянского «фастфуда»: их названия соотносятся с обозначениями пищи быстрого приготовления, ср. волог. *тяпу́шка* ‘толокно, замешанное с водой’, ‘наспех состряпанное блюдо, непонятное по содержанию’ [КСГРС]. Питательными и легкими для усвоения похлебками из толокна кормили детей – об этом, например, говорит название арх. *тятя*: «Сухомесники еще тятями зовут» [КСГРС], которое восходит к детской речи и составляет семантико-мотивационную пару вологодскому *папа* ‘хлеб из ржаной или овсяной муки’ (см. подробнее Гл. 4. § 1.1. Общие наименования хлеба). Наименования типа *папа*, *тятя* соответствуют особенностям детской речи, поскольку просты с точки зрения звукового оформления, а в их мотивационной основе лежат термины ближайшего родства, понятные ребенку. Образ отца (*тятя*, *папа*), главы семьи, отражает значимость хлеба и мучных похлебок для ежедневного крестьянского рациона (хотя нельзя исключать, что связь с термином родства возникла уже вторично, а изначально слова имели иную мотивацию).

*Дежень и другие исконные наименования*¹⁴²

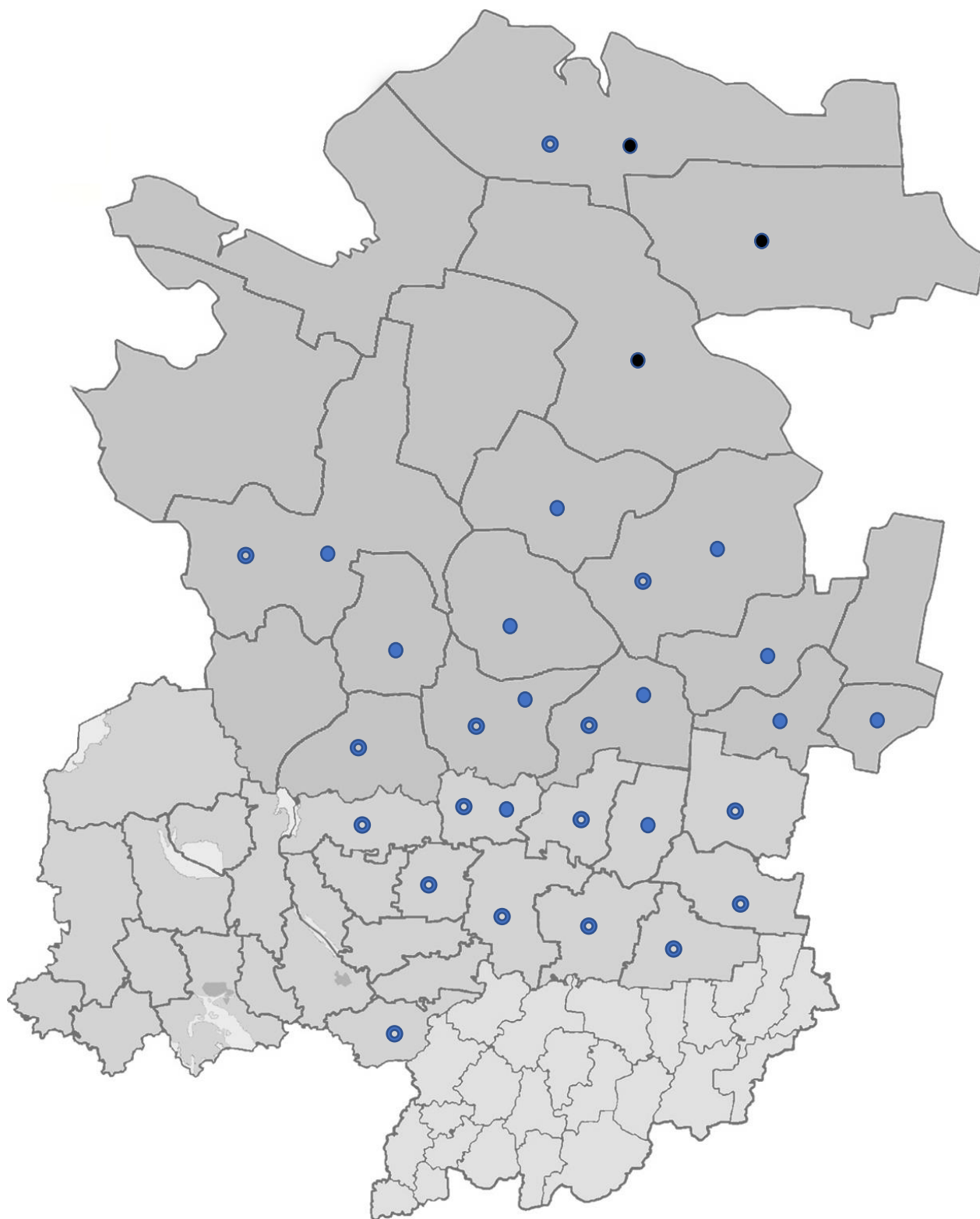
В большинстве районов Русского Севера блюдо из толокна называли *де́жень* (*дежён*, *де́жня*, *дежня*, *дежонь*) [АОС 10: 423, 424; ЛКТЭ; СГРС 3: 201; СРНГ 7: 333]. Несмотря на простоту приготовления и состава, дежень был любим крестьянами: «Легкая пицца дежень – толокно да простокваша, хорошая еда» (костром.) [ЛКТЭ]. В Вологодской области и некоторых, преимущественно южных, районах Архангельской области дежень готовили, густо замешивая толокно на воде, а затем ели, поливая простоквашей, сметаной или молоком. В районах, находящихся севернее указанного ареала, дежень замешивали из толокна и творога, ели со сливками, молоком или ягодами [СГРС 3: 201]. (Более точное распределение значений см. на Рисунке 5 – Карта-схема «Дежень».) При приготовлении дежень традиционно прихлопывали ложками и затем заливали молоком со сметаной (волог.) [СРНГ 46: 101–102].

¹⁴² Некоторые формы, совпадающие с наименованиями каш, рассмотрены в Гл. 6. § 3.1. Каша.

Помимо блюда из толокна, *дежень* называет и жидкое пресное тесто на молоке или простокваше, а также аналогичного состава начинку для открытых пирогов, иногда с добавлением ягод (арх.: Леш, Мез, Пин) [АОС 10: 422; СГРС 3: 201–202]. Отмеченная полисемия ‘пресное тесто’ и ‘мучное кушанье’ в севернорусских говорах весьма устойчива, ср. волог. *огібка* ‘пресное тесто на воде или молоке’ и ‘похлебка из муки на воде’: «Огибку на сенокосе хлебали, из муки похлёбку» (Тот) [СВГ 6: 20]; «Огибка – это такое тесто, которое тут же месили, тут же и готово» (Вологод) [КСГРС]; арх., волог., костром., новг., яросл. *тесто*, *тясто* ‘сладкое или кислое кушанье из вареного ржаного солода’ [КСГРС; РК 5/2: 142; СРНГ 44: 96] при общенар. *тесто* ‘вязкая масса из муки и воды для приготовления выпечки’.

Указанная многозначность, по всей видимости, имеет исторические корни. Согласно О. Н. Трубачеву, рус. *дежень* «представляет собой производное от рус. *дежа*, праслав. **děža* ‘квашня, посуда для замешивания теста’, слова индоевропейского происхождения <...> Значения родственных слов указывают, что рефлекс праслав. **děža* в большинстве славянских языков имеют непервоначальное значение ‘посуда, в которой замешивают тесто’. В то же время производная форма *дежень*, *дежня*, известная мне только из русского языка, сохранила значение, которое можно считать более древним: ‘тестообразное, кашеобразное кушанье’. Эта важная форма, не отраженная до сего времени в этимологических словарях, является вместе с тем указанием, что слав. **děža* обозначало вначале тесто или тестообразное кушанье, ср. готск. *daigs* ‘тесто’. Переход значения слав. **děža* ‘тесто’ > ‘сосуд для замешивания теста’ был осуществлен позднее. Отношения рус. *дежа*: *дежень* свидетельствуют, что древнее значение основной формы во многих случаях сохраняется производной формой, морфологически вторичной» [Трубачев 2004: 736]. Слово *дежень*, известное на Русском Севере как ‘блюдо из замешанной муки’, является той архаичной формой, которая сохранила старшее значение, а вместе с ним и практику приготовления блюда из древнего рациона славян. Значение ‘тесто’ отмечено в самой удаленной северо-восточной зоне – Лешуконском, Мезенском и Пинежском районах (см. Рисунок 5 – Карта-схема «*Дежень*»)

Если «дежень» и «толоконница» были блюдами, которые готовились исключительно из толокна, то рассматриваемые далее названия могли обозначать как блюдо на основе овсяного толокна, так и из муки.



- *дежень, дежня, дежонь* 'толокно, густо замешанное на воде, употребляемое с простоквашей или молоком'
- *дежень, дежня, дежонь* 'толокно, замешанное с творогом'
- *дежень* 'жидкое пресное тесто', 'начинка для ватрушек'

Рисунок 5 – Карта-схема «Дежень»

Сухомес. В верховьях Сев. Двины и в Поважье (см. Рисунок 6 – Карта-схема «Жидкое блюдо из толокна») широко распространенным названием блюда из густо замешанного на воде толокна с ягодами был *сухомес*. Название *сухомес*, образованное на основе корней *сух-* и *мес-* (*меш-*), отразило, с одной стороны, технологию приготовления блюда, в основе которого были сухие ингредиенты, толокно или мука, густо («сухо») замешанные на воде и не требовавшие варки в печи (ср. волог. *есть сухомесом* ‘есть, питаться без жидкой и горячей пищи’ (Тот) [СВГ 10: 166]). С другой стороны, название могло отражать постный состав кушанья, в котором отсутствовали скоромные компоненты: в отличие от саламата «сухомес» готовился без добавления масла: «Сухомес бедной делают как: воды намешают и есть, а саламат – он с маслом» (волог.) [КСГРС]. Значение прил. *сухой* ‘постный’ широко распространено во многих русских говорах [СРНГ 43: 13], ср. *сухой день, еда, щи* [Даль IV: 365–366]. Особенность *сухомеса* состояла в том, что обычно он готовился на воде или сыворотке, а потому считался бедной пищей: «Раньше-то исти нечего было, так мучницу делали, еще сухомес с суровешкой» (арх.) [КСГРС; СВГ 10: 166; СРНГ 43: 18]. В голодные годы *сухомес* могли готовить с ягодами и толченой травой вместо толокна (волог.) [КСГРС], а в сытное время добавляли масло, мед или патоку, поливали простоквашей.

«Сухомесы» представляли самостоятельную категорию блюд, так как в отличие от похлебок и каш не требовали долгого приготовления. Эту же технологию приготовления путем замешивания в воде отражают волог. *суховара* [СРНГ 43: 7], а также названия с корнями *болт-*, *бот-* и *меш-*: арх. *болтуха*, волог. *болтушка, ботанина* [КСГРС; РК 5/3: 23; СВГ 1: 42; СГРС 1: 142]; волог. *замешка* [СВГ 2: 131; СРНГ 10: 246], волог. *мешанина* (Гряз, Ник, Сок, Тот) [КСГРС; СВГ 4: 84; СРНГ 46: 101–102]. В силу простой рецептуры «сухомес» был основным блюдом во время морского промысла [Гемп 2005: 496]. (О противопоставлении вареных и невареных блюд см. подробнее Гл. 3. § 4. Обозначения категориальных свойств пищи.)

Тяпушка, тепня (тяння). Преимущественно в юго-западных районах Архангельской области и центральных районах Вологодской области (районы фиксации см. на Рисунке 6 – Карта-схема «Жидкое блюдо из толокна») основным наименованием похлебки из толокна на воде, квасе, молоке или простокваше были *тяпушка* (арх., волог.) [КСГРС; СВГ 11: 93–94; СРНГ 46: 101–102], волог. *тяпка* (Гряз) [КСГРС], волог., вят. *тепня, тепенка* [Даль IV: 400], арх. *тяння* (Карг), арх. *тяпша* (Плес), а также волог. *чапушка* [КСГРС]. Ареал этих лексем проходит юго-западнее ареала сущ. *сухомес*, однако у слов прослеживается не только географическая, но и семантическая дифференциация: в рамках одного района могли быть противопоставлены *тяпушка* и *сухомес* или *тяпушка* и *саламат* как жидкая похлебка и более густое блюдо, ср. арх. «Тяпушка жидкая, а вгустую дак сухомес» (Уст); волог. «Тяпушка, а погуще соломата» (Белоз) [КСГРС]. Несколько варьируя значение, слово расширяет свою географию вплоть до южных районов Костромской и

Кировской областей, ср. иван. *тепеніна* ‘сухари, распаренные в печке’ (Кинеш), вят. *тепéнька* ‘толокняная каша на молоке’ [СРНГ 44: 44; ТСВГ: 238].

Вариантом «тяпушки» даже был напиток из пива или кваса, в которые подмешивали толокно, ср. волог. *тепéнка* ‘квас с толокном’ [СРНГ 44: 44; Симони 1898: 447], арх., волог. *тепúшка* ‘квас с толокном’ (Кадн. у., Вель. у.) [СРНГ 44: 63]. И жидкая «тяпушка» с квасом, и скоромная «тяпушка» из толокна, заправленного сметаной (волог. *тяпúшка с поливой* или волог. *поли́ва, полéва* (Баб, Тарн, Тот) [СВГ 7: 137]), считались лакомым блюдом, которое выставляли и на праздничный стол: волог. «Полеву ставили на стол, шти, братыни с пивом» (Тарн) [там же]; волог. «Во время праздников бабы мешают тяпушку» [СРНГ 46: 102].

Название *тяпушка* отражает технологию приготовления блюда путем замешивания, разбалтывания толокна в воде, ср. волог. *тепéнькать* ‘размешивать в кушанье соль, масло’, волог. *тяпать* ‘шлепать, хлопать’ [КСГРС], *тépáть* ‘вбивать, вколачивать что-л.’ [СРНГ 44: 43], волог. *тяпкать* ‘взбалтывать, перемешивать жидкое или полужидкое вещество’ [СРНГ 46: 94]. Возможно, к этому же гнезду глагола *тяпать / тепать* ‘бить, колотить, шлепать’ относятся костром. *типанида* ‘каша из пшеничной или ржаной муки’: «У нас эту мучную кашу заварной зовут, а раньше типанидой звали» (Чухл) [СРНГ 44: 129], а также олон. *тépень* ‘ячменные отруби’, *тепéнная ступа* ‘ячменные отруби, полученные толчением ячменя в ступе перед размолотом их на мельнице’ и, вероятно, *тепéнный язык* ‘непонятный разговор’ [там же: 44] как результат семантического переноса ‘грубо истолченный (о зерне)’ > ‘грубый, непонятный (о языке)’ (ср. твер. *тепени́ть* ‘говорить несколько раз, повторять одно и то же’ [там же], а также близкое в семантико-мотивационном плане просторечное *долбить* в том же значении).

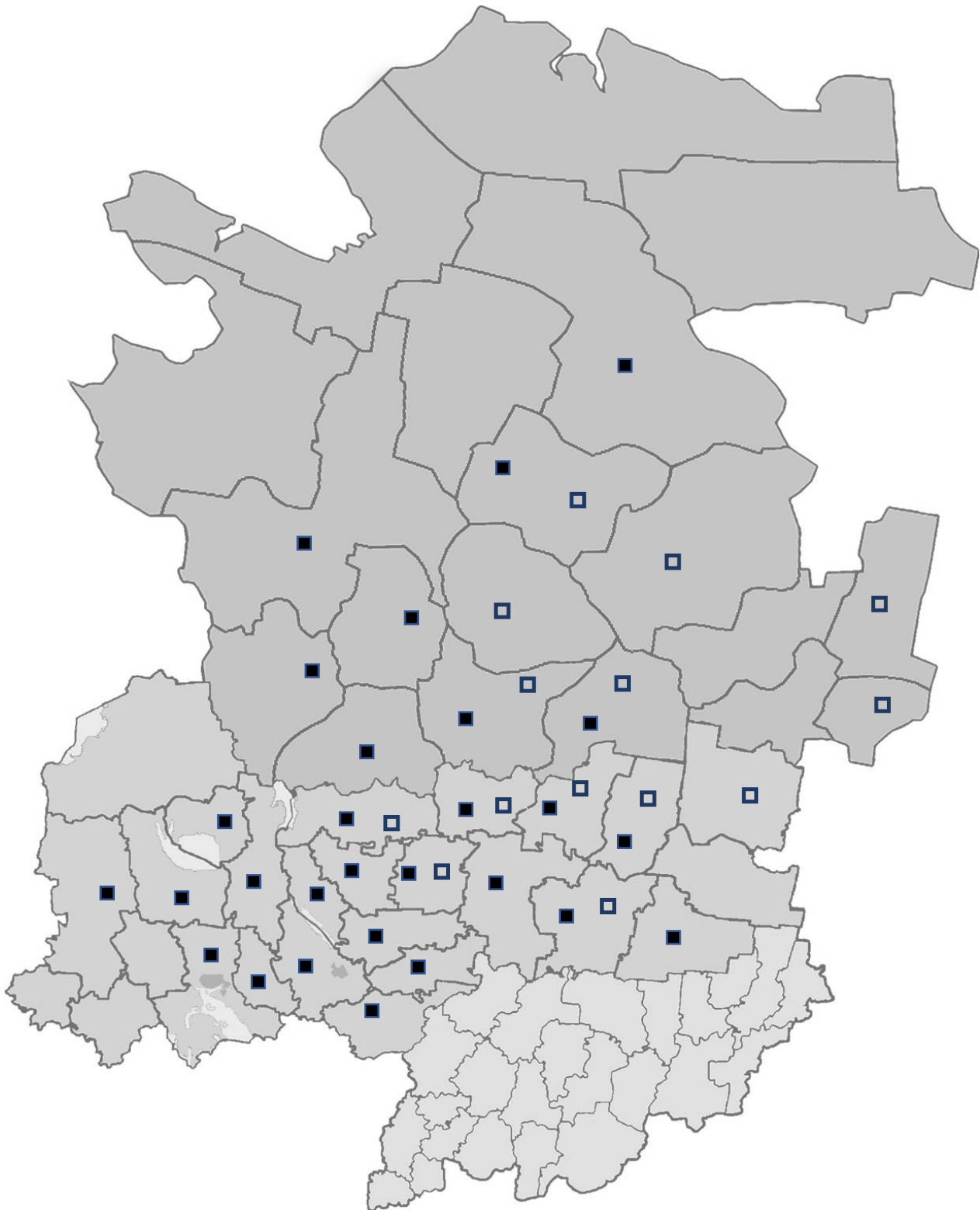
Консистенция и специфический цвет блюд из толокна стали основой устойчивой метафоры, соотносящей толоконную похлебку с топкой грязью, ср. арх. *дежня́* ‘топкая грязь’: «Увязла коровка в дежне этой»; «Дежня така на дороге, дорога-то глиняна» (Котл) [СГРС 3: 202]; вят. *тепéнька* ‘толокняная каша на молоке’, ‘сырая топкая низина’ [СРНГ 44: 44]; волог., вят. *тепня́, тепéнка* ‘толокно на квасу, ягоды на квасу, месиво’, ‘липкая, вязкая грязь’ [Даль IV: 400]; волог. *тяпúшка* ‘похлебка из толокна с квасом или водой’, ‘жидкая грязь, слякоть; дождь со снегом’ (Кир, Хар), ‘снежная каша’ (Вож) [КСГРС; СВГ 11: 93–94]; волог. *тяпка* ‘блюдо из толокна на воде или на квасе’, волог. ‘грязь на дороге»; арх. *тяпня́* ‘жидкая грязь на дороге, слякоть’ (Вель); арх., волог. *тяпши́* ‘жидкая грязь на дороге’, арх. ‘жидкая каша’ (Вель, Карг, Кон, Плес; Баб, Выг, Кир) [КСГРС]; арх. *хлю́па* ‘похлебка из толокна’ (Лен) и арх. *хлюповáто* ‘вязко, топко’ [там же], а также арх. *как каша, как тесто* ‘о болоте, трясине’: «Болото это такое вязкое как каша, качается, зыблется, как бут, как тесто» [там же]. Возможно, однокоренными стоит также считать смолен. *жу́ли* ‘толокно, разболтанное в воде’ [СРНГ 9: 225] и рус. простор. *жу́лькать* ‘издавать чавкающие, хлюпающие звуки (при ходьбе по жидкой грязи)’. Вязкость консистенции заварных мучных похлебок отражают и другие их

наименования, ср. арх., волог., костром. *тяну́шка* [СВГ 11: 92; СРНГ 46: 93], арх. *масляница* ‘кушанье из муки, замешанной и заваренной в воде’: «Масляница – мука да вода-то, так захлопают да заварят муку если» (Плес) [СРГК 3: 201].

Заеперя. Специфичным для Костромского Поветлужья, находящегося на юго-востоке севернорусской территории, является название *заепэ́ря*: «Суп заеперей называли. Замешаешь толокна или заспы, будет заеперя» [ЛКТЭ]. Чаще всего слово встречается в сочетаниях *заепэ́ря с дры́гальцем, заепэ́ря с дрыганцей, заепэ́ря с дрыгозо́й* ‘кушанье из толокна с простоквашей или сметаной’: «Готовили как дежень заеперю с дрыгальцом – с холодцом, сверху накладывали, а это есть заеперя, из сырого толокна замешивали, кто на молоке, кто на чем, кто на простокваше» [ЛКТЭ; СРНГ 10: 80]. Согласно комментариям местных жителей, это выражение костромичи слышали в речи соседей-вятчан как синоним привычного костромичам слова *дежень*: «У нас дежень, а у ветчанёнков заеперя с дрыгозой. Смеялись над ними»; «Ветчана всё или заеперю с дрыгозой – толокно замешают, побольше сметаны туда. У нас дежень звали, а над ими смеялись: “Где, ветчана, заеперя с дрыгозой?”» [ЛКТЭ].

Существительное *заепэ́ря* образовано от экспрессивного глагола *заепэ́рить*, который употребляется как в физическом значении ‘ударить, стукнуть’ (костром.) [ЛКТЭ; ОСВГ 4: 97–98], ‘затолкнуть, запихнуть’ (вят.) [ОСВГ 4: 97–98; СРНГ 8: 362], так и в переносном – *заепэ́рить* ‘причинить неприятность’ (вят.), ‘отругать’ (костром.) [ЛКТЭ], *епэ́риться* ‘выхваляться; выставить себя напоказ’ (костром.) [СРНГ 8: 362]¹⁴³. Экспрессивность глагола *епэ́рить* придала иронические коннотации и самому названию блюда, которое в представлении костромичей стало маркером вятской речи (о различиях в речи жителей Костромской области и Вятки в свете наивной лингвистики см.: [Бондаренко 2016: 109]). Отсутствие сущ. *заеперя* в Областном словаре вятских говоров отсутствует можно объяснить как лексикографической лакуной (оно просто не было записано на территории Вятки), так и тем, что слово, распространенное лишь локально, на пограничье Костромской и Кировской областей (СРНГ указывает помету «Вохом.»), в костромских говорах и было соотнесено с образом соседа, «чужака» с Вятки. Впоследствии к сущ. *заепэ́ря* присоединилось название *дрыгоза́* как обозначение холодной желеобразной добавки – холодца или сметаны, которые употреблялись вместе с толокном, ср. арх., волог. *дрыгать* ‘дрожать, трястись, качаться’ [СГРС 3: 140; СРНГ 8: 221], арх. *дры́гало* ‘студень, холодец’ [СГРС 3: 140], а также аналогичные формы в говорах, южных по отношению к костромским: ворон. *дры́га*, пенз. *дрыгалка* ‘студень’ [СРНГ 8: 221].

¹⁴³ Названия, образованные от глаголов с семантикой битья, удара, характерны для обозначений жидких, постных похлебок, ср. костром. *лощёнка* от гл. *лощить* < праслав. **loščiti*, в том числе в значении ‘драть, бить, наносить удары’ [Березович, Осипова, 2014: 258].



- *сухомес* 'блюдо из толокна, густо замешанного на воде'
- *тепя, тяпка, тяпушка* 'блюдо из толокна, замешанного на воде, квасе или молоке, иногда с добавлением ягод'

Рисунок 6 – Карта-схема «Жидкое блюдо из толокна»

В речи информантов выражение *заепэря с дрыгозо́й* сопровождают эротические коннотации, формированию которых способствовали особенности приготовления толокненных похлебок путем битья, замешивания и свойство готового холодца трястись, покачиваться. Звуковое оформление выражения *заепэря с дрыгозой* и глаголов *еперить* и *дрыгать* также ассоциируется с наименованиями сексуальных действий, а значение глагола *еперить* ‘затолкнуть, запихнуть, ударить’ допускает его использование как эвфемизма.

Пятево, мятишка. Раритетным фактом представляются костромское название *пятево* ‘толокно’ [СРНГ 33: 218], зафиксированное в 1846 в Кинешемском уезде, и выражение *запéтить мяти́шку* ‘замесить или смешать толокно с водой’: «Мама, запеть мятишку», записанное еще В. И. Далем с пометой «Не из офенского ли языка?» [СРНГ 10: 313]. В выражении *запéтить мяти́шку* оба слова обладают сходной внутренней формой, связанной с мотивом битья, растирания. Сущ. *пятево* и гл. *запéтить* входят в гнездо праслав. **pęti, rьnq* ‘натягивать, растягивать, поднимать’: слова этого гнезда не только проявляют праславянскую семантику натяжения, растяжения, но и развивают значение ‘бить, давить’, типичное для слов-обозначений интенсивных действий, ср. белор. *пяць* ‘напрягать, давить; пинать, пихать’ [ЭСБМ 10: 322], яросл. *напятить* ‘поколотить’ [СРНГ 20: 116], костром. *запятить* ‘запихнуть, затолкать’ [ЛКТЭ]¹⁴⁴. Это значение могло стать толчковым при формировании семантики *пятево* ‘толокно’, поскольку отражает технологию приготовления толокна путем растирания, битья. Словообразовательно сущ. *пятево* можно соотнести, например, с сущ. *крошево* (от *крошить*) и *месиво* (от *месить*). К этому же гнезду **pęti* относится арх. *толстопя́тая каша* ‘каша из ячменной муки, замешанной на воде’ (Лен) [КСГРС]: вероятно, часть *-пятый* изначально была страдательным причастием от указанной глагольной основы, а прил. *толстопя́тый* могло обозначать муку грубого, «толстого» помола или густо замешанную похлебку.

Упомянутое В. И. Далем костромское *мяти́шка* ‘толокно с водой’ [СРНГ 10: 313] или напрямую восходит к форме страдательного прич. *мятый* от гл. **męti* (рус. *мять*) ‘бить, давить’, или, что более вероятно, соотносится с костром. *микі́шка* ‘кушанье из густо замешанного на воде толокна, сверху залитого молоком’ [СРНГ 18: 158] и *мякі́шка* ‘кушанье из толокна и простокваши’ (Пыщ, Шар) [ЛКТЭ], ‘кушанье из сметаны, молока и творога’ [СРНГ 19: 79], входящего в гнездо **mękati* ‘мять’ (ср. рус. диал. *мякать* ‘мять, бить’, ‘ударять кулаком’, ‘усиленно трудиться’ [ЭССЯ 18: 240], костром. *мякнуть* ‘стукнуть, ударить’ (Вох, Пав) [ЛКТЭ]). Здесь уместно вспомнить, что этот праславянский глагол **mękati* ‘мять’ родственен форме **męka* (:**mękьkь*), которая в русском языке представлена общенародным *му́ка* ‘сильное физическое и нравственное страдание’, пск., смол., тамб. *му́ка* ‘тяжелая, изнурительная работа’, а также *мука́* ‘мелко

¹⁴⁴ Сюда же волог. *напятить* ‘буйно нарасти’ [КСГРС].

смолотое зерно' [ЭССЯ 20: 135–136]. Семантико-мотивационными связями в одном гнезде **mękati* и **moka* объединены лексемы, называющие действия, производимые с тяжелым физическим усилием – бить, мять, тяжело работать, и названия измельченного зерна. Подобная семантико-мотивационная связь отражает архаическую традицию приготовления круп и муки путем растирания, разминания зерен. Как отмечает О. Н. Трубачев в статье «Из истории названий каш в славянских языках», основными способами обработки и измельчения зерен было разбивание их между камнями, толчение в ступе и перетирание жерновами. Внутреннюю форму «то, что истолкли, измельчили» имеет само название *толокно*, которое восходит к гл. *толочь* 'измельчать, дробить, мять' (ср. также волог. *толкúшка* 'кушанье из толокна' [СВГ 11: 33–34]), а также многие названия круп и продуктов из зерна разной степени помола, ср. *пшено* и *пшеница*, родственные *пихать* (<**pъhati*) 'толочь' [Трубачев 2004: 718]. В южнорусском *кандёр* (*кондёр*) 'постная каша или суп из пшена' О. Н. Трубачев видел сложение корня *дёр-* (*драть* 'обдирать, шелушить'), и особого префикса *кан-*, встречаемого лишь в экспрессивных образованиях [там же: 723–726] (ср. присловье *От кондеру ноги задеру* [СРНГ 14: 246], помещающее в один контекст слово *кондёр* и его предполагаемый этимон).

Мотив приготовления муки, толокна и блюд из него путем растирания, битья находим и в волог. *месятка* 'толокно': «Месятку, толокно делали, из овсяной крупы мешали» при *месякать* 'бить, колотить' [СГРС 7: 289], волог. *дрануха* 'ржаная каша' (Чер) [Герасимов 1898: 394] при общенар. *драть* 'рвать, бить'; калуж., орл. *дерёбка*, *дрёбка* 'кушанье из гречневой муки и простокваши, сбитых вместе' [СРНГ 8: 10, 179] при волог., ряз. *дерёбить* 'драть, царапать' [СРНГ 8: 10], иван. *дробеть* 'дребезжать' [СРНГ 8: 178]; орл. *мудрое* 'род похлебки из простокваши с гречневой мукой', сопоставимое с калуж., курск., тул. *мудровать* 'бить, избивать', курск. *мудроваться* 'упрямиться, проявлять норы (о лошади)' [СРНГ 18: 331]. По версии А. А. Потевни, впоследствии поддержанной другими этимологами, слово *каша* (**kaša*) связано с **kositi/česati* (и.-е. **kes-/kos-* 'тереть, скрести, царапать'; и в качестве первоначального значения имело 'раздробленное зерно' [Погвизд 2015: 262–266; ЭССЯ 9: 159]).

Сиверуха. Название волог. *сиверуха* 'хлебный квас с толокном': «Тяпушка – это похлёбка – квас, соль, толокна накидаешь – вот или тяпушка, или сиверуха» (Тот) [КСГРС; СВГ 10: 5], возможно, отражает технологию приготовления блюда из холодных ингредиентов, поскольку на этой же территории слова гнезда *север-* употребляются в значении 'север, мороз': волог. *сiвер* 'мороз', *сiверно* 'о холодной погоде с сильным ветром; холодно', *сiверный* 'отличающийся низкой температурой, холодный' (К-Г, Ник, Тот) [СВГ 10: 4]. Аргументом в пользу этой версии могут служить названия аналогичных жидких холодных блюд на основе кваса: волог., костром. *холóдная*, *холóдное* [КСГРС; ЛКТЭ], волог. *подхолóдное* 'холодное кушанье из кваса с зеленью и мясом, окрошка' (Вашк) [СВГ 7: 116]. Именно температурная

особенность приготовления отличает «сиверуху» от горячих блюд, требующих варки или запекания, ср. или волог. *горячина* ‘горячая пища’ (Сок) [СВГ 1: 126], волог. *горяченько* ‘домашняя выпечка’ (В-Важ) [СГРС 3: 115], а также общенародное *подать горячее, холодные закуски, холодные супы*.

Ритуальные практики. Об архаичности традиции употребления блюд из толокна говорит их символическая роль в сельскохозяйственных обрядах. На Русском Севере похлебки и каши из толокна были главным обрядовым блюдом, которое готовилось в завершении жатвы (арх., волог., костром.)¹⁴⁵. Например, словами *хлюп* или *хлюпа* называли и похлебку из толокна, и празднество по окончании жатвы: «Кончила ты жать, дострадовалась, хлюп из толокна и замешивай, говорят, хлюп – конец страды»; «Сёдни кончили жать, ой, сёдни хлюпа» (Лен) [КСГРС; СРНГ 50: 283]. Обычно на дожинках угощали скромным вариантом блюда – с простоквашей, сметаной, молоком или творогом. Дежень из толокна нового урожая, подаваемый со скоромной заправкой, символизировал сытость и изобилие предстоящего года. Как писал корреспондент Тенишевского архива, дежень – «уважаемое кушанье на помочах, на дожинках, на домолотах и пр. и в простые дни» (Ник. у.) [РК 5/3: 24]. Дежнем обязательно угощали работников, помогавших в жатве, а также близких родственников, в том числе и тех, кто не участвовал в полевых работах (арх.) [СГРС 3: 201]. Будучи главным блюдом на дожинках, дежень завершал трапезу, а вместе с этим и отмечал конец полевых работ (арх., волог.): «На помочах дежонь мешали, это уж как закон: стол полный, а дежонь в конце» (арх.) [СГРС 3: 202; РК 5/3: 74, 183; 5/2: 133].

Дежень символизировал собранный урожай, сытость и достаток предстоящего осенне-зимнего периода. В Вологодской области дежень перед подачей на стол разравнивали, а в центр ставили овсяный колос, который затем вынимали [КСГРС]. В Тотемском и Никольском районах по дежню предсказывали жизнь на будущий год: если колос, воткнутый в дежень, упадет в сторону старого человека, то старик или старуха умрет, если же в сторону парня или девки – то женится или выйдет замуж [СРНГ 7: 334]. На свадьбе дежень упоминается в песне, с которой невеста обращалась к матери и подругам после рукобитья: *...Собери-тко ты, матушка, на столы-то на дубовыё скатерти-то бранные <...> Намешай-ко, матушка, деженьки с поливочкой и солوماتицу-то с маслицем. Тебе спасибо, батюшко и матушко, за хлеб-соль великую!...* (Кадн. у.) [РК 5/2: 401]. Здесь он становится одним из знаков сытной и спокойной жизни в родительском доме, с которым прощается невеста.

К блюдам из толокна относится севернорусский *саламат*, однако специфика рецептуры, неясность происхождения названия и специфические обрядовые функции позволяют выделить его из всего ряда наименований и рассмотреть отдельно (см. Гл. 6. § 3.4. Саламат).

¹⁴⁵См. также Гл. 6. § 3.1. Каша; § 3.4. Саламат.

Возможные заимствования

Несмотря на то, что традиция употребления блюд из толокна была известна русским крестьянам с древности, о чем свидетельствует исконность многих наименований и ритуальные функции блюда в земледельческих обрядах, эта лексическая группа включает и заимствования из финно-угорских языков (их ареальную дистрибуцию см. на Рисунке 7 – Карта-схема «Мучная похлебка и каша (возможные заимствования)»). Рассмотрим некоторые из них.

Галагатка. К группе мотивационно «темных» слов относится арх. *галагáтка* или *гологáтка* ‘блюдо из ягод с мукой, запеченных в печи’: «Гологатку варили – это ягоду с мукой присыкали, примешивали, ставили в печку» (Прим) [СГРС 3: 9; АОС 9: 254], которое имеет достаточно узкую географию – Онежский и Приморский районы Архангельской области. Ограниченный ареал слова, охватывающий северо-запад Архангельской области, а также сложность объяснения слова на русской почве позволяют предполагать его заимствованное происхождение. Слово *гáлагатка* и *гологáтка* ‘блюдо из ягод с мукой’ можно сопоставить с фин. *halli* ‘сероватый, светло, серо-коричневый (преимущественно о цвете волос, масти собаки, быка, медведя)’, *hallakka* ‘бледный, сероватый’ [SSA 1: 133], которое авторы SSA считают родственным фин. *halla* ‘иней’ (т. е. первоначально ‘бледный, светлый’) [там же]. Финское *halli* называет светлый, приглушенный оттенок серого, серо-коричневого, сопоставимого окрасом животного, цветом волос (например, в современном финском известно *hallakko* ‘буланый (о масти лошади)’, *hallava* ‘светло-серый, сероватый’, ‘блеклый, поблекший’, *halliparta* ‘седобородый’ [ФРС 1975: 90]), который хорошо коррелирует с цветом распаренной мучной каши. В семантико-мотивационном плане форму *гáлагатка* можно поставить в один ряд с рассмотренной далее формой *луда* ‘толокно, замешанное на молоке’, вероятно, также этимологически связанной с цветообозначением. По нашим наблюдениям, для финно-угорской традиции характерно сопоставление природного цвета почв, камней с цветом разных видов зерна: камней темного или темно-синего цвета – с цветом ржи, ячменя – с камнем светло-коричневого или сероватого цвета, пшеницы – светло-желтого цвета (см. подробнее Гл. 4. § 4.1. Пиво и пивоварение). Серый, серо-коричневый цвет был наиболее типичным цветом блюд из ячменной или ржаной муки, наиболее распространенных на Русском Севере злаков. Цвет отличал их от пшеничной муки или пшена – волог. *белая мука* ‘пшеничная’, *белое* ‘тесто и выпечка из пшеничной муки’, *белый пирог* ‘пирог из пшеничной муки’ (Тот) [КСГРС], волог. *бéлая каша* ‘пшенная каша’ (В-Важ) [СГРС 1: 89].

Словообразовательно форму *галагатка* стоит рассматривать как суффиксальное образование от *hallakka* ‘бледный, сероватый’: помимо суффикса *-к-* к основе на согласный (*hallakk-*) добавляется расширитель *-ат-* по аналогии с такими отадъективными формами, как волог. *кусовáтка* ‘похлебка из брюква’ [СГРС 6: 310], арх. *дыровáтка* ‘часть ткацкого стана’ [СРНГ 8: 295], пск. *корневáтка* ‘лукошко из древесных корней’ [СРНГ 14: 316], восходящими к

прил. на *-оват/-еват-* и др. Возможно, с этой же формой фин. *hallakka* ‘бледный, сероватый’ можно соотнести пск. *галагáлок* ‘небольшой лещ’, которое С. А. Мызников приводит как неясное [Мызников 2019: 155]: серый цвет является характерной особенностью подлещика и в целом является наиболее типичным для наименований рыб (ср., например [СРНГ 37: 225]).

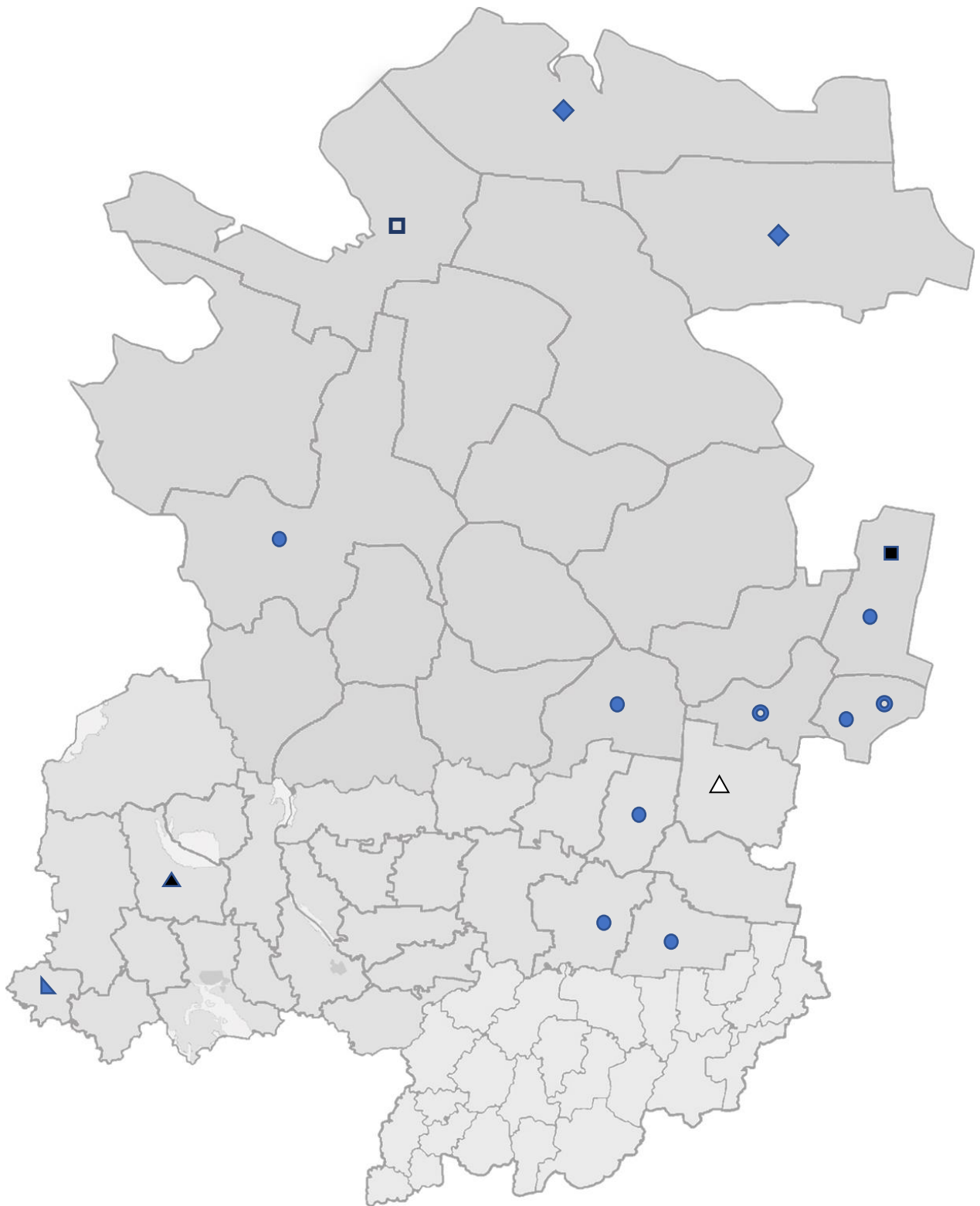
Форма с *гологатка* с корневым <о> может быть результатом гиперкоррекции, которой подверглось слово с безударными <а> в окающем говоре: АОС фиксирует обе формы (три контекста с формой *гологатка*, два – с *галагатка*), СГРС приводит четыре контекста и только вариант *галагатка*.

Кипришиха. Заимствование из языка коми можно предполагать для арх. *кипрíишиха* (*кирпíишиха*¹⁴⁶) ‘каша из ржаной муки с ягодами’: «Кипришиху ладили: ягоды в печь поставишь, с солодом намешаешь, песком посыпешь да ешь» (Котл) [СГРС 5: 140], записанного в соседних Котласском и Вилегодском районах Архангельской области (последний граничит с Республикой Коми). Форма *кипришиха* устойчиво фиксируется региональными краеведами и диалектологами, ср. *кипрíишиха* ‘блюдо из солода и ягод брусники или черники’ [Байбородина 2019: 29].

По материалам Ю. И. Бойко, лузским коми известно блюдо *кипришиа* ‘солод; солодяная каша из брусники’: «Ее (бруснику) смешают с мукой, бруснику затем в печь уберут, затем это называлось “юм”, вытащат, она сладкая» [Бойко 2018: 91; СДКЯ 1: 668]. Непосредственная близость территории проживания лузских коми к Котласскому и Вилегодскому районам дает основание предполагать, что русская и коми форма имеют один источник.

Словарем коми-зырянских диалектов в лузско-летских говорах отмечена глагольная форма лет. *тiприктыны* ‘смять, скомкать’ [ССКЗД: 369], луз. *тiкрикавны*, лет. *тiприкалны* ‘мять, изменять, измять, сминать, смять, комкать, скомкать’ [ССКЗД: 368]. Учитывая возможность диалектного смягчения <к> перед <и> и его перехода в <т’>, а также перехода <т’> в <к> в говорах коми языка [Баталова 1975: 59–61], можно предполагать, что эта основа могла быть представлена вариантом **киприк-* (в форме *кипришиа* он записан Ю. И. Бойко у лузских коми), который и был заимствован русскими говорами. Как отмечается в исследованиях по коми-пермяцкой диалектологии, в говорах, где наблюдается переход <к> в <т’> и <т’> в <к>, этот процесс еще не завершился и могут быть употребительны обе формы. В форме *кипришиа* предположительно можно выделить основу *кипр-* (восходящую к приведенному *тiприктыны* ‘смять, скомкать’) и суффикс *-иши*, встречающийся и в других коми существительных и прилагательных (см.: [Жилина, Бараксанов 1971: 86, 95–96]).

¹⁴⁶ Этот фонетический вариант фиксируется лишь единожды.



- | | | | |
|---|------------------|---|--------------------------------------------------------|
| □ | <i>галагатка</i> | ■ | <i>ляз</i> |
| ● | <i>кипришиха</i> | ▲ | <i>токра, топра</i> |
| ▲ | <i>линда</i> | ◆ | <i>фила, фюла</i> |
| △ | <i>луда</i> | ● | <i>шуровешка и др. формы на шур-, шер-, шир-, шар-</i> |

Рисунок 7 – Карта-схема «Мучная похлебка и каша (возможные заимствования)»

Что касается семантики, то сравнивая коми формы *киприша* ‘мучная каша’ и *типриктыны* ‘смять, скомкать’, мы наблюдаем реализацию устойчивой семантической модели ‘то, что толчется, разминается’ → ‘жидкое блюдо из муки, толокна’.

Русский диалектный вариант *кирпишиха*, записанный наряду с *киприши́ха*, является результатом метатезы *р* и *п*, вызванной сближением со словом *кирпич*, цвет которого напоминает готовое блюдо: арх. «Возьмешь изросши зерна да с ягодами запаришь – вот и кирпичиха, а называется так, потому как на кирпич цветом похожа» (Вил) [СГРС 5: 144]. Связь слов *киприши́ха* (*кирпиши́ха*) и *кирпич* представляется вторичной, народноэтимологической. Каша с ягодами действительно получалась красноватого, коричневого оттенка, в отличие от *насолоды*, которая варилась без добавления ягод: арх. «Кипришиха – рожь смачивают, она израстает, её сушат в печке, мелют на меленке, в печке запаривают и клюкву добавляют, а без ягод – насолода» (Вил) [СГРС 5: 140]. Связанный с *кипришихой* цветовой мотив прослеживается и в фольклоре: в вилегодских частушках каша-*кирпишиха* шутливо используется для «нарумняивания» невесты, ср. «Намазалась кипришихой, напудрилась мукой – а это что за чёрт такой: не любит дроля никакой» [СГРС 5: 141].

Линда. Заимствованное происхождение имеет вологодское *линдочка* ‘мучная похлебка’: «Во время войны ничего не было поесть, заболтают воду с мукой поесть – это линдочка» (Чаг) [КСГРС]. Аналогичные формы находим и в русских говорах Карелии и Кольского полуострова, ср. карел. (рус.) *линда* ‘мучной суп, каша’: «Линда, как манна каша жидка, разведешь муку и туда кинешь, мучная каша будет» (Канд) [СРГК 3: 124], арх. *линдушка* ‘жидкая каша из пшена и гречи’ (Кем) [СРНГ 17: 49], карел. (рус.) *линдава* (Медв), *линдушечка* (Белом), *линдушка* ‘овсяный кисель или каша’: «Линдушка – каша жидкая на цельном молоке, мы еще возьмем да хлеба крошим, дак вкусно» (Канд; Медв) [СРГК 3: 124]. С. А. Мызников, ссылаясь на версию Я. Калимы, сопоставляет сущ. *линда* с карел. *linda* ‘суп’ при фин. *lintua* ‘густой молочный суп’, а также говорит о том, что новгородские фиксации могут быть связаны с влиянием языка тверских карел, где отмечена *linda* ‘гороховая или толокняная каша-размазня’ [Мызников 2019: 443]. Вероятно, учитывая территориальную близость, вологодское чагодощенское *линдочка* может быть связано именно с языком тверских карел: если на севере Кольского полуострова слово употребляется как обозначение, прежде всего, супа на молоке, что соотносится с финскими данными, то в Чагодощенском районе так называют постную похлебку – похлебку на воде обозначает *linda* и у тверских карел.

Луда. На территории Великоустюгского района Вологодской области записано название *луда* ‘толокно, замешанное на молоке’: «Луда – густое, с чём-либо смешанное толокно» (В-Уст) [СВГ К-М: 53; СРНГ 17: 177]. В остальных районах Архангельской и Вологодской областей слово *луда* в этом значении не зафиксировано, зато известно на некоторых северных территориях

вне этих областей. Словарь русских народных говоров приводит пермское и уральское *луда* ‘толокно, замешанное на молоке’ (перм.), ‘толокно с сахаром’ (сев.-урал.), ‘ягоды с толокном и сахаром’ (перм. чердын., урал.) [СРНГ 17: 177]. В Пермской области география слова *луда* ограничивается Соликамским районом, ср. перм. *луда* ‘кушанье из толокна, размешанного в простокваше’: «Луда ладилась из толокна и простокваши, как тесто»; «Луду сделаешь и ешь. Сытно и вкусно это, и пили, и ели, больше ничего на поле-то и не надо было» [СПГ 1: 492]. Кроме того, слово известно в соседней Кировской области, в северо-западном Даровском и северном Нагорском районах, где записано как *луда* и *луза* ‘жидкое блюдо из толокна, обычно с молоком, творогом’: *Луду не лудить – и сухомес не месить. Луда зубы не ломает и брюхо натолкает* (Даров.); *С луды́ будут глаза худы́* (Нагор.) [ОСВГ 5: 212].

Возможны три направления этимологического поиска:

1. Рязанское *луда* ‘саламата, заvara’ О. Н. Трубочев возводил к коми-зырянск. *l'ut* ‘илистая, холодная глинистая почва’: «Упомянутое выше *луда* ‘саламата, заvara’ есть не что иное, как семантическое развитие этого очевидного заимствования. Связь значений ‘болото, грязь, тина’ и ‘каша’ подтверждается надежными примерами вроде лит. *tūrė* ‘каша’ : *tūrulai* ‘болотные пространства’» [Трубочев 2004: 735–736]. Примеры слов, разные семантические регистры которых представлены значениями ‘ил, болотистая почва, жидкая грязь’ и ‘мучная похлебка, каша’, достаточно часто встречаются в русских диалектах. Они могут быть как результатом метафорического развития семантики, так и независимого формирования значений (примеры приведены в § 2.1. данной главы). Есть примеры метафорического сопоставления песчаной почвы и толокна в топонимии, ср. новг. *Толокно* ‘песчаное место у д. Горушка’: «Толокно – это песчаное место; ребяташки собирались на Толокно загорать» [НОС₂: 1210]. Однако эта версия кажется спорной в силу географической удаленности рязанских говоров от территории взаимодействия с коми.

2. Севернорусское *луда* ‘блюдо из толокна’ можно сопоставить с современным коми *лудик* ‘крупные ржаные отруби, хлопья ржи’, *лудика пызь* ‘мука с неперемолотыми оболочками зерна’ [КРС: 361] или коми-язьв. *луда* ‘кушанье из скатанных комочков толокна’ [ЭСРДС: 374]. Аргументом в пользу версии коми заимствования служит тот факт, что из языка коми в севернорусские говоры пришли и другие названия блюд их заваренной муки с ягодами (ср. *ляз*, *ляхта* в гл. 2. § 1.1. Грибы и ягоды). Версию о коми происхождении сущ. *луда* ‘блюдо из толокна’ не поддерживает А. Е. Аникин, полагая, что коми-язьв. *луда* ‘кушанье из скатанных комочков толокна’ является заимствованием из русских говоров [там же].

3. Древнее заимствование из финно-пермских языков. Помимо *луда* ‘толокно на молоке’, на тех же вятских, пермских, вологодских и костромских территориях сущ. *луда* и его словообразовательные варианты известны в значении ‘плотная, глинистая почва’: волог. *луда*

‘глина’ (В-Уст) [СВГ К-М: 53], костром. ‘подзол’, ‘белая земля на окраинах полей, на границе с лесом и болотом’ [СНГТ: 350], перм. ‘неплодородная, глинистая почва’ (Охан.) [СПГ 1: 492], перм. ‘иловатая, холодная, серая почва, синяя глина’ [Даль 1865 2: 870], вят. *луда*, *лудище* ‘твердая неплодородная глинистая иловатая почва’: «Луда – это глинистая почва, а глина-то как сбела» (Слободск., Совет.) [ОСВГ 5: 212]¹⁴⁷. Территория распространения *луда* ‘глинистая почва’, как и *луда* ‘похлебка из толокна’, охватывает преимущественно бывшую Пермскую и Вятскую губернии.

Осмелимся предположить, что происхождение *луда* ‘глинистая почва’ и ‘похлебка из толокна’ может быть связано с одним из финно-пермских языков. Наиболее вероятным кажется сопоставление рус. *луда* ‘глинистая почва’ с горномарий. *луды* ‘серый, бурый’ [СГНМЯ: 83], которое в горномарийском наречии легло в основу сущ. *лудырок* ‘подзолистая почва’ [СГНМЯ: 83]: глинистые, подзолистые почвы имеют серый цвет, иногда с голубым или синим оттенком. Цветообозначения с корнем *луд-* в марийском языке называют природный серый цвет различных оттенков, ср. горномарий. *лудалгы* ‘сероватый’, *лудалгы-шимы* ‘серовато-черный’, *лудалгы-кловой* ‘серовато-голубой’, *луды* ‘серый, бурый’; *луды морен* ‘серый заяц’ [СГНМЯ: 83], марий. сев.-зап. *луда*. *лгы* ‘сероватый’, *луда*. *лгы-ошо* ‘серовато-белый’, *луда-лгы-шимы* ‘серовато-черный’ [ССЗНМЯ: 118]. Среди денотатов, к которым относится определение *лудо*, – камни, пепел, зола, пыль: *лудалге кў* ‘сероватый камень’ [СМЯ: 407], *лудо ломыж* ‘серый пепел, серая зола’; *лудо нурак* ‘серая пыль’ [СМЯ: 410]. В русские говоры слова гнезда *луд-* могли быть заимствованы с узкой денотативной семантикой как наименования цвета подзолистых почв.

Помимо сущ. *луда* ‘неплодородная глинистая почва’, возможно, восходящего к горномарий. *луды* ‘серый, бурый’, в вятских говорах записаны географические термины *лудйк*, *лудяк* в том же значении, ср. «*Лудяк*. 1) Подзем некоторых почв, состоящий из серого ила, и так называемый в Оренбургской, Пермской, Вятской и других губерниях. Это белая глинистая, холодная почва, весьма неудобная для обработки. 2) В Симбирской губернии, силою заросшая земля дикими травами» [ОТССХ 1843: 368], вят. *лудйк*, *лудяк* ‘твердая неплодородная глинистая иловатая почва’ [ОСВГ 5: 212]; говорам Среднего Урала известно *лудйк* ‘неплодородная почва’ (Красноуф.) [СРГСУ 2: 104]. Перечисленные русские диалектные лексемы можно напрямую сопоставить с горномарий. *лудика*, *лудака* ‘сероватый’ [СГНМЯ: 83].

¹⁴⁷ Помимо значения ‘глинистая почва’, в архангельских и вологодских говорах распространено *луда* ‘мель, каменистый остров’ (арх., олон. *лудá* ‘мель в море, реке, озере’, ‘каменистый высокий берег’, ‘небольшой каменистый остров’ [СРНГ 17: 178]), которое имеет прибалтийско-финскую этимологию, ср. фин. *luoto*, ливв. *luodo*, люд. *liod*, вепс. *lod*, вод. *looto*, эст. *lood* ‘маленький каменистый островок’ [SKES: 313]. А. Е. Аникин допускает этимологическое родство *луда* ‘твердая почва’ и географического термина *луда* ‘мель’ [ЭСРДС: 374], однако в данной статье мы не будем затрагивать проблему происхождения *луда* ‘мель’.

С марийским *луда* ‘серый’ могут быть сопоставлены и рус. *луда* ‘глинистая почва’, и *луда* ‘толокно на молоке’¹⁴⁸. Толокно и сухая глина, подзолистая почва, а также влажная глина и толоконная похлебка имеют цветовое и органолептическое сходство – сероватый цвет, в сухом виде – сыпучесть, во влажном – вязкость, чем может быть обусловлено сходство их языковой интерпретации. Значение ‘блюдо из толокна’ могло сформироваться у заимствованного цветообозначения *луда* уже на русской почве. Учитывая цветовую мотивацию рассмотренного выше арх. *галагатка*, очевидно, характерную для финно-угорских наименований мучных блюд, стоит предполагать, что изначально *луда* ‘блюдо из толокна’ мотивировано именно цветообозначением¹⁴⁹. Серый цвет *луды* характеризовал не только цвет толокна, но и цвет блюда, сдобренного молоком. Цветовая мотивация в русском языке характерна для многих названий пищи, в том числе жидких похлебок и супов. Особо отмечены признаки «белый – серый – черный», которые различают жидкие блюда с молоком или другими молочными продуктами и без них, ср. арх., костром. *белый кисель*, ‘кисель на молоке’, костром. *черный кисель* ‘кисель из варенья’ [АОС; ЛКТЭ], ср.-урал. *чёрные щи* ‘пустые щи, не приправленные сметаной’ [по сообщению Е. Л. Березович], ворон. *серый квас* ‘окрошка без сметаны’ [СРНГ 37: 226].

Если придерживаться версии о генетической связи *луда* ‘жидкое блюдо из толокна’ и марийского цветообозначения, то не исключена возможность древнего заимствования из того же финно-пермского источника и рязан. касим. *луда* ‘саламата’ [Опыт 1852: 106; Трубачев 2004: 735–736]. Распространению диалектизма могло способствовать географическое расположение Касимовского района на северо-востоке Рязанской области в бассейне Оки. Если диалектизм *луда* представлен на географически удаленных друг от друга территориях (Кировская и Рязанская области), которые при этом сохраняют слово *луда* в сходном значении (ряз. ‘саламата’ и вят. ‘похлебка из толокна’), то в языке-источнике оно могло иметь предположительную форму **луда* и значение ‘блюдо (каша) из зерна или муки’. Отражением этой древней финно-пермской формы является и современное коми-язьв. *луда* ‘кушанье из скатанных комочков толокна’, коми *лудік* ‘крупные ржаные отруби, хлопья ржи’, *лудіка пызь* ‘мука с неперемолотыми оболочками зерна’. Известно, что толокно было одним из основных зерновых ингредиентов финно-угорской кухни, из которого готовилась похлебка на воде, простокваше или пахте – аналог русского *дежня*.

Суровега. Широко распространенные названия толоконных похлебок представлены в севернорусских говорах лексемами с корнем *сур-* и его вариантом *шур-*, который, возможно,

¹⁴⁸ При сопоставлении ареалов бытования диал. *луда* в различных значениях, можно обнаружить, что территория употребления *луда* ‘толокно’ и *луда* ‘твердая почва’ во многом совпадают, охватывая Вологодскую, Пермскую области и Урал. В то же время *луда* ‘мель’ распространена преимущественно в северо-западных говорах Архангельской области и бывшей Олонецкой губернии. Ареальный фактор служит одним из аргументов того, что *луда* ‘блюдо из толокна’ может относиться к одному гнезду с *луда* ‘глинистая почва’, но не с *луда* ‘мель’.

¹⁴⁹ Коми *ляз* ‘кисель на солоде из толченых молотых ягод’ Е. С. Гуляев сравнивает с марий. *лазыра* ‘мягкий, подобный кашнице’ [КЭСРЯ: 165–166].

появился в результате дистактной ассимиляции *с* и *ш* в формах типа *суро́ежка*, *сурове́шка*: ср. арх., волог. *шурове́шка* (Лен; Бабуш, Ньюкс), арх. *шурове́ска* (Уст), *шурове́ха*, *шурови́ха* (Вил), волог. *шуро́ега* (Ник) [КСГРС] при волог. *суревя́га* ‘кушанье из толченой брусники с толокном’ (Кадн) [СРНГ 42: 275]. Учитывая многочисленность вариантов с корневым *шур-*, можно предположить, что к этому же гнезду относится арх. *шурубя́га* (Плес) [КСГРС]. Чередование *с-/ш-* находим также в волог. *широве́га* (Бабуш, Ник) [там же], возникшей из *сырове́га*. К этому гнезду, вероятно, относится и волог. *шари́ега* (Ник), арх. *шараве́ха*, *шеваре́ха*, *шераве́ха*, *шавари́ха* (Вил) [там же], в которых закрепились дальнейшие метатезы согласных *р* и *в*, гласных *а* и *е*; а также волог. *жирове́га* ‘жидкое блюдо из муки с ягодами; любая вкусная еда’: «Вот он ешшо чего-то хлебал, каку-то жировегу»; «Жировега – мука да ягоды» (Ник) [КСГРС], изменившаяся под влиянием диал. *жир*, в том числе, ‘сок растений. ягод’. Таким образом, формы *сыроега* и *суроега* представлены вариантами с метатезой гласных: *широв-//шерав-//шарав-* и согласных: *шавар-//шарав-*.

Наиболее вероятным кажется, что мы имеем дело с контаминацией некоторого русского наименования (типа **сыроега*) с прибалтийско-финской формой, например, фин. *survoa* ‘толочь’, диал. ю-в. *survata* ‘толочь, толкать’ (в том числе в контексте *šurvio tuarjat talkunan kera* «растолочь ягоды с толокном») [SKES 4: 1129]; *survoa korput* ‘растолочь сухари’, *survottu* ‘истолченный’ [ФРС 1975: 599], а также карел. *šurvio*, *šurvia*, *survio* ‘толочь, разминать’, ‘колотить’ [ССКГК: 591]), подтолкнувшей к возникновению форм на *ш-* (*шуроега*, *шировега* и пр.). Диалектное соотношение *с* и *ш* регулярно для субстратной топонимии Русского Севера: *Пыстальнема – Пыштальянема*, *Сынезня – Шинезня*, *Сюреспожня – Щурепожня* (примеры из [Кабинина 2011: 40]): «В вариантах с *ш / ж / щ* отражается, вероятно, шепелявый характер свистящих, что предположительно может быть связано с финским или севернокарельским фонетическим влиянием или (в Примезенье) с влиянием коми языка, в котором *з’* и *с’* в силу большей, чем в русском языке, палатальности могут передаваться как *ж’* и *ш’*» [там же]. Возможно, аналогическое фонетическое явление демонстрирует и мена *сур-/шур-/шир-/шар-* в апеллятивной лексике. Одним из подтверждений того, что в русских говорах мы имеем дело с результатами когда-то живых фонетических изменений может быть совпадение ареалов форм на *сыр-/шур-*: так, в Никольском районе Вологодской области параллельно функционируют варианты на *сур-/шур-/шир-/шар-*, в Бабушкинском – на *сыр-/шир-/шур-*.

Решение, являются ли формы *сурове́га/сыровега/шировега* и пр. исконно русскими или заимствованными, не кажется однозначным. Во-первых, распространение форм *суровега* и *сыровега* не ограничено территорией Русского Севера: например, она встречаются в сходном значении в тульских и орловских говорах, ср. курск., орл., тул. *сурове́га (сырове́га)* ‘постное кушанье – гречневое тесто, приготовленное на воде, квасе или простокваше и политое постным

маслом' [СРНГ 42: 279; 43: 158]. Во-вторых, лексемы, образованные от корней *сыр-/сур-* и формально близкие *суровега/сыровега*, типичны для русских говоров и имеют широкий спектр значений, ср. брян., калуж., орл., сарат., тул., яросл. *сурове́га* 'гриб сыроежка', твер. *сурове́жка* 'крученая суровая нитка' [СРНГ 42: 279] и др. Скорее всего, речь стоит вести лишь о влиянии на русские формы *сыровега/суровега* и пр. прибалтийско-финской формы *šurvio*, подтолкнувшей к возникновению вариантов с начальным *ш-* (*шуровега, шировега* и пр.).

Возможно, с этой же прибалтийско-фин. основой *šurvio, survoa* 'толочь, разминать' может быть связано волог. *щури́ки* 'блюдо из черного хлеба': «Щурики приготовили: черного хлеба насолишь, нальёшь воды и хлебашь» (Вож), *щурик* 'квас с покрошенными кусочками хлеба' (Вологод) [Тенишев 5/1: 512], а также волог. *шу́рики* 'блюдо из молока, лука, соли, яиц': «Щурики – дорогое блюдо было» (Бабуш) [КСГРС], которые также представляют собой холодную похлебку-крошево.

Токра, топра. В Белозерском районе Вологодской области жидкое блюдо из толокна называлось *то́кра*: «В жару хорошо токры ести» [КСГРС]. Происхождение слова следует связывать с прибалтийско-финскими источниками. Сущ. *токра* может быть заимствованием финской диалектной формы *tokero* 'блюдо из муки, замешанной с водой' [SKES 5: 1332], ср. также *tökerö* 'то же'; 'густой, вязкий, как каша', *tökertää* 'делать кашу с брусникой' [там же]. Гласный <e> во втором, заударном слоге в формах *tokero* и *tökertää* в русских говорах был утрачен, в остальном фонетическое оформление форм языка-источника и реципиента совпадает.

Помимо формы *то́кра* 'похлебка из толокна' в Белозерском районе встречаются варианты с корневым *n* – *то́пра*: «Густую делали, как каша, это топра»; «Жидка топра: квас, соль, толокна ложки две и как скусно», *то́праник* 'жидкое блюдо из толокна', *топру́шка* 'напиток типа браги из толокняной муки' (Белоз) [КСГРС], которые с учетом географии сопоставимы с вепс. *topr* 'толокно, замешанное на холодной воде с солью' [СВЯ: 575]. Возможно, к этому же гнезду относится и волог. *то́пра* 'неряшливая, неопрятная женщина' (Белоз) [КСГРС]. Аналогичный пример семантической корреляции значений 'блюдо из толокна' и 'неряшливая женщина' встречаем в арх., волог. *тяпшá* 'похлебка из толокна' и 'неряшливая женщина' (Баб) [там же].

* * *

Лексическое разнообразие группы, множество словообразовательных вариантов и исконное происхождение многих названий блюд из толокна позволяет говорить об архаичности традиции их употребления на Русском Севере. Свою популярность кушанье получило благодаря тому, что простая технология приготовления позволяла быстро получить сытное и питательное блюдо, которым кормили даже детей (см. название *тятя*). Любовь жителей Русского Севера к

толокну закрепилась в коллективном прозвище вологжан и каргополов *толокóнники*: с этим прозвищем связан распространенный сюжет о вологжанах, которые замешивали толокно в реке.

Наиболее употребительным названием жидкого блюда из толокна было *дежень*. Именно на Русском Севере это слово сохранило свою древнейшую семантику ‘тесто, тестообразное кушанье’, тогда как на других территориях слова этого гнезда употребляются только в значении ‘емкость для замешивания теста’. Дежень на Русском Севере выполнял обрядовую функцию блюда, которым завершались полевые работы: так, название *хлюп* (*хлю́па*) использовалось не только как обозначение дожинального кушанья из толокна, но и самого времени завершения жатвы.

Основная часть лексем, называющих кушанье из толокна (*толокóнница*, *сухомéс*, *тяпу́шка*, *зае́перя*, *мяти́шка*, *сиверу́ха* и пр.), отражает особенности его состава и способ приготовления: дежень и подобные ему блюда готовили из размятого, растолченного зерна путем интенсивного замешивания в холодной воде. Среди названий толоконных каш и похлебок встречаются заимствования из финно-угорских языков, ср. имеющие приб.-фин. источники *галагатка*, *линда*, *токра*, *топра*, пермские – *кипришиха*, а также возможное древнейшее заимствование *луда*. Поскольку большинство из перечисленных лексем называют толокняные или мучные блюда с ягодами и, что немаловажно, специфически северными (брусника, черемуха, морошка), очевидно, что финно-угорские лексемы были усвоены русскими крестьянам вместе с заимствованием новой кулинарной практики приготовления мучных соложенных каш с ягодами, тогда как русские готовили дежень без добавления ягод, заваривая толокно на воде с маслом, квасом, молоком или простоквашей. О заимствовании кулинарной практики добавления ягод в мучные похлебки может косвенно свидетельствовать изменение семантики волог. *дежень* или *дежня* по мере продвижения на северо-восток: в Кадниковском уезде – это овсяная мука, густо замешанная на воде, в Никольском – простокваша с толокном, в граничащем к республикой Коми Сольвычегодском уезде – толокно, размешанное с брусникой [Иваницкий 1890: 25] (см. Рисунок 5 – Карта-схема «Дежень»).

§ 3. Молоко и молочные продукты

В традиционном рационе русских значимое место занимали молоко и молочные продукты, названия которых в диалектах многочисленны и дифференцированы. На Русском Севере известны отдельные наименования для молока утреннего и вечернего удоя, вчерашнего молока, молока парного, отстоявшегося, слегка подкисшего, цельного и обезжиренного, первого молока после отела (молозива) и даже молока, в которое опускали лягушку, чтобы оно осталось

холодным – костром. *холодянка, холодяночка* (Вох) [ЛКТЭ], волог. *молоко с холодцом*: «Молоко с холодцом называли раньше в пивнушках, это когда лягушку туда опустят, она молоко остужает» (Вологод) [СГРС 7: 317] и пр. Поскольку молоко сложно было сохранить свежим, особенно в летнее время, распространение получили кисломолочные продукты и продукты тепловой обработки молока – простокваша, топленое молоко, творог, сметана, масло, сыворотка. Для всех молочных продуктов в говорах употреблялось собирательное наименование *молóчное, молочина* (см. Гл. 3. § 4. Обозначения категориальных свойств пищи).

Приступая к рассмотрению отдельных наименований молочных продуктов, следует учитывать характерные для этой группы лексики постоянные межвидовые переходы, которые иногда затрудняют точную атрибуцию продукта, ср. волог. *кислое молоко* ‘простокваша’ (Кадн. у.), волог. ‘ряженка’ (Хар), арх., волог., печор., костром. ‘творог’, арх. ‘сыворотка из-под сметаны’ (Холм) [СРНГ 13: 234; СВГ 3: 60]; арх., волог. *молодое молоко* ‘простокваша’ (Волог, Кир, Чер; Уст, Шексн), волог. ‘свежее молоко’ (Вашк, Чер) [СРГК 3: 251], арх. *сметанка* ‘простокваша’ (Пин) [СРНГ 38: 368]; волог. *подсметанье* ‘сыворотка, осадок при перемешивании сметаны, сбивании масла или приготовлении сыра’: «Когда масло-то сбивают, подсметанье и остаётся» (Сямж; В-Важ) [КСГРС]; волог. *творог* ‘простокваша’ (Тот) [СВГ 11: 11].

3.1. Молоко. Виды молока

Молоко входило основной рацион как зажиточных, так и бедных крестьян. В скоромные дни оно было не только повседневной пищей, но и компонентом ритуальных трапез [РК 5/2: 36; 5/3: 653]. Употребление молока регулировалось церковными регламентациями и было запрещено в постные дни: в это время хозяйки старались сохранить молочные продукты впрок – копили простоквашу и сметану, варили творог, готовили масло. Именно молоко на Русском Севере воспринималось как синоним молочных продуктов в целом и эталон скоромной пищи, ср. волог. *молочный пирог* ‘пирог, политый сверху сметаной’ (Бабуш, М-Реч), арх., волог. *молóчник* ‘открытый пирог с творогом’ (Бабуш; Карг, Кон) [СГРС 7: 320, 321], волог. *молóчничать* ‘есть скоромную пищу’, *молочный* ‘скоромный’ (Ник) [КСГРС].

Как и в большинстве славянских зон, для обозначения молока на Русском Севере использовалась форма, восходящая к праслав. **melk-*: русский литературный язык и диалекты сохраняют древнерусскую форму *молоко*. Единственным исключением были наименования из языка общения с детьми *тпрутя* или *тпрутенька*: «Ребенку скажут: “Пойдем тпрутю пить”» [КСГРС; Лапин 1: 229], мотивационно связанные с *тпрука, тпруенька* ‘теленки’ [Лапин 1994: 229], волог. *тпруся* ‘новорожденный, теленок’ [КСГРС]. Гнездо *молоч-* на Русском Севере сохраняет свою разветвленность: в него входят наименования объектов живой и неживой природы, имеющих белый или беловатый цвет (ср. волог. *молóчка* ‘лебедь’ (Белоз), арх. *молочко*

‘клевер’: «Молочко – клевер, наверху цветы такие белые, скот его ест» (Плес), арх., волог. шир. распр. *молоко*, волог. *молóчко* ‘молоки’ (Выт) [СГРС 7: 317, 319]), в том числе выделяющие белый млечный сок растения и грибы: ср. волог. шир. распр. *молóчница*, *молóчник* ‘название травянистых растений, выделяющих млечный сок (одуванчика, молочая и др.)’, арх. *молóчник* ‘гриб, дающий на разломе млечный сок’ (Вин, В-Т) [там же: 320], волог. *безмолочный* ‘лишенный сока, сухой (здесь: о грибах)’ (Ник) [КСГРС]. В подобных наименованиях можно видеть не только метафору, сопоставляющую всякую выделяющуюся жидкость с молоком, но и, возможно, продолжение первичной семантики и.-е. **mel-* ‘вытекать, разливаться; набухать’ [ЭССЯ 18: 87].

Наименования молока представляют его дробную видовую классификацию. Молоко различалось по времени удоя: молоко, надоенное утром, днем или вечером, называли костром. *утреинее* (*утречное*, *утреннее*), *обéдешное* (*дневное*) и *вечернее* (Пав) [ЛКТЭ]; арх. *вечёрник* (Уст), волог. *вечéрочник* (Ник) [АОС 4: 33; СВГ 1: 67] – эта дифференциация становилась существенной, в том числе и потому, что молоко утреннего удоя было жирнее вечернего.

По-разному называли молоко только что надоенное, остывшее или уже начинающее скисать – диалекты номинативно различают до четырех «состояний» молока: волог. «Сперва *парное* молоко, потом *пресное*, потом *непроссело*, не сселось ешшо, потом *простокваша*» (К-Г) [КСГРС]. О еще теплом молоке говорили не только *парное*, но волог. *паровóе* (Сямж) [СВГ 7: 11], арх. *пáренное* (В-Т) [КСГРС], арх., карел. (рус.) *тёплое молоко* (Онеж, Пин) [СРНГ 44: 59], арх. *бережúна* (Шенк) [СРНГ 2: 248]. Учитывая первое значение сущ. *бережúна* ‘теплая вода’, которое записано на территории того же района и за его пределами не встречается, кажется возможной производность значения ‘парное молоко’ от ‘теплая вода у берега’.

Значения ‘парное (молоко)’ и ‘остывшее (молоко)’ сочетаются в семантике прил. *пресный*, которое, вероятно, здесь имеет не только вкусовое перцептивное значение (в противопоставлении *кислому*), но и временную семантику ‘новый, недавний, молодой; только что надоенный’, ср. арх., волог., костром., *прéсное молоко* ‘парное молоко’: «Пресно молоко, свежо, горяче молоко, это только что надоено» (Ник; Баб, Сямж, У-Куб, Хар; Вель, В-Т, Леш, Мез, Пин, Прим, Уст, Холм, Шенк; Пав) [КСГРС; ЛКТЭ; СРГК 5: 143; СРНГ 31: 93], ‘молоко, которое уже успело остыть после дойки’: «Первое парное молоко, потом пресное молоко, третье – кислое молоко» (Окт; Пав; Лен, Онеж, Уст; В-Уст, К-Г, Ник, Ньюкс, Тот, Хар) [ЛКТЭ; КСГРС; РК 5/3: 111; СРГК 3: 251; СРНГ 31: 93; 18: 235]. Импульсом к развитию временной семантики **présn-*, по наблюдениям С. М. Толстой [Толстая 2008: 68–82], становится каритивный компонент отсутствия, лишения кислоты, закваски.

На праздничных трапезах в Вологодской области «пресное молоко» подавали в качестве последнего блюда (Ник) [КСГРС], отсюда такие его названия, как: *выходное блюдо* (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 505], *вышибало* ‘молоко, подаваемое в обед в качестве последнего блюда’: «Дадут вышибало, а уж ницего и не принесут» (В-Уст) [СВГ 1: 104], *отказ*: «Отказом, т. е. концом стола, на обеде считается сырее молоко в чашке, а в постный день ягоды» (Сольвыч. у.) [СРНГ 24: 192], волог. *разгоніха* (Сольвыч. у.) [СРНГ 33: 309]. Иногда последним подавали молоко с творогом (Шексн) [КСГРС] или молоко, накрытое хворостом (Ник. у.) [РК 5/3: 415]. Подобная символика молока, во-первых, могла быть обусловлена повседневной практикой подачи блюд, предполагавшей, что молоко употребляется в конце обеда, на «верхосытку» (Ник. у.) [там же: 111], а во-вторых, символикой сырой, термически не обработанной пищи: в русской традиции нередки примеры, когда именно сырое, не готовое блюдо подавали в качестве разгонного, очевидно, намекая, что все приготовленное для гостей уже съедено.

Хотя молоку приписывали функцию оберега и советовали тушить им пожар от молнии (Пин, Тот, Шексн) [Ефименко 1877: 171; КСГРС]¹⁵⁰, само молоко легко подвергалось порче. Одна из задач крестьянина состояла в том, чтобы сохранить дойность коровы, другая – в том, чтобы уберечь молоко от скисания. Пожелание хорошего удоя было одним из важнейших видов благопожеланий (*спорина в ведро!* (Вож) [СВГ 10: 101]), а угроза испортить молоко – одной из самых опасных, грозивших голодом: угрожая скупым хозяевам, колядующие желали, чтобы корова «*дехтем доила, молоком сала...*» (Гряз. у.) [РК 5/2: 81], пели: *Шла коляда из Нова города, / Просила коляда кусок пирога, / Из-под курицы яйца, / Из-под коровы молока... / Кто не даст, / Одна бы корова, / Да и та бы комёла, / Дехтем доила, / Смолой бы цедила* (Вологод. у.) [РК 5/1: 353–354], сравнивая молоко с его «антиподом» – смолой и дегтем. Опасались крестьяне и того, что молоко может стать нечистым, поэтому, например, запрещалось стирать в Масленицу: «Если ты на Масленке постираешь – гад в кринки валится. Гад – мыши. Мыши-ти будут в молоко-ти» (Окт) [ЛКТЭ]. Последствием сглаза или осквернения посуды для доения могли считать скисание молока, для предупреждения которого требовалось ритуально очистить подойник, ср. «Если молоко “помешается” нужно положить подойник на пороге и хлестать березовой вицей, пока не прочитаешь три раза Богородицу» (волог.) [Потанин 1899/2: 191].

3.2. Кислое молоко, простокваша

Начальной стадией скисания считалось такое состояние молока, при котором оно уже начало слегка подкисать, но или еще не загустело, или слегка загустело, но не приобрело

¹⁵⁰ Связь молока атмосферными явлениями свидетельствует об архаичности его символики, см. подробнее: [Толстая 2004].

интенсивного кислого вкуса: «Кислое молоко – прокисло. Сразу промзглое молоко – это кислинки нет, а потом кислинку дает, прокисло молоко» (Лен) [КСГРС].

Начинающее скисать молоко на Русском Севере называлось через продолжения слав. **mold-* ‘молодой’: волог., костром. *молодое молоко*: «Молодоё молоко вроде кефира, сверху сметана, а тут молодое молоко» (У-Куб; Гряз, Кир, М-Реч, Сок, Сямж, Устюж, Чер; Буй, Парф, Шар) [ЛКТЭ; СГРС 7: 314; СВГ 4: 89; СРНГ 18: 226], костром. *молоденькое молоко* (Шар) [ЛКТЭ], волог. *молодúшка* ‘начинающее закисать молоко, простокваша’ (М-Реч) [КСГРС], волог. *смоложённое молоко* ‘простокваша’ (Гряз) [СВГ 10: 58] при арх., волог., костром. *смолодúться* ‘скваситься (о молоке)’: «Молоко смолодится, сгустится, кислое сделается» (Шексн; Гряз, Устюж; Шар) [КСГРС; ЛКТЭ; СРНГ 39: 31]. «Пищевое» значение прил. *молодой* объясняется характерной для всего гнезда **mold-* семантикой ‘юный, мягкий; еще не готовый, не до конца созревший’, которая прослеживается по разным славянским языкам и историческим периодам, ср. с.-х. *mlâdi syr* ‘сыр, который еще не созрел’, ст.-польск. *mlody* ‘молодой, незрелый’, ‘неопытный, новичок; свежий, недавно приготовленный’, др.-рус. *молодой* ‘незрелый; недавно приготовленный, неперебродивший, пресный’ [ЭССЯ 19: 175–176]. Согласно Р. М. Цейтлин, общей для гнезда *млад-* является понятие ‘только что родившийся, появившийся’, ‘младенческий’: «Старославянское *младъ* имеет значение ‘младенческий’ и ‘свежий, ранний’. Непосредственно предшествует обоим этим значениям значение ‘нежный, слабый, мягкий, гибкий’ по отношению к живым существам (человеку или животному) или растениям, только что родившимся, распутившимся, появившимся на свет и именно поэтому обладающими теми качествами, которые и составляют основу значений данного слова» [Цейтлин 1973: 111–112]¹⁵¹. Таким образом, *молодое молоко* – только что скисшее¹⁵² и еще не набравшее крепость и плотность зрелой простокваши. В вологодских говорах названия «молодого» молока как недавно заквашенного противопоставлены обозначению молока «старого», давно скисшего, ср. *заднее молоко* ‘испорченное, прокислое» при *задний* ‘старый, прежний’ (Ник) [СРНГ 10: 58].

Темпоральная семантика позволяет устанавливать несколько точек отсчета (или момент дойки, или начало скисания) и по-разному оценивать молоко как молодое или старое. Например, в новгородских говорах выстраивается оппозиция *сладкое молоко* ‘свежее молоко’ – *старое молоко* ‘скисшее молоко, на котором образовалась сметана’ и становится возможным противоречивое с точки зрения внутренней формы употребление: «Сладкое молоко, дак сливки, а *старо молоко смолодилось*, дак сметана» [НОС₁ 10: 150; СРНГ 41: 89].

Временной компонент семантики определяет такую линию развития значений прил. *пресный* и *свежий*, при которой они могут называть как только что надоенное молоко, так и

¹⁵¹ О семантике корня **mold-* см. также: [Куркина 1983].

¹⁵² Ср. временная семантика ‘только что приготовленный’ в костром. *молодой* ‘свежеиспеченный’ (Кады) [ЛКТЭ].

только что скисшее, ср. волог. *прэ́сно́е молоко* ‘молоко, начинающее закисать’ (Гряз), ‘простокваша’ (Сок) [СВГ 8: 36–37]; арх., нижнепечор. *све́жее (све́жое) молоко* ‘молоко, начинающее скисать’: «Свежее молоко уже прокисает, но ешшо не прокисло» (Лен) [КСГРС], ‘простокваша’: «Сейчас бы не догадались, что простоквашу ране звали свежее молоко» (В-Т; К-Б, Леш, Пин, Прим, Уст, Холм, Шенк) [Даль 4: 156; КСГРС; Подвысоцкий 1885: 154; СРНП 1: 425; СРНГ 18: 236; 36: 227], арх. *сосвежа́ть, сосве́житься* ‘скиснуть (о молоке)’: «Пресное молоко – оно из-под коровы, а как сосвежится – то свежее молоко, простокваша» (Лен; Шенк) [КСГРС].

Выражение *свежее молоко* и рассмотренное выше *молодое молоко* можно отнести к междиалектным синонимам: ареал выражения *молодое молоко* ‘молоко, начинающее закисать’ включает районы Вологодской и Костромской области (северную и центральную часть), тогда как *свежее молоко* в том же значении употребляется исключительно в архангельских говорах.

Непривычное для носителя литературного языка значение *свежее молоко* ‘простокваша’ может вводить в заблуждение даже лексикографов. Так, в [СРНГ 32: 248] приводятся две словарные статьи – арх., яросл. пошех. *простоква́ша* ‘свежее молоко’: «Свеже молоко ране то звали простокваша» (арх.) и волог. *простокі́ша* ‘свежее молоко’: «Молодое молоко». Учитывая севернорусскую территорию и контексты, можно предполагать, что при составлении определения лексикограф продублировал источник или некорректно составленную полевую запись, включив в толкование диалектное выражение *свежее молоко* ‘кислое молоко’. Сами лексемы *простокіша* и *простокваша* имеют здесь привычное значение ‘кислое молоко’: представляется невероятным, чтобы лексемы гнезда *кис-/квас-* обозначали не ферментированный, свежий продукт.

Многочисленна группа наименований кислого молока и молодой простокваши, относящихся к праслав. гнезду **тъзг-*, которое в севернорусских говорах представлено вариантами *мозг-*, *мызг-*, *мыз-*, *мз-*, *мг-*: волог., костром. *мо́зглое молоко*: «Мозглое молоко совсем скиснет – простокваша будет, простокваша сядет» (Вох; В-Уст) [ЛКТЭ; СВГ 4: 87], арх. *про́мза, про́мзглое молоко* ‘начинающее скисать молоко’ (Лен) [КСГРС], волог. *промо́згнуть* (Ник), арх. *про́мзгнуть* (Лен), свердл. *промызгнуть* ‘скиснуть’ [КСГРС; СРНГ 36: 192], арх., волог., костром., том. *промо́зглый* (Окт), арх. *про́мзлый* (Пин) [КСГРС; СРНГ 32: 186]. Записанные в Пинежском районе Архангельской области *спро́мнутый* ‘прокисший (о молоке)’ и *спро́мнуться* ‘скиснуть’ [СРНГ 40: 270] также можно отнести к гнезду **тъзг-*, предположив упрощение группы согласных в **тъзгноті* после утраты редуцированного ъ: *мъзгн-* > *мзгн-* > *мзн-* (или *мгн-*) > *мн-*. Указанные фонетические варианты корня зафиксированы в формах пск., твер. *мзгнуть* ‘портиться, становиться дождливой (о погоде)’ [ЭССЯ 21: 22], коми (рус.) *спро́мзнуть*, арх. *спро́мгнуться* ‘прокиснуть’ (Пин) [СРНГ 40: 270]. Учитывая и.-е. значение корня **теу(э)-*

‘влажный, грязный; пачкать, мыть’ [ЭССЯ 21: 19], в перечисленных лексемах праслав. гнезда **tъzg-* можно видеть реализацию семантического перехода ‘выделять влагу, мокнуть’ → ‘скисать’ (при скисании молока белок сворачивается и выделяется жидкость-сыворотка). Данная семантико-мотивационная модель отличает названия скисшего молока от обозначений другой прокисшей жидкой пищи, ср. костром. «*Молоко* скиснет – так вот *проmozглое*, а *суп* дак *прокис*» (Окт) [ЛКТЭ].

Устойчивость корреляции значений ‘мокнуть’ и ‘скисать’ подтверждают такие лексемы, как ср.-урал. *обводениться* ‘прокиснуть (о молоке)’: «Обводенилось уж молоко – сыворотка стала» [КЭИС], волог. *ссыворотиться* ‘скиснуть (о молоке)’ (М-Реч) [СВГ 10: 114], т. е. буквально «образовать сыворотку». Эти же семантические регистры характерны для гнезда **kys-/*kvas-*, ср. волог. *кислый* ‘намокший’ [СРНГ 13: 235], укр. *киснути* ‘долго мокнуть’ [Гринченко 4: 155], рост., ряз. *откисать* ‘отмокать’ [СРНГ 24: 203], с.-х. *квасити* ‘делать мокрым, влажным’, *квасилица* ‘смоченная тряпка, платок для увлажнения косы’ [РСКЖ 2: 400], болг. *квася* ‘мочить, смачивать; заквашивать (молоко)’ [ЭССЯ 13: 152], с.-х. *кйша* ‘дождь’ [РСКЖ 2: 718], польск. диал. *kwasić* ‘о дождливой погоде’, *kisić* ‘идти (о мелком дожде)’ [KSGP].

Простокваша. Основным кисломолочным продуктом, который получали в результате скисания молока, была простокваша. Она считалась простой и привычной крестьянской пищей (отсюда присловья *Кислому молоку, да еще молитву давать* (Кадн. у.) [РК 5/2: 449]; *Кислому молоку не молитвы давать* (Окт) [ЛКТЭ]), воспринималась как символ дома и домашней трапезы: костром. *До чего домой охота – / Так и побывала бы, / Простокиши со сметаной / Так и похлебала бы* (Вох) [ЛКТЭ]. Наименования простокваши многочисленны и разнообразны с мотивационной точки зрения.

Ведущую роль в формировании лексики, называющей процесс ферментации, скисания, играют корни **kvas-/*kys-/*kyš-* ‘кислый; киснуть, кваситься’ (ср. рус. общенар. *кислое молоко, квашня, квашеный*). К ним восходят многие распространенные названия простокваши: арх. *кислица* (Онеж) [СРГК 2: 352], волог. *кислое молоко* (Вологод, Гряз) [СВГ 3: 60], волог. *кислушка* (Выт) [СРГК 2: 353; СРНГ 13: 234], карел. (рус.) *кйшеный* ‘кислый (о молоке и т. п.)’ (Медв) [СРГК 2: 355], ср.-урал. *укислиться* ‘скиснуть (о молоке)’ [КЭИС]. В подобных наименованиях корни **kys-/*kyš-* могут указывать как на произошедший процесс ферментации, заквашивания, так и на кисловатый вкус получившегося продукта. Заметим, что если в севернорусских говорах среди наименований простокваши преобладают лексемы с корнем **kys-/*kyš-*, то на костромских территориях, в среднерусских и южнорусских говорах в этом значении употребляются и лексемы с корнем **kvas-*, ср. уже в Костромской области – *квасной* ‘кислый (о молоке)’ (Окт) [ЛКТЭ], дон., моск. *квашенка, квашонка* [СРНГ 13: 163], ворон. *квашня* [СРНГ 13: 164], брян., курск. *кислуха* [СРНГ 13: 233].

Повсеместно в русских диалектах распространены наименования, формально и генетически близкие общенародному *простокваша*: диал. шир. распр. *простокíша* [ЛКТЭ; СРГК 5: 300; СРНГ 32: 248], диал. шир. распр. *простокíш* [СРГК 5: 300], арх. *простоквáш* (Пин) [СРНГ 32: 248] и др. Существуют они в нескольких вариантах, построенных по сходной словообразовательной модели, но на основе разных корней.

Вторая часть слова может быть представлена корнями *квас-* и *киш-*¹⁵³: арх., иркут., новг., перм., том., удм. (рус.) *простоквáш*, *простоквáшечка*, *простокíшечка*, *построкíша*, *простокíшка* [СРНГ 30: 240], карел. (рус.) *простокíшний* ‘такой, как простокваша’ [СРНГ 32: 248; 249], свердл. *спростокíшитъся* ‘скиснуть (о молоке)’ [КЭИС]. Таким образом, в говорах некоторые лексемы с корнем **кyš-* еще сохраняют его этимологическое значение ‘киснуть, кислый’ (ср. также нижнепечор. *в́икишетъ* ‘стать кислым, приобрести нужную кислоту’ [СРГНП 1: 106], *кíша* ‘закваска, частица кислого теста’ [Даль 2: 111], карел. (рус.) *кíшенный* ‘кислый (о молоке и т. п.)’: «Кишены сливки, сметана» [СРГК 2: 355]), тогда как в современном русском литературном языке они теряют связь со вкусовой категорией и реализуют только процессуальную семантику ‘кишетъ, возиться, толпиться’ (ср. литер. *кишетъ*, *кишмя кишеть*). По версии авторов ЭССЯ, значение лексем гнезда **кyš-* изменялось от ‘кваситься’ к ‘подходить на дрожжах; шевелиться, разбухать’, далее, с одной стороны – ‘тайно возиться, копошиться’, ‘кишетъ’, с другой – ‘долго пребывать в одном состоянии’ [ЭССЯ 13: 278].

Первая часть слова *простокваша* или *простокиша* оказывается достаточно вариативной и может быть представлена разными корнями. Составляющий первую часть слова корень *прост-* в широко распространенном волог., костром. *простокíша*, *простокíшка* [КСГРС; ЛКТЭ; СВГ 8: 96], арх., волог. *простокíшка* (Выт; Карг, Онеж) [СРГК 5: 300] указывает на естественность скисания (без закваски), самостоятельность и легкость приготовления продукта. В других русских говорах встречается вариант с метатезой – *постр-*: свердл., семипалат., том., удм. (рус.) *построкíша* [КЭИС; СРНГ 30: 240], а также диссимилиацией *просто-* > *присто-*, ср. том., кемер. *пристоквáша*, *пристокíш(к)а* [СРНГ 31: 418]. Мотив естественности скисания отражает корень *сам-* в брянском *самоквáска* [СРНГ 36: 88].

Вариант с корнем *сыр-* (*сырой*) в наименованиях простокваши встречается преимущественно в среднерусских и западнорусских говорах – брян., курск., новосиб., орл., пск., смол., яросл. *сыроквáша* [Дмитриева 1999: 40; СРНГ 43: 163], ср. также пск. *сырб́ожня*, *сыроп́ыха* ‘простокваша’ [Дмитриева 1999: 40]. Брянское, тверское, смоленское, томское *сороквáша* [СРНГ 40: 23], свердловское *сараквáша* ‘простокваша’ [КЭИС] можно считать фонетическим вариантом диал. *сыроквáша*, учитывая пересечение части ареала их распространения (в брянских и

¹⁵³ Вариант *каш-* в калуж., моск. *проствокáша* [СРНГ 32: 239] появился в результате метатезы на основе народно-этимологического сближения с общенар. *каша*.

смоленских говорах). В данном случае *сырой* стоит интерпретировать как ‘некипяченный’ (этим простокваша отличается и от ряженки, которая готовится путем заквашивания топленого молока, и от творога, получаемого после нагревания простокваши) и ‘связанный с выделением влаги, сыворотки’. Низкую калорийность и водянистость простокваши отражают наименования с компонентами *пуст-* и *болт-*: костром. *пустокв́аша* (Галич) [СРНГ 33: 148] и пск. *болтокі́ша*, *болтакі́ша* [СРНГ 3: 82]), быстроту скисания – корень *скор-*, ср. *скорокі́ша* (без указ. места) [СРНГ 38: 98].

Наиболее загадочным в названиях простокваши выглядит компонент *пестр-* в том., омск. *пестрокі́ша*, *пестрокі́шечка*, *пестрокі́шка* ‘простокваша’, омск. ‘снятое молоко’ [СРНГ 26: 317]. Ж. Ж. Варбот предполагает, что, рассматривая сущ. *простокваша*, *пестроковаша*, *пестрокиша* ‘простокваша’, мы имеем дело с таким случаем народной этимологии, когда на ее базе можно «определить не зафиксированное еще изменение значения корня, использованного в преобразованной форме» [Варбот 2001: 6]. Синонимия этих лексем «при сохранении старого значения свидетельствует, вероятно, об ослаблении в значении прилагательного *простой* семантического элемента ‘несложный, достигаемый легким путем’, при возрастающей роли другого элемента – ср. *простой* ‘пустой, ничем не занятый’, что изменило мотивацию связи корней *прост-* и *кис-/киш-* и способствовало преобразованию корня *прост-*. Что же касается его замены корнем *пёстр-*, то, кажется, подстановка последнего произошла не чисто механически (парадоксально) и позволяет предполагать в данном случае развитие в *пёстр-* нового значения, отмеченного в других говорах, – ‘скудный, голодный’ (см. арх. *пёстрые дни* ‘постные дни’, казан. *пестрый год* ‘голодный год’). Эта гипотеза подтверждается соотнесением измененной мотивации *простокваша* *‘пустая (=несытная) кислая еда’ и мотивации *пестроковаша* *‘скудная, голодная кислая еда’» [Варбот 2001: 6].

Однако, кажется, в толковании корня *пестр-* не стоит отказываться и от цветовой семантики, которая наиболее характерна для его продолжений, ср. *пестрить*, *пестрядь*, *пестрый* и др. Простокваша вполне может быть названа *пестрой* из-за необычного цвета, отличающего ее от свежего молока. Неоднородная по консистенции простокваша состоит из свернувшегося белка и кажущейся более темной, синеватой сыворотки, что при перемешивании дает весьма «пеструю» картину. В диалектах, в том числе севернорусских и сибирских, где записано название *пестрокиша*, цвет простокваши соотносится с пестрыми облаками, цветом пестрой курицы или светлых, голубоватых глаз, ср. ленингр. *простокі́шний* ‘рябой’: «Скажут: рябушечка-курочка – простокишна, а така чёрненька, беленька» (Тихв) [СРГК 5: 300], карел. (рус.) ‘такой, как простокваша’: «Дождик будет, тут забелело, простокишная туча ходит, белая такая» (Медв), новосиб. ‘бесцветный, бледный’: «Она белоглаза, простокишные глаза, не любил ее», тобол. ‘светло-голубой, светло-серый (обычно о глазах)’ [СРНГ 32: 248–249]. Регулярно

метафорическое сопоставление с простоквашей белых облаков: волог., костром. *простокиша* ‘тонкое размытое облако перед дождем’: «Простокиша на небе – дождь будет»; «Простокиша, ну, простокваша – это белые облака, не дождевые, но к дождю» (Окт) [ЛКТЭ; КСГРС]; «Всё небо – как простокишка, облачками покрыто белыми» (В-Уст) [СВГ 8: 96]; реже с простоквашей сравнивается туман, ср. арх. «Простокиша на улице, ничего не видать» (Онеж) [КСГРС], цвет полевых цветов, ср. *простокишка* ‘полевое растение с белым соцветиями’: «Посмотри, простокишки-то сколькоросло» (Хар) [СВГ 8: 96]. Цветовая специфика называемых объектов (оперения курицы, радужки глаз, легких облаков на небе или клевера в поле) состоит в неоднородности и неплотности светлого оттенка, который хорошо соотносится с цветом простокваши.

Цветовые мотивы характерны и для названий других молочных продуктов, например, обезжиренное молоко воспринимается как *серое*, *синее* или *зеленое* (см. далее), «синей» представляется сыворотка, ср. костром. *синюшка* ‘топленая простокваша, выделившая сыворотку’, ‘сыворотка’: «Остаётся после творога синюшка. Синеватого цвета, жидкая такая» (Окт) [ЛКТЭ]. К цветовым наименованиям относится и волог. *билижа* ‘простокваша’ (Ник) [СГРС 1: 113], для которого можно восстановить корень *бел-*, сопоставив, например, с арх. *белижна* ‘белое пятно на какой-нибудь темной ткани или одежде’ (Шенк) [СРНГ 2: 212]. Семантическую параллель находим в с.-х. *бѣливо* ‘молочные продукты’ [ЭССЯ 2: 67], якут. (рус.) *бѣлое* ‘молочные продукты’ [СРНГ 2: 219], диал. шир. распр. *забѣла* ‘сметана, сливки, молоко как приправа к пище’ [СРНГ 9: 250].

В связи с реализацией цветовой модели в наименованиях простокваши приведем еще один факт. В Вохомском районе Костромской области Топонимической экспедицией было записано слово *ряпушка* ‘простокваша’ с комментарием информанта о том, что слово употребляется в Никольском районе Вологодской области: «Здесь много людей из Никольска, Никольск – это Вологодская область, вот тут за лесом, напрямую так километров шестьдесят. Там простоквашу зовут ряпушкой» [ЛКТЭ]. Не оценивая достоверность этого лексического факта (в других лексикографических источниках оно, кажется, не зафиксировано), можем предположить, что эта форма также мотивирована пестрым цветом простокваши: образованная от диал. *рябой* ‘пестрый’, она фонетически изменилась в результате дистактной ассимиляции согласных *б* и *шк* в форме **рябушка*, которая в русских говорах известна как обозначение птиц пестрого окраса, неоднородной по цвету кожуры плодов, пестрых деталей одежды [СРНГ 35: 336–337].

Многие названия простокваши образованы от гл. **séděti/*saditi* ‘сидеть, сажать’: волог. *садное молоко* (У-Куб) [КСГРС], арх. *сѣдица* (Вил), волог. *(с)сѣлое молоко* ‘простокваша’ (В-Важ, Вологод, К-Г, М-Реч, Сок, У-Куб, Хар), волог. *(с)сѣдлое молоко* (У-Куб), арх. *ссѣдное молоко*, костром. *ссѣдушка*, *ссѣдыш*, волог. *ссѣленный* ‘скисший (о молочных продуктах)’ (Сок)

[КСГРС; СВГ 10: 113; СРНГ 40: 341]. Семантический переход ‘опускаться, садиться, отстаиваться’ → ‘скисать’, отражающий процесс отделения белкового сгустка от сыворотки, представлен в волог. *саж́ать* ‘заквашивать (молоко)’, арх., волог., костром. шир. распр. *сесть*, *ссесть*, *ссед́аться*, *ссéсться*, волог. *ссеж́аться* ‘скисать, створаживаться (о молоке)’ [КСГРС; ЛКТЭ].

Следующая группа названий мотивирована традицией собирать, копить простоквашу. Во время постов молоко сохраняли в заквашенном виде, сливая в кадки, кринки, чтобы потом приготовить творог и сметану: отсюда названия простокваши, связанные с обозначениями емкостей, ср. *ка́днее молоко* арх. ‘кислое молоко’, волог. ‘молоко из кадки, в которую его сливают во время говения’ [КСГРС; Подвысоцкий 1885: 61; СРНГ 12: 299], волог. *ка́дное молоко*, *ка́дня* ‘простокваша’ (М-Реч) [СВГ 3: 30]; волог. *кринка*, *криночка* ‘молоко, сквашенное для получения сметаны’ (В-Уст) [СРНГ 15: 258].

Вологодское *гу́ща* ‘простокваша’ (Хар) [СГРС 3: 171], арх. *сгуститься* ‘свернуться (о молоке)’ (Пин) [СРНГ 37: 49], а также арх. *гуснуть* ‘становиться густым (о молоке)’: «Молоко квасится, так гуснет» (Холм) [СРНГ 7: 245] восходят к **gost-* ‘густой; густеть’ и воплощают устойчивый семантический переход ‘густеть’ → ‘скисать’. Противопоставление кислого и свежего молока по густоте заложено и в паре влад., куйбыш. *толстое молоко* ‘кислое молоко’ [СРНГ 18: 235; 44: 214] – перм. *то́ненькое молоко́* ‘свежее молоко’ [СРНГ 18: 235], новг., олон. *тонкое молоко* ‘сырое нескисшее молоко’ [СРНГ 44: 231]. (О выражениях *ка́днее молоко* и *гу́ща* в значении ‘творог’ см. раздел 3.7. «Творог»)

Образование сгустков, комков в свернувшемся молоке отмечено в арх. *скóмнуться* ‘свернуться (о молоке)’ (Пин) [СРНГ 37: 73]¹⁵⁴, арх. *сгорошиться* ‘то же’: «Молоко сгорошится, потом его греют» (Пин) [СГРС 3: 129], свердл. *кожу́рки* ‘свернувшееся молоко’, ‘творог’ [СРНГ 14: 54]. Здесь же можно упомянуть и нижнепечор. *дробино́вое молоко* ‘свернувшееся молоко’ [СРГНП 1: 191], в котором рассматриваемая модель получает метафорическое наполнение – ‘подобный гуще, остаткам от приготовления пива’ > ‘кислый (о молоке)’, ср. арх., волог. *дробина́* ‘густая, нерастворимая часть сула; гущи’ [СГРС 3: 269].

Семантическая модель ‘давить, сжимать(ся), уплотнять(ся)’ → ‘заквашивать, скисать’ также указывает на возникновение в скисающем молоке белкового сгустка. Ее представляют продолжения корней **tog-/*teg-* ‘тугой; давить, сжимать’, ср. арх. *отужиться* (*отужить*) ‘закинуть (о молоке, тесте и т. п.)’: «Хорошая сметана, она еще не отужилась» [Подвысоцкий 1885: 114], а кроме того, омск. *стягаться*, новосиб., свердл. *стяжиться* ‘сгущаться (о

¹⁵⁴ Вариант арх. *скрóмниться* ‘свернуться (о молоке)’ (Пин) [СРНГ 37: 151], вероятно, возник на фоне аттракции к корню *кром-*(*кромка*).

скисающем молоке)’: «А как молоко стяжаты в сметану – его на масло берут» (новосиб.) [СРНГ 42: 125, 126; КЭИС].

Будучи жидкой и малопитательной пищей, которая к тому же имеет особую киселеобразную консистенцию и свойство подрагивать, «дребезжать» (ср. этот мотив в карел. (рус.) *простокиша* ‘смешливый человек’: «Вот простокиша-то, никак не остановится. Засмеётся до смерти» (Медв) [СРГК 5: 300]), простокваша получает шуточные, экспрессивные наименования. Экспрессивные коннотации звукокомплекса *д-р-б-з-з*, напоминающего звуки удара, трещания, дребезжания, определяют появление вологодского *дроздуха* ‘простокваша’ (Ник) [КСГРС], а также пск. *дребездúшка* ‘простокваша’ [Дмитриева 1999: 40], пск., твер. *дребездэнь* ‘дребезжание’, пск. *дребезднуть* ‘ударить’, *дребездуха* ‘понос’ [СРНГ 8: 178], тобол. *дрызготня* ‘плохо приготовленное блюдо’ [СРНГ 8: 222]. Подобное звуко сочетание повторяется в костром. *запéря с дрыгалицей (дрыгозóй)* ‘блюдо из простокваши и толокна’ (см. подробнее в Гл. 4. § 2. Жидкие блюда из толокна и муки). Лексемы с подобным фонетическим составом нередко называют и другие водянистые, малопитательные или невкусные блюда.

Карта-схема «Молоко, начинающее скисать; простокваша» (Рисунок 8) отражает распределение лексем со значением ‘молоко, начинающее скисать, простокваша’ на территории Русского Севера: здесь представлены лексемы основных словообразовательных гнезд (**mold-*, **svěž-*, **mъzg-*, **prostь + kyš-*, **sěd-/sad-*), формирующих значение ‘кислое молоко’. Выделяется несколько гнезд с ограниченным ареалом: ареал **svěž-* (*свежее молоко*) охватывает северо-восточные районы Архангельской области, **mold-* (*молодое молоко*) – центральные районы Вологодской области и некоторые районы Костромской области, **mъzg-* (*мозглое молоко*) – юго-восточные районы Архангельской и крайние восточные районы Вологодской и Костромской областей; формы **sěd-* (*селое молоко*) – в трех центральных районах Вологодской области (Вологод, М-Реч, Сок, У-Куб). Наиболее широкий ареал имеет форма *простокиша* и словообразовательно связанные с ней лексемы, охватывающие практически всю Вологодскую область, костромские территории и западные районы Архангельской области. В случае пересечения ареалов нескольких наименований, можно говорить о их семантической дифференциации: так, в Вологодском, Сокольском и Усть-Кубинском районах встречаются наименования *молодое молоко* и *селое молоко*, для которых можно предполагать значение ‘молоко, начинающее закисать’ и ‘простокваша’; аналогичным образом в Сямженском и Грязовецком районах могут быть противопоставлены *молодое молоко* и *простокиша*.

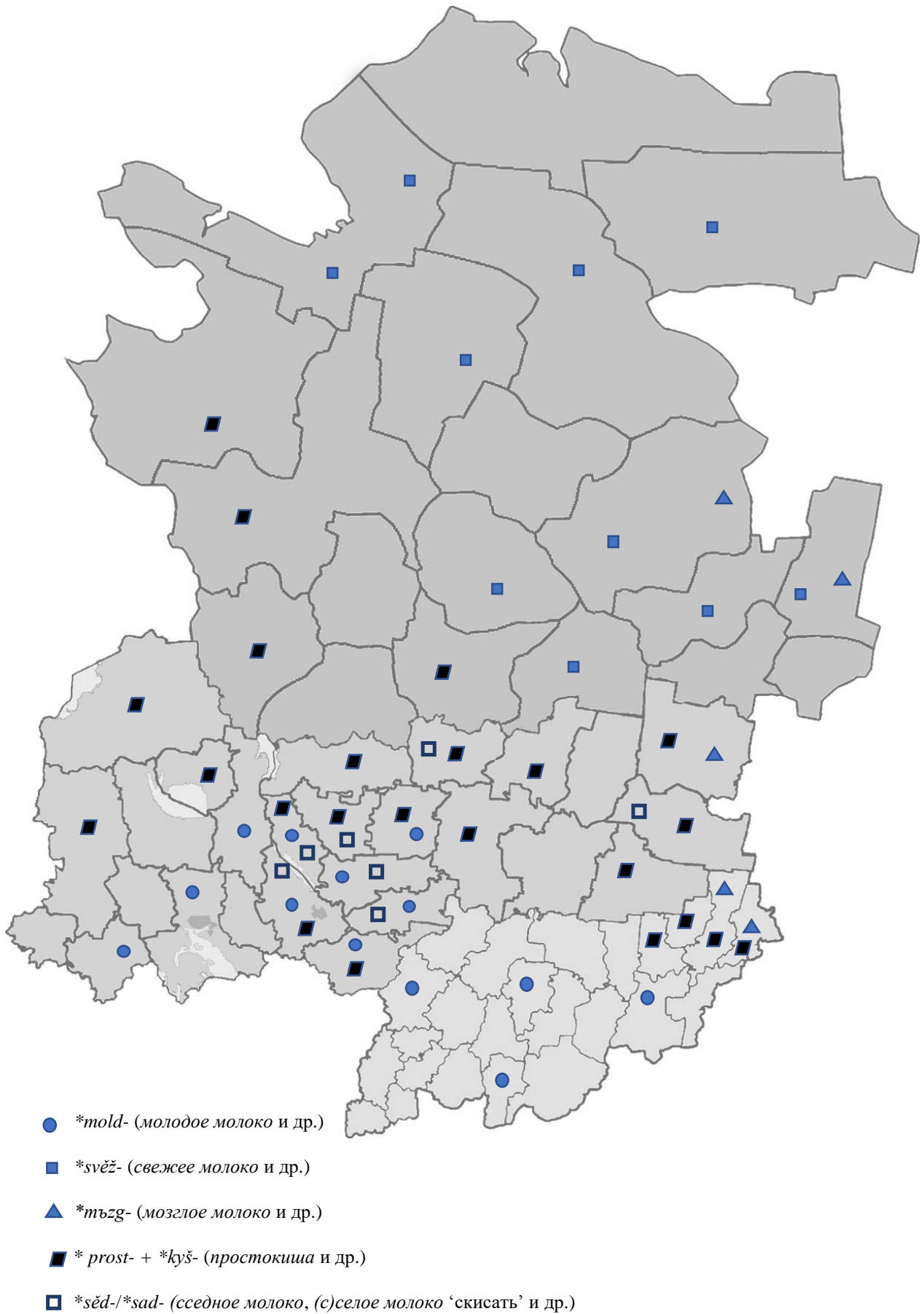


Рисунок 8 – Карта-схема «Молоко, начинающее скисать; простокваша»

3.3. Топленое молоко

Приготовление топленого молока путем его долгого томления в печи было широко распространено на Русском Севере. Например, в Вытегорском районе свежее молоко давали пить только детям, взрослые же «ели пареное молоко, хлебная ложками из общей миски и закусывая хлебом или пирогами» [Митрошкина 2015: 153]. На Каргополье привычной повседневной пищей была простокваша, а топленое молоко подавалось в воскресные и праздничные дни [Дурасов 1986: 87].

Все наименования топленого молока отражают способ его приготовления и производны от глаголов со значением ‘нагревать, варить, печь’, ср.:

варить: волог., вят., костром., нижегор., яросл. *варенёц* (Вил, Котл) [АОС 3: 46], волог., вят., костром. *вареник*: «Вареник – молоко в вольную печь ставили, оно жёлтым делается» (Пав), арх., волог., вят., свердл. *варёное молоко* (В-Уст, Шенк) [ЛКТЭ; СВГ 1: 57; СГРС 2: 26; СРНГ 4: 50], костром. *отварённое молоко* (Окт) [КСГРС], волог. *отварнёе молоко* (К-Г) [СВГ 6: 85];

греть: костром. *отогрёванное молоко* (Пав), *отогрётое молоко* (Окт, Пав), *отогрётся* ‘вытопиться (о молоке)’: «Молоко отогреется в печи – делается густым» (Пав) [ЛКТЭ];

жарить: волог., урал. *жарить* ‘топить молоко’ [СРНГ 9: 78], арх., волог. *жареное молоко* (Вель, Кон, К-Б, Нянд; В-Важ, Вож, Сямж, Хар) [АОС 13: 215; Кондаков 2022: 51; СВГ 2: 78; СГРС 3: 340; СРНГ 9: 77], волог. *пожарить молоко* ‘вытопить молоко в русской печи’ (Хар) [КСГРС]. Действительно, *жареными* на Русском Севере называли не блюда, приготовленные на открытом огне или в масле (что подразумевает общенародное значение глагола *жарить*), но продукты, полученные в результате долгого томления в печи. (См. подробнее Гл. 3. § 3. Наименования способов приготовления пищи);

парить: арх., печор., свердл. *пáрить молоко* ‘топить молоко’ (Мез, Пин, Прим, Холм; Бел, В-Уст, Выт), арх., печор., мурман., новосиб., свердл. *пареное молоко* (Карг, Лен, Лещ, Онеж, Пин, Холм; Белоз) [СРГК 3: 251; СРНГ 25: 225; КСГРС; КЭИС], арх. *парное молоко* (Вель, Вин, В-Т, Уст) [КСГРС], арх. *спáрить* ‘сварить молоко в печи’ (В-Т) [КСГРС], арх. *выпаривать (выпарить) молоко* (Онеж) [СРНГ 5: 234], свердл. *запрётъ* ‘приготовиться (о топленом молоке)’ [КЭИС];

печь: арх. *печёное молоко* (Пин) [СРНГ 26: 348];

томить: свердл. *томиться (утомиться)* ‘топиться (о молоке)’ [КЭИС], волог. *томлёный* ‘топленный (о молоке)’ (Кир) [СВГ 11: 37] при новосиб., южноурал. *томить* ‘медленно тлеть, гореть’ [СРНГ 44: 225];

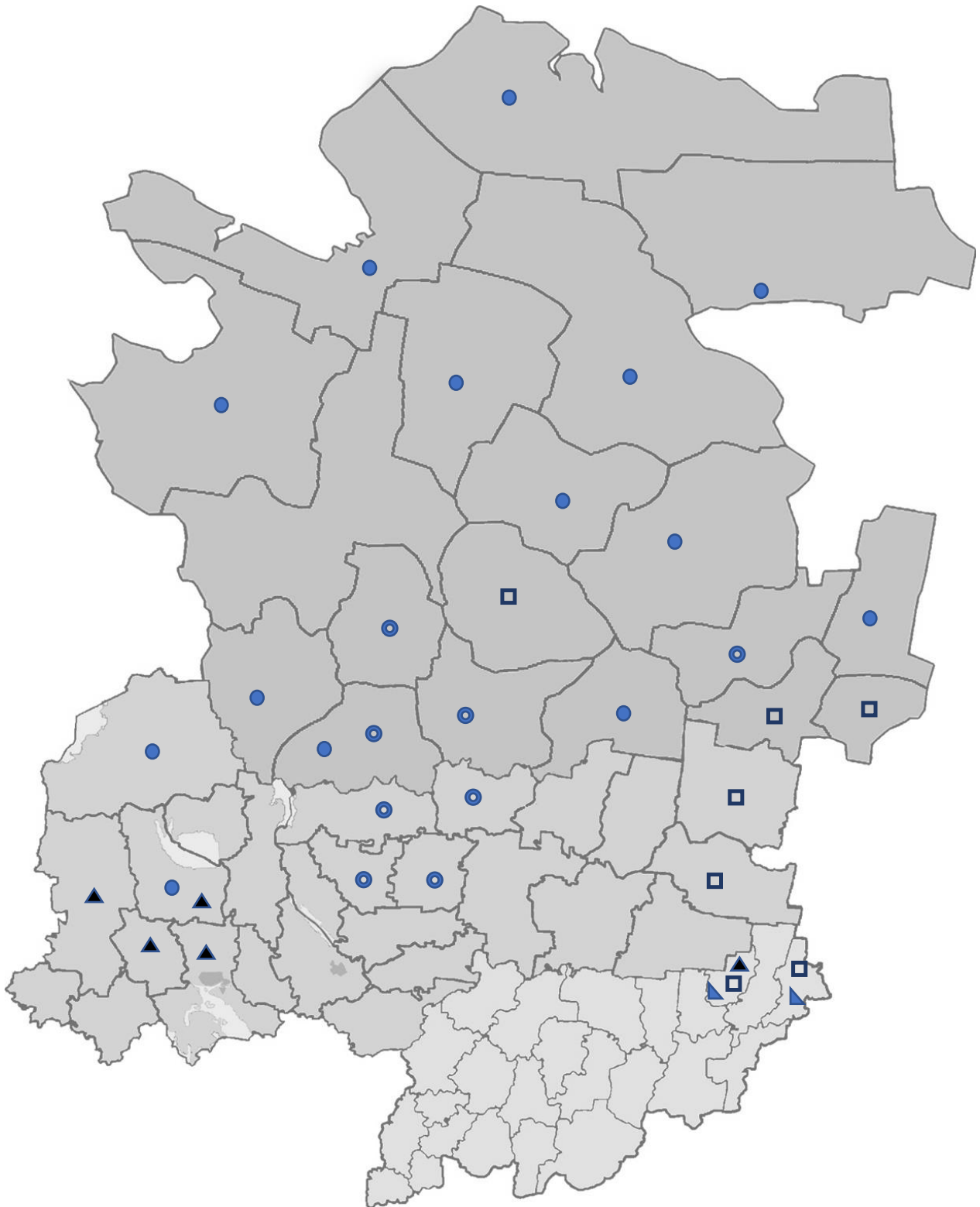
топить: общенар. *топленое молоко*, волог. *топник* (Баб, Бел, Кад, Чер), волог. *оттоплёный* ‘топлёный (о молоке)’ [КСГРС], костром. *оттапливать молоко* (Пав), костром. *утопиться* ‘стать топленным (о молоке)’ (Пав) [ЛКТЭ]. Вологодское *копить* ‘топить,

перетапливать' (Тарн), арх. *коплёное молоко* (В-Т) [СГРС 6: 10; СРНГ 14: 291] могло появиться в результате контаминации с *копить* 'собирать'.

В целом география названий топленого молока (Рисунок 9 – Карта-схема «Топленое молоко») выявляет достаточно локальное распространение лексем гнезда **topiti* (западные районы Вологодской области), **žariti* (пограничье Архангельской и Вологодской областей, верховья р. Ваги), **variti* (восточные районы Костромской и Вологодской областей и примыкающие к ним районы Архангельской области), менее локализованно – **pariti* (большая часть Архангельской области).

Иные мотивационные модели для обозначений топленого молока в севернорусских говорах не отмечены, а на других территориях – единичны: например, встречаются «цветовые» наименования типа свердл. *красное молоко* [СРНГ 15: 195]. Рязанское *душóнка* 'топленое молоко' [СРНГ 8: 285] соотносимо с *душить*, *душный*, поскольку во время варки молоко долго томится в печи без доступа воздуха. Интересно, что мотив длительности приготовления топленого молока повлиял на дальнейшее семантическое развитие его названий, ср. *ровно вареное молоко продавать* 'тихо ехать' [СРНГ 4: 51], костром. *варенíк* 'топленое молоко' и 'плохо, нечетко говорящий человек' (Пав) [ЛКТЭ].

Любили крестьяне пенки с топленого молока (ср. арх. *кóрка* 'молочная пенка': «Только корки с молока есть» [СГРС 6: 41]), которые считали лакомством: в вологодских говорах даже записан специальный глагол *пéнничать* 'есть пенку': «Молоко-то топить в печку каждый день ставим. Со своего молока пенка жирная, вкусная, вот и пенничаем» (Тот) [СВГ 7: 24–25]. Употребление пенек от топленого молока ассоциировалось с баловством и изнеженностью и сопровождалось запретами, мотивированными, прежде всего, возможным изменением внешности. Пинежане, обыгрывая сходство морщинистой поверхности пенки и кожи старика, верили: кто любит есть пенку с молока, тот «на вид скоро состареется» [Ефименко 1877: 182]. Жители Кадыйского района Костромской области полагали, что у того, кто любит пенки, могут вырасти борода или грудь: «Пенки будешь есть – борода вырастет»; «Будешь много пенек <от молока> жрать – титьки, чу, вырастут»; «Когда пенку с топленого молока ели, то половником в титьки стучали и приговаривали: “Девушка расти, титечки расти”» [ЭМТЭ]. Если связь «пенки – борода» обыгрывает появление «усов» при питье молока, то соотношение «пенки – женская грудь» поддерживается как ассоциацией грудь – молоко – пенка, так и сходством пенки на топленом молоке и ареолы груди.



- ▣ *variti (варить; вареное молоко, варенец и др.)
- *žariti (жарить; жареное молоко и др.)
- ▲ *topiti (топить; топник и др.)
- ▴ *grěti (греть и др.)
- *pariti (парить; пареное молоко и др.)

Рисунок 9 – Карта-схема «Топленое молоко»

Ряженка. Традиция употребления ряженки, т. е. заквашенного топленого молока, на Русском Севере практически не известна: ее названия единично записаны лишь в Вологодской области, ср. *ряженица* (М-Реч) [СВГ 9: 81], *кислое молоко* (Хар) [СВГ 3: 60]. Судя по географии распространения названий, ряженку готовили преимущественно на среднерусских и южнорусских территориях, в литературный язык слово попадает только в 1961 г. [ССРЛЯ 12: 1673]. Литературное название *ряженка*, по версии Ж. Ж. Варбот, пришло в русский из украинского через южнорусские говоры. Это слово восходит к гл. *п्राжти, пражити* ‘жарить, печь’, который только в украинском имеет значение ‘топить молоко’ [Варбот 1994]. По другой версии, *ряженка* как ‘топленое молоко, заквашенное сметаной’ восходит к гл. *рядити* ‘приправлять’ [ЕСУМ 5: 153], подобно тому как *квашонка* ‘заквашенное молоко’ – к *квасити* ‘заправлять закваской’.

Т. В. Карасева сопоставляет наименование *ряженка* с гл. *рядить, ряжить* в значении ‘готовить, припасать и делать’, сравнивая с бытующими в воронежских говорах названиями *пирог ряженный* ‘пирог с начинкой’ и *ряженец* ‘большой пирог’ [Карасёва 2001: 180]. Версия Т. В. Карасевой может быть поддержана и другими примерами семантического перехода ‘делать’ → ‘заквашивать’, который представляют производные глаголов *делати, ладити, робити*: курск. *деланка* ‘заквашенное топленое молоко’ [СРНГ 7: 339], новг. *лаженое молоко* ‘топленое молоко, заквашенное творогом’ [СРНГ 16: 241], ворон., курск. *рблінка* ‘отходы от сбивания масла; заквашенное молоко’, омск. *рбленка* ‘топленое молоко, заквашенное сметаной’ [СРНГ 35: 109]. В качестве мотивационной параллели приведенным лексемам можно рассматривать литер. *творог* и диал. *затворити* ‘заквасить тесто’, производные от *творити* ‘делать’. В то же время употребление гл. *рядити* в значении ‘готовить пищу’ встречается довольно редко и чаще всего относится к приготовлению пирогов или праздничного стола, а не любой пищи (т. е. пищи, требующей значительной подготовительной работы, обычно это изделия из теста). Обозначения *ряженные пироги, ряженец*, упомянутые Т. В. Карасевой, также могут быть связаны с гл. *п्राжити* ‘печь’: название пирогов *п्राженцы* является широко распространенным, а на южных территориях встречаются формы без начального *п-*, ср. дон. *ряженный пирожок* ‘жареный пирожок’ [там же: 349]. Это является аргументом в пользу версии о *ряженке* как украинском заимствовании в русском языке.

Отметим, что в целом слово *ряженка* довольно скудно представлено в русских говорах – фиксации единичны, к тому же диалектные словари практически не отмечают его словообразовательных вариантов (см. единичные з.-брян. *ряженая саракваша* [СРНГ 33: 248], новосиб. *раженка* [там же: 251], яросл. *разряженье* [СРНГ 34: 68]), что наводит на мысль о заимствовании этого слова в систему средне- и севернорусских говоров из литературного языка, куда оно в свою очередь относительно недавно пришло из украинского языка через южные

говоры русского языка. О направлении иррадиации слова говорят и его первые фиксации в текстах художественной литературы, где слово *ряженка* оказывалось привязанным к южным территориям (например, волгоградским и липецким), а также появлялось в контексте украинской кухни. По данным НКРЯ, слово впервые встречается в «В окопах Сталинграда» (1946 г.) В. Некрасова, а также мемуарах С. П. Голицына «Записки беспогонника» (1946–1976): «Однажды в воскресенье после получки я отправился в Задонск на базар и там наелся ряженкой из топленого молока, вареным мясом и творогом»; «Не молоком, топленным и сырым, не ряженкой и квасом торговали бойкие украинки» [НКРЯ].

В большинстве говоров иные названия ряженки редки и совпадают с названиями кислого или топленого молока, что, возможно, может говорить об их вторичности и более позднем появлении: ср. куйбыш. *кислу́ха*, калуж., моск. *кислу́шка* [СРНГ 13: 233, 234], иркут., ряз. *квашо́нка* ‘ряженка’ [СРНГ 13: 163], вят., свердл. *варе́ник* ‘топленое заквашенное молоко; варенец’: «Делают вареник – кипятят молоко докрасна и квасят хлебом или сметаной», вят. *варёное молоко* [СРНГ 4: 50, 51].

3.4. Снятое молоко

Несмотря на то, что молочное скотоводство было более развито в Вологодской губернии, чем в Архангельской, многие вологжане практически не употребляли цельного молока: в связи с развитием промышленного маслоделия начиная с XIX в. все надоенное молоко вологодские крестьяне сдавали на маслозаводы, получая взамен лишь обезжиренное, сепарированное молоко. Эта хозяйственная специфика Вологодчины определила изоглоссу распространения названий снятого молока, которые широко представлены именно в вологодских и костромских говорах, но практически не известны в архангельских.

Действительно, в вологодских говорах уже в XIX в. широко употреблялось название снятого молока *обрат*, которое наряду с волог., вят., костром., новг., яросл. *обрата* (Пав; Тот) [СРНГ 22: 196; ЛКТЭ], *обратное молоко* (Гряз. у.) [РК 5/2: 299] восходит к *обратить* ‘вернуть’, *обратный* ‘тот, который вернули’ (ср. также *обрат* ‘возвращение, возврат’: «Обрат денег» (без указ. места) [СРНГ 22: 196]). О том, что крестьяне были вынуждены пить исключительно обрат, свидетельствуют материалы корреспондентов Бюро кн. В. Н. Тенишева: «Последнее время молока к обеду не дают, а подают обрат (молоко, от которого отделены машиной-сепаратором сливки), потому что с сыроварни, куда носят молоко, получают обрат» (Череп. у.) [РК 7/2: 564]. Поскольку обезжиренное молоко возвращалась крестьянам в том числе для выпаивания телят, иногда его шуточно называли *телячье молоко* (Кир) [СВГ 11: 13].

Широкое распространение термин *обрат* получил вместе с развитием молочного производства. Вместе с появлением возможности механического обезжиривания молока с

помощью сепаратора, формируется новая группа наименований: арх. *железное молоко* (Прим) [АОС 13: 276], новг. *сепарáтина* [СРНГ 37: 179], пск. *гонялое* [Дмитриева 1999: 40], свердл. *отгón, перегón, молоко прóпуском, пропу́щенное молоко* [КЭИС]. Эти лексические единицы вытеснили более древние наименования снятого молока, которое крестьяне получали в домашних условиях, отделяя верхний слой сливок с отстоявшегося молока. Несомненно, более ранними являются названия, реализующие семантико-мотивационный переход ‘резать, драть’ → ‘отделять верхний слой сметаны, сливок’ → ‘обезжиривать’: ср. восходящие к **dbrati* (итератив **-dirati*) ‘драть, рвать’ – волог. *обдírка* [СРНГ 22: 23], волог. *сдírки* ‘снятое молоко’ [СРНГ 37: 71]; **briti* ‘резать’ – волог. *брítное молоко* ‘кислое снятое молоко’ (Устюж) [СГРС 1: 185], пск. *побриту́ха* ‘простокваша’ [Дмитриева 1999: 40], пск. *брить* ‘обезжиривать молоко’ [ПОС 2: 171–172] при арх. *брítкой* ‘легко режущий, острый’ [СГРС 1: 185]. Мотив разделения может быть связан не только с отделением жира, сметаны, но и расслоением молока на сыворотку и белок. К этой же основе **briti* ‘резать’, вероятно, восходит и ленингр. *брéтик* ‘кислое молоко’, сопоставимое с арх., волог. *брéткий, брítкий* ‘острый’ (Выт; Белом, Онеж), волог. *брéться* ‘бриться’ (Чаг) [СРГК 1: 114]. Подобную семантическую модель представляют континуанты основ **rězati* ‘резать, сечь’, ср. волог. *обрезлы́й* ‘кислый (о молоке)’ (В-Важ) [КСГРС]. Примеры семантического перехода ‘резать’ → ‘скисать’ редки в русском языке, но зато имеют славянские параллели. Например, словац. *seknút’ sa* ‘скисать’ А. Е. Аникин считает родственным словац. *seknút’ sa* ‘рубануть, разрубить’ (<**seknŋti se*>) [Аникин 1988: 286–287]. К праслав. **seknŋti* ‘резать, рубить’ относятся и болг. *пресека̀, пресичам* ‘сквашивать (молоко)’ [БЕР 6: 593], *пресечено мля̀ко* ‘свернувшееся молоко’ [Горячева 1975: 95].

В русском литературном языке, а также в среднерусских и южнорусских говорах сематическая модель ‘отделять’ → ‘убирать жир’ представлена дериватами гл. **съ(н)jьmati* – литер. *снятое молоко*, ярослав. *снетуха*, амур. *сним*, твер. *снятиха* ‘снятое молоко’, яросл. *сняту́ха* ‘снятое молоко’, ‘простокваша’ [СРНГ 39: 103, 106–107, 136, 137], ряз. *съёмное молоко* ‘снятое молоко’ [СРНГ 43: 115] при *нёсы́мь* ‘неснятое, цельное молоко’ (без указ, места) [СРНГ 21: 171]. «Пространственная» модель указывает на расположение снятого молока под слоем сметаны, ср. заонеж., олон., твер. *подсмётанье, подсметанье* ‘снятое молоко’, карел. (рус.), яросл. ‘простокваша без верхнего слоя сметаны’: «Разве это простокиша, это подсметанье, сметана с простокиши снята, так она и не жирна» (Медв) [СРНГ 28: 185; СРГК 4: 672].

Белое или желтоватое цельное молоко противопоставлялось голубоватому обезжиренному: костром. *синее молоко* ‘снятое молоко’: «Синее молоко – это жирность плохая. Оно жидкое, показывает синее. А жирное – белое» (Вох), ‘разведённый водой (о молоке)’: «Разведут всякой водой молоко, кислое аж, тако синё» (Вох) [ЛКТЭ], ср. пск. *синее* ‘обезжиренное (о молоке)’ [Дмитриева 1999: 40]. В других русских говорах можно встретить «серое» и «зеленое» молоко:

верхнелен. *серый* ‘водянистый, слабоокрашенный (о цвете молока)’: «Молоко стало серое, как вода» [СРНГ 37: 225], волгогр. *зелёное молоко* ‘молоко с малым содержанием жира, обезжиренное молоко’ [СРНГ 3: 362]. Семантическая модель ‘серый; синий; зеленый’ → ‘обезжиренный’ напоминает о цветообозначениях в названиях сыворотки и простокваши, которые также соотносятся с серо-голубыми оттенками: костром. *синюшка* (*синюшник*) ‘сыворотка’: «Синюшка – это ведь сыворотка из-под сметаны; протыкаешь сметану мутовкой-то и получается синюшка, там потому что ничего нет, одна синька» (Вох; Окт, Пав) [ЛКТЭ].

Подобно другой жидкой, малопитательной пище, нежирное молоко может определяться как *пустое* (костром.: Вох) [ЛКТЭ], *редкое* (пск.) [Дмитриева 1999: 40], а также сравниваться с некачественными жидкими блюдами, осадком в мутных жидкостях, ср. волог. *быза́* ‘жидкое или снятое молоко’ [СРНГ 3: 340], возможно, соотносимое с ленингр., пск., смол. *буза́* ‘подонки, гуща какой-либо жидкости’ [там же: 253]; а также свердл. *барда́, бутырмага́* ‘обезжиренное молоко’ [КЭИС], пенз. *дрызг* ‘жидкое, водянистое молоко’: «Не молоко, а дрызг какой-то», ср. тобол. *дрызготня́* ‘некачественное блюдо’ [СРНГ 8: 219, 220]. В современной традиции жидким и некачественным крестьяне признают молоко, купленное в магазине: его шуточные наименования создаются по тем же моделям, что и названия разбавленных напитков, ср. костром. *дочку взамуж выдать* ‘развести молоко водой’: «Нынче в городах-то какое молоко? Всё дочку взамуж выдадут, в бутылки нальют (Окт), костром. *гушиное молоко* ‘некачественное молоко’: «Все перешли теперь на гушиное молоко – а не своё, хапаное» (Пав) [ЛКТЭ].

3.5. Сливки, сметана

Сливки и сметану крестьяне получали, собирая верхний слой с отстоявшегося молока или простокваши. Мотив «отстаивания» отражен в самой распространенной группе наименований сливок и сметаны, относящихся к гнезду гл. *стоять*: арх., волог., костром. шир. распр. *устой, устоек* [КСГРС; ЛКТЭ], волог. *сустоек, сустой, состоек* (Кир), *сустойка* (Баб, Кир) [КСГРС]. Расслаивание отстоявшегося молока на сливки и менее жирную часть, простоквашу отражено в таких обозначениях сливок и сметаны, как волог., моск., яросл. *верх* ‘отстой на молоке, сливки’ [СРНГ 4: 159], волог. *верхи́* (В-Важ, Сямж) [СВГ 1: 63], арх. *верхоньки* (Кон) [АОС 3: 139], волог. *вершкí* ‘отстой молока, сливки, сметана’ (Тот) [КСГРС].

Отстоящуюся сметану собирали (ср. костром. *съёмок, съёмочек* (Вох) [ЛКТЭ], волог. *сымок* (В-Уст) ‘сметана’ [СВГ 10: 177]) и использовали для приготовления масла. За жирность и густоту сметану называли арх., костром. *толстая сметана* ‘жирная, густая сметана’ (Пав; Пин) [КСГРС; ЛКТЭ], костром., перм. *толстый снімок* ‘сметана’ (Пав) [ЛКТЭ; СРНГ 44: 214]. Как показывают контексты, именно получение толстого слоя жирной сметаны или сливок было целью многих ритуальных действий и приговоров, направленных на улучшение качества

молока: «В Великий четверг толстый снимок кладут под подоюницу к хмельнику» (Пав); «Вересом мыли подоюницу, кринки, чтобы сметана была толще» (Пав); приговор при выгоне скота: *Вот пришла моя коровушка во чистое полюшко за большим удоем, за толстой сметаной* (Вох) [ЛКТЭ]. Сметана, при сбивании которой на масло долго не отходит пахта, называли *глухая сметана* (арх.: Пин) [СРНГ 38: 368] (о семантике гнезда *глухой* см.: [Толстая 2008: 134–174]).

Среди лексем, которые определяют процесс постепенного образования сливок, единично встречаются арх. *рожаться* ‘отстаиваться на молоке (о сливках, сметане)’ (Пин) [СРНГ 35: 148]; волог. *пожйтка* ‘сливки’ (Сямж) [СВГ 7: 112]; арх. *наветреть* ‘отстояться (о молоке)’: «Молоко-то вчерашнее, гляди, какой устой наветрел’ (Пин) [СРНГ 19: 162]. Последнее обозначение может быть мотивировано значением ‘охладиться, остыть’, которое глагол *наветриться* сохранил в вологодских говорах [там же].

Архангельское *сула́* ‘сметана’ (Вель) или *сулёмка* ‘топленая сметана’ (Холм) [КСГРС] восходит к фин. *sula* ‘талый, растопленный, топленый’ [SKES: 1099] – с этой же прибалтийско-финской основой С. А. Мызников предположительно сравнивал арх. *сула́* ‘рассол’ [Мызников 2019: 761]. Ударение в русской форме *сула́* могло сдвинуться по аналогии с широко распространенными русской формой *суло́й* ‘рассол, квас’. Версия заимствованного происхождения поддерживается весомыми аргументами семантического и идеографического характера: по наблюдениям О. В. Мищенко, семантическая организация гнезда фин., карел., вепс., вод., эст., лив. *sula* (*сула*) ‘талый’ оказала существенное влияние на формирование представлений о мягкости в северно-русских говорах (номинация *талая морошка* ‘зрелая морошка’ рассматривается исследователем как калька прибалтийско-финского и коми источников) [Мищенко 2012]. Соответственно, и появление заимствования среди наименований топленой сметаны видится вполне ожидаемым.

3.6. Молозиво

Разным было отношение крестьян к молозиву – молоку, надоенному в первые дни после отела. Свидетельства из Череповецкого и Грязовецкого уездов, т. е. из центральных и южных территорий современной Вологодской области, говорят о том, что здесь существовал запрет на употребление молозива: считалось грехом пить молоко в первые 12 дней после отела (Череп. у.) или первые шесть удоев (Гряз. у.). Перед началом употребления молоко следовало очистить, окулив корову дымом ладана или лыка [РК 7/2: 497; 5/2: 230; СРНГ 22: 78]. В то же время, согласно записям из расположенного восточнее Никольского уезда, «молоко, надоенное в первый раз от вновь отелившейся коровы, съедается крестьянами»: первый кусочек запеканки из молозива и яиц, называемый *сыро*, отдавали корове, остальное съедали сами [РК 5/3: 21]; подобный обычай существовал и в северо-западном Вытегорском районе [Митрошкина 2015:

153]. Столь разное отношение к молозиву может быть как результатом влияния финно-угорской культурной традиции, так и свидетельствовать о диахронных и локальных изменениях в рамках одной, славянской культуры.

Первое молоко после отела, молозиво в севернорусских говорах (включая говоры Урала и Сибири) называют продолжения корня *сыр-*: арх., волог., костром., ленингр., свердл., яросл. *сырое молоко* ‘молозиво’: «Молозиво-то сырое молоко, оно густое, жёлтое. Дня три доишь – оно сырое молоко» (Окт; Вох, Пав; Лен, Онеж, Пин; К-Г, Ник, Нюкс) [КСГРС; ЛКТЭ; СВГ 10: 178; СРГК 6: 429; СРНГ 43: 161], карел. (рус.) *сырой удой* ‘удой в первые дни после отела, молозиво’, карел. (рус.) *сыродой* ‘молозиво’: «Пока девять удоев не отдойт – сыродой, молоко это не едят» (Медв) [СРНГ 43: 160, 161; СРГК 6: 429], волог., забайк., свердл., сиб. *сырь* ‘молозиво’ (Вологод) [СРНГ 43: 170; СВГ 10: 178]¹⁵⁵.

Семантика корня **сур-* в этих фактах восстанавливается как ‘полученный сразу же, после отела’, ‘не дошедший до кондиции’: ее можно соотнести со значением корня *сыр-* в брян., смол. *сыродой* ‘парное молоко’ (т. е. только что надоенное, не остывшее), орл. *сырокваш* ‘только что приготовленный, невыдержанный квас’ [СРНГ 43: 158, 163], бурят. (рус.) *сырой* ‘о только что родившей женщине’, карел. (рус.), ленингр., терск. *сырой* ‘неспелый, недозревший (о плодах)’ [СРНГ 42: 162], арх. *сырица* ‘молодая самка оленя, родившая в первый или второй год жизни’ (Леш, Мез) [КСГРС]. В семантико-мотивационном плане *сырое молоко* ‘молозиво’ можно соотнести с волог. *молодое молоко*, *молодуйка* ‘молозиво’ [КСГРС], где *молодой* имеет близкое значение ‘надоенный сразу после отела; незрелый’.

Однако при кажущейся простоте вопроса обращает на себя внимание ограниченность распространения выражения *сырое молоко* ‘молозиво’ севернорусской зоной – Архангельская, Вологодская, Костромская, Ленинградская области, Карелия, Пермская и Свердловская области (реже – Сибирь, единожды – Ярославская область). Севернорусский ареал имеют и названия молозива с корнем *сер-*, ср. волог., карел. (рус.), ленингр., новг. *сёрá* (Баб) [СРГК 6: 64; СРНГ 37: 180], ленингр. *сёрка* [СРНГ 37: 215], яросл. *сёрное молоко* [там же: 217], ленингр. *сёранное молоко*: «Серанное молоко – оно такое густое, сладит» [СРГК 6: 64], волог. *серяное молоко* (Баб, Выт) [КСГРС; СРГК 6: 75].

Приведенные лексемы восходят к сущ. *сера*, имеющему в литературном языке значение ‘химический элемент’, а повсеместно в говорах – ‘смола’. Эволюции семантики праслав. **sěra* посвящен объемный фрагмент статьи О. Н. Трубочева «Заметки по этимологии и сравнительной грамматике» в сборнике «Этимология 1968». Согласно его семантической реконструкции,

¹⁵⁵ Ср. также свердл. *сырышное молоко* [СРНГ 43: 170], перм. *сырысно молоко*, *сырычное молоко*, *сырышность* ‘молозиво’ [Зверева 2014], ср. прииртыш. *сыротное молоко* ‘молозиво’ [СРНГ 43: 167].

древнее значение слова *sera* – ‘жирная, маслянистая жидкость’¹⁵⁶ (восходит к и.-е. **ser-* ‘течь’): «Элементы этого исходного предназначения сохраняют и польск. *siara* ‘молозиво, первое молоко после отела, после родов’ и приводимое Далем русск. *серянка* ‘первый поток смолы, что сближает их с лат. *serum* ‘сыворотка’» [Трубачев 1971: 52].

Последовательно описывая значение гнезда **sěra* по всем славянским языкам, О. Н. Трубачев приходит к выводу, что значение ‘молозиво (первое молоко)’ является старшим, так как «распределено таким образом, что охватывает часть южнославянских (македонский, сербохорватский) и западнославянских (серболужицкие, польский), т. е. такие общности, для которых совместные новообразования, инновации не типичны» [там же: 39]. Составляя сводную таблицу значений и оставив лакуны на месте значения ‘молозиво’ в русском языке, О. Н. Трубачев, скорее всего, на тот момент не располагал упомянутыми севернорусскими фактами, которые СРНГ датирует 1967–1968 гг. Между тем, они являются дополнительным аргументом, подтверждающим правоту ученого, поскольку представляют еще один удаленный ареал, сохранивший древнейшее значение сущ. *sera*.

Кроме того, в вологодских говорах записано *серяной* ‘содержащий серу (о шерсти)’: «Летнина, если летом состригут, зимой – зимнина, осенью – осеньшина, летняя самая хорошая – она серяная, хорошая, липкая, тягучая, зимняя худо скатывается» (Кад), *серь* ‘овечья шерсть’: «Августовская серь самая лучшая, ёна серая» (Кад)¹⁵⁷. Приведенные слова, мотивированные клейкостью и желтоватым цветом жиропота овец, также восходят к **sěra*, древнейшим значением которого было ‘вязкая, маслянистая жидкость’. Примеры праслав. **sěra* в значении ‘жиропот на шерсти овец’ О. Н. Трубачевым были найдены только в болгарском и македонском языках, а в русском ранее не фиксировались¹⁵⁸.

Возвращаясь к ареальной дистрибуции обозначений молозива с корнями *ser-* и *сыр-* на территории Архангельской, Вологодской и Костромской областей (см. Рисунок 10 – Карта-схема «Молозиво»), обратим внимание на следующую закономерность: в западных районах рассматриваемой зоны представлена основа *ser-*, в восточных – *сыр-*. Западные территории могли сохранять контакты с западнославянской зоной и общие лексические явления (з.-слав. **sěra*, о которой писал О. Н. Трубачев), тогда как – *сыр-* на восточных территориях может быть или гетерогенным явлением, относящимся к гнезду **syр-* ‘сырой’, или являться результатом

¹⁵⁶ Действительно, густота – один из отличительных признаков молозива, ср. волог. *гуцёе молоко* ‘первое после отела молоко’ (Хар) [Зорина 2004]; «В первый раз после отёла подоишь, дак это серяное молоко. Оно *густое, сероватое, ноздреватое*. Из него делали запеканку» (Баб; Выт) [КСГРС].

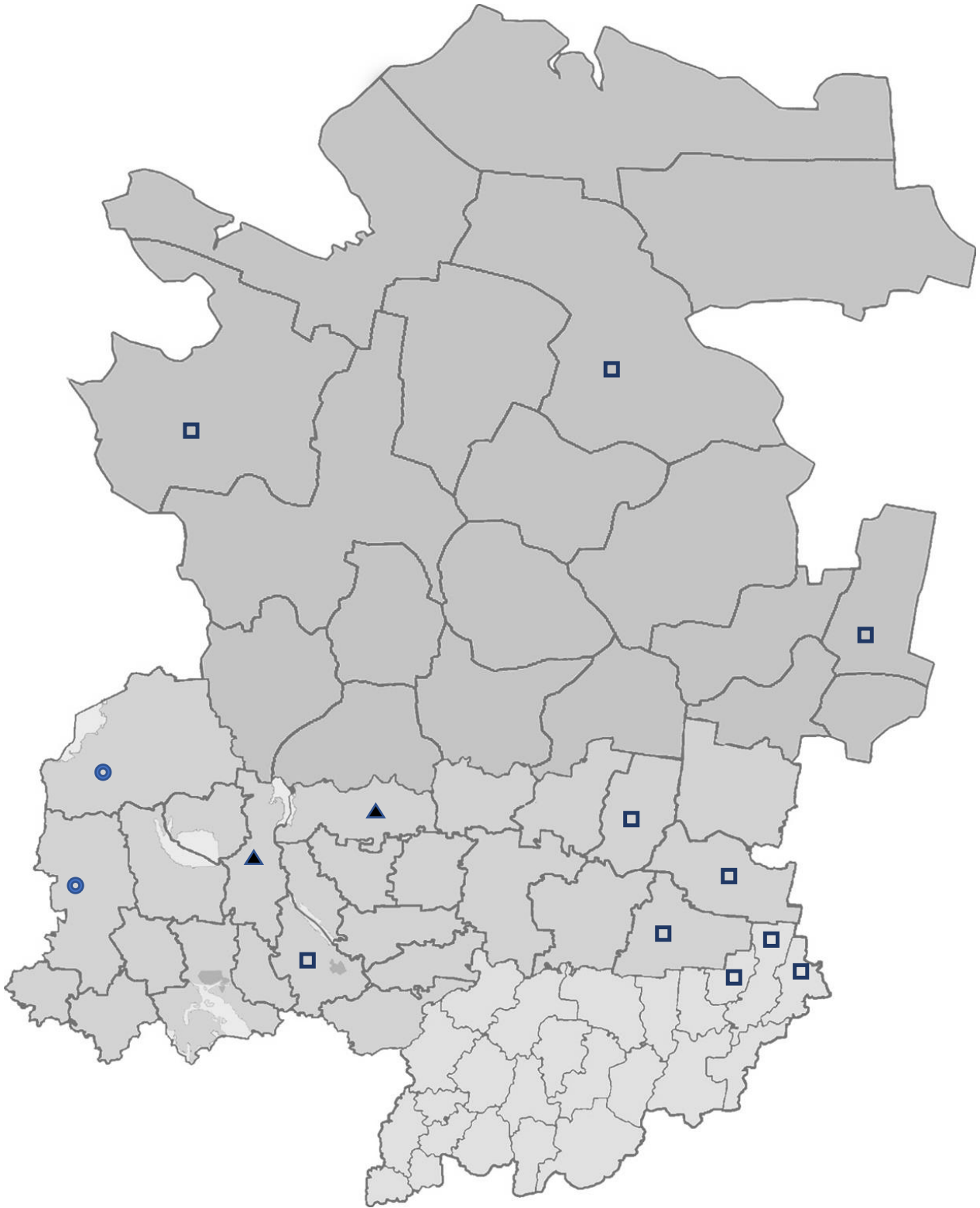
¹⁵⁷ Волог. *серáвка, сырáвка* (Вож, Кир, Хар), арх., волог. *сёрка* ‘овца’, ‘подзывное слово для овец’, ‘овца серой масти’ (Мез, Холм; Бел, Выт, Гряз, Кир, Ник), волог. *серяной* ‘сделанный из натуральной щетины’ (Кад) [КСГРС] также восходят к гнезду **sěra*, сближение с *серый* стоит считать позднейшим.

¹⁵⁸ На севернорусской территории отмечено еще одно значение дериватов праслав. **sěra* – арх., волог. *сёрей* ‘пыльца, коричневый порошок в шишках хмеля’ (Карг, Уст; Ник, Тарн) [КСГРС].

контаминации **syrъ* и **sěra*, спровоцированной влиянием шир. распр. *сырой* ‘некипяченный’, а также общенар. *сыр*, поскольку типичные блюда из молозива по консистенции очень напоминали именно этот продукт, ср. арх. *сыр* ‘запеченное в печке молозиво’: «Сыр был назывался: молозиво, из него получался сыр твердый, на кусочки можно было резать» (Лен) [КСГРС]; «Сирь ведь и пекли раньше, как белый каравай, ноздреватый ещё сделаешь. Оно, молоко это, клейкое, к рукам льнёт, сиристое» (перм.) [СПГ 2: 338]. Процесс контаминации **sěra* и **syr-* характерен и для других славянских языков. Так, комментируя верхнелужицкое *syra* ‘сырое, некипяченное молоко, молозиво’, О. Н. Трубачев говорит о формально-семантической аттракции к корню *syru* ‘сырой, невареный, некипяченный’, под влиянием которого и сформировалось вторичное ‘сырое молоко’ при исходном ‘первое молоко после отела’ [Трубачев 1971: 34].

Формально-семантическое сближение гнезд *ser-* и *сыр-*, которое демонстрируют севернорусские названия молозива, находит еще одно объяснение. К переосмыслению исконно славянских форм на *ser-* в связи с сущ. *сыр* могли подтолкнуть прибалтийско-финские языки, в которых встречаются названия молозива, производные от названия сыра: например, финское *juustomaito* ‘молозиво’ буквально переводится как «сырное молоко» [ФРС 1975: 173].

Помимо вариантов названия молозива с корнем *сыр-* и *ser-* существует вариант с *и-*, ср. волог., перм. *сирь* ‘молозиво’ (Кир) [СРГК 6: 96; СРНГ 37: 351], *сирей* ‘молозиво’: «Сирей тягучий такой, желтый» (Вож) [СВГ 10: 11], *сиряный* ‘о первом молоке после отела’ (Вож) [СРГК 6: 96], *силей* (Вож) [КСГРС]. Этот фонетический вариант может быть следствием перехода этимологического *ě* > *и* под ударением, характерного для севернорусских говоров: формы с корневым *и* встречаются реже, но спектр их значений также представлен семантикой ‘жиропот на овечьей шерсти’ (волог. *сирь* ‘клейкое вещество в овечьей шерсти’ (М-Реч) [КСГРС], ‘грязь, содержащаяся в необработанной овечьей шерсти’ (Ник) [СВГ 10: 11]), ‘смола хвойных деревьев’ (арх. *сіра* ‘сосновая смола’ (Карг), волог. *сіреник* ‘смола хвойных деревьев’ (Кир) [КСГРС]). Вероятно, к этому же гнезду относится и волог. *сірый* ‘с большим количеством жира, жирный (о пище)’: «Суп больно сирой» [СВГ 10: 11], представляющее устойчивый семантический перенос ‘относящийся к молозиву’ > ‘молочный’ > ‘жирный, скоромный’ (о нем подробнее см. Гл. 3. § 4 Обозначения категориальных свойств пищи).



- ▣ *syr- (сырое молоко; сыр и др.)
- *sēr- (сера; серяное молоко и др.)
- ▲ *sir- (сирей, сирь и др.)

Рисунок 10 – Карта-схема «Молозиво»

Блюда из молозива. Блюдом, которое севернорусские крестьяне считали лакомством, но ели раз в год, было запеченное в печи молозиво – например, костром. *печёное молоко*: «У меня сегодня есть печёное молоко. Приготовишь его в печке, оно как холодец становится» (Пав) [ЛКТЭ]. Метонимически это блюдо могло называться собственно по наименованию молозива: волог. *молозиво* [КСГРС], арх., костром. *сырое молоко* (Вох) [ЛКТЭ; СРНГ 43: 161], свердл. *сырїца* [КЭИС; СРНГ 43: 152], волог. *сирей* (Вож, Тарн) [КСГРС; СВГ 10: 11] – все перечисленные слова называют как молозиво, так и блюдо, приготовленное путем его запекания.

После продолжительной варки молозива в печи получалась запеканка наподобие омлета, отсюда семантический перенос ‘я и ч н и ц а’ > ‘з а п е к а н к а и з м о л о з и в а’: волог. «Из сырого молока яиченку делали, как омлет. Без яиц даже» (К-Г) [КСГРС]. Внешнее сходство с яичницей отражают такие названия, как арх., волог., костром. *яичница*: «Сырое молоко зовётся у нас первого удоя, вот и яичницу делали. Это молоко берешь и никакого яйца не надо» (Лен); «Яичница из сырого молока эдакая и жёлтая» (К-Г; Тот) [КСГРС; СВГ 10: 178] или костром. *яйшенка*: «Это называется молозиво, из ево делают яйшенки» (Окт) [ЛКТЭ].

Способность молозива загустевать при запекании была одним из свойств, отличающих его от молока. По форме и консистенции блюдо из запеченного молозива весьма напоминало хлеб или пирог из пшеничной муки. Подобное сходство отражает переход ‘п и р о г , б у л к а’ > ‘з а п е к а н к а и з м о л о з и в а’: арх. *булка* ‘молозиво, кушанье из выпаренного молозива’: «Булка или молозиво, это молоко после отела становится в печь» (Онеж; Белом, Карг, Нянд) [АОС 2: 172; Мызников 2010: 33; СРГК 1: 136], волог. *пирог варить* ‘готовить молозиво’ (Сок) [СВГ 7: 60], волог. *дрочёна (драчёна)* ‘запеченное молозиво’ (Вашк, Гряз, Кир; Уст) [СВГ 2: 59; УНС: 90] при волог. *дрочёна* ‘сдобный пирог из пшеничной муки’ [СГРС 3: 274].

Плотная консистенция запеканки из молозива напоминала сыр, ср. переход ‘с ы р’ > ‘з а п е к а н к а и з м о л о з и в а’: арх., волог. *сыр*: «Корова отелится, сыр-от варили, все любят сыр-от» (Тот; Вашк, Шексн; Белом, Карг, Леш, Шенк) [КСГРС; АОС 6: 189; Мызников 2010: 427; СВГ 10: 177; СРГК 6: 428], *сыро*: «Когда же сварится, режут “сыро” ножом» (Ник. у.) [РК 5/3: 21]. Перечисленные названия сопоставимы с рассмотренными выше обозначениями молозива.

Учитывая, что славяне, в том числе и восточные, не употребляли молозиво в пищу, считая его нечистым [Толстая 2004: 288], стоит предполагать, что традиция приготовления молозива, распространенная на Русском Севере, могла быть заимствована из прибалтийско-финской кухни. И действительно, национальным финским блюдом считается *leipäjuusto* «хлебный сыр» или *juustoleipä* «сырный хлеб», для приготовления которого использовали молозиво с добавлением оленьего молока [vse.fi; сыроделие от А до Я (vk. com)]. Вероятно, при отсутствии молозива финны готовили *munajuusto* – «яичный сыр» из яиц, молока и простокваши – вскипяченных, сцеженных и спрессованных (традиционно – через осиное гнездо) [Уусивирта 1982: 21].

Добавление яиц придавало блюду из молока ту плотность, которой обладал «сыр» из молозива. По внешнему виду блюда получались практически идентичными – см. Рисунок 11.

По своей форме, консистенции и желтоватому цвету изготавливаемая русскими крестьянами запеканка из молозива очень напоминает финское традиционное блюдо *leipäjuusto* «хлебный сыр» или *munajuusto* – «яичный сыр». См. Рисунок 11.



Финский «яичный сыр». Фото: ru.pinterest.com Финский «сырный хлеб». Фото: ru.pinterest.com



Запеченное молозиво. Фото: cook-live.ru

Рисунок 11 – Блюда из молозива и финский «сыр»

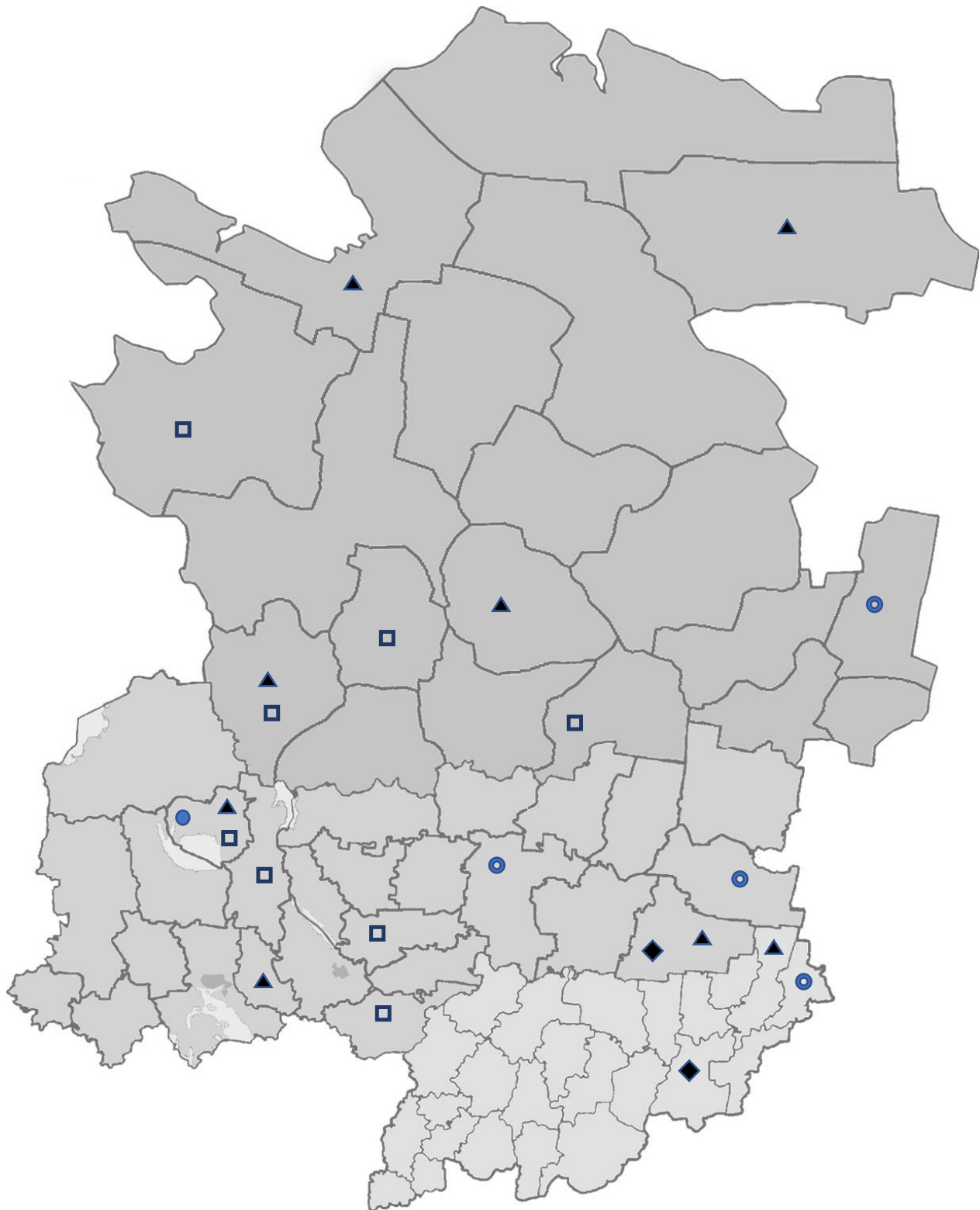
Сходство финского «яичного сыра» и севернорусской запеканки из молозива позволяет предположить, что традиция ее приготовления была заимствована, а широко распространенные в севернорусских диалектах названия типа *яичница*, *яишенка* или *сыр* (*сыро*, *сырица*) могли быть неполной калькой фин. *munajuusto*, где *muna* ‘яйцо’ и *juusto* ‘сыр’, тогда как названия типа *булка*, *пирог*, *дрочена* соотносимы с фин. *leipäjuusto* «хлебный сыр», где *leipä* ‘хлеб’ и *juusto* ‘сыр’. Семантическим калькированием прибалтийско-финского *munajuusto* может объясняться и волог. *яичница* ‘сыр домашнего приготовления’ (Кир) [СВГ 12: 131].

Результаты картографирования наименований запеканки из молозива представлены на Рисунке 12. Они выявляют западный ареал наименований, представляющих семантический перенос ‘пирог, булка’ > ‘запеканка из молозива’ и преимущественно восточный ареал семантического перехода ‘яичница’ > ‘запеканка из молозива’, тогда как наименования с корнем

сыр- не имеют строгой локализации. Это может быть обусловлено различием прибалтийско-финских оригиналов, калькирование которых можно предполагать для русских лексем («хлебный сыр» на западе и «яичный сыр» на востоке).

Версию о заимствовании кулинарной практики приготовления блюд из молозива поддерживает этимология вологодского *рында* ‘запеканка из молозива’, единично зафиксированного в Вашкинском районе [КСГРС]. Прибалтийско-финская этимология диал. *рында* была предложена Л. А. Феоктистовой: «Для волог. (Ваш) *рында* ‘запеканка из молозива’, на наш взгляд, также есть возможность истолкования с опорой на прибалтийско-финские или саамские лексемы, которые выше рассматривались как возможный источник рыболовецкого термина *ринда* / *рында*. В ливвиковском диалекте карельского языка отмечен ряд словосложений с первой частью *rindu* ‘грудь (передняя часть туловища)’, в их числе *rindumaido* ‘грудное молоко’ (при *maido* ‘молоко’). В широком смысле это может быть и коровье молоко, и молозиво, которое указано как основной ингредиент запеканки» [Феоктистова 2021: 243].

Селянка. Севернорусские наименования молозива и блюд из него могут пролить свет на историю широко распространенного блюда *селянка*. Как утверждают литературные словари русского языка, так называют сборную похлебку из квашеной капусты, разного рода ветчины, мяса или рыбы и пр. [ССРЛЯ 13: 611]. На первый взгляд, название *селянка* представляется вполне прозрачным – это пища, которую готовили на *селе*. Однако, если разобраться, блюдо из названных ингредиентов не типично для сельской пищевой культуры – употребление мяса крестьянами было скорее исключительным, праздничным, чем повседневным явлением. Вполне закономерно авторами словарей *селянка* соотносится с названием еще более популярного блюда *солянка*, которое готовится по той же рецептуре из соленых, маринованных продуктов. Однако в словаре В. И. Даля встречается еще одно значение сущ. *селянка* – «перм., вят. род яичницы, с белым хлебом» [Даль 4: 176]. Если *селянка*-похлебка исторически вполне могла быть связана с сущ. *соль*, то *селянка*-яичница никакого кулинарного отношения к соли не имеет.



- булка, пирог, дробчѐна
- рында
- ◆ селянка
- ▲ сыр-
- ⊙ яичница

Рисунок 12 – Карта-схема «Запеканка из молозива»

В значении ‘яичница’ слово *селянка* распространено в основном на северных и сибирских территориях, причем охватывает их довольно широко – от Русского Севера и до Урала, иногда встречается и в Сибири. На Вятке, в Пермской области, Удмуртии и Сибири (Томск, Красноярск, Приобье) под *селянкой* подразумевали яичницу-глазунью. В Архангельской, Вологодской, Кировской, Костромской областях, на Среднем Урале, и Сибири (Тобольск, Красноярск) так называли яичницу из взбитых яиц, обычно с молоком или сметаной. В Свердловской области омлет с молоком также называли *селяна* [СРНГ 37: 142]. По нашим наблюдениям, *селянкой* обозначали именно омлет с молоком или сметаной: свердл. «Селянка – яис набьют на сковороду, вот и селянкой называют. Яйса-то перемешивают. А не разбивают яйса – дак глазунья, жёлтыш один, белыш отдельно» [там же], волог. «Селянка, когда смешаешь жолтышек с белком, добавишь сметаны или масла» [КСГРС], вят. «Из молока и яиц делают “селянку”, из одних яиц – “толстую еисницу”» [КСРНГ]. На Среднем Урале так могли назвать запеканку из творога с яйцами, в Костромской области – род омлета с курицей или рыбой, в Вологодской области – запеканку из молока и крупы или род лепешки, политой сметаной и запеченной в печи, благодаря чему лепешки получались белыми или желтоватыми [КСГРС; ЛКТЭ].

Почему омлет стали называть *селянкой*, кажется не до конца ясным. Если предположить, что это «сельское блюдо», то по какой причине именно оно было выделено как специфичное для деревенского рациона? Кроме того, стоит ожидать, что такое название может родиться в языке города как обозначение «иногородного», деревенского блюда, – но не в диалекте. Мотив «пища, которую едят на селе/в деревне» для говоров совершенно не типичен: названия с подобной внутренней формой практически не встречаются. К тому же, слова, однокоренные сущ. *город*, *село* и *деревня*, употребляются в названиях пищи обычно только в форме определений – *деревенские щи*, *картофель по-деревенски* и пр., тогда как названия типа «*горожанка*» или «*деревенька*» не известны.

Возникает закономерный вопрос, не является ли диал. *селянка* «омлет» народно-этимологическим переосмыслением другой формы, не *солянки* (ведь омлет к компонентам солянки никакого отношения не имеет)?¹⁵⁹ Помня о том, что омлет-*селянка* всегда готовится с молоком, на тех территориях, где встречается это слово, находим название молозива, первого молока после отела с корнем *сер-/сир-/сыр-*.

Из молозива, как отмечено выше, повсеместно готовилось лишь одно блюдо – его запекали в печи и получалось кушанье, очень напоминающее мягкий сыр или омлет: «Сырое молоко делается как ячица» (Онеж) [КСГРС], «Его-от, молозиво, посолишь и в печь, и оно

¹⁵⁹ О различиях в рецептуре этих блюд в городской кулинарной традиции пишет И. В. Шеин, рассматривая историю терминов *солянка* и *селянка* на материале кулинарных книг XVIII–XIX в.: «до 1855 года термин “солянка” не встречается, а “селянка” готовилась на сковородке и подавалась, в зависимости от её содержимого, как горячая закуска или как вторая перемена» [Шеин].

запекатся, как яшница» (ср.-урал.) [КЭИС]. Так не может ли *селянка* ‘омлет’ быть переосмысленной формой **серянка* ‘омлет, запеканка из молозива’, которая в связи с утратой сущ. *сера* ‘молозиво’ изменила звучание под влиянием общенар. *село*?

Гипотезу поддерживают несколько аргументов. Во-первых, единственное блюдо из молозива – это запеканка, которая своим желтым цветом и консистенцией очень напоминает омлет. Блюдо, называемое *селянка*, всегда готовится из яиц с молоком или другими молочными продуктами, запекаемыми в печи, ср. арх., волог., костром. *селя́нка* ‘запеканка с добавлением, яиц, молока, масла или сметаны’, ‘омлет’: «Селянки варили разные, яйца разболтаем с молоком – и в печь» (волог.) [КСГРС; ЛКТЭ]. Жители Костромской области называли запеканку из первого молока после отела не только *селянка*, но и *яичница-селянка*, *яичница*, подчеркивая, что яйца в это блюдо не добавлялись: «Яичница называли, а яиц там нет. Ни яиц, ничего тут, одно молозиво» [ЛКТЭ], что, на первый взгляд звучит достаточно оксюморонно, но подтверждает, что семантический переход «запеканка из молозива» ↔ «омлет, яичница» вполне возможен.

Во-вторых, сущ. *селянка* ‘омлет’ распространено только на севернорусских территориях, где сохранились слова с корнем *сер-/сир-/сыр-* в значении ‘молозиво’. В среднеуральских говорах *селянка* употребляется в значении ‘запеканка из молозива’: это же блюдо называют *сы́рица* – «*Сырису* из первого молока делают, по-другому *селянкой* называют» [КЭИС], которое, возможно, появилось в результате контаминации корней *сер-* и *сыр-*. Показательно, что наименования *сырое молоко* и *селянка* встречаются в одном контексте: «Только она отелилась, оно сырое молоко, его варят, селянка делается» (Ник) [КСГРС].

В-третьих, гипотетически существовавшая форма **серянка* «омлет из молозива» фонетически очень неустойчива и склонна к мене *p* и *l* при аттракции к *село*. Такие примеры встречаются в группе слов с корнем *сер-*, ср. арх. *селени́ца* ‘сера, выступающая весной на коре ели’ (Кон, 2 фиксации), арх. *сёлка* ‘сосновая смола’ (Карг, 1 фиксация) при арх., волог. *сёрка* ‘засохшая смола’ [КСГРС]. В Вожегодском районе Вологодской области название молозива *сирей* встречается и в варианте *силей* [КСГРС]. Толчком к фонетическим изменениям формы **серянка* могло стать сужение ареала распространения сущ. *сера* ‘молозиво’, сближение названия блюда с более понятным сущ. *село* и устранение омонимии: сейчас слово *серянка* в говорах употребляется в основном в значениях ‘серый гриб’ (от прил. *серый*) или ‘спички’ [СРНГ 37: 230], связанное с утвердившимся в литературном языке *сера* «химический элемент». Фонетическая неустойчивость формы *серянка/селянка* подтверждается такими вариантами, как, например, свердл. *теля́нка* ‘кушанье из молозива’ [СРНГ 44: 18], которое могло измениться под влиянием форм *теля*, *теленок* (молозиво, конечно, предназначалось в первую очередь для телят).

Наконец, обратимся к славянским языкам: возможно, в них есть аналоги рус. *селянка*? Поиск обнаруживает, что слова с подобной внутренней формой обычно имеют значение или

‘жительница села’, или ‘сельская идиллия’. Параллель русскому находится только в польском языке. Словарь В. Дорошевского и «Варшавский словарь» приводят устаревшее слово *sielanka* «род яичницы из сметаны и желтков» [SJP-Karł. 6: 103; SJP(E)-Dor.]. Записано это слово и в диалектном словаре Я. Карловича: «*staroświecka potrawa podlaska z kwaśnej śmietany, zaprewnej żółtkami i twarzonej na rodzaj serka; robi się w skowrodzie a jada na gęsto i gorąco*» <Старое полесское блюдо из сметаны, заправленной желтками и напоминающей род сыра; пекут в сковороде, едят густым и горячим> [Karłowicz SGP 5: 124]. Что примечательно, польским говорам известно и слово *siara* в том же значении ‘запеканка из молозива’ [Karłowicz SGP 5: 118].

Как и русская «селянка», польское блюдо готовится из сметаны (молока) и яиц, и напоминает сыр или омлет. Польское название считается в литературном языке устаревшим и встречается в основном в диалектах. (В контекстах к русскому слову также указывается, что сейчас слово *селянка* выходит из употребления, вытесненное литер. *омлет* или *яичница*: «Молоко и яйцо, сейчас называют яичница, а раньше называли селянка» (волог.) [КСГРС].) Самое интересное, что польский язык – единственный из славянских сохранил древнее слово *siara* ‘молозиво’ в общенародном употреблении. Так возможно, и польская *sielanka* когда-то называла блюдо из молозива и этимологически связано с *siara* ‘молозиво’? Кажется неслучайным, что блюдо *селянка* (*sielanka*) известно тем территориям, где сохраняется форма **sera* ‘молозиво’.

К сожалению, пока версия об этимологической связи слов *селянка* (польск. *sielanka*) ‘омлет’ и *sera* (польск. *siara*) «молозиво» остается догадкой, утвердить которую может только обнаружение гипотетической формы с исконным *-p-* в корне и значением ‘запеканка из молозива’.

3.7. Творог

Наименования творога составляют достаточно широкую лексическую группу: развитая система наименований, с одной стороны, отражает междиалектную синонимию, с другой, дифференцирует разные виды творога в пределах одной традиции. В кухне Русского Севера различались следующие его виды: свежий, неотжатый творог; мягкий творог в кадках, заготовленный впрок; высушенный творог; блюдо из творога, заправленное молоком; творог как начинка для открытых пирогов.

1) свежий, неотжатый, недавно приготовленный творог. Среди наименований неотжатого творога наиболее распространено арх., волог., костром. *гуцца* ‘творог’: «Ноне творогом зовут, а ране всё гуццей» (Баб, В-Важ, Вож, К-Г, Ник, Нюкс, Сямж, Тарн, Тот, Хар; Вил, Вин, Кон, Онеж, Прим; Пав) [АОС 10: 166; СВГ 1: 137; СГРС 3: 171; ЛКТЭ], *гуццаное молоко* ‘творог’ (Кон) [АОС 10: 166], арх. *густое молоко* ‘творог’ (Онеж) [СГРС 3: 170; СРНГ 7: 247]. Это слово известно практически на всей территории Русского Севера, особенно

устойчиво фиксируется в центральных и восточных районах Вологодской области, а также отмечается в новгородских и ярославских говорах [СРНГ 7: 251], что может говорить о путях и источниках его распространения.

Широкий ареал имеет диалектное *грудка*, *грудки* ‘свежий, неотжатый творог’, известное преимущественно в восточных районах Архангельской, Вологодской и Костромской областей (Вил, В-Т, К-Б, Котл, Пин, Прим, Холм; Баб, Бабуш, В-Уст, К-Г, Ник, Нюкс, Тот; Vox, Окт, Пав) [КСГРС; ЛКТЭ; СВГ 1: 131; СГРС 3: 139–140; СРНГ 7: 161], *грудное молоко* (Усть, К-Б) [АОС 10: 92]. Как обозначение неотжатого творога слово *грудки* могло быть противопоставлено *творогу*: «Отогреём эту простоквашу, дак грудки, а как обожмут – творог» (Пав) [ЛКТЭ]

В центральных районах Вологодской области и примыкающих к ним районах Архангельской области в качестве обозначения мягкого творога используется волог. *глыбки* (Баб, Бабуш, Кир, Сок, Сямж, У-Куб) [СВГ 1: 112; СГРС 3: 35] и арх. *глыбы*, *глыбки*, *глыбное молоко*, *глыбочки* ‘творог, створоженное молоко’: «Простоквашу в печь поставят, так будут глыбки, творог ли» (Кон; Вель, Нянд) [СГРС 3: 44; АОС 9: 132; СРНГ 6: 220]. К этому же гнезду может относиться и диал. *глыза*, *глызы*, *глызки* ‘творог’ (Вель, Лен, Прим, Уст, Шенк; В-Уст) [АОС 9: 134; СВГ 1: 113; СГРС 3: 45–46, 47; СРНГ 6: 224], ареал которого смещен на северо-восток от ареала диал. *глыбы*. Значение ‘творог’ можно считать производным от *глыза* ‘ком, кусок, глыба’, а саму форму *глыза* – генетически связанной с *глыба* [Фасмер I: 418; ЭССЯ 6: 160–161]. Формы *глыба* и *глыза* имеют только русскую географию (за исключением белор. *глыза* ‘глыба’) и записаны преимущественно в северных говорах, однако значение ‘творог’, несмотря на его широкое распространение на Русском Севере, в ЭССЯ не приводится.

В основном в центральных и восточных районах Вологодской области, лежащих в бассейне р. Сухона, свежий мягкий творог, крупные куски творога называли *чечу́ли* (*чичу́ли*) или *чечу́льки* (*чичу́льки*): «Творог он мелкий, крупинками, а чичульки гладкие. Чичульки – это такая большая штука, очень влажная в молоке» (Тот); «Творог чечульками звали, да кромками, да глипками, а теперь переменили и стали творогом звать» (Кир; В-Важ, В-Уст, К-Г, М-Реч, Нюкс) [КСГРС; СВГ 12: 40]. Диалектное *чечули* ‘творог’ представляет одну из реализаций семантической модели ‘комоч, кусок’ > ‘творог’, ср. значения волог. *чечу́ля* ‘большой кусок чего-л. съестного’ (Тот), волог. *чечу́ли* ‘комки чего-л.’ (В-Уст), арх. *чечу́льки* ‘клецки из овсяной муки’ (Кон) [КСГРС].

Исключительно на востоке Вологодской области – в Кичменгско-Городецком и Никольском районах – употребляется *кучки* ‘творог’ [СГРС 6: 329; СРНГ 16: 192]. Для носителя диалекта это слово является важным междиалектным маркером, противопоставляющим местный говор другим вологодским и костромским говорам, ср. волог. «У людей ещё грудкам зовут, а у нас кучкам» (К-Г) [СГРС 6: 329], волог. «У нас кучками зовут молоко с творогом» (К-Г) [СВГ 4:

27]. В качестве междиалектных синонимов для родного *кучки*, диалектоносители предлагают рассматривать *грудки*, *гуща*, *кокорки*, которые записаны в соседних деревнях или районах.

Наблюдение, что «вологодское – кучки, у нас здесь зовут грудками ещё» (Вох) [ЛКТЭ] находит научное лингвогеографическое подтверждение: бытующему на костромском северо-востоке сущ. *грудки* действительно противопоставлено сущ. *кучки* в смежных вологодских районах (см. Рисунок 13 – Карта-схема «Творог»); в то же время изоглосса сущ. *грудки* уходит глубоко на север, вплоть до приморских районов Архангельской области, что противоречит утверждению об ее исключительно костромской принадлежности.

Вологодское *коко́рки* ‘творог’: «Кокорки – это творог: скиснет молоко, ставят его в печь, варят, настой получается, его глибками на Стрелице называют» (Сок; В-Уст, М-Реч) [СРГС 5: 228; СВГ 3: 80] соотносится с широко распространенным севернорусским *коко́ра*, *коко́рки* ‘лепешка, обычно с загнутыми краями’ (ср. перечень значений в [Мызников 2019: 321–322]). Последнее может быть как прибалтийско-финским заимствованием (ср. фин., карел. *kakkara* ‘булочка, хлебец’ [там же]), так и восходить к праслав. **kokora*, семантический спектр производных которого в славянских языках представлен в том числе значениями ‘корень дерева’, ‘стружки’, ‘ветвистый обрубок дерева’, ‘ком (грязи, земли, снега и т. д.)’ [ЭССЯ 10: 114–115] (последнее значение известно только на Русском Севере) и вполне может предполагать появление семантики ‘творожный сгусток’. Заметим однако, что *коко́ра* в значении ‘творог’ в ЭССЯ не приводится.

Слово *ски́бки* или *ски́пки* ‘творог’ [КСГРС; СВГ 10: 20], известное в Сокольском районе Вологодской области, мотивировано широко распространенным *ски́па* ‘кусок, пласт, ком’, ср. волог. *ски́па* ‘ломоть хлеба’, ‘пласт земли’ [СРГК 6: 110]. В значении ‘ломоть, кусок’ слово встречается и в других восточнославянских языках, куда, по мнению М. Фасмера, пришло через посредство польского языка из древневерхненемецкого *scība* ‘ломоть’ [Фасмер III: 639]. Значение ‘творог’ могло появиться в результате сближения с праслав. **kypěti* ‘кипеть’, лексемы которого реализуют в том числе и семантику ‘закипать (о молоке)’, ср. нижнепечор. *кипеть* ‘бродить, закипать (о молоке)’ [СРГНП 1: 311], курск. *скипéть* ‘скиснуть (о сметане и т. п.)’, арх. *ски́плеваться* ‘скисать’: «Молоко скоро скиплевается, скоро свертывается» (Пин) при диал. (без указ. места) *ски́пок* ‘плотная масса, комок, образовавшийся при кипении чего-л.’ [СРНГ 38: 7].

Таким образом, названия свежего, неотжатого творога, несмотря на лексическую пестроту, представляют собой лексико-словообразовательные варианты реализации одной семантической модели ‘ком, комок; кусок’ или ‘гуща’ > ‘свернувшаяся творожная масса, творог’. По этой семантико-мотивационной модели строятся и вновь появляющиеся или узколокальные единицы, ср. волог. *комкі́* (Вологод) [СВГ 3: 95], волог. *кро́мки* (Кир) [СГРС 6: 171]. Названия, образованные по иным моделям единичны, ср. арх. *отогреванное молоко*: «Отогревано молоко –

творог звали, кто глыбы звали» (Кон) [АОС 9: 132], волог. *свежее молоко*: «Свежее молоко скипами, творог дак» (Сок; У-Куб) [КСГРС].

2) мягкий творог, заготовленный в кадках. Выражение *кислое молоко* ‘творог’ записано преимущественно в восточных и центральных районах Вологодской области и пограничных с ними районах Архангельской области (В-Важ, В-Уст, К-Г, Ник. у., Нюкс, Сямж; В-Т, Пин, Прим) [Кондаков 2022: 78; РК 5/3: 24, 111; СВГ 3: 60; СГРС 5: 150–151]. В Вологодской области *кислым молоком* называли заготовленный впрок творог – домашний сыр. При его приготовлении сложенный в кадку мягкий творог заливали молоком, водой или маслом и «загнетали» камнями¹⁶⁰: «Творог заливали оттоплёным молоком и спускали в холодное помещение, и это звали кислое молоко» (Ник); «Кислу молока к зиме наладят, к зиме глибок накладут в кадушку да нагнетут» (Сямж; Хар, В-Уст) [СГРС 5: 150–151; СВГ 3: 60]. На этих территориях *кислomu молоку* – творогу, оставленному на хранение, были противопоставлены названия только что приготовленного творога – *свежее молоко*, *гуща* или *грудки* (на северо-востоке Архангельской области).

Подобным образом в Грязовецком районе Вологодской области и Шарьинском районе Костромской области заготавливали *каднее молоко* – творог, залитый вторично прокипяченной сывороткой и оставленный в кадках на длительное хранение (Гряз. у.; Шар) [ЛКТЭ; РК 5/2: 83]. Как кажется, ареал распространения этого названия в Костромской области должен быть гораздо более широким¹⁶¹, но, вероятно, в силу непоследовательности лексического сбора оно отсутствует в диалектных словарях. В ходе полевого сезона 2023 года Топонимической экспедицией УрФУ в Межевском районе Костромской области наименование *каднее молоко* было записано в составе приговора в Вербное воскресенье: *Верба, верба, кстися, молися, за семь дён до Христова дня, до пресного молока и до каднего* [ЛКТЭ], отражающего противопоставление *пресного*, т.е. свежего молока, и *каднего*, т.е. творога, заготовленного впрок. В живой диалектной речи в значении ‘заготовленный впрок творог’ здесь же употребляется выражение *квашеное молоко* [ЛКТЭ], соответствующее вологодскому *кислое молоко* и позволяющее провести границу распространения корней *квас-* и *киш-* в названиях кисломолочных продуктов.

3) высушенный творог, предназначенный для долгого хранения. Преимущественно в западных районах творог заготавливали, высушивая в печи.

¹⁶⁰ Записанное в новгородских говорах *гнетёное молоко* ‘род кушанья’ [СРНГ 6: 240], вероятно, как раз является обозначением заготовленного впрок творога, который прессовали с помощью камней; как и волог. *огнестьсь* ‘закваситься’ [КСГРС], оно относится к гнезду **gnesti* ‘мять, давить’.

¹⁶¹ Ту же технологию заготовки творога отражает и лексика южных говоров, ср. дон. *сбірочное молоко*, *сбірочный творог* ‘гуща кислого молока’: «Квасят, а потом в сумку откидывают и слаживают на зиму в кадушечку или в горшок. Это и сбирочное молоко» [СРНГ 36: 175].

Такой творог называли арх. *оттуживальное молоко* ‘творог, который держат в печи до тех пор, пока не выделится из него вся сыворотка; из этого молока готовят сыры к Пасхе’ [Ефименко 1878: 268], арх. *отту́г* (Печор) [СРНГ 24: 340] при арх. *отту́живать молоко* ‘творожить молоко’ [Подвысоцкий 1885: 114]. В говорах Карелии неотжатый творог и идущий на приготовление сыра обезвоженный творог противопоставлялись как *сырой творог* и *сухой творог* [СРНГ 43: 330–331]. Поморы готовили сильно обезвоженный и посоленный творог, который называли *ставка*: «Ставку на промысле потребляем в праздник, долго хранится без порчи, не забусует» [Гемп 2004: 469].

В большинстве районов Вологодской области литературное *сыр* использовалось в значении ‘творог’ (Лен; Вож, Выт, М-Реч, Сок, В-Уст, Гряз, Тот, У-К, Хар) [КСГРС; СВГ 10: 177] и ‘пасха, блюдо из прессованного творога’, ср. волог. *сыр* ‘пасха: блюдо из прессованного творога’: «Брали творог, его отжимали, клали сметану, масло, яички, изюм, делали деревянный ящичек, загнетали, получался сыр» (В-Важ); «Сыр о Пасху делали» (В-Уст) [КСГРС]. На более западных территориях (особенно в Карелии и Заонежье) *сыром* называли исключительно высушенный в печи посоленный творог из нежирного молока, простокваши, ср. волог. *сыр* ‘сухой творог’: «Сыром пироги посыпаем: простоквашу не в крутой жар положишь, ёна крупинками такими сделаца – это сыр» (Выт) [КСГРС; Логинов 1993а: 119; СРНГ 43: 147]. Здесь достаточно последовательно противопоставлялся *творог* как влажный, только что сваренный творог и *сыр* – соленый высушенный творог: карел. (рус.), арх. «Мокрый, дак творог, сухой – сыр. Творог вытворожат, высушат и сыр»; мурман. «Соленый просушенный творог – вот тебе и сыр» [СРНГ 43: 147]; карел. (рус.) *сыро* ‘соленый отжатый творог’, ‘истолченный и просеянный сухой творог’ (Пудож) [СРНГ 43: 157]. О распространенной здесь практике высушивать отжатый творог говорят и свидетельства этнографов: «делают руками кубышечки, на подобие круглой, маленькой, сдобной булки и сушат на солнце, летом около двух, трех и даже четырех недель, и сохраняют для употребления в кубышках» (Выт) [Лабардин 1853: 228]. С большой долей вероятности можно полагать, что традиция высушивать творог была заимствована русскими крестьянами из прибалтийско-финской кухни, которой была известна подобная практика сохранения творога (см., например, карельский рецепт сушеного творога [Никольская 2010: 80])¹⁶².

В пользу заимствования этой кулинарной практики говорит и достаточно ограниченная территория ее бытования, а также примеры заимствованной лексики: в Каргопольском уезде и Заонежье записаны *кабуша*, *кабушка* ‘сыр конусообразной или круглой формы, кусок сыра; сухой творог, привозимый на продажу в виде небольших скатанных комков’ [Логинов 1993а:

¹⁶² Традиция сушить колобки из творога известна в Пермской губернии, где *сыр* – это соленый творог, высушенный на солнце в форме шариков и предназначенный для долгого хранения: «Вымешать творог с яйцами и делать колобочки. Их сушить потом на солнышке. Это сыром мы и называем. Сыр всю зиму может лежать, сколь хочешь» [СРНГ 43: 157].

127; Светлов 1892: 161; СРНГ 12: 286; Фасмер II: 151], которые признаются родственными люд. *kabu* ‘кусок сыра’, фин. *kari* ‘колышек’ [Фасмер II: 151].

4) **творог**, заправленный молоком или сметаной называли арх. *кижнй* ‘творог с молоком’ (Шенк) [СГРС 5: 131], арх. *мешаное молоко*: «На покос туюски носили с мешаным молоком» (Нянд) [СГРС 7: 295], костром. *мякйшка* (Буй) [СРНГ 19: 79], арх. *солано молоко*: «Солано молоко – парено молоко, и пахтусного масла положим, да и грудок, да и сметанки положим» (Пин) [СРНГ 39: 303]¹⁶³, арх. *сырное молоко* ‘творог, залитый молоком’ (Лен) [КСГРС], арх. *творожница* ‘творожная похлебка’ (В-Т) [КСГРС], арх. *творожное молоко* ‘кушанье из творога с молоком’ [СРНГ 43: 332]. Подобное блюдо готовили из заготовленного впрок творога, разбавляя его молоком перед подачей на стол. «Творожное молоко» было известно и карелам: творог, запасаемый в течение лета в кадушках, отжимали, заливали топленным или свежим молоком и ели ложками [Никольская 2010: 79].

5) **творог** как начинка для открытых пирогов. Словом *творог* в севернорусских говорах преимущественно называли не творог в значении, утвердившемся в литературном языке, но смесь из творога, сметаны и муки, которой покрывали открытый пирог, ср. арх., волог., костром. *творожник* ‘открытый пирог с начинкой, обычно творогом’ (Карг, Вин, Холм; Баб, Ваш, Выт, Кад, Ник; Вох) [КСГРС; ЛКТЭ]. В некоторых говорах слово *творог* использовалось как обозначение любой, не обязательно творожной или сметанной начинки, но всякого теста, замешанного блюда: костром. *творог* ‘начинка для открытых пирогов’: «Нынче муку на сметане замесят, начинку наверх – творог звали натворёно разное» (Вох; Окт) [ЛКТЭ], арх. *творог* ‘кислое тесто’ (В-Т) [КСГРС], волог. *творог* ‘скисшее молоко со сметаной и овсяной крупой’ (Кадн. у.) [РК 5/2: 654], волог. *творог* ‘блюдо из крупы или муки со сметаной и простоквашей’, ‘творог со сметаной’: «Простокиша в печи-то постоит, уж гуща будет, а гуща со сметаной, дак это тварог» (Ник; У-Куб) [КСГРС].

Учитывая арх. *творожить* ‘готовить еду’ (Онеж), ‘делать что-либо’ (Уст) [КСГРС], арх. *натворить* ‘растворить, замесить (тесто)’ (В-Т), ‘сварить, приготовить’ (Пин) [СРНГ 20: 217], арх. *творило* ‘деревянный ящик без крышки и дна, служащий для приготовления сыра из свежего творога’ (Карг) [Дурасов 1986: 87] можно полагать, что в архангельских говорах сущ. *творог* сохранило старшее значение ‘то, что приготовлено, сделано’. Об этом значении праслав. **tvorogъ* / **tvarogъ*, лишенном первичной связи с квашением, говорит Ж. Ж. Варбот, также приводя в пример севернорус. *вытвороживать* ‘шалить, проказничать, вытворять что-либо’ и *творог* ‘тесто в квашне’ [Варбот 2015: 131]. Это значение подтверждается, например, вологодской фиксацией слова *творог* в значении ‘каша’: *твóрог* – «Сейчас говорят “каши”, а

¹⁶³ *Солёное молоко* известно и вятским говорам: «Соленое молоко — его посолят, сметаны положат, разведут пожиже и куском мачут. Творог-от и есть солено молоко» [СРНГ 39: 261].

раньше мы звали “твороги”. В глиняных плошках крутые твороги варили – рисовые, овсяные» (Тот; Хар) [СВГ 11: 11], а также мотивационными параллелями, возводящими семантику ‘заквашивать’ к глаголам со значением ‘делать, создавать’, ср. названия заквашенного топленого молока (курск. *дѣланка*, новг. *лѣженое молоко*, ворон., курск. *рѣблинка*)¹⁶⁴, а также заквашенного теста (диал. шир. распр. *творить* ‘замешивать тесто’).

Наименования творога имеют развитую систему междиалектной синонимии и хронологическую стратификацию, которые ощущаются даже носителями отдельного говора, ср. волог. «В Порядневщине – грудки, в Курилове – гуца, а у нас – кучки» (К-Г) [КСГРС]; «Творог чечульками звали, да кромками, да глибками, а теперь переменили и стали творогом звать» (Кир) [СГРС 3: 35]; «Тетеря творог, а раньше чечули звали» (М-Реч) [КСГРС]. Подобную функцию локального маркера выполняют далеко не все названия блюд: метаязыковая рефлексия диалектоносителей направлена, прежде всего, на наименования хлеба, небольших лепешек (оладий), некоторых видов пирогов. Причина того, что именно эти наименования становятся маркерами локальных языковых традиций, могла быть связана с местными различиями в технологии их приготовления, сформировавшимися в том числе в результате инокультурного соседства. Нередко наивные лингвистические наблюдения отражают реальную ситуацию соприкосновения разных изоглосс.

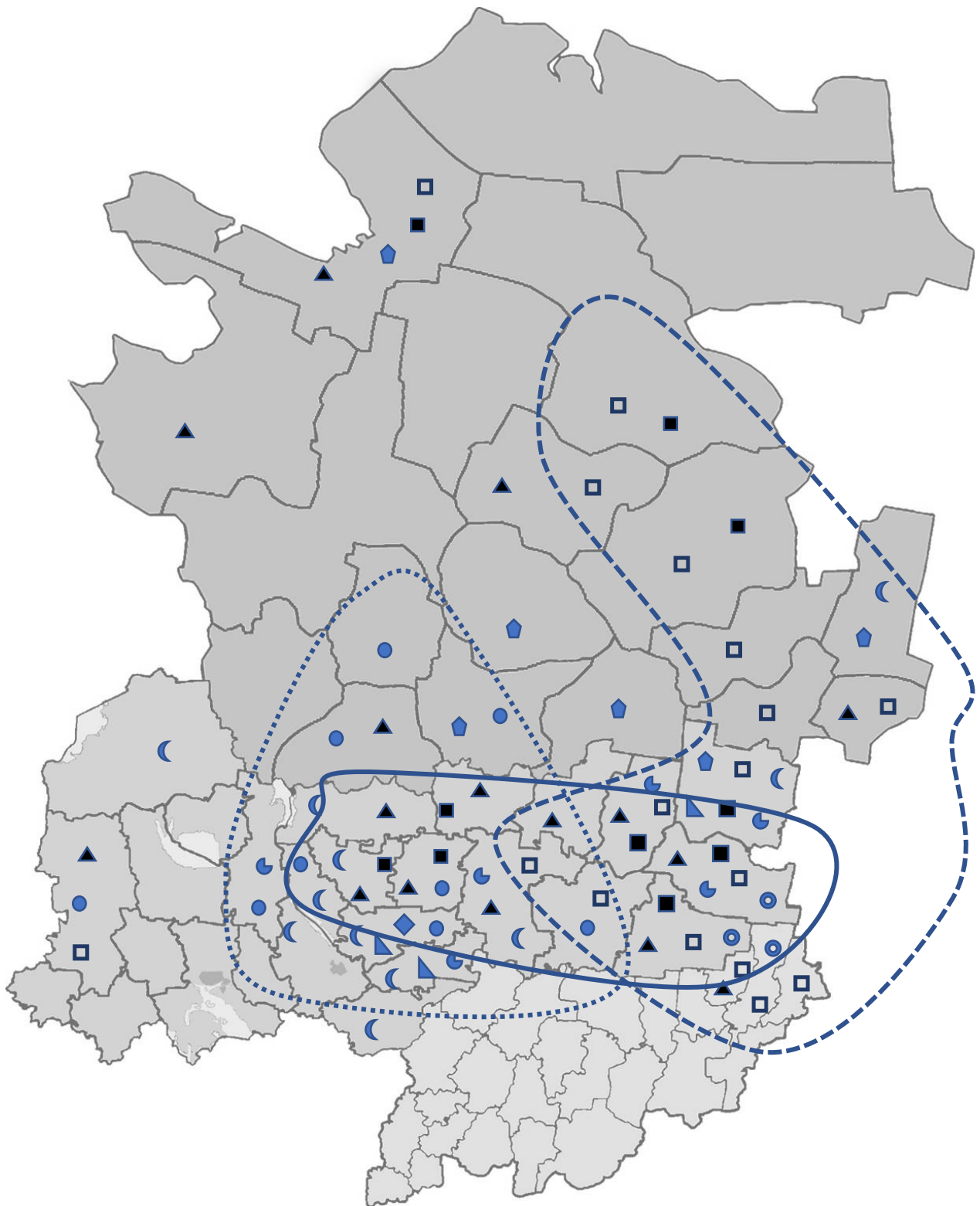
Ареальная дистрибуция названий творога представлена на Рисунке 13 – Карта-схема «Творог». Употребление нескольких наименований творога в рамках одного говора объясняется дифференциацией разных его видов – свежего, только приготовленного и оставленного на хранение, обезвоженного или высушенного. Например, лингвогеографический анализ выявляет совпадение вологодских ареалов обозначений *гуца* и *кислое молоко*, противопоставленных по признаку ‘свежий’ – ‘оставленный на хранение’. Судя по названиям творога, в центральных районах Вологодской области и граничащих с ним районах Архангельской области заготавливали спрессованный мягкий творог в кадках (готовили *кислое молоко*), тогда как на западных территориях творог высушивали (получая *сыр* или *сухой творог*).

Ритуальные практики. Символическая роль творога в культурно-языковой традиции Русского Севера проявляется достаточно локально. Помимо общеславянской традиции готовить «сыр» к Пасхе, (ср. арх., волог., карел. (рус.), мурман. *сыр*, *сырѳк* ‘пасхальное сладкое блюдо из творога, яиц и изюма; пасха’ [СРНГ 43: 163; 147]), можно встретить лишь единичные свидетельства, подтверждающие ритуальные функции творога. В качестве северного записан хрононим *Сырная Богородица* ‘день положения честной ризы Пресвятой Богородицы во Влахерне, 2/15 июля’, отмечаемый как непостный день [СРНГ 43: 157] и, вероятно, соотносимый

¹⁶⁴ См. подробнее Гл. 4. § 3.3. Топленое молоко.

с окончанием Петровского поста (29 июня / 12 июля). В Верхней Тойме молоко и «грудки» приносили святому Власию – покровителю скота [СГРС 3: 140].

На Вытегре, для того чтобы уродилось больше хлеба, крестьяне в Петров день бросали три ложки творога на ржаное поле со словами «Птицы, птицы, летите ись творог», а оставшийся творог съедали сами [Митрошкина 2015:159]. В вологодском свадебном обряде *сыр* был связан с образом невесты: творог выносили на стол, когда невесту собирали к венчанию (Ник) [КСГРС]. Сыром-творогом родственники молодой угощали родственников молодого мужа через неделю после свадьбы: волог. *ехать на сыр* ‘в свадебном обряде – ехать через неделю после свадьбы в гости к родителям молодой жены’ (Сольвыч. у.) [СРНГ 43: 148], волог. *ехать с сыром* ‘в свадебном обряде – родителям молодой жены ехать в гости к родственникам молодого мужа с угощением’: «Через два же месяца поехали к зятю с сыром. Они повезли 70 блинов, масла, бурак с творогом, 3 сотни яиц и баклушу с водкой» (Сольвыч. у.) [СРНГ 43: 148]. Символической связью творога с образом невесты, возможно, мотивирован фразеологизм *перескочить глибку* ‘выйти замуж раньше старшей сестры’: «Вот ежели младша сестра раньше старшей замуж вышла, дак и говорят – перескочила глибку, вне очереди вышла» (Кир) [СВГ 7: 44]: в Кирилловском районе, где он записан, сущ. *глибка* устойчиво употребляется в значении ‘творог’, а в составе фразеологизма служит эвфемистическим наименованием достаточно обидной для девушки ситуации быть обойденной младшей сестрой. Белизна сыра-творога становится символом детской красоты и здоровья, ср. арх. *белый сыр* ‘фольк. о красивом, упитанном ребенке’: *Ты роди мне сына Белого сыра, / Ты роди мне Белую лебедушку* (песня). [СРНГ 43: 147].



- | | | |
|------------------|------------------|-----------------------------------------|
| ● глыбки, глибки | ▲ кокорки | — гуца и кислое молоко |
| ▲ гуца | ● кучки | - - - грудки 'неотжатый творог' |
| □ грудки | ◆ скипки, скибки | глыбки, глибки 'неотжатый творог' |
| ◆ глыза, глызки | ☾ сыр | |
| ■ кислое молоко | ☾ чечули | |

Рисунок 13 – Карта-схема «Творог»

3.8. Масло

Технология приготовления масла отличала русских крестьян как от других восточных славян, так и от соседей – прибалтийских финнов. Согласно этнографическому обзору восточнославянской пищи, сделанному еще Д. К. Зелениным, «восточные славяне приготавливают масло различным способом. Русские масло перетапливают или сбивают из топленой сметаны. Топленое масло известно под названием *русское*, хотя теперь у русских широко распространено приготовление сливочного масла из свежих сливок, так же как и *чухонского масла*, т. е. сбитого из сметаны, но не топленого. Украинцы масла не топят» [Зеленин 1991: 158].

Прибалтийские финны владели технологией приготовления масла из сливок или сметаны, которые взбивались в свежем виде и в целях консервации присаливались. В. В. Похлебкин отмечает, что из масел в финской кухне используется фактически исключительно сливочное масло, «причем в виде добавок в уже готовое горячее блюдо, чем избегается нагрев и разложение масла, изменение его чистого вкуса» [Уусивирта 1982: 4]. Русские крестьяне готовили сливочное масло из сметаны, которую предварительно грели в печи, а затем мешали. Таким образом, финское масло было «сливочным» и свежим, а русское «сметанным» и топленным. Оно имело более грубый вкус и нередко горчило из-за несвежести сметаны, которую могли копить на протяжении целого поста. Это противопоставление двух национальных видов масел отражено в диал. шир. распр. *чухонское масло* ‘масло, сбитое из свежих сливок’: «Я спахтила чухонское масло из свежих сливок» (Р. Урал) [СРНГ 40: 126] – волог. *русское масло* ‘топленое масло’: «Масло в печь поставишь, руско масло, а нетоплёно – сливочно» (Волог; Тот, У-Куб) [КСГРС].

Технология приготовления нетопленого масла из сливок не прижилась в крестьянском быту (поскольку сливки быстро скисали, а сливочное масло портилось), однако стала основой целой отрасли вологодской пищевой промышленности – маслоделия (о вологодском маслоделии см., например: [Твердохлеб, Шемякин и др. 2002]). Заимствованная у финнов и усовершенствованная технология прославила вологодское масло, производство которого активно развивалось в XIX в. В результате роста производства сливочного масла, его экспорта в Европу, участия в промышленных выставках, в том числе в Париже, за разными видами сливочного масла закрепляются оттопонимические наименования: *вологодское масло* или *парижское масло* ‘масло из сладких подогретых сливок, производимое в Вологодской обл.’, *голитинское масло* ‘масло из заквашенных сливок’¹⁶⁵ [РС: 385].

¹⁶⁵ От *голитинская порода* – порода коров, селекционированная на основе голландской черно-пестрой породы (Голштейн – область совр. Дании), ср. волог. *голитинизация* ‘скрещивание местных коров с коровами голштинской породы’: «Голштинизация всюду прошла, свою черно-пеструю корову скрестили с голштинами. Она, вишь, слаба на ноги, а удой большой» (Тот) [КСГРС].

Различия в технологии приготовления масла определили особенности терминологии, маслоделия, в том числе народной. У В. И. Даля читаем: «Коровье масло *бьют, пахтают* (чухонское, пахтанное, лучше *сливочное*), либо *топят* и *мешают* (русское, топленое). Для *русского* масла сметану кладут в *топник* (горшок с рыльцем и решеткою изнутри, ставят в вольный дух, наутро сливают в рыльце *сыворотку*, мешают остаток *мутовкою*, чтобы *пахтанье* отделилось (молочная и сырная части), а *пахтус* остается комом. *Пахтусы* перетапливают снова, сымают пену и сливают в кадку, покидая *подбнь* в топнике» [Даль 2: 302]. Описанные выше два вида масла, *чухонское* и *русское*, противопоставляются как *сливочное – топленое*, а также *битое, пахтанное – мешанное*. В. И. Даль очень четко разводит терминологию двух технологических процессов – условно «взбивания» и «мешания»: «Пахтают масло из сливок, сметаны. У нас не пахтают, а мешают масло, перетопив молоко. То пахтанное или битое масло, чухонское, а это мешанное, топленое, русское. Все чудские племена пахтают масло» [Даль 3: 26]. Вслед за В. И. Далем рассмотрим эти лексико-семантические группы подробнее.

Топленое масло. Перетапливание масла могло проводиться в два этапа. Вероятно, более архаическая, собственно русская (даже севернорусская) технология предполагала, что накопленную сметану сначала перетапливали, а после остывания мешали, чтобы получить ком масла – подобная практика требовала не сбивания, а именно замешивания масла. Иногда полученную массу повторно перетапливали, избавляясь от лишней сыворотки, и, слив жидкость, получали масло, способное храниться на протяжении долгого времени.

Позднее могла возникнуть практика сначала путем взбивания получать из сметаны масло и только затем перетапливать полученное масло, чтобы увеличить срок хранения. Именно эту технологию описывал Д. К. Зеленин, отмечая, что для сохранения полученный ком сбитого масла украинцы и белорусы присаливали и хранили в бочках, а русские – перетапливали [Зеленин 1991: 158].

Наименования, относящиеся к процессу *п е р е т а п л и в а н и я* масла, восходят к гнезду гл. *греть*. Подобные обозначения записаны преимущественно (или даже исключительно) в Архангельской области, причем в ее северных районах, ср. арх. *греть* ‘топить масло’: «Масло греешь, оно жёлтенькое, прозрачное» (Холм; Карг, Кон, Леш, Мез, Онеж, Прим, Шенк) [СГРС 3: 129; АОС 10: 48], арх. *гретый* ‘топленный (о масле)’ (Вин, Онеж, Помор, Холм) [АОС 10: 47; Мызников 2021: 109; СГРС 3: 129; СРГК 1: 393], костром. *отогреть* ‘растопить (о масле)’: «Масло отогреешь, сольёшь, а там поденье» (Пав) [ЛКТЭ]; реже – *парить*: арх. *пареное масло*: «Масло пареное лучше дёржится» (Холм) [КСГРС]; арх. *таять* ‘топить (масло)’ (Прим) [КСГРС], ср. карел. (рус.) *талый* ‘топленный’ (Медв) [СРГК 6: 437].

О широте распространения подобной технологии приготовления масла говорят, например, многочисленные наименования емкостей для перетапливания сметаны и хранения

масла, ср. арх. *тоннік* (Вель. у.) [РК 5/1: 40], арх. *ма́сленник*: «В масленник макали блины» (Мез); «В масленнике масло разогревали» (Холм) [СГРС 7: 244], арх., волог. *роговик*: «Роговик масло греет» (Беломор; Шенк) [СРНГ 35: 124], волог. *разлі́в*: «Бабы раньше масло в розливах копили, высокие были» (Нюкс) [СВГ 9: 17] и др. Именно в этом значении употребляется слово *разлив* в благопожелании хозяйке, которая сбивает масло: *разлив масла!* (Тарн) [СВГ 9: 17].

Лексика, связанная с последующим этапом – *з а м е ш и в а н и е м* *п е р е т о п л е н н о й* *с м е т а н ы*, имеет достаточно четкие границы бытования (см. Рисунок 14 – Карта-схема «Мешать/взбивать (масло)»). Специфичными для Русского Севера были наименования процесса получения масла, образованные от глаголов:

вертеть: арх., волог., влад. *вертеть* ‘сбивать масло’: «Пахта остаётся, когда масло вертишь мутовкой» (Холм; Прим, С-Двин; Кир, Ник) [СГРС 2: 64; СРНГ 4: 152], арх. *навертеть* ‘приготовить (масло)’: «Навертят масло, перегреют, сольцы положат, гретое оно не портится» (Онеж) [АОС 10: 47], арх. *сверти́ца* ‘сыворотка, остающаяся после сбивания масла’ (Холм) [КСГРС], ср. пск., смол. *свертеть сметану* ‘сбить масло из сметаны’ [СРНГ 26: 242];

вить: арх. *свивать* (Пин; Выт) [КСГРС; СРНГ 36: 275];

ворошить: арх., волог. *ворошить* ‘сбивать масло; перемешивая сметану’: «В роговике ворошим сметану, потам масло греть поставим в печь, на дне-то будет пена, а сверху масло, его сольем рожком» (Пин) [СРНГ 38: 368]; «Из сметаны масло ворошили» (Чер; Чаг, Уст) [СРГК 1: 232], арх. *повороши́ть масло* ‘сбить масло мутовкой’: «Надо масло поворошить, сметаны много накопилось» (Пин) [СРНГ 27: 263];

мешать: арх., онеж., карел. (рус.), перм., пск., *мешать масло (сметану)* ‘сбивать масло’ (Баб; Лен) [СРНГ 38: 368], костром. *комок мешать* ‘делать масло из сметаны’: «Бабы в Велик четверг комок мешали, штёб весь год масло было» [ЛКТЭ], карел. (рус.), арх. *смешать* ‘сбить масло’, *смешек*: «Сегодня смешала такой смешек масла и закатала его» (Медв; Карг) [СРНГ 39: 12], волог. *смес* ‘сливочное масло’ (Хар) [СРНГ 38: 366]; арх., волог. *мёшанец* ‘взбитая сметана’: «Сметану снимаешь, а потом мешаешь, мешанец в печь поставишь, а из него и натопится масло» (Котл; Сок, Хар), волог. ‘неотжатое и неперегретое масло’: «Мешанец потом поставят в печь, и получается масло» (Сямж) [СГРС 7: 295; Зорина 2004], волог. *мёшанина* ‘нетопленное масло’: «Мёшанина сёдня поставлена в печке» (Нюкс) [СГРС 7: 295];

тереть: волог., яросл. *тереть (сметану)* (Кадн. у.) [СРНГ 44: 73];

шевелить: яросл. *шевелить сметану* ‘сбивать масло’ [СРНГ 38: 368].

Показательно, что сюжет замешивания масла отражен даже в народных играх: так, в одной из вологодских святочных забав приходили измазанные сажей «сметанщики» и мотали «удочками» с привязанными к ним веревками (Баб) [КСГРС].

Примеры слов с подобной внутренней формой встречаются и в более южных говорах, хотя и достаточно раритетно, ср. ворон. *сметать* ‘сбивать масло’ [СРНГ 38: 370], ряз. *смахать* ‘сбить масло’ [там же: 346]. В целом же в среднерусских говорах можно выделить совсем иной набор основ, к которым восходят наименования процесса сбивания масла. Здесь лексика приготовления масла связана с идеей битья: наиболее продуктивными являются основы *бить* и *колотить*, *толкать*, ср. з.-брян., пск., смол. *сколачивать*, *сколотить* ‘сбивать масло’ [там же: 54], дон. *сколѳтинное масло* ‘масло, сбитое вручную’ [там же: 60], *сколѳчивая сметана* ‘сметана, из которой хорошо сбивается масло’ [там же: 62]; ярсл. *сбѳтень* ‘сливочное масло’, моск. ‘пахта’: «Сбитень и сколотень после масла остаются, когда масло собьют, остается сбитень» [СРНГ 36: 176], *толкать* ‘сбивать масло’: *Иван балбан молоко толкал, не вытолкал; жена крива молоко пролила* (дразнилка) (Р. Урал) [СРНГ 44: 187]. От тех же глагольных основ, что и названия процесса приготовления масла, в большинстве центральных и южнорусских говоров образованы названия пахты, ср. *колотить* > ворон., моск., орл., твер. *скѳлотни*, брян., влад., калуж., моск., смол. *сколотина* ‘пахта’: «Из-под масла сыворотка остается, сколотни и юрага зовут» (моск.) [СРНГ 38: 60]; *бить* > ворон., р. Урал *сбой* ‘отходы от сбивания масла, пахта’ [СРНГ 36: 178], волог., свердл., тобол. *сбѳйка* ‘пахта’ [там же: 179].

О распространении этой технологии в центральной России говорят и названия посуды или приспособлений для сбивания масла. Например, в западных говорах, в севернорусских вологодских, где в XIX веке стало широко распространяться промышленное маслоделие, и в сибирских говорах известно пск., свердл., смол., ярсл. *сбѳйка* ‘маслобойка’: «Раньше масло пахтали в сбѳйках» (свердл.); «Внутри сбѳйки деревянный стержень, его двигаешь вверх-вниз, взбиваешь сметану, и масло получается» (краснояр.), волог. *сбѳйка* ‘сливки (или молоко), налитые в маслобойку для сбивания масла’, ‘количество масла, полученное в результате сбивания в маслобойке’ [СРНГ 36: 179]; (без указ. места) *сколѳтистая пахталка* ‘ручная маслобойка, которая хорошо сбивает масло’ [СРНГ 38: 60].

За лексическим противопоставлением гл. *вертеть*, *мешать*, *ворошить*, *свивать*, *тереть* и *бить*, *колотить*, *толкать* скрывается и различие в технологии приготовления масла – существенная изоглосса и изопрагма, определяющая языковую и культурную специфику регионов. Глаголы первой группы изначально могли относиться к замешиванию остывшей перетопленной сметаны, которая требовала соединения отдельных жировых сгустков в комок – это была традиционная технология приготовления русского масла, сохранившаяся на Русском Севере, тогда как технология, отмеченная в среднерусских, западных и южных говорах предполагала интенсивное сбивание сметаны в маслобойке. Вероятно, популярность топленого масла на Русском Севере была связана с общим распространением технологии длительного приготовления блюд в печи, а также экономией соли, которая на Севере особо чувствовалась

(технологии заготовки пищи предполагали, скорее, ее заквашивание, ферментацию, сушку, нежели соление).

Сливочное масло. Культура приготовления масла путем сбивания свежих, неперетопленных сливок или сметаны, была заимствована русскими у прибалтийских финнов и распространилась, прежде всего, в промышленном производстве¹⁶⁶. Такое масло на Русском Севере называли карел. (рус.), волог. *свежее масло* ‘сливочное масло, не топленое’ [СРГК 5: 651], арх. *бессóлое масло* ‘сливочное масло’ (Карг) [АОС 2: 17], арх. *пахтусное масло* ‘сливочное масло’ (Пин) [СРНГ 25: 297], арх. *пéхтанное масло*: «Пехтанное масло вы сливочное зовете» (Пин) [СРНГ: 26: 340, 341], а также твер. *сыровáрское масло* [СРНГ 43: 158], перм. *сырцо́вое масло* [СРНГ 43: 169].

Проникновение этой технологии сопровождалось заимствованием в русские диалекты, а затем и общенародный язык, слов *пахта*, *пахтать*, *пахтанье*, которые считаются лексемами прибалтийско-финского происхождения [Востриков 1990: 53]. На многих северных территориях лексемы гнезда *пахт-* оцениваются как новые, пришедшие вместе с промышленным производством масла: костром. «Когда колхозы молоко стали перерабатывать, стали пахтой звать» (Окт) [ЛКТЭ]. Эти термины изначально были неизвестны южнорусским говорам, не встречаются в белорусском и украинском языках [Мызников 2019: 588], тогда как на территории Русского Севера слова гнезда *пахт-* имеют самое широкое бытование (см. Рисунок 14 – Карта-схема «Мешать/взбивать (масло)»).

Изначально термин *пахтать* относился к процессу приготовления сливочного масла, однако в диалекте это разграничение последовательно представлено далеко не всегда. Слово было заимствовано, а вот технология, кажется, не прижилась: из многих контекстов следует, что русские крестьяне продолжали готовить масло не из сливок, а из сметаны. Выделим основные значения слов гнезда *пахта*, *пахтать*, распространенные на Русском Севере:

- ‘взбивать сметану, сливки’: волог., костром., самар. *пáхтать* ‘взбивать (сметану, сливки и т. п.) мутовкой, рогаткой’ (Галич; Кадн. у., Сок, У-Куб, Череп. у.) [КСГРС; СРНГ 25: 296], арх., мурман., олон., помор. *пéхтать*, *пéхтать* и *пíхтать* [СРНГ 26: 340, 341; Фасмер III: 222], волог., курск., яросл. *спáхтать* (Кадн. у.), *спáхтить* ‘сбить сметану, сливки в масло’: «Я спахтила чухонское масло из свежих сливок» (Р. Урал) [СРНГ 40: 126]; арх. *пéхтанье* ‘сбивание масла из сливок, сметаны’ [СРНГ 26: 340, 341], ср. арх. *пéктус* ‘посуда для сбивания масла’ (Онеж) [КСГРС];

¹⁶⁶ Источники разнятся в указании на то, из чего готовилось «чухонское» масло – из сливок или сметаны: по всей видимости, это были или сливки, или свежая сметана, поскольку при домашнем производстве масла сливки скисали на второй-третий день.

- ‘сбитое из сметаны масло; нетоплёное масло’: волог. *náktus* (Бабуш) [КСГРС], арх., волог., костром., перм. *náxtus* ‘сбитое из сметаны масло’: «Пахтус хорошо в печь ставить и запекать» (Бабуш); «Пахтус – масло еще не истопят когда» (Хар), арх., волог., костром. ‘шар, ком сбитого масла’ (Беломор, Шенк) [КСГРС; СРНГ 25: 297]. Именно эта форма используется в вологодском благопожелании сбивающему масло – *на толстый пахтус!* (Тот) [СВГ 7: 19];
- ‘жидкость, остающаяся после взбивания масла’: волог., костром. *náxtá*: «Пахта – это смешают сметану, масло собьётся, масло вынешь, а пахту сольёшь» (Ник); «Нынче – пахта, а раньше-то сывороткой звали» (Окт; Вох; Вин, Карг, Онеж, Холм; Вож, У-Куб) [ЛКТЭ; КСГРС]; *náxtus* (Кир, Чер) [СВГ 7: 19; СРГК 4: 415]; арх., волог. *náxtanь* (В-Т; Выт), волог. *náxtынь* (Чаг), волог., костром. *náxtанье*: «Масло в печке перетопишь – сакшенье остается, оно не такое вкусное как пахтанье» (Выт; Баб, Бел, Кир, Хар; Вил, Вин, В-Т, Карг, Кон, Котл, Лен, Шенк) [КСГРС]; волог. *подна́xtанье*: «В деревне подпахтанье звали, а в колхозе – пахтой. Масло собьётся, а пахту выцедят» (К-Г; Баб, В-Уст, Тот; Ник) [КСГРС; СВГ 7: 106], *подна́xtа* (Нюкс) [СВГ 7: 106]; арх., мурман., олон., помор. *néxtанье*, арх. *néxtасно* (Пин) [СРНГ 26: 340, 341]. Слова *пахта* и *пахтанье* ‘сыворотка’ имеют устойчивые экспрессивные коннотации, обусловленные пустотой, низкой питательной ценностью сыворотки и ее большим количеством, ср. волог. *náxtа* ‘глупый человек, дурак’ (Сольвыч. у.) [СРНГ 25: 295], волог. *как па́xtанья* ‘о горьком, безутешном плаче’: «У ёй слез было – как пахтанья» (Гряз) [СВГ 7: 19], *замолчал – как пахтанья в рот набрал* [Даль 3: 26].

Обзор версий происхождения рус. *пахтать* приводит Р. В. Гайдамашко: «Традиционно исследователи возводят это лексическое гнездо к прибалтийско-финским этимонам, предлагая для сравнения разные данные, ср. фин. *raksu* ‘густой’, *pahtaa* ‘сгущать, давать свернуться’, *pyöhtää* ‘сбивать масло’⁵, карел.-олон. *pyöhtä* ‘то же’, *pyöhteä*, *pyöhtiä*, люд. *pyöhitä* ‘сбивать масло’, вепс. *pöht'imaid* ‘пахта’. Считается при этом, что лексемы с корнем *пахт-* отражают более древнюю основу **pöhtä-*, в которой долгий гласный первого слога **-ö-* на русской почве даёт *-а*» [Гайдамашко 2015: 39–40]. Формы с огласовкой *пехт-/нэхт-* встречаются преимущественно на территории Мурманской области, Архангельского Поморья и Пинеги и, возможно, являются отражением фонетики языка-источника: именно этот фонетический вариант отмечен в первой онежской фиксации 1676 г. – *пехтальница* ‘ручная маслобойка’ [СРЯ XI–XVII в. 2: 31], тогда как форма *пахтать* фиксируется с 1731 г. [БАС 15: 504]. Встречаемый в говорах форма *пахтус*, включающий прибалтийско-финский формант *-us*, оценивается С. А. Мызниковым как словообразовательный вариант, возникший в результате вторичного прибалтийско-финского влияния [Мызников 2019: 588–589].

С этой же основой в севернорусских говорах предположительно связана группа лексем с метеорологической семантикой: печор., карел. (рус.), том. *náxtа*, *náxtочка* ‘мягкий липкий

снег», «мелкий рассыпчатый снег, по которому трудно ездить»: «Твёрденькая пахточка навалит, ездить плохо» (Сев. Урал) [СРНГ 25: 297; СРГК 4: 415]. С. А. Мызников сопоставляет *пахта* в метеорологическом значении с коми *pakta* «холодный дождь», «замёрзшие испарения», однако с учетом фиксации формы на территории Карелии не исключает возникшего здесь метафорического переноса «остатки от сбитого масла» > «снежная слякоть» [Мызников 2019: 588]. Версию о том, что «*пахта* как метеорологический термин является результатом метафорического переноса на русской почве от соответствующего прибалтийско-финского заимствования» рассматривает как возможную и Р. В. Гайдамашко [Гайдамашко 2015: 40–41].

Учитывая устойчивый семантически переход, соотносящий вытопки от сала, сгустки масла и липкий снег, можно предложить этимологическое решение, например, для волог. *скалькаться* «сбиться (о масле из сметаны)»: «Жди, когда масло скалькается» (Белоз) [КСГРС], которое может быть сопоставлено с той же основой, что и волог. *калегá* «непогода, слякоть, мокрый снег» (Сольвыч.), арх. «снег с дождем» (Вил), волог., нижегор., сарат. *каляга* «дождливая погода, слякоть, мокрый снег», вероятно, связанных с фин. *kaljakka* «холодный», «скользящий, ледяной (о земле)» [Мызников 2019: 231]. Однако возможно и сопоставление с волог. *кальгá* «ухаб, выбоина на дороге», которое записано на территории, в том числе Вытегорского, Белозерского, Вашкинского районов [СГРС 5: 41; Мызников 2019: 236–237]. Семантический переход «комья (грязи)» → «комки сбившегося масла; комья каши, творога» также весьма устойчив, ср. диал. *глибки, кучки, чечули* (Гл. 4 § 3.7. Творог).

Обобщая сказанное о технологии приготовления масла, отметим, что севернорусская лексика сохранила память о практике замешивания масла из перетопленной сметаны, тогда как в более южных диалектах отражено интенсивное битье, взбивание свежей сметаны: если сливочное масло *били*, то «сметанное», топленое – *мешали*. Это противопоставление представлено достаточно системно, однако, как кажется, диалектная лексикография не всегда корректно его отражает: неточности в дефинициях, мешающие определить способ приготовления масла, могут возникать как при полевом сборе лексики, так и при ее словарной обработке. Наименования масла и процесса его приготовления в отличие от названий других молочных продуктов, представлены исконной и заимствованной лексикой, отражающей самый известный факт из истории маслоделия в России о заимствовании русскими у прибалтийских финнов технологии изготовления масла из свежих, неперетопленных сливок (ср. попавшие в литературный язык термины *пахта, пахтанье, пахтать*).

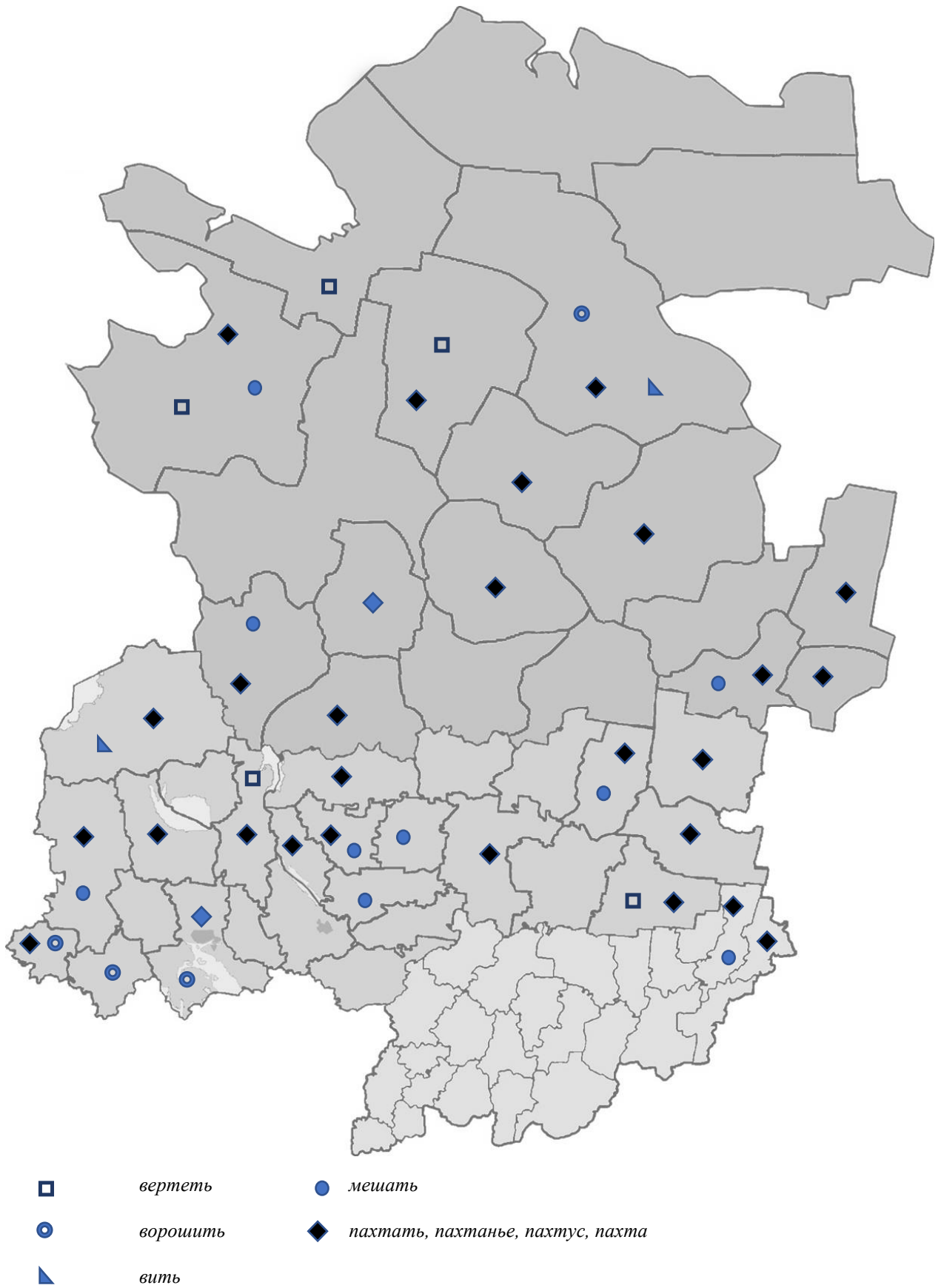


Рисунок 14 – Карта-схема «Мешать/взбивать (масло)»

Ритуальные практики. Все славяне знали способы приготовления масла: об архаичности этих технологий свидетельствуют многочисленные культурные коннотации, связанные с лексикой маслоделия. Сравнивая ритуалы, сопровождающие приготовление масла в разных славянских ареалах, заметим, что этнокультурная, символическая составляющая маслоделия (связанные с ним обряды, ритуальные практики, поверья) развита на Русском Севере гораздо меньше, чем, например, у поляков и чехов, которые окружали процесс приготовления масла большим количеством поверий, предписаний и запретов. Возможно, поскольку западные славяне сбивали масло из свежих сливок, вероятность неудачи при его приготовлении была гораздо выше, чем при приготовлении масла из топленой сметаны. Подробнее о культурной символике масла см. в Гл. 5. § 4.1. Масло.

3.9. Сыворожка, пахта

Жидкость, которая остается после сворачивания белкового сгустка в молочных продуктах и которую в современной общенародной традиции принято обозначать как *сыворожка*, в севернорусских говорах имела более дробную систему наименований: крестьяне номинативно разграничивали сыворожку из-под простокваши или творога; пахту, остающуюся после сбивания масла, и жидкость, выделяющуюся при его перетапливании.

Для обозначения сыворожки из-под творога в севернорусских говорах используются формы, родственные литер. *сыворожка*, которое является результатом метатезы изначального **syrovatъ* ‘связанный с сыром’ [Фасмер III: 817]. Фонетические изменения слова, по предположению П. Я. Черных, могли стать результатом сближения с *воротить* или *вода* [Черных 2: 221]. Севернорусские диалекты, в отличие от литературного языка, сохраняют исконный фонетический облик слова, ср. волог. *сы́рватка*, *сыро́ватка* (М-Реч, Сок, Сямж, Тарн, Тот) [СВГ 10: 177], нижнепечор. *сы́рватка*, *сы́рваточка*, *сы́рвутка* [СРНГ 43: 149], волог., карел. (рус.) *сы́роватка* [СРНГ 43: 158], арх. *сы́рватка* (Онеж) [КСГРС]. Вопрос о том, связано ли слово *сыворожка* непосредственно с *сыр* ‘творог’ или *сырой* ‘содержащий влагу’ не представляется праздным. Думается, и для самого слова *сыр* (**syръ*) можно восстановить этимологическую семантику ‘сырой; связанный с выделением влаги’ – так изначально могли называть простоквашу или несцеженный творог, образование которых сопровождается выделением жидкости, а затем и отжатый и ферментированный творог. Соответственно, и старшим значением диал. *сыворожка*, суффиксального образования от *сыр*, может быть не ‘имеющий отношение к сыру’, но ‘сыроватая, жидкая’.

Заметим, что связь с семантикой ‘водянистый, влажный’ прослеживается и в других диалектных наименованиях сыворожки, ср., например, арх. *жы́жа* ‘молочная сыворожка’ (В-Т, Карг, Пин, Холм) [АОС 14: 80], волог. *жы́день* ‘сыворожка из-под простокваши’ (Хар) [СВГ 2:

86–87], а также пск. *жидіть* ‘бродить, скисать’ [ПОС 10: 332]. Сочетание семантики ‘кислый’ и ‘сырой, влажный’ типично для многих этимологических гнезд, ср. продолжения праслав. **mъzg-* (волог. *омѡзгнутъ* ‘прокиснуть, скиснуть (о молоке)’, *омозглѣть* ‘отсыреть’ [КСГРС]), а также продолжения праслав. **kvas-/*kys-/*kyš-* (*кваситься, киснуть, кишеть*), старшим значением которого считается ‘мокнуть; делать влажным, мокрым; провоцировать брожение’ [ЕСУМ 2: 438; ЭСБМ 5: 7; БЕР 2: 390; SEJP 3: 468]. Значение ‘сырой, влажный’ подтверждается как русскими диалектными фактами, так и данными других славянских языков, ср. ряз., рост. *откисать (откиснуть)* ‘отмокать’ [СРНГ 24: 202–203], волог. *кислый* ‘намокший’ [СРНГ 13: 235], *кислый* арх., волог. ‘водянистый’, арх. ‘сырой, изгнивший (о дереве с плохой древесиной)’ [КСГРС], а также укр. *киснути* ‘долго мокнуть’ [Гринченко 4: 155], с.-х. *квасити* ‘мочить’, болг. *кваса* ‘мочить, смачивать; заквашивать (молоко)’ [ЭССЯ 13: 152], а также польск. диал. *kwasić* ‘о сырой, дождливой погоде’, *kisić* ‘идти (о мелком дожде)’ [KSGP].

Иные наименования молочной сыворотки на Русском Севере единичны: например, образованное от цветообозначения костром. *синюшник* ‘сыворотка из-под творога’ (Вох) [ЛКТЭ] мотивационно соотносится с наименованиями простокваши и снятого молока. Воплощение цветовой модели можно найти и в случаях дальнейшей семантической деривации, ср. волог. *цвѣлое паденье* ‘старая пахта’, ‘о человеке с бледно-голубоватой кожей (вялом, тощем человеке)’: «Паденье постоит, сделается сине-белого цвета, цвѣлое паденье-то. Теперь из городов внуков навезли – ну, цвѣлое паденье!» (К-Г) [КСГРС].

Специфичной для лексики Русского Севера становится идеограмма ‘жидкость и осадок, образующиеся при перетапливании сметаны, масла’, отражающая распространение технологии приготовления сливочного и/или топленого масла. Картографирование этой идеограммы в говорах Северо-Запада России представлено в [Мызников 2007: 312–315]: ориентация исследователя на ареальное представление субстратной лексики определило преобладание неисконных манифестаций (*пахта, рахта* и их фонетических и словообразовательных вариантов). Приводимые нами наименования существенно расширяют круг исконной лексики, которая связана с технологией приготовления масла из перетопленной сметаны.

К собственно славянским наименованиям пенки, осадка и жидкости, остающейся при топке масла, относятся арх. *варѣнец* ‘отходы при сбивании масла, пахта’ (Вил) [АОС 3: 46], волог. *отопенье* ‘жидкость, отходы при топке масла’: «Рахта – это от молока получают, когда масло топили, у нас называют отопенье» (Баб), волог. *отопины* (Кад) [КСГРС]; арх. *пена*: «Масло-то греем, а на дне отстой-то, ето пена» (Пин) [СРНГ 25: 336], *пенка* (Лен, Пин) [КСГРС], ср. арх. *пѣнное масло* ‘сбитое из сметаны масло или разогретое коровье масло’ (Холм) [СРНГ 25: 342], арх. *пѣнная шаньга* ‘шаньга, замешанная на простокваше и остатках от перетопки масла’

(Лен) [КСГРС]. В костромских говорах в значении ‘осадок в топленом масле, квасе’ используется сущ. *друг*: «Постояло масло – друг остался; или в квасе» (Окт) [ЛКТЭ], которое восходит к праслав. **druzgъ* в значении ‘мелкие, дробные предметы, куски, осколки’ [ЭССЯ 5: 133] (см. подробнее Гл. 4. § 4.1. Пиво и пивоварение)

Севернорусское *падёнье* ‘сыворотка, отходы при перетапливании или сбивании масла’: «Масло топишь – так паденье, а то, что мешаешь – подпахтанье, пахтус – это то, что сливается» (В-Уст; Ник; В-Т, Кон, Котл; Пав) [КСГРС; ЛКТЭ; СРНГ 25: 127], волог. *падёнок* (В-Важ), арх. *падёнки* (Котл) считается суффиксальным образованием от праслав. **pasti* – такую версию формулируют авторы ЭССЯ [ЭССЯ 40: 155]. Изоглосса формы *падёнье* охватывает центральные и восточные районы Вологодской области и северо-восток Костромской области, тогда как гораздо шире на Русском Севере представлены формы с начальным *по-* – *подёнье, подёние*¹⁶⁷: «Масло перетапливали мы, а сверху и снизу – подение» (Окт; Вох, Пав; Бел, Вож, Кир, К-Г, Ник, Сямж, Тот, У-Куб, Хар) [КСГРС; ЛКТЭ], волог. *подёнки* (К-Г) [КСГРС], а также начальным *о-*: волог. *одёнье* (К-Г, Ник) [КСГРС] и волог. *одёнки*: «Одёнки да пахтус одно и то же. Как истопят масло, пахтус и будет» (Кир) [СВГ 7: 19]. Это заставляет задуматься о вторичности сближения с **pasti*.

Форма *подёнье* может быть результатом межслоговой ассимиляции (*о – е > е – е*), которую претерпели формы *подонье*, восходящие к праслав. **dъnъ* (*дно*) и известные преимущественно на северо-западных территориях, в том числе в Новгородской, Псковской и Тверской областях, ср. твер., яросл. *подонки*, арх. *подонье* ‘осадок на дне при топлении сливочного масла’ (Шенк) [СРНГ 28: 119], арх., волог., пск., твер. *одонки* ‘отходы масла или сметаны при изготовлении топленого масла’ (Выт; Кадуй) [КСГРС; СРНГ 23: 60], арх. *одонье* ‘то же’ (Пин) [КСГРС; СРНГ 23: 62], а также арх., волог., новг., перм. *одонки* ‘остатки жидкой пищи, гуща на дне посуды’ [СРНГ 23: 60]. В русских говорах ареал форм типа *подёнье* и *одёнье* смещен на восток от зоны распространения форм *подонье* и *одонки*, охватывая не только районы Архангельской, Вологодской и Костромской областей, но волго-вятские говоры и говоры Сибири (иркут.) [СРНГ 28: 2]. Возможно, на этих северных территориях произошло взаимодействие фонетически близких, но генетически различных форм – *паденье* и *одонье*, результатом которого стало появление новых фонетических вариантов – *оденье* и *поденье*.

Если юго-восточные территории Русского Севера представляют преимущественно русскую архаическую лексику (здесь записаны *поденье, оденье, одонки, друг*), то в северо-западных районах фиксируются заимствованные лексемы. Распространенная на восточных территориях исконная лексема *падёнье* на междиалектном уровне противопоставлена северо-

¹⁶⁷ В то же время нельзя не задаться вопросом о корректности восстановления начального *по-* диалектологом-«полевиком».

западному *сакша* или *шакша*. На рассматриваемой нами территории формы *сáкша*, *сáкши*, *сáкшенье*, *сéкшенье*, *шокши́нье* ‘жидкость, оставшаяся после перетапливания масла’ [КСГРС]¹⁶⁸ встречаются в Вытегорском районе Вологодской области, но широкое распространение имеют на смежных новгородских и карельских территориях в форме *шáкша*, *шакши́нья* в значении как ‘жидкость, остающаяся при сбивании масла’, так и ‘ледяное крошево’: обзор значений, ареалов и этимологических связей слова представлен в [Мызников 2019: 901–902]. С. А. Мызников говорит о карельском влиянии и связи этой формы с *šakši* ливв. ‘остатки, шкварки от топленого масла’, карел. ‘осадок, отстой’, карел. сев. *sakka*, *šakka* ‘кофейная гуща’ [там же].

Слова *сáкша* или *шáкша* демонстрируют корреляцию значений ‘гуща, осадок в жидкости’ и ‘ледяное крошево’, регулярно встречаемую в семантике прибалтийско-финских заимствований, ср. арх. *шйлега* ‘снег и мелкий лед, плывущий по реке’, ‘вытопки, шкварки после перетопки сала’ [КСГРС], а также рассмотренную выше семантику диал. *пахта*. Учитывая, что слово *сáкша* или *шáкша* устойчиво употреблялось на данных территориях в пищевом и метеорологическом значениях, лексема *мáсло* ‘мелкий снег на реке перед ледоставом’: «Струя сперва масло понесет, а потом шугу» [СГРС 7: 245] в соседнем Вашкинском районе могла появиться как семантическая калька этого заимствования. Если опираться на данные СРНГ, то метафора «масло, сметана; осадок в масле» → «снег, лед на воде» встречается именно на северной территории: волог. *масло* снег на бревнах, подкладываемых под спускаемую в воду барку для лучшего ее скольжения (Никол. у.) [СРНГ 18: 13]; арх. *сметана* пошла ‘о реке, покрывшейся тонким слоем льда’ (Холм) [КСГРС]

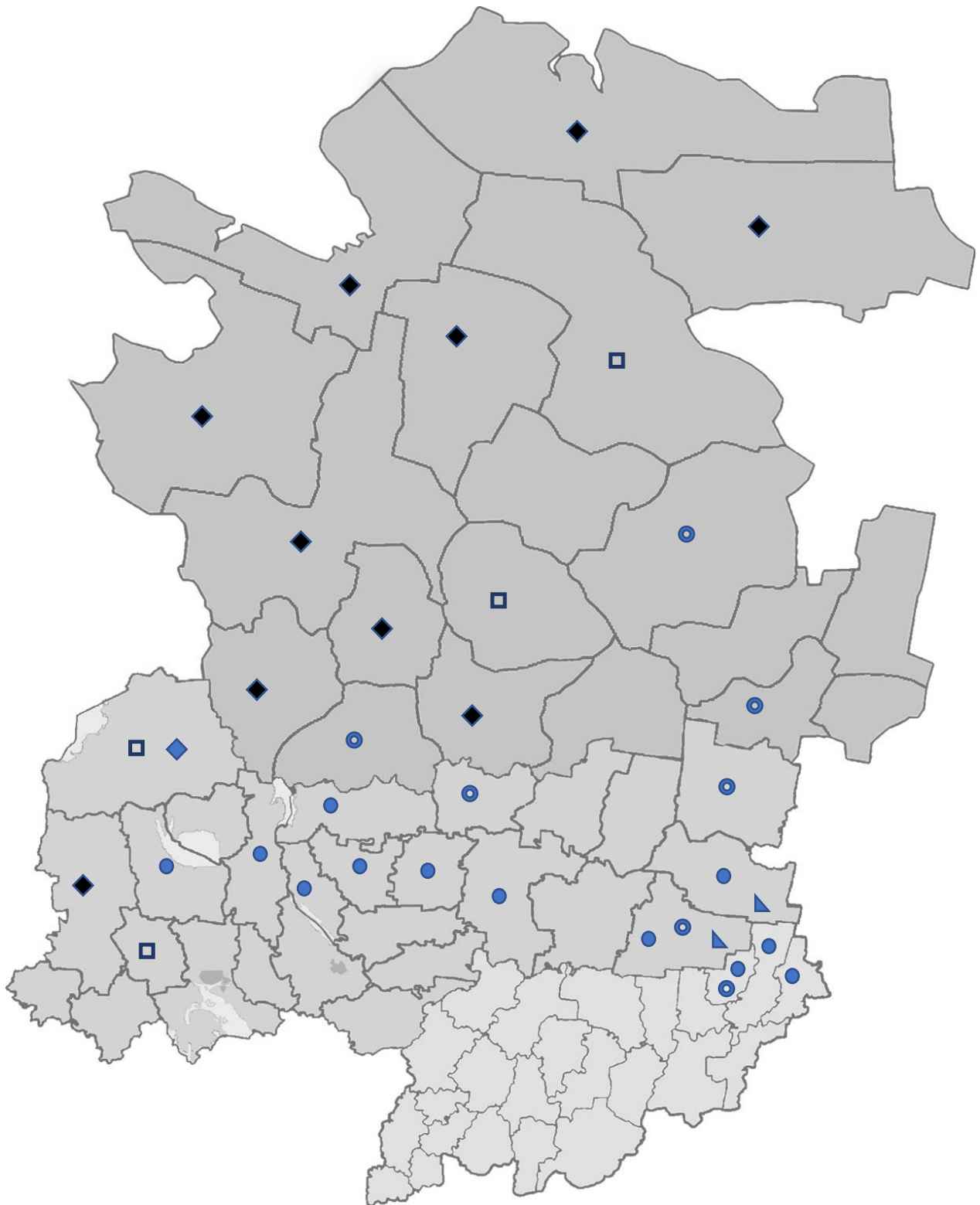
Прибалтийско-финское происхождение имеет арх., волог. *рáхта* ‘отходы при перетопке масла; осадок в топленом масле’: «Когда масло бьют, то пахта, а когда истопили, то рахта» (Баб; Вель, Кон, Нянд), волог. *рáхтанье* (Баб) [КСГРС]; арх., карел. (рус.) *рёкша* ‘то же’ (Карг, Онеж, Плес; Беломор, Кем, Пудож) [СРГК 5: 512], арх. *рякшá* (Плес), арх. *рóкша* ‘то же’: «Масло топят, сверху пеночку сливают, а внизу остаётся рокша» (Онеж; Карг, Кон, Леш, Мез, Нянд, Онеж, Плес, Прим, Холм) [КСГРС; АОС 10: 48]; «Мы зовем надвое: одонье и рокша» [СРНГ 35: 170], которое также встречается в значении арх., волог., олон. *рóкша* ‘осадок после вытапливания сала морских животных, рыбьего жира, свиного сала’ (Кир; Беломор, Кон, Онеж) [КСГРС; СРНГ 35: 170]. Дополнительного комментария требует арх. *рóнжа* (*рóньжа*) ‘остаток после перетопки масла’ (Прим) [КСГРС].

С. А. Мызников предлагает сопоставить все три формы *рáхта*, *рёкша* и *рóкша* с вепс. *rahtod* ‘вытопки от масла’, ливв. *ruahto* ‘творог’, карел. твер. *rahka* ‘творог’, и далее – фин. *rahka* ‘пот больного’, ‘пена на лошади’, ‘пена на кипящей воде, на поверхности браги, морском берегу’,

¹⁶⁸ Ср. волог. *сакшá* ‘подтаявший снег, мелкое ледяное крошево на реке’ (К-Г, Ник), ‘отходы при обмолоте клевера’ (Ник) [КСГРС].

‘осадок кваса’ [Мызников 2019: 657, 682]. Однако возможно и происхождение *ráхта* и *рóкша* из разных источников: если *ráхта* соотносится с карельскими и вепскими лексемами, то для диал. *рокша* есть вариант саамской этимологии, связывающей его с саам. патс. *ruxš^A* ‘грязь’ (версия Т. Итконена) или саам. *ruokse, ruoksa* ‘мох’ [там же: 682]. Последняя версия, предполагающая семантический перенос ‘мох’ > ‘осадок в вытопленном масле’, семантически выглядит вполне вероятной в свете предположения О. В. Вострикова о родстве *шакша* ‘остатки от вытопленного масла’ с *шакша* ‘мох на дереве’ [там же]. Таким образом, заимствованная лексика (*шакша, сакша, ракша, рокша, пахта* и пр.) оказывается встроенной в сложную сетку возможных семантических отношений с группами лексем со значением ‘влажный снег’, ‘лед на реке’, ‘мох’, ‘грязь’, что может стать темой отдельного исследования.

Судя по спектру значений, заимствования *ráхта, рóкша, сáкша, шакша* и др. не были связаны с заимствованием технологии приготовления масла. Поскольку прибалтийские финны употребляли сливочное масло исключительно в чистом, термически необработанном виде и не знали топленого масла, но при этом практиковали вытапливание животного жира (ср. арх. «Кто рокша назовёт, кто коча, картошку на ёй жарят» (Онеж) [КСГРС]), можно предполагать, что прибалтийско-финские заимствования в русских говорах явились результатом «приспособления» иноязычных наименований для обозначения внешне подобных объектов – растопленного животного жира и растопленного сливочного масла. Русские крестьяне могли перенять у прибалтийско-финских народов саму практику перетапливания жировых продуктов, но приспособили ее под свои нужды – стали перетапливать сметану и масло, чтобы увеличить срок их хранения. Может быть, этим стоит объяснять отсутствие топленого масла в украинской и белорусской кухне и его распространенность в русской.



- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| ● <i>поденьє</i> | □ <i>одонки, одонъє</i> |
| ● <i>паденьє</i> | ▲ <i>оденьє</i> |
| ◆ <i>сакша, сакшенъє</i> | ◆ <i>рахта, рёкша, рокша</i> |

Рисунок 15 – Карта-схема «Жидкость и осадок, образующиеся при перетапливании сметаны, масла»

Названия молока и молочных продуктов составляют одну из самых обширных и подробно дифференцированных групп пищевой лексики, что обусловлено их ключевой ролью в рационе крестьян, сохранивших традиции молочного скотоводства. Рассмотренную группу составляют наименования молока (утреннее, вечернее, парное, уже остывшее, начинающее подкисать), молозива, кислого молока, простокваши, топленого молока, сыворотки и пахты, свежего сливочного и топленого масла и творога – как мягкого, так и более сухого, отжатого.

Лингвогеографический аспект исследования позволяет выявить важные изоглоссы и изопрагмы: например, вологодское *молодое молоко* ‘молоко, начинающее закисать’ противопоставлено архангельскому *свежее молоко* в том же значении; в Верхнем Поважье на пограничье Архангельской и Вологодской областей для обозначения топленого молока использовались продолжения гнезда **žariti* (*жареное молоко*), тогда как на северо-востоке Костромской области и пограничных районах Вологодской использовались дериваты корня **variti* (*вареник, вареное молоко*), на западе Архангельской области – в Онежском и Каргопольском районах – лексемы гнезда **pariti* (*пареное молоко*) и пр. Некоторые лексические лакуны обусловлены внеязыковыми, историко-экономическими факторами: например, отсутствие наименований снятого молока в Архангельской области и их фиксация в вологодских говорах (*обрата, обратное молоко*) связана с тем, что крестьяне Вологодской губернии, где было развито маслоделие, сдавали цельное молоко на маслозаводы, а пили только обезжиренное. Выделяет севернорусскую традицию и сохранившаяся здесь практика приготовления масла из перетопленной сметаны (арх. *греть* ‘топить масло’, арх. *таять* ‘топить (масло)’, волог. *вертеть* ‘взбивать масло’, арх., волог. *ворошить* ‘сбивать масло, перемешивая сметану’ и др.), практически не известная другим русским территориям и восточнославянским традициям.

Архаичность наименований молочных продуктов определила высокий процент этимологически темных слов, в том числе и изменившихся в результате народной этимологии или аттракции: *пестрокиша* ‘простокваша’, *промза* ‘начинающее скисать молоко’ *сера, сырь* ‘молозиво’, *бретик* ‘простокваша; снятое молоко’ и др. Так, история прил. *сырой*, входящего в состав обозначений свежего молока, простокваши, а на северных территориях – молозива, демонстрирует процесс вытеснения им более древних форм с корнем **sěr-*, называющих молозиво и продукты из него.

Большую часть наименований составляет исконная лексика, сохраняющая архаические семантические модели, реализованные и в других славянских языках (*молодое молоко* ‘начинающее закисать’, *кислое, квашеное молоко, садиться* ‘закисать’ и пр.). Архаичность наименований молочных продуктов позволяют уточнить историческую семантику некоторых общеславянских прилагательных в составе лексики пищи: *сырой* (‘некипяченный’, ‘связанный с

выделением влаги, сыворотки’), *пестрый* (‘голубовато-белый; подобный цвету простокваши’), *молодой* (‘свежий, не набравший крепость и плотность зрелой простокваши’), *пресный, свежий* (‘только что скисший; только что приготовленный’).

Прибалтийско-финские по происхождению лексемы встречаются только в лексике, связанной с производством масла и творога и свидетельствуют о заимствовании соответствующих практик приготовления – изготовления масла путем сбивания свежих сливок (*пахта, пахтанье, пахтус*) и, возможно, высушивания, творога для его сохранения. Наименования сыворотки *сакиша, рахта, рёкиша* отразили использование заимствованных наименований отходов, осадка при вытопке жира (эта практика была характерна для прибалтийско-финских народов) при обозначении осадка от перетапливания масла в русских говорах. Таким образом, возможно предполагать влияние прибалтийско-финской традиции вытапливания животного жира на распространение в севернорусской кухне практики вытапливать масло, не известной другим восточным славянам.

§ 4. Пиво, брага, самогон

Жители Русского Севера знали три основных типа алкогольных напитков – пиво, брагу и самогон (водку, *вино*). Изучение лексики, связанной с приготовлением и употреблением спиртных напитков, как кажется, особенно продуктивно в историко-филологическом ключе: с точки зрения источников ее происхождения и языковых влияний – в том числе не только внешних, иноязычных контактов, но и внутренних, например, проникновения арготической лексики в русские говоры, просторечий в литературный язык, книжных лексем в разговорную речь. При этом естественным образом возникает потребность проследить судьбу «слов и вещей»: сохранение или утрату традиционных способов приготовления напитков и их названий, а также возникновение новых наименований в связи с появлением новых хмельных напитков и их переходом из одной субкультуры или субъязыка в другой культурно-языковой слой. Подобные заимствования отразили многие социально-демографические и экономические изменения: влияние на состав наименований хмельных напитков на Русском Севере оказали государственные запреты на продажу алкоголя, контакты с жителями более южных территорий, особенности производства или поставок нелегального алкоголя, межэтнические контакты с финно-угорскими и тюркскими народами.

Рассмотрение названий хмельных напитков стоит начать с терминологии пивоварения, представленной в основном исконнорусскими единицами, затем выявить особенности наименований браги и отраженную в них историю и культуру «бражничества», завершив обзор

лексикой самогонварения¹⁶⁹ и наименованиями крепких напитков, употребление которых распространилось на Русском Севере преимущественно в XX в. (как отмечается в исторических исследованиях, водка долгое время «не имела широкого распространения на Русском Севере, поэтому даже у зажиточных крестьян на свадьбе гостям могли подавать только по две-три рюмки водки» [Андреева 2006: 105]).

4.1. Пиво и пивоварение

В традиционной севернорусской культуре пиво было самым распространенным хмельным напитком: к семейным и церковным праздникам его готовили в таком количестве, чтобы хватило напоить всю деревенскую общину. Вокруг варки пива сформировалась своя традиция: сложилась строгая рецептура и правила употребления пива, закрепились его обрядовая роль. Пиво и его приготовление стали не только частью народной кулинарии, но ритуалом, приуроченным к важным событиям жизни крестьянина. Объем варки пива обычно зависел от состоятельности хозяина и масштабов торжества, но никогда не был меньше двух-трех ведер, а порой достигал 20–30 ведер. Употребление пива связывалось с понятиями о гостеприимстве и дружестве: коллективно пиво варили ко всем крупным календарным и сельскохозяйственным праздникам, на домашних и семейных торжествах пиво было обязательной частью угощения.

Пивоварение на Русском Севере не раз становилось предметом этнографических исследований (см. работы Т. Б. Андреевой [2001; 2004; 2006¹⁷⁰; 2017], Т. А. Ворониной [2002], А. А. Желтова [2008]), которые показали его специфичность относительно других регионов России, в частности, соседних среднерусских областей: «Домашнее пиво варили здесь повсеместно, и, возможно, это единственный регион, где эта традиция сохраняется до сих пор» [Андреева 2001: 73]. Этнограф А. А. Желтов отмечает, что «к области традиционного пивоварения можно отнести только северные и отчасти центральные районы России, тогда как к югу от Оки и на западных окраинах оно было неизвестно» [Желтов 2008: 230]. Действительно, на Русском Севере пивоварение было распространено вплоть до последнего времени и стало утрачиваться лишь с упадком колхозов, в 60-70-е гг. XX в., когда прервалась традиция коллективной варки пива к крупным сельскохозяйственным праздникам.

Пивоварение на северных территориях является архаичной практикой, а связанные с ней документальные свидетельства говорят о том, что терминология пивоварения была хорошо известна еще в древнерусском языке: например, «в XVI в. пиво различали по виду зерна, из

¹⁶⁹ Помимо пива, традиционно праздничным напитком было *вино*: волог. *Пиво не в диво – лишь бы вино-то было* [СРНГ 8: 50], под которым на Русском Севере подразумевали *хлебное вино*, вид самогона. Культурные и языковые коннотации вина могут стать темой самостоятельного исследования, и в данной работе не рассматриваются.

¹⁷⁰ Диссертация Т. Б. Андреевой «Традиции сельского пивоварения на Русском Севере в XIX — начале XXI в.» [Андреева 2006] – наиболее полное исследование севернорусского пивоварения в историко-этнографическом ключе.

которого оно сварено – “ячное, овсяное или ржаное”; по способу приготовления – “поддельное”, “немецкое”, “приварное” (легкое, слабоалкогольное), пиво “простое” или “обычно”, пиво “сычено” (возможно, разведенное водой); по времени изготовления – “мартовское” пиво» [Андреева 2006: 25]. До сих пор в говорах Архангельской и Вологодской областей, а также на северо-востоке Костромской области (в северной части Шарьинского района, Вохомском, Октябрьском, Павинском районах, ранее относившихся к Вологодской области) лексика пивоварения представлена довольно широко и достаточно легко собирается в ходе полевых исследований. Каждый представитель старшего поколения крестьян в свое время участвовал в варке пива – или активно, или пассивно, наблюдая за действиями пивоваров. Навыки домашнего пивоварения сохраняются здесь до сих пор так же, как и связанные с пивоварением лексика, фольклор и культурные практики.

Варка пива включала несколько этапов, требовала специальной утвари и знания технологии приготовления. В материалах «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева по Череповецкому уезду Новгородской губернии процесс варки пива кратко описывается следующим образом: «Кроме того, крестьяне готовят дома пиво. Для пива также варится из солода сусло; в горшке, в котором варится сусло, сделана около дна маленькая дырочка. Эта дырочка при варке затыкается. Когда сусло готово, то эта дырочка оттыкается, и сусло спускают из горшка в бочонок. Затем в бочонок с суслом кладут хмель, дадут хорошенько выходить и пиво готово. Варкой пива обыкновенно занимаются сами мужики» [РК 7/2: 563], см. также подробно о приготовлении пива в Никольском уезде [РК 5/3: 114]. Относительная сложность приготовления пива и дороговизна компонентов (зерна) способствовали тому, что пиво не стало повседневным напитком и сохранило ритуальную роль: волог. «Вино и пиво не составляет обыденного напитка, а пьют крестьяне только в большие праздники, или случайно, например, на именинах, на свадьбе, в городе, когда случается там бывать, на помочах и прочее. Вино пьют чаще, а пиво реже, только на деревенских праздниках» (Череп. у.) [РК 7/2: 564].

Сложность и большие объемы варки повлияли на то, что к особо крупным торжествам (например, престольные праздники, свадьба) крестьяне предпочитали не варить пиво дома, но заказывали его на пивоварнях или пивоварам, ср. арх., волог. *váréc* ‘пивовар’ (Белом, Карг; Кир) [СРНГ 4: 51], помор. *пиво́в́арыш* ‘пивовар’ [Дуров 2011: 298], волог., костром. *пиво́в́арничать* ‘варить пиво’, олон. ‘заниматься пивоварением (как ремеслом)’: *По три годы Добрынюшка столярничал, / По три годы да пиво́в́арничал* 1847 (Пудож) [СРНГ 27: 19], волог. *повáренное пиво* ‘пиво, сваренное на пивоварне’ (Ник. у.) [РК 5/3: 24] и др. Для варки большого количества пива выделялось отдельное помещение – *повáрня* (Ник. у.) [там же: 114] или, что делалось чаще, выбиралось место на берегу озера или реки, которое также называлось *повáрня* (арх., волог.) [СРНГ 27: 222]. Соответственно, лексика пивоварения включала как собственно диалектные

лексемы широкого употребления, так и специальные, профессиональные единицы. Например, в документе 1817 г. «Устав о питейном сборе» определяются четыре «сорта пива, которые разрешалось варить на пивоварнях: русское крепкое, полпиво легкое, пиво “на манер английского” и портер» [Андреева 2006: 29]. Большая часть этих слов в живой диалектной речи не записана, однако, например, встречается в фольклорных текстах, ср. волог., новг. *пóлпивце: Я не мед пила / Да не полпивце* (Тихв) [СРНГ 29: 131].

Приготовление пива в большом объеме регулировалась государством: «частным лицам разрешалось варить пиво до четырех раз в год к церковным и семейным праздникам» [Терновская, Толстой 1995: 256]. Законом 1893 г. «были определены события, к которым в сельской местности разрешалось варить пиво “в котлах” – “для храмовых и местных сельских праздников, для свадеб и для так называемых помочей во время полевых работ”» [Андреева 2006: 10]. Именно поэтому, вероятно, в Вологодской области различались *пирущие* и *гулящие* праздники. К первым обязательно готовилось пиво или другая выпивка – это были законодательно установленные братчины, а на *гулящие* только «гуляли», а застолье не устраивалось: «Раньше-то всякие праздники были, пирушчье да гуляшчье. Спожин-то день раньше был пирушчий, и пива варили, а топеричи уж это гуляшчье» (Сямж) [СВГ 8: 34]; «Бывали пирущие праздники, дак много пива делали. Раньше пирущие праздники были, женщины туда не ходили» (Тот) [СВГ 7: 60].

Важная обрядовая роль пива, регулярность его приготовления и участие в этом процессе практически каждого взрослого крестьянина определили количественную и качественную полноту лексики пивоварения. Условно ее можно разделить на несколько крупных тематических подгрупп: 1. Общая характеристика процесса пивоварения. 2. Приготовление солода, сусла. 3. Брожение пива: закваска, процесс брожения, пена на пиве. 4. Сливы пива. 5. Осадок в пиве. 6. Неудачно сваренное пиво. Следуя выделенным идеограммам, постараемся представить базовый словник пивоварения на Русском Севере, выявить характерные семантико-мотивационные модели, а также обозначить культурно-языковые параллели и скрытые за ними народные представления.

1. Общая характеристика процесса пивоварения, утварь для варки пива. Существовало две традиции варки пива: дома, в печи – и на улице, в больших чанах. По мнению историков, указанные способы приготовления пива восходят к разным культурным традициям. В а р к а п и в а в н е д о м а, обычно у реки, предполагавшая, что разведенное с водой сусли нагревали, помещая в него раскаленные камни, – считается древнейшим специфически северным способом пивоварения, характерным для «автохтонного финно-угорского населения Русского Севера» [Желтов 2008: 231]. Несмотря на то, что наличие

у финно-угорского населения настоящего пива ставится под сомнение, вполне возможно, что еще задолго до появления пива таким образом готовилась брага [там же].

Использование горячих камней прибалтийскими финнами не ограничивалось пивоварением. Так, у вепсов еще относительно недавно бытовала традиция нагревать воду в бане, кипятить белье и готовить пищу горячими камнями, что отражено в вепсской лексике (см. примеры в [СВЯ: 49, 182, 186, 255])¹⁷¹. Вепские истоки имеет лексическая дифференциация типов камней, отмеченная в Бабаевском районе Вологодской области: *ржаной камень* ‘камень темного или темно-синего цвета, который убирали с полей в груды и которым грели воду в банях по-черному’, *житный камень* ‘камень светло-коричневого ли синеватого цвета’ и *пшеничный камень* ‘камень светло-желтого цвета’: «Ржаной камень по-вепски ругишкиви, пшеничный – нижукиви, житный – озрикиви. При наших предках эти камни уже были в камелках» [КСГРС]. Подобные номинации, действительно, известны вепсскому языку, ср. *rugiškivi* ‘серый камень’ при *rugič* ‘рожь’ [СВЯ: 483], *ozřikkivi* ‘рапакиви (гранит)’ при *ozr* ‘ячмень’ [СВЯ: 385] и, очевидно, *nižukivi* (в СВЯ не зафиксировано) при *nižu* ‘пшеница’ [СВЯ: 362]. Различение камней, основанное на их цвете (*ржаной* как самый темный, *пшеничный* как самый светлый и *житный*, т.е. «ячменный», – сероватый) было важно в бытовых практиках, поскольку для нагревания использовались, очевидно, более прочные, устойчивые к растрескиванию «ржаные» и «житные» камни: «Ржаной камень синий. Раньше ржаной камень да житной – грели воду. Они похожи друг на друга. Пойдешь камня собирать, так выбираешь» [КСГРС]. Аналогично с помощью камней готовили солод и кисели народы коми, предпочитая, однако, светлые камни, «использование камней синего цвета не допускалось, т. к. они “горчат”» [Чудова 2009: 43]

Финно-угорский способ варки раскаленными камнями использовался русскими крестьянами для приготовления пива и мучных киселей (см. также Гл. 6. § 3.2. Кисель). В говорах юго-востока Вологодской области такой способ приготовления жидкой пищи или пива назывался *пожог*: ср. *пожог* ‘костер для варки пива’, ‘раскаленные камни’: «Пожог разводят, когда пиво варят. На пожоге камни – груды садят. Опускают в большие чаны» (Ник; Вох) [КСГРС; ЛКТЭ; РК 5/3: 114; СРНГ 28: 322, 332], волог. *сделать пожог, поджечь бабку* ‘нагреть камни для кипячения сусла’ [Андреева, 2006: 12], *пожог садить* или *груды садить* ‘опускать раскаленные камни в какую-л. жидкую пищу (пиво, кисель) при варке’; ‘устроить костер в камнях (для варки пива, топки овина)’ (К-Г) [КСГРС]. Многие запреты и предписания, сопровождавшие приготовление пива, были направлены на то, чтобы сохранить мир в общине. Строго регламентировалось поведение у пивного костра: и в Архангельской, и в Вологодской областях

¹⁷¹ С помощью горячих камней также готовили пареную репу, см. подробнее Гл. 2. § 1.4.

верили, что, если пошевелить угли, когда варят пиво, «обязательно будут пировать этим пивом, могут разодраться» (Ник; К-Г, Ньюкс) [КСГРС; НТКВО 1: 60].

В силу широкого распространения «уличного» пивоварения, варка пива становится устойчивой метафорой в метеорологии, ср. волог. *утопленник пиво варит* ‘дождь при солнце’ (В-Важ) [КСГРС], костром. *зайцы пиво варят* ‘о тумане’: «Туман расстилается – ну, скажем, зайцы пиво варят» (Вох) [ЛКТЭ], арх. *пиво варится* ‘о тумане’: «Дымка белая по утрам – пиво-то варится» (Лен) [КСГРС]. Образ тумана, вызванного варкой пива, может быть связан с тем, что пиво чаще всего варили ближе к берегу реки, где летом и осенью обычны туманы; кроме того, при варке обязательно курится, парится и само пиво.

Приготовление «корчажного» пива в печи было собственно русской традицией и имело «основной район бытования на Верхней Волге и к югу от нее в Центральной России, на Севере получило распространение в области, где отмечают древнее расселение ростово-суздальских переселенцев» [Желтов 2008: 232]. Согласно этнографическим наблюдениям, изначально способы приготовления пива путем варки в печи и нагревания горячими камнями имели культурно-географическое, а не функциональное разграничение: позднее первый из них стал использоваться при приготовлении небольшого количества пива в домашних условиях, второй – для коллективной варки большого количества пива [там же: 231–232].

На лексическом уровне различие способов приготовления пива закрепилось в противопоставлении наименований:

– *большое пиво* ‘приготовление пива на улице в большом котле’ – *маленькое пиво* ‘приготовление пива дома в печи’ (волог.: Кадн. у.) [СРНГ 27: 18];

– *тишанное пиво* – *корчажное пиво* (волог., костром.). Подобная лексическая оппозиция встречается на юго-восточных территориях бывшей Вологодской губернии. Пиво, приготовленное дома в корчагах, в Костромской области называлось *корчаговое, корчажное, кочеражное, кочеряжное пиво* (Вох, Окт, Пав) [ЛКТЭ]. Ему противопоставлялось *тишанное, тишанное, шанное пиво* (Окт, Пав), которое варили на улице в больших котлах – *чанах*, для чего крестьяне обычно объединялись несколькими дворами или всей деревней: «Как кончали жать колхозом, дак пили неделями, пиво шанное варили, в котлах больших, а дома пиво только корчагой делали» (Окт) [ЛКТЭ]¹⁷². Дифференциация двух видов пива через разграничение емкостей для их приготовления довольно типично¹⁷³: в Сольвычегодском уезде пиво варили

¹⁷² Традиция приготовления пива в большом «тишане» хорошо описана в этнографических источниках, см. о пивоварении в Никольском у.: [РК 5/3: 24–25]

¹⁷³ Для варки пива предназначалась специальная посуда, функции которой могли напрямую отражаться в названиях: волог. *бражник* ‘кадка для варки пива’ (Тот), волог. *пивоход* ‘деревянный чан для заквашивания пива’ (В-Важ), волог. *пивник* ‘горшок с отверстием в нижней части для слива пива’ (Бел, Кир, М-Реч, Чер) [КСГРС].

дома – на *квасниках*, т. е. в большом горшке, и на улице – в *кадках*, *кадках-пивоарках* или *пивоарницах* [КСГРС; РК 5/3: 614].

– *стыровое пиво – печное пиво* (арх., волог.). В юго-западных районах Вологодской области пиво, которое варили на улице в больших кадках с помощью горячих камней, называли *стыровое пиво* (Чаг, Устюж) [КСГРС], а соответствующий способ варки – *стыром* (*варить пиво стыром*): «Каменья на пожоге разогреем, потом стыром варили пиво» (Устюж) [КСГРС; СРНГ 42: 119]. Данные наименования, соотносимые с диал. *стыр*, *стырь* ‘деревянная пробка, колышек’ (арх., волог.) [КСГРС; СРНГ 42: 116], отражают практику затыкать отверстие для слива пива деревянным штырем¹⁷⁴.

Наименование *печное пиво*, *печник* как обозначение пива, сваренного в печи, встречается преимущественно в вологодских и архангельских говорах, а также на территории бывшей Нижегородской губернии, ср. арх. *печник*, волог. *печники*, волог. *печное пиво*: «Печное пиво в печке делают, а стыровое камнями варят» (Устюж) [КСГРС; РК 5/3: 24; СРНГ 27: 8], волог. *печником* ‘варка пива дома, с помощью печи’: «Печником меньше варили, чаще на улице. Печником-то варят некоторые дома» (Тот) [КСГРС]. Проникновение этой практики на Русский Север и соответствующих ей названий могло быть связано с ростово-суздальской колонизацией. В Нижегородской губернии «печник» даже служил мерой пива, вмещающегося в печь за один раз: «Мерою для пива служит печник; печь вмещает от 6 до 12 корчаг, а в корчаге два водоносные ведра» [СРНГ 27: 8].

Отраженное в говорах устойчивое лексическое противопоставление двух способов приготовления пива, вероятно, возникло на пограничных территориях, где столкнулись две культурные традиции – ростово-суздальская или новгородская, возможно, сформировавшаяся под влиянием прибалтийско-финской.

2. Приготовление солода, сусла. На первом этапе варки из солода готовили сусло для будущего пива. Для этого чаще всего использовали ячменное, ржаное, реже – овсяное зерно: «В Архангельской и Олонецкой губерниях солод делали из ячменя. В Вологодской и Новгородской солод получали из ржи, но чаще брали в равных количествах рожь, ячмень и овес; в северной части Костромской губернии солод делали из ржи и овса» [Андреева, 2006: 11]¹⁷⁵. Чтобы получить сладковатый на вкус солод, рожь, ячмень или овес заранее проращивали, затем сушили и мололи, ср. арх., волог. *роща* ‘солод для приготовления пива’ (В-Т, Котл, Леш, Прим, Холм; М-Реч, Ник), волог. *суровец* ‘овес, намолотый для приготовления

¹⁷⁴ В соседнем Пестовском р-не Новгородской обл. большая кадка для варки пива так и называлась *стырник* (*стыровик*): «Кадка с дыркой — стырник, а в дырку гвоздь деревянный, называется стыр» [СРНГ 42: 118].

¹⁷⁵ Иногда сусло готовили из можжевельных ягод, получая *деревянное пиво* (Череп. у.) [Герасимов 1898: 394].

сусла' (Чар) [КСГРС]¹⁷⁶. Затем – заваривали кипятком и выстаивали, что называлось *засолодiть* (костром.: Пав): для поддержания температуры в кадку с солодом и водой или ставили в печь, или подкладывали в нее раскаленные камни.

Приготовленное сусло или заквашивали для получения пива, или употребляли как добавку к пище или самостоятельный напиток – арх., костром. *су́лой* (Карг; Окт) [ЛКТЭ; СРНГ 42: 223], костром. *су́лей* (Пав) [ЛКТЭ], арх., волог. *су́сло* (Вож, Хар; В-Т, Вин, Леш, Пин, Плес), волог. *скакунóк*: «Девки, давайте скакунка, несите ягод» (Выт) [КСГРС], волог. *трезвое пиво* 'пивное сусло без добавления дрожжей, которое давали пить детям' (Тот) [КСГРС]. Сладковатое сусло, не имевшее крепости, было не только лакомством, которым угощали даже девушек и детей, но и ритуальным блюдом на свадьбе (волог. «Солода всегда к свадьбе варили» (Нюкс) [КСГРС]) или жатве (костром.) [КЛАРНГ].

Архангельское название неперебродившего пива *мо́лодо* (Карг) [СРНГ 18: 226] отражает характерную для гнезда *молод-* семантику 'незрелый, не готовый' (подробнее см. в разделе «Пена на пиве»). Быстрым способом, без длительного брожения, в печи готовилось *верховóе пиво* (волог., костром.), которое не бродило и сливалось сразу с солода: волог. «Верховое пиво на скорую руку: разболтаешь мучки, солодяночки, выпреешь, станет красное, сверху устоится, сольешь – верховое пиво» (Устюж; Окт) [СГРС 2: 70–71; ЛКТЭ]. В Вологодской области сладковатое пиво без хмеля, называли *дрожженiк* (Шексн) [КСГРС], *дрожжевичóк*, *дрожженичóк* (Кир; Чер, Шексн) [СВГ 2: 57; СРГК 2: 3].

3. Б р о ж е н и е п и в а . В качестве основы для закваски, которую вместе с хмелем помещали в разбавленное водой сусло, использовали пивной осадок – *мел* (волог. шир. распр., костром.): «У нас мел был, как дрожжи. Перебродит пиво с хмелем, и на дне остается пивной мел. Мел заливают, чтобы пиво ходило, – навеселиваешь» (Окт) [ЛКТЭ; СВГ 4: 80; СРНГ 18: 95] или волог. *су́лой* (Шексн) [СРНГ 42: 223], т. е. то, что осталось после *слива* пива (основа **li-/*loi-* с префиксацией *су-*). Закваска или дрожжи, которыми заквашивалось пиво, назывались костром. *мастер* (Окт, Пав) [ЛКТЭ], волог. *навесёлка* (Тот) [КСГРС], арх., волог. *нажiвка* [СРНГ 19: 248], волог. *наквiса* (Тот) [КСГРС], волог. *солодёлка* (Вож) [СВГ 10: 73], волог. *ход* (В-Уст, К-Г) [КСГРС].

Названия пивной закваски с корнем *голов-* (волог. *головка* (Бабуш, В-Уст, Ник, Нюкс) [СГРС 3: 77], арх., волог. *при́головок* (К-Г, Ник, Тот) [КСГРС; СРНГ 31: 167], волог., костром. *при́зголовок* (Ник; Пав) [КСГРС; ЛКТЭ; СРНГ 31: 224]) могли быть изначально связаны с наименованием *головок* хмеля, ее обязательного компонента, ср. калуж. *при́головки хмеля*: «Делаешь дрожжи с приголовков хмеля» [СРНГ 31: 167]. Впоследствии их мотивация была

¹⁷⁶ Волог. *суровец* 'овес, намолотый для приготовления сусла', возможно, стоит сопоставить с рус. *суровый* или *сырой*.

переосмыслена в связи с сущ. *голова* ‘что-л. главное, отборное’, ‘начало, источник’ (см. значения диал. *головка* в [СРНГ 6: 306]), т. е. источник последующего брожения, концентрат.

Процесс брожения. Большинство обозначений процесса брожения пива восходят к глаголам движения, представляя ферментацию как «движение» и «жизнь» продукта или напитка: волог., костром. *гулять*: «Пиво ходит дня два-три, гуляет, его навеселят, мастер спустят» (Вох; Тот), арх., волог., костром. *ходить*¹⁷⁷: «Не проглядеть пиво надо, если переходит, невкусное будет, лучше, чтоб не доходило. Когда стоит – ходит пиво. Всегда человек там стоит, а то пиво так расходуется, так и сорвет и веревку» (Окт; Вох; Вель, Вин, Холм; К-Г, Сольвыч. у., Сямж, Тот, Устюж) [КСГРС; ЛКТЭ; СРНГ 51: 71–72]: волог. *шевелить* ‘бродить (о пиве)’ [КСГРС], ср. общенар. *бродить* ‘заквашиваться’ (от *бродить* ‘ходить’). Устоявшейся в языке связью обозначений процесса ферментации пива с мотивом движения, перемещения могла объясняться рекомендация во время брожения пива приговаривать *В куте двери, в куте двери* [там же], побуждая пиво «идти к дверям», т. е. бродить.

Преимущественно в восточных и северо-восточных районах Архангельской области в значении ‘находиться в состоянии ферментации, брожения’ употребляется глагол *жить*: (Вил, Вин, В-Т, Котл, Леш, Мез, Уст; Тарн) [КСГРС; СВГ 2: 89; СГРС 3: 377]. Архангельское *живить* ‘заквашивать’ (Вин, Уст) [СГРС 3: 362], арх., волог. *наживка* ‘закваска’ [СРНГ 19: 248] позволяют восстановить значение вологодского *наживник*, которое в Словаре русских народных говоров приводится без толкования: *Есть ли у вас у ворот придворники, / У стола пристольники, / У пива наживники* (свадебный приговор) [там же: 268]. Предположительно, это ‘пивовар; тот, кто заквашивает пиво’.

Лексика пивоварения нередко встраивается в широкий культурный контекст или даже его генерирует. Так, регулярное употребление в восточных районах Русского Севера глагола *навеселивать, навеселить* ‘заквасить пиво’ (Вель; В-Важ, Тот; Окт, Пав) [КСГРС; ЛКТЭ; СРНГ 19: 160] и устойчивые ассоциации брожения напитка с состоянием эмоционального возбуждения породили ряд ритуальных практик. На Вологодчине считалось, чтобы пиво получилось крепким, «веселящим», опуская закваску, следовало веселиться, ходить с песнями и плясать вокруг чана: «Мел заливают, чтобы пиво ходило, навеселиваешь, чтобы весело ходило» (Пав) [ЛКТЭ]; «Призголовок отпускают, пляшут, чтоб весёлое было» (Ник) [КСГРС].

В лексике пивоварения, связанной с этапом заквашивания пивом, отчетливо прослеживается гендерный или матримониальный код. Обычно варка пива была исключительно мужским делом, а женщины участвовали только в заквашивании пива «приголовком». Хозяйка, топая и приплясывая, выливая закваску в чан с пивом со словами: «Ну, давай, мужики, штобы

¹⁷⁷ Отсюда такие названия емкостей для варки пива, как волог. шир. распр. *ходовик*, волог. *ходарь* (Устюж), *ходник* (Кад) [КСГРС].

пиво у меня было хорошее!» (Нюкс) [НТКВО 1: 60], волог. *Пусть пьеняе, / Вот, вот, вот! / Бабы, пляшите, / Бабы, топайте!* (Нюкс) [там же: 60, 61, 77]. Опуская закваску, говорили, что пиво *женят* (Нюкс) [там же: 60]. В то же время образы бурлящего пива с подъемом пены определили его мужскую символику и использование мужских атрибутов для стимулирования брожения: так, жители Никольского района Вологодской губернии, если пиво не ходило, брали мужские штаны и, обходя емкость с пивом, хлестали ими и приговаривали: *Как у (имя) стоит, так бы у меня пиво ходило* [КСГРС]. Для того чтобы пиво было крепче, закваску выливали с крепким словом – «с матом» [Андреева 2001: 81], приплясывали и пели «пивные» песни: волог. *Пиво пьяное, весёлое хозяин наварил. / Потихонечку с весёлышком помешивал ходил* (Ник) [КСГРС].

Типичным было противопоставление крепкого и более слабого пива через гендерный код. Крепкое пиво называли *мужское пиво* (арх.) [СРНГ 18: 335], более слабое – *женское пиво* (арх.: Холм) [СРНГ 27: 18], арх., волог. *бабье пиво*: «Бабье пиво аккурат, что постное масло»; «В бабьем пиве всего несколько градусов, а у бабы глаза на лоб» (Белоз) [АОС 1: 78; СГРС 1: 34], волог. *бабонька* ‘пиво, разведенное водой’: «Всего-то бабоньки напиуся; бабонька – коуды пиво женили, вот и бабонька стала» (Белоз) [СГРС 1: 32]. Эти обозначения отражали, с одной стороны, гендерные вкусовые предпочтения, с другой, меньшую вкусовую ценность, слабость недобродившего пива. В некоторых районах для женщин и девушек готовили слабоалкогольный *дрожженик*: «Если без хмеля делали, так это назывался дрожженик. Это для молодых девушек, для женщин» (волог.: Шексн) [КСГРС].

Брожение пива обычно длилось два-три дня – от его продолжительности зависел вкус напитка: через сутки получалось сладкое, не очень крепкое пиво; на второй-третий день брожение завершалось (пиво *уходилось*, *уломалось* (Сямж) [СВГ 2: 61]) и пиво набирало наибольшую крепость и вкус. Пиво, которое стояло дольше, т. е. *переходило*, получалось кислым. В Архангельской и Вологодской областях готовили и особо крепкое, густое пиво, переваренное с хмелем два раза – арх. *двоевар* (Кон, Шенк), арх., волог. *двоевара* (Уст; В-Важ): «Варим-варим, а потом ещё переварим с хмелем, вот и двоевара» (Уст), волог. *двоеварное пиво* [АОС 10: 310; СГРС 3: 179; СРНГ 7: 286]. Такое пиво считалось особо вкусным и ценилось выше других спиртных напитков: *Хорошая двоевара лучше винного анбара* [СРНГ 7: 286].

Пена на пиве. На пену как важный признак ферментации пива указывают костром. *цвет*¹⁷⁸ ‘пивная пена’ (Вох) [ЛКТЭ] и архангельское и вологодское *мóлоди*, *мóлодь* [КСГРС; СРГК 3: 248; СРНГ 18: 230], продолжающие этимологическое значение слав. **mold-* ‘недавно приготовленный, незрелый, еще не готовый; нестабильный, меняющийся’¹⁷⁹, ср.

¹⁷⁸ Ср. семантику других лексем гнезда **květ-*, которые «устойчиво связываются с представлением о “пике” жизни, полноте жизненных сил и производительных способностей человека» [Толстая 2008: 125].

¹⁷⁹ Подробнее о семантике *молод-* см.: [Куркина 1983; Пьянкова 2008: 92, 179; Цейтлин 1973].

волог. *молодiстый* ‘содержащий большое количество алкоголя (о пиве)’ [СРГК 3: 248], влад. *молодiться* ‘покрываться свежей молодой пеной (о пиве)’ [СРНГ 18: 224], *молодой квас, пиво* «неубродившее» [Даль 2: 332].

Нередки шуточные метафорические обозначения, обыгрывающие объем и форму пены: арх. *бабка на пиве насела, бабка выскочила, бабку выбросит* (Вель, Кон): «Как бабку выбросит, пиво будет подходяще, а если бабка не выскочила – пиво плохое» (Кон) [СГРС 1: 30], волог. *зайцем ходить* (Тот) [СВГ 11: 196], волог., костром. *зайцы, зайчики* (Баб, Ньюкс; Окт, Пав) [ЛКТЭ; СГРС 4: 77; НТКВО 1: 61], *лиски скачут*: «Ходит оно, лиски на ём скачут, зайчики прыгают» [КСГРС], костром. *хохолок, пиво с хохолком* (Пав) [ЛКТЭ]. Е. Л. Березович рассматривает «молодежные» обозначения пены и названия, воплотившие образ бабы, как фрагменты одного пивного текста: «появление “молодежных” образов объясняется ферментационными свойствами напитков – пена “порождается” в процессе брожения (ср. также реализацию обратной модели: рус. волог. *пенка* “последний ребенок в семье”). Образ бабы и матери мотивирован тем, что пена может трактоваться не только как результат ферментации, но и как источник последующего брожения и “сгущение” свойств продукта» [Березович 2014: 224–225].

Устойчиво сравнение формы пены с шапкой: волог. *колпак*: «Белая пена колпакам отхаживается, отлягает – лицо уж кажет пиво» (К-Г); «*Накидаю сарафан белым колпаком, белым колпаком!* Чтоб заходило пиво. Колпаки-те <т. е. пена> и заходят» (Ник) [КСГРС], *клобук*: *На нашем пиве пены клобук – / Не можно продуть!* (Сольвыч. у.) [СРНГ 13: 300]; *хлобук, хлыбук; белым хлобуком ходить* ‘о пене на пиве’ (Ник) [КСГРС; СРНГ 50: 225], *пена хлобыком* (К-Г) [СВГ 11: 190], а также общенар. *шапка пены*. Образ клобука, неотъемлемой детали облачения священнослужителя (ср. *Не всякой игумен, на ком клобук* [Синица 2018: 99, 100]), встречается в других диалектных наименованиях верхних, закрывающих элементов, ср. костром. *клобук* ‘верхний сноп в суслоне’ (Окт) [КСГРС], волог. *хлобук* ‘верхний сноп на суслоне’ (Ник) [СВГ 11: 190], твер. *клобук поповский* ‘рогоз узколистный *Typha angustifolia L.*’ [СРНГ 29: 325]. Возможно, распространение этого православного термина на Русском Севере, в том числе во вторичных значениях, связано с широким бытованием повести о новгородском белом клобуке, известной более чем в 250 списках XVI–XVII вв. (о см. повести, например, в [Розов 1953]). Типичной для народных текстов является связь образа священнослужителя с темой пивоварения, ср., например, сюжет распространенной народной игры *варил чернец пиво*¹⁸⁰. Костромское выражение *пена каблуком* ‘крепкая пена на пиве’: «Первый слив – настоящее пива, пена каблуком, вкусное,

¹⁸⁰ По мнению Т. А. Бернштам, «в этой игре отразилось и церковно-монастырское право эпохи “кабака в России”: держать питье для своего обихода и детей духовных», с которыми они справляли праздники, родины, крестины и свадьбы» [Бернштам 2000: 281–282].

домашнее» (Чухл) [СГКЗ: 272], по всей видимости, возникло как народное переосмысление выражения *пена клобуком*.

Названия пива, освободившегося от пены, метафорически рисуют его в антропоморфном образе. С выбродившего пива легко снимается пена и открывается его зеркальная поверхность (костром. *зёрьгало* [ЛКТЭ], волог. *окно* (Нюкс) [НТКВО 1: 61]), которая воспринимается как «лицо» пива: волог. *лицо* (Ник, Тот) [СРНГ 17: 86], волог., костром. *лицо (рожу) казать, лицо показывать*, волог. *личико показало* 'об отсутствии пены на поверхности пива': «Пивовар берет, на чане рукой отодвинет – если не затягает, надо сливать. Если личо кажет – уходило. Раньше еще “рожу” говорили» (Пав; Вох, Окт) [ЛКТЭ]; «Пиво лицё показываёт, кулиги такие светлые на ём» (Тот; К-Г) [КСГРС]. Стойкая пена на налитом пиве считалась признаком его высокого качества, ср. волог. *пиво лицо держит* 'о хорошо сваренном пиве': «Нальешь, и чтоб дна было не видно, и чтоб пены было много, это значит, пиво лицо держит» (Ваш) [там же]. Антропоморфный облик пива рисуют фольклорные тексты, ср. присловье вологодского пивовара: *Титовка, гори, и Костылёво, гори, а моё пивушко, белым колпаком ходи и кверху гляди* (Ник) [там же]. На этой же территории в песне, сопровождающей опускание закваски, появляется образ пива, «подмигивающего глазиком», т. е. игриво выглядывающего из-под пены в ходе брожения: *Ой, пиво стояло, пиво глазиком мигало, Эй, пиво, Эх, вино...* (Ник) [там же]. Несерьезность, шутливость большинства названий пены на пиве поддерживается культурными традициями, сопровождающими его варку. Сквозной мотив веселья, характерный для языковых фактов и ритуальных практиках, был призван поддержать «игру» – брожение пива.

4. С л и в ы п и в а. Готовое пиво сливалось с сула несколько раз. По первому сливу пива определялась его готовность и вкусовые качества: дегустация пива нередко выделялась как отдельный ритуал – волог. *слёвки* (В-Уст), арх. *сливки: пригласить на сливки* 'пригласить пробовать пиво' (Лен) [КСГРС]. Обряд, когда пиво разливалось по бочкам, назывался *складки*: «На складках напились мужики» (волог.: Нюкс) [НТКВО 1: 61].

Пиво п е р в о г о с л и в а ценилось выше остальных, поскольку было самым густым и крепким. Его называли арх. *перв́ан* (В-Т), арх., волог. *первод́ан* (Леш; Ник. у.), арх., волог. *первое пиво* (В-Т, Карг, К-Г, Кон; Ник, Тарн) [АОС 12: 298; РК 5/3: 114; СГРС 3: 274–275], волог. *перворядка* (Белоз) [СГРС 3: 191], арх. *первый бег* [КСГРС]; волог. *налев, нали́в* (Бабуш, Ник); арх. *суло́йчик* 'пиво первого слива' (В-Т) [КСГРС]; волог. *цельное пиво* (Ник. у.) [СГРС 2: 204; РК 5/3: 114], т. е. «целое», неразбавленное пиво. Сладковатое, но крепкое, хорошо выбродившее пиво, а также крепкая брага в Вологодской и Костромской области назывались *шатун, шатунчик*: «На праздники-то мужики раньше шатун делали – пиво эдакое. Песку туда клали. Оно ходит, ходит – вот и шатун, крепкое очень. С шатуна дак и мужики все валились, а мы и в рот брать боялись» (Тот; Ник; Галич) [СВГ 12: 76; СГКЗ: 422]; «Стопочки две выпьешь

этого шатуна и ошабуришься» (Тот) [КСГРС]. Судя по последней части контекста – «мужики все валились», лексема *шатун* мотивирована воздействием, которое оказывает крепкое пиво на организм человека, ср. арх. *шатун* ‘головокружение’ (Карг) [СРГК 6: 843], волог. *шат* ‘недомогание, головокружение’ (Вож), *шат долит* ‘о человеке, который плохо стоит на ногах’ (Бел, Вашк) [КСГРС], олон. *шаты* ‘головокружение, дурнота, сильная слабость’ [Куликовский 1898: 136]. Кроме того, наименование *шатун* выводит на соотношение семантики ‘алкогольный напиток’ – ‘беспутный человек’, характерное для обозначений хмельных напитков: наряду с *шатун* ‘брага’ в архангельских говорах употребляется *шатун* ‘беспутный человек’ (Карг) [СРГК 6: 843], в тульских – *шат* ‘ничем не занимающийся, лентяй’ [Опыт 1852: 963].

Способность напитков «валить с ног» отмечается и в других обозначениях алкогольных напитков и их свойств, ср. арх., волог. *шибательный* ‘крепкий (о напитке)’: «Пиво шибательное: как выпьешь, так с ног долой!» (Кир) [СРНГ 43: 99], общенар. *валит с ног* ‘о действии алкоголя’. Название пива первого слива *кочевря* жители Октябрьского района Костромской области шутливо связывали с гл. *кочевряжиться* ‘ломаться, кривляться, дурачиться’, ссылаясь на сильное воздействие крепкого напитка на состояние человека: «Перво-то само крепкоё, выпьёшь – будёшь кочевряжиться, если много напьёшься, вот кочевря и звали» (Окт) [ЛКТЭ]. Учитывая приведенные выше названия *шатун*, *шибательное* (о пиве), соотносящие качество напитка и его влияние на организм человека, мотивационную связь *кочевряжиться* и *кочевря* можно считать вполне состоятельной.

Когда в сусло вновь добавлялась вода и пиво сливалось второй раз, оно уже получалось менее вкусным и крепким. В т о р о й с л и в п и в а называли: волог. *второе пиво* (Ник) [СГРС 2: 204], арх. *второй бег* [КСГРС], костром. *вторяк* (Окт) [ЛКТЭ], волог. *двухрядка* (Белоз) [СГРС 3: 191], арх., волог. шир. распр. *друган*, арх. *друганчик* (Вин), арх., волог. *другодан* (К-Б, Леш, Мез; К-Г, Ник) [АОС 12: 298; СВГ 2: 59; СГРС 3: 274–275]; волог. *налёв* (Ник. у.) [РК 5/3: 114]; костром. *налив* (Окт) [ЛКТЭ], арх. *полива* [СРНГ 29: 68]; волог. *полоскәнец* (Кадн. у.) [СРНГ 29: 69]. В Костромской области пиво второго слива иногда обозначали как *третьяк* (Вох, Окт, Пав), подразумевая под первым сливом сусло, а под вторым – собственно крепкое пиво, а кроме того, отмечая, что это пиво получалось «третьего» сорта: «Пиво спустят хорошее, нальют еще, отстоится – третьяком зовут. Второе пиво – это уж третьяк» (Вох), «Сначала сусло, потом первый налев, а второй налев-от звали третьяк» (Окт) [ЛКТЭ]. Получившееся пиво имело резкий, горький вкус, ср. костром. *горький как третьяк* ‘о еде с горьким привкусом’ (Вох) [ЛКТЭ], арх. *черствое пиво* ‘пиво после вторичной перегонки’ (Вель) [СРНГ 27: 18].

Если о хорошо перебродившем пиве первого слива говорили *дородное* (волог.) [СРНГ 8: 134], *жировое* (арх.: Нянд) [АОС 14: 141], *толстое* (арх.: Вель, Шенк) [Даль 4: 414; СРНГ 27: 18; 44: 214], имея в виду концентрированность, густоту и насыщенность вкуса, то жидкое и

водянистое пиво второго сорта называли *жидель* (арх.: Вель, Кон, Онеж) [АОС 14: 69], *пустое пиво* (арх., костром.: Вох) [ЛКТЭ], *тонкое* (арх.: Вель, Шенк): «Он тонким меня потчевал, а толстое-то уж все выпито» [Даль 4: 415; СРНГ 27: 18; 44: 231], *тончина*: «Тончина остается пуста, и ее потом варя, а оловина – гушча» (Пин; Белом, Карг) [КСГРС; СРНГ 43: 266; 44: 235], *тончиха*: «Первое пиво вкусное, а тончиха не такая, вкус у нее не яркий, тонкий» (Вин) [КСГРС].

Костромское название пива второго слива *сынок*: «Сынок, а потом третьяк, третьяком сычей поили» (Пав) [ЛКТЭ] воплощает семейную метафору, сопоставляющую крепкий напиток с отцом, разбавленный – с сыном или пасынком. Аналогичный образ воплощен в архангельских названиях самогона: например, арх. *пасынок* ‘самогон второго разлива’ [КСГРС], ‘третий слив пива’ (без указ. терр.) [Даль 3: 24], арх. *отец* ‘крепкий неразбавленный самогон’: «Сам-то отец, а женишь – сын будет» [КСГРС]. По наблюдению Е. Л. Березович, обозначения алкогольных напитков и различных компонентов ситуации их приготовления регулярно образуют метафорические микросистемы на основе терминов родства [Березович 2014: 227].

Вологодское название пива второго слива *пешник* (вологод.) [СРНГ 27: 8] можно считать фонетическим вариантом сущ. *печник* ‘пиво, приготовленное в печи’, рассмотренного выше. Однако каким образом у слова *пешник* возникло значение ‘пиво второго слива’? Возможно, решение кроется в противопоставлении пива, приготовленного дома в печи, и пива, сваренного на поварне, в больших чанах: «большое» пиво получалось вкуснее «печного», поскольку варилось с полным соблюдением технологии, а в домашних условиях процесс варки мог упрощаться, ср. «Я называла косорыловка, потому что выпьешь и рожу скопишь. Варится хорошее пиво в чанах и на поварне, а это кипятится в печке, песку немного, да на дрожжах» (волог.: Ник) [КСГРС]. В результате название «печного» пива стало использоваться как обозначение пива с упрощенной рецептурой, а потом и менее вкусного пива второго слива.

Т р е т и й с л и в пива считался самым жидким и безвкусным. Его называли арх. *третий бег* (Вель) [КСГРС], костром. *третьяк* (Пав) [ЛКТЭ], волог. *жидель* ‘третий слив пива’ (Тот; В-Важ) [КСГРС; Кондаков 2022: 53] или арх. *заднюха* (Онеж, Холм, Шенк) [Подвысоцкий 1885: 49]. Обозначение *заднюха*, по всей вероятности, определяет третий слив пива как ‘последний’ и ‘худший’, ср. арх., волог. *задний* ‘последний’ (В-Важ, Лен) [СГРС 4: 60]. Пиво второго и третьего слива употребляли в последнюю очередь, когда выпито более вкусное густое пиво первого слива.

Из-за низкого качества пиво второго и третьего слива получало экспрессивные названия. Например, волог. *чиквас* ‘плохое пиво’, ‘некачественный, слабый алкоголь’: «Градусов-то нет, чиквас какой-то, пить можно, но плохой» (К-Г) [КСГРС], арх. *тиквас* ‘жидкое, плохое пиво’ (Пин) [СРНГ 44: 120] образованы на основе сущ. *квас* с помощью экспрессивной приставки *чи-* (т – результат разложения начальной аффрикаты *ч*). Поскольку жидкое пиво нередко сравнивали с мочой: волог. *кобылья ссеть* (К-Г) [КСГРС], волог. *конёвья ссячь* (Баб), арх. *конинный ссец* (В-Т)

[СГРС 5: 300], народноэтимологическое сближение диал. *чиквас* и *конёвья ссячь* могло стать толчком к появлению фонетического варианта *сиквас* ‘пиво, напиток низкого качества’: «Сиквас да кобылья ссеть – пиво-то городскоё» (К-Г, Ник) [КСГРС].

Некоторые обозначения отразили мотив пустоты, обмана, подмены – крепкого пива разбавленным. В этих наименованиях воплощается метафора ‘болтун, обманщик’ → ‘жидкое пиво’, ср. арх. *свистунá принесли* ‘о пиве третьего слива’ (Вель) [КСГРС] при *свисту́н* арх. ‘врун’ (Пин), новг. ‘жулик’, свердл. ‘болтун, обманщик’ [СРНГ 36: 301]; волог. костром. *прощельга* ‘пиво второго или третьего слива’: «Третьяк – пиво не первого разлива, прощельга: крепость меньше и вкуса нет» (Вох); «Прошшельга суп и прошшельга пиво. Худое, ровно прошшельга» (Ник) [КСГРС] и костром. *прощельга* ‘мот, ветренный человек’, ‘обманщик, лгун, хвастун’ [СРНГ 33: 57]. Не обладая вкусом, некрепкое пиво лишь «наполняло живот», ср. арх., волог. *брюходуй* (Вель; Кадн. у.) [СРНГ 3: 225].

Многие из упомянутых названий пива низкого качества (*свистун, прощельга и брюходуй*) возникли как эвфемизмы, скрывающие недостатки напитка. К группе слов-эвфемизмов можно отнести и вологодские отантропонимические обозначения *ивáшко, ивáшко-другон, ивáнушка(-о)*, называющие пиво, спущенное второй или третий раз (Кадн. у., Ник. у.) [Дилакторский 2006: 175; КСГРС; СРНГ 12: 57]. Образованные от разговорно-уменьшительных форм самого распространенного мужского имени *Иван*, эти наименования говорят о простоте, незатейливости, низкой ценности напитка. Жидкое пиво, согласно народному толкованию, сгодится для всякого гостя, для всякого Ивана: «Нальем на горшки-то в третий раз, да и сделаем для всякого приходящего Иванушка» [Дилакторский 2006: 175]. Дополнительным толчком к появлению такого названия могла стать рифма *бражка-ивашка*: под *бражкой* нередко подразумевали хмельной напиток низкого качества, в том числе и жидкое пиво¹⁸¹.

В Великоустюгском и соседнем Кичменгско-Городецком районах Вологодской области некрепкое пиво второго слива и пиво с осадком называли *бадо́г*: «Похуже-то пиво – бадог: назавтра оставляли выпить» (В-Уст) [СГРС 1: 39]; «На дробины воды нальют – бадоба ешшо можно попить» (К-Г) [КСГРС]. На всей севернорусской территории сущ. *бадо́г* (и вариант *бато́г*) привычно употребляется в значении ‘палка’, ‘посох, клюка’ [СГРС 1: 74]. Семантический переход ‘палка, посох’ → ‘пиво’ становится понятным, если обратиться к данным костромских говоров. На территории северного Поветлужья в Костромской области известно выражение *выпить на падожб́г, выпить на падо́г* ‘выпить на дорожку, перед уходом’, в пермских говорах – *подожок* ‘последняя рюмка вина, выпиваемая перед уходом’ [СРНГ 25: 134]. Здесь же сущ. *падо́г, падожб́к, подожб́к* употребляются в значении ‘палка, посох, дубинка’. Эти выражения,

¹⁸¹ Подробнее об «Иванах» в наименованиях алкогольных напитков см.: [Феоктистова, Горяев 2016].

как и общенародное *выпить на посошок*, связаны с традицией выпивать перед дорогой, символом которой был посох, путевая палка, ср. волог. *куда батог водил* ‘куда глаза глядят’ (В-Важ) [СГРС 1: 74]. Таким, образом, вологодское *бадог* ‘пиво второго слива’ представляет собой свернутый фразеологизм **выпить на бадог*.

Почему сущ. *бадог* употребляется именно как обозначение пива второго слива? На традиционном застолье в первую очередь выпивалось самое вкусное пиво первого слива, а ближе к концу трапезы, когда крепкое пиво заканчивалось, выносили пиво второго слива: «Хочете ли бадога принесут, ополоски-ти?»; «Пиво выпьют – и воды добавят на второй ли третий день, вот и пьют этот бадог на опохмелку» (К-Г) [КСГРС]. В результате жидкое пиво стало использоваться как разгонный напиток, который напоминал гостям о том, что обед уже завершается и пора расходиться по домам «с бадогом»: волог. «Пора уже идти, уже хозяева предупреждают, подают другодан, значит, все хорошие кушанья уже на исходе» (К-Г, Ник) [КСГРС]. Семантикой выпроваживания, разгона мотивировано вологодское *толкун* ‘жидкое пиво третьего слива’: «Толкуном поили вредных людей, которые досаждали семье» (Баб) [СВГ 11: 33] и яросл. *выгоняй* ‘самое плохое пиво, которое может отбить охоту даже у любителей выпить’ (Пошех. у.) [СРНГ 5: 268].

5. О с а д о к в п и в е. После слива жидкого суслу на дне чана оставалась гуща, которая шла или на корм скоту, или на приготовление кваса (для чего гущу могли впрок засушивать). Отличающийся зернистостью, «дробностью» солодовый осадок-гуща повсеместно на Русском Севере назывался *дробина* (*дробины*, *дроб*) [АОС 12: 260; СВГ 2: 56; СГРС 3: 269]. Другое его обозначение – костром. *друзг* (Вох, Окт, Пав) [ЛКТЭ], арх., волог. *друзги* (Кон; Сямж) [СВГ 2: 61; СГРС 3: 277; СРНГ 8: 220] – родственно названиям разного рода мелких отходов: сев.-зап. *друз* ‘сор, мусор’, смол. *друзга́* ‘все рыхлое и сухое; сор, сухой лист, прутья под ногами’ [СРНГ 8: 219]. Праславянская основа **druzg-*, к которой восходят эти обозначения, в словах с предметной семантикой, называет мелкие, дробные предметы, куски, осколки [ЭССЯ 5: 133]. Сема ‘мелкий, дробный; состоящий из мелких частиц, хлопьев’ отмечена и в таких значениях костромского слова *друзг*, как ‘осадок в квасе, чайнки в чае’ (Пав), ‘осадок в топленом масле’ (Окт), ‘гуща в любом напитке’: «Если в ведре ягоды бродили, или простокваша оселась, или пиво, то которое не выливается – это друзг, на дне он остается» (Окт) [ЛКТЭ]. Корень **druzg-* ‘давить, ломать, мельчить’ имеет звукоподражательную природу и родствен **drozg-* ‘месить, давить, толочь’ [ЭССЯ 5: 128]. В этом варианте основа встречается в архангельском названии пивного осадка *дрозга́* (Пин, Уст) [АОС 12: 282], имеющем также вариант *дрозда́* (Уст) – результат дистактной ассимиляции *д* и *з*. К этому же гнезду восходит вологодское *дроздуха́* ‘некачественная пища, “бурда”’, ‘застывшая жидкость в холодце’, ‘пищевые отходы (шкурки, кожа и пр.)’, ‘древесная труха’ (Ник) [КСГРС]. Мотивационная модель ‘лоскутья, отходы’ → ‘осадок в пиве’

представлена в арх. *шмóтки* ‘остатки при варке пива’ (Прим) [КСГРС] при арх., карел. (рус.) *шмотьё* ‘рваные, изношенные вещи, тряпье’, карел. (рус.) *шмотіна* ‘лоскут ткани, тряпка’ [СРГК 6: 895].

После сцеживания перебродившего пива оставался осадок, который называли *гуща* (Вил, Карг, К-Б, Леш, Мез, Пин, Уст, Холм; Грязь) [АОС 10: 165–166; СВГ 1: 137], *извара* ‘гуща, оставшаяся от варки кваса, меда, пива’ (волог.) [СРНГ 12: 101]. Гущу обычно использовали для приготовления закваски, кваса, поэтому в Вологодской области называли *хмеліны*, *хмель* (В-Уст, Тот) [СВГ 11: 193] или *сдóба* (Кадн. у.) [СРНГ 37: 72], поскольку ими «сдабривая», заквашивали пиво.

В Архангельской области сохранилось название осадка при варке пива *оловіна* (Нянд, Пин) [КСГРС; СРНГ 23: 189]; оно же обозначало пророщенное зерно для солода и сам солод. Сохранившаяся в диалекте древняя основа восходит к славянскому *ол* ‘всякий хмельной напиток, кроме виноградного вина; брага, пиво, мед’, которое представлено церк. *оловіна* ‘дрожжи (пивные), гуща’, а также новг., псков., твер., др.-рус., рус.-цслав. (XII в.) *оль* [Фасмер III: 132]. По наблюдениям сербского этимолога Я. Влаич-Попович, славянское **оль* – древнее славянское наименование хмельного напитка из ячменя, старшее по отношению к слав. *пиво*, которое, вероятно, в более позднюю эпоху изменило значение ‘напиток’ > ‘алкогольный напиток из зерна’ и вытеснило древнее **оль* [Влајић-Поповић 1997]. К гнезду **оль* можно отнести и арх. *еловина* (Мез; удар. ?) ‘пивная гуща’ [СРНГ 8: 344], в котором основа *ол-* претерпела изменения под действием протетического *j*. Фонетический вариант *олівина*, известный вологодским говорам, употреблялся для обозначения любых спиртных напитков, ср. «Ханыга ходит и ханычит оливину, выпить просит» (Выг) [КСГРС]. Можно предположить, что и офенское *алáня*, *олáня* ‘пиво’ [СРНГ 1: 231; 23: 182], а также костром. *оланя* (Нерехт), костром., твер. *алаха* (Галич, Калязин), костром. *алашка* ‘пиво’ (Галич) [Приемышева 2: 440, 582] стали результатом арготического переосмысления основы *ол-* ‘хмельной напиток’.

Обозначения пивного осадка *бурда́* (Леш, Холм) [АОС 2: 178], по наиболее распространенной версии, родственно тат. *burda* ‘мутное питье, смесь разных жидкостей’ [Фасмер I: 244], однако, как считает А. Е. Аникин, тюркская этимология, которая связывает татарское слово с тюркским *bur-* ‘поворачивать’, сомнительна, а слово *бурда* выглядит как русизм [Аникин РЭС 5: 154–155]. Название *бардамá* ‘осадок в пиве’ (арх.: Лен, волог.: Бабуш, К-Г, У-Куб) [КСГРС; СГРС 1: 63, 73, 79] могло появиться как экспрессивное образование на основе общенар. *барда́* ‘гуща, остающаяся после перегонки сусла (браги) при производстве хлебных спиртных напитков’, отраженной в исторических и литературных словарях [САР 1: 101; ССРЛЯ 1: 277], а финаль *-ма* возникла под влиянием синонимичного арх., волог. *бахтарма́* (В-Т, К-Г), волог. *батарма́* ‘осадок, остаток от пива, браги либо другой процеженной жидкости’ (К-

Г) [СГРС 1: 79]. Последнее может быть переносным от *бахтарма́* ‘низ шляпки гриба, верхний слой бересты, внутренняя поверхность выделанной кожи и пр.’ – название того, что не идет в пищу, выбрасывается [Аникин РЭС 2: 297].

б. Неудачно сваренное пиво. Если пиво бродило слишком долго и/или закисало, перегревалось при приготовлении, оно получалось кислым и тягучим. О неудавшемся, тягучем пиве говорили: костром. *хоть на мотовило мотай* (Пав) [ЛКТЭ], волог., костром. *кисель* (*киселя наварить*) (Вох, Окт) [КСГРС; ЛКТЭ], волог. *скиселиться* ‘испортиться (о пиве)’ (Ник) [КСГРС]. В Костромской области выражением *кисель на пожаре!* дразнили пивовара, намекая на неудачное пиво: «Только скажи про кисель на пожаре, он ведь тебя лопаткой отхлещит» (Вох) [ЛКТЭ]. В Никольском уезде однако считалось, что *Пиво не квас, што Бог даст*, «поэтому за неудачное пиво с пивовара ничего не взыскивают» [РК 5/3: 130]

Критерием качества пива была его способность хорошо течь при сцеживании: плохое пиво, которое не вытекало из-за сгустков солода, на Вологодчине называли *пиво-нетёка* (Устюж), *пиво-нетёча* (Белоз), *тёка-нетёка* (Чаг) [КСГРС]. Плохо сваренное, не текущее при сцеживании пиво становилось символом неудачного дела даже вне кулинарного контекста: волог. *на пиво не теча* ‘о неудаче в каком-либо деле’ (Чер) [СРНГ 27: 19], арх. *нетёча* ‘неудача’: «Даже жалился, нетеча вишь, ему попалась» (Холм); «Нетеча у ево, не бытит ему» (Пин) [СРНГ 21: 174].

Терминология пивоварения сохранила традиционные народные представления о пиве и связанные с ним ритуалы. Словник пивоварения представлен архаичной лексикой (ср. *оловина, друзг, молоди* и пр.), с большим количеством экспрессивных наименований, а также названий, трактовка которых возможна только путем установления культурно-языковых параллелей. В лексике пивоварения отражены различные способы варки пива – дома, в печи (*корчажное пиво, маленькое пиво*) и на улице, коллективно (*тишанное пиво, большое пиво, варить стыром*). Лексика, относящаяся к процессу брожения пива, воплотила представления об его антропоморфном облике: об этом говорят и глаголы брожения – пиво *ходит, гуляет, живет, веселится*, и наименования пены и освободившегося от пены пива – *бабка, колпак, хохолок, молоди, лицо (рожу) казать* и пр. Эти мотивы поддерживаются в фольклоре и народных обычаях: когда в пиво опускали закваску («навеселивали»), было принято плясать и петь, «веселить» пиво, чтобы оно лучше бродило.

Первый и второй (третий) слив пива, а также пиво низкого качества, противопоставлены через порядковые числительные (*перван – другодан – третьяк*), качественные ряды (*толстое, дородное, жировое – тонкое, пустое, жидель*), оппозицию «пиво» – «не пиво» (*пиво – полпивце, чиквас*). В группе названий пива первого, второго, третьего слива, а также неудачно сваренного

напитка наиболее высок процент экспрессивных наименований (ср. *брюходуй, коневья ссячь*). Среди нетривиальных семантических переходов, формирующих наименования крепкого/некрепкого пива: ‘обманщик, болтун’ → ‘жидкое пиво’ (*свистуна принести, прощельга*), ‘головокружение’ → ‘крепкое пиво’ (*шатун*), ‘сын, пасынок’ → ‘второй, третий слив пива’ (*сынок, пасынок*). Некоторые из семантических переходов объясняются обрядовой функцией напитка: название *бадог*, производное от *бадог* ‘посох’, связано с традицией «пить на посошок», *толкун* – с обычаем «выпроваживать» засидевшихся гостей жидким пивом.

4.2. Брага и самогон

Если терминология пивоварения представляет собой преимущественно исконную лексику, то наименования браги и самогона формировались как из внутренних диалектных ресурсов, так и существенно пополнялись за счет заимствований из просторечия и жаргона, а также средне- и южнорусских говоров.

На Русском Севере брага считалась напитком более низкого качества, чем пиво. Иногда под брагой подразумевали пиво, которое делали дома в корчагах (арх. *корчажная бражка*) в отличие от настоящего пива, которое варили коллективно в больших котлах (арх. *котловое пиво*) (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 498–499]. Как и пиво, брага готовилась путем варки, о чем напоминают многие названия с корнем *вар-*, ср. арх. *варя* [СРНГ 4: 63], *перевара*: *Бьет челом и встречает княгиня молодая. Хлебом, солью, сладким медом и пьяной переварой* (свадебная песня) [СРНГ 26: 42]. В Архангельской области под брагой подразумевали напиток, вторично приготовленный на основе пивной гущи, ср. *друган* ‘брага’: «Из остатков пива друган делали» (Вин) [КСГРС].

Варили брагу часто, поскольку это выходило проще и дешевле, чем приготовление пива: использовалось все, что оказывалось под рукой – пивной осадок, сахар, зерно, хлеб, картошка, ягоды и пр. Брага была вторичным напитком и по вкусовым качествам всегда проигрывала пиву и даже квасу, ср. арх. *чиквас* ‘брага’ (Лен) [КСГРС], образованное с помощью экспрессивной приставки *чи-*, а также присловье: *Пей тиво, не брагу и люби девку, не бабу; Была бражка, да вышли барашки, теперь есть квас, да не про вас* [Ефименко 1878: 247, 243]. Если пиво пили и мужчины, и женщины, то брага и самогон считались атрибутом мужской компании. Значительно уже был спектр их знаковых функций: брага и самогон, обладая скудной обрядовой символикой, ассоциировались преимущественно с пьянством (ср. костром. *врезаться в самогоночку* ‘начать пить, пьянствовать’ (Галич) [СРНГ 36: 83], помор. *Пиво солодовое* – «оно веселит», *брага ячменная* – «она под стол валит» [Гемп 2004: 99]), тогда как питье пива редко вызывало социальное осуждение. Это негативное отношение к питью алкоголя и восприятие спиртного как греха находим, например, в костром. *носить (давать) греха* ‘алкоголь; носить (давать) кому-л. спиртное’: «Нельзя носить греха на кладбишше»; «Не давали греха детям и родителям»; «Будешь

носить греха – в ад попадешь» (Пав) [ЛКТЭ], волог. *сатана* ‘самогон’: «Сатану, наверно, варят» (Сямж) [СВГ 9: 94]¹⁸². Последнее выражение сопоставимо с литер. *сатанинская кровь*, *сатанинский напиток*, *кровь сатаны* ‘водка’ [Багриновский 2008: 502], отмеченными в книжном языке XIX в. (например, у А. П. Чехова, Л. Андреева, Шолом-Алейхема). В противоположность вину, которое в библейской традиции может отождествляться с кровью Христовой, водка и другие крепкие напитки считались порождением темных сил. Кроме того, за этими лексическими фактами может скрываться более широкий народный текст о том, что именно сатана или черт научили людей готовить спиртные напитки. Пример подобной этиологической легенды записан в Никольском уезде: «Сотона поручил одному особенно хитрому полевику научить людей пить и готовить пиво и вино: помог вырастить столько ржи, что старик не знал, куда ее девать – полевик научил варить пиво и вино» [РК 5/3: 149].

Одним из самых распространенных названий хмельного напитка на Русском Севере была *брага*¹⁸³ и его варианты, которые говорят о шутливо-ироничном отношении к браге и ее употреблению: арх., волог., костром. *бра́жка* [АОС 2: 99], волог. *брагулька*, *бра́нька* (Баб), *брыгулька* (Кад), костром. *брацёнка* [КСГРС; ЛКТЭ]. Брага стала символом пьянства и безделья, а также коллективного невоздержанного поведения, ср. *бра́жничать* волог. ‘пить хмельные напитки, пьянствовать’ [СВГ 1: 43], арх. ‘коротать время, проводить время за едой и питьем’ (Онеж, Плес) [АОС 2: 99]; арх. *У чашиников да у бражников много в году праздников* [Ефименко 1878: 249], арх. *бра́жка* ‘дурная компания, ватага’: «Народ худой собран, бражка. Их было брашки три тыщи большие» (Карг) [АОС 2: 99]. Мотив веселья и игры, ассоциирующийся со спиртными напитками, находит отражение в семантике глаголов *гулять*, *играть*, *веселиться*: связанные с представлением о жизненной энергии и «разгуле» (см. [Толстая 2000б]), они называют процесс брожения спиртных напитков и его воздействие на организм, ср. арх. *весёлое* ‘спиртное’ (Леш) [АОС 3: 162], костром. *играть* ‘бродить (о закваске)’ [ЛКТЭ], костром. *разгульчивый* ‘веселящий (о хмельном напитке)’: «Бражка пьяная – хмельная и разгульчивая» (Галич) [СРНГ 33: 318], арх. *хохотуха* ‘брага’: «Брага – дело весёлое, вот и звали в шутку хохотуха» (Онеж) [КСГРС], а также сиб. *забалу́й* ‘пиво, брага’ [СРНГ 9: 244] (см. примеры в Гл. 4. § 4.1. Пиво и пивоварение).

Некоторые наименования браги представляют процесс брожения напитка через антропоморфные образы. Например, мотив болтовни отразился в костромском названии *барму́ха* ‘брага’: «Бармуху выпьешь и бармишь – разговариваешь не знаю чего» (Шар), сопоставимом с костром. *барми́ть* ‘быстро или непонятно говорить’ (Вох, Окт, Шар) [ЛКТЭ];

¹⁸² Хотя ср. *Христос прокатился по груди* ‘слова, которые говорят, выпив спиртное’ [КСГРС].

¹⁸³ А. Е. Анинин объясняет сущ. *брага* как заимствование («в др.-рус. **бърага* (до падения редуцированных) из др.-чув. **bura* + *-ka*, ср. чув. *p̄ḡa-Ga* ‘выжимки’ (< ? ‘жидкое пиво, брага’)») [Аникин РЭС 4: 140].

общенародное *бормоту́ха* ‘некачественный алкогольный напиток’ соотносится с гл. *бормотать* через цепочку семантических переходов ‘что-л. неясно сказанное’ > ‘ерунда, вздор’ > ‘некачественный напиток’. «Говорящим» или «бормочущим» представляется спиртной напиток, в котором происходит брожение, сопровождаемое образованием пузырьков воздуха, ср. новг. *бормотать* ‘бродить (о пиве)’: «А пиво-то хорошее у нас варят разваром, каменье таки горячи кладут, пока оно остепенится, не будет бормотать-то» [СРГК 1: 97], ср.-урал. *говорунья* ‘брага’ [КДЭИС], яросл. *разговóрец* ‘хмельной напиток’ [ЯОС 8: 115], *брюзжит, как плохое пиво* [Даль 1: 133]. Напротив, напиток, в котором приостановлена ферментация, определяется как «немой», ср. *немое вино* ‘окуренное серой, чтобы не бродило; им подправляют вина, чтобы не кисли’ [Даль II: 562], а также ср.-урал. *молча́нка* ‘вид браги’: «Мы теперь брагу не ставим – молчанку. Стоит – молчит, пьём – молчим; Купи в магазине квасу да дрожжей – вот и молчанка будет» [ДЭИС; СРНГ 18: 248]. Возможно, название *молчанка* возникло в результате языковой игры, переворачивающей типичную мотивационную модель ‘говорить’ > ‘бродить’. Кроме того, оно могло служить «конспиративным» обозначением «того, что нельзя называть; о чем нужно молчать» – браги, изготовление которой было под запретом. Другое объяснение названия *молча́нка* может быть связано с названием маленькой братины, вмещающей полтора-два литра пива и рассчитанной на подачу пива одному человеку (Нюкс) [НТКВО 1: 63, 64]: название пивной емкости небольшого объема могло стать основой для обозначения браги, которая готовилась в значительно меньших объемах, чем пиво.

Основная ценность самогона и браги для крестьянина состояла в хмельном эффекте, а их вкусовые качества, несомненно, ценились ниже, чем вкус пива. Крепость, резкость вкуса и воздействие напитков на организм человека находят воплощение в таких названиях крепкой браги или самогона, как арх. *головолóмка* ‘крепкий спиртной напиток, брага’ (Котл) [СГРС 3: 78], костром. *косоры́ловка* ‘самогон’: «Мы звали её косорыловка, самогонку-то. Очень крепкая, только выпьешь – перекосит» (Пыш) [ЛКТЭ], волог. ‘пиво среднего качества’: «Ханжа – это пиво раньше варили такое. Я называла косорыловка, потому что выпьешь и рожу скосишь» (Ник) [КСГРС], волог. *стенола́з* ‘крепкая брага’: «Наварим бражки да не пьянем, а молодяшка-то пьянеет от своего стенолаза» (У-Куб; Баб, Сок) [КСГРС], ср. также волог. *разóрва* ‘снадобья, которые приносят вред вместо пользы’, ‘алкогольный напиток’: «Всю разорву перепили» (Ник) [КСГРС]. Архангельское название *дику́ша* ‘брага’: «Дикушу сварят, так весь поселок неделю гуляет» (Вин) [СГРС 3: 227] мотивировано прилагательным *дикий* ‘забористый, резкий’, хотя в контексте толкуется через семантику разгула и необузданности, вызванных воздействием алкоголя на психику человека. Способность алкоголя нарушать физическую координацию отразилась в формах арх. *завали́ха* ‘крепкая брага’: «Завалиха с ног валит» (Прим) [СГРС 4: 22], костром. *коря́жничек* ‘простая сивушная водка’

(Кологр) [СРНГ 42: 42] при арх. *коряжитьь* ‘корчить, коробить, перегибать’ (Холм), пск., твер. *коряжаться* ‘чувствовать приступы болезни’ [СРНГ 15: 41]. (Примеры реализации этой семантической модели см. также в Гл. 4. § 4.1. Пиво и пивоварение.)

В Вохомском районе Костромской области Топонимической экспедицией УрФУ было единожды записано *башалыга* ‘брага, особо крепкий, «забористый» напиток’: «Нюхательный табак в башалыгу добавляли» [ЛКТЭ]. Помимо наименования *башалыга* ‘брага’ на этой же территории известно *башалыга* ‘плеть, которой муж бил жену’: «Башалыга – это плеть, хлестать женщин. Муж сплетет из трех волос и бьет жену» [ЛКТЭ]. Происхождение костромского *башалыга* ‘плеть, кнут’ можно связать с польск. диал. *basalyga, basalyk* ‘кнут из лыка’, ‘бездельник, простак, деревенщина’ [SGP 1: 54], которое А. Е. Аникин считает одним из возможных этимонов для рус. *басалай* ‘щеголь’, ‘беспутный человек, хулиган’, поскольку «образование пейор. назв. лиц типа *басалыга* от назв. кнута, бича не редкость» [Аникин РЭС 2: 243]. На территории Русского Севера заимствования из польского языка не единичны, ср. гл. *трафить, коштовать*, сущ. *мазур* и др. примеры в [Березович 2017]: «западнославянские заимствования в русских говорах, далеких от зон непосредственного контакта с носителями соответствующих языков, отнюдь не являются редкостью. Это заимствования разного времени (от старых до новейших, связанных с трагическими военно-политическими событиями XX в.)» [там же: 23].

Костромское слово *башалыга* в значении ‘плеть, кнут’, которое ранее не фиксировалось лексикографическими источниками, можно рассматривать как веский аргумент в пользу происхождения русских диалектных форм *башалыга/басалай* из польского языка. Благодаря записанному *башалыга* ‘плеть, кнут’ стало очевидным, что первичное и вторичное значение этого слова в польском языке и в костромских говорах совпадает. Так, польск. *basalyga* называет и кнут из лыка, и простака, бездельника, а костром. *башалыга* – плеть из волос, *басалай, басалыга, башалá* – беспутного человека, хулигана. В Октябрьском районе Костромской области известна форма *башалá* в выражении *дикая башалá* ‘бран. о человеке’: «Кто-нибудь с кем-нибудь разругается, дикая твоя башала, дикая твоя голова» [ЛКТЭ], в Ярославской области – *басалыга* ‘шалун’ [ЯОС 1: 39], которое фонетически наиболее близко польскому этимону. Фонетическим и словообразовательным изменениям польск. *basalyga* > *башалыга* > *башала* в русских говорах способствовала экспрессивность семантики.

Костромское *башалыга* ‘крепкая брага’ могло появиться на русской почве как на основе значения ‘кнут, плеть’ (как то, что сшибает, ударяет), так и на основе семантики *башалá* (*башалыга*) ‘хулиган, пройдоха’. Соотношение значений ‘пройдоха, обманщик’ и ‘брага’ в рамках одного этимолого-словообразовательного гнезда типично для наименований хмельных напитков, ср. арх. *свисту́н* ‘пиво третьего слива’, ‘врун’ (Пин), свердл. ‘болтун, обманщик’

[СРНГ 36: 301], костром. *прощельга* ‘пиво второго или третьего слива’, ‘мот, ветренный человек’, ‘обманщик, лгун, хвастун’ [СРНГ 33: 57], волог. *ерунда* ‘прозвище вздорного, задиристого крестьянина’ (Кадн. у.), самар., симб. ‘жидкий, безвкусный напиток (квас или бражка)’, нижегор. ‘хмельной напиток’ [СРНГ 9: 35].

Брага и самогон считались напитком второго сорта: их готовили из того, что было под рукой, например, из пивной гущи. В языке этот факт отражен в мотивационной связи слов с семантикой ‘пивной осадок, гуща; остаток’, ‘бурда, мутное питье; некачественная жидкость’ и ‘брага; самогон’: костром. *барда* ‘самогон, брага’, ‘збродившая смесь для самогона’, ‘осадок в пиве или квасе’ (Вох, Пав) [ЛКТЭ], арх., волог. *барда* ‘перекисшее пиво; брага’ (Уст; Баб, Устюж), арх. ‘мутная вода’ (Вель) [СГРС 1: 63]; волог. *бардомá* ‘брага’, ‘пивная гуща’, ‘жидкое пиво или суп’, ‘мутная жидкость’ (К-Г, Ник) [КСГРС]; арх., волог. *бурдомáга* ‘брага’, ‘плохо приготовленная похлебка’, ‘мутная грязная вода’ (Уст; Ник) [там же]. Вологодское *бахторма́* ‘домашнее пиво, брага’, ‘плохо сваренный алкогольный напиток’ (К-Г) стало результатом семантического развития арх., волог. *бахтарма́* ‘осадок от пива, браги или другой процеженной жидкости’ (В-Т; К-Г) [СГРС 1: 79, 80]. (Об этимологии слов *барда*, *бардома*, *бурдомага*, *бахторма* см. подробнее в Гл. 4. § 4.2. Пиво и пивоварение.)

Костромское *балáнда* ‘домашнее вино’ (Вох) [ЛКТЭ] словообразовательно связано с костром. *балáндать* ‘делать что-то, связанное с водой’: «Баландать – это значит кое-как постирать, пополоскать, побаландаться говорят» (Вох) [там же], однако не без контаминации с *баландá* диал. ‘ботвинья’, жарг. ‘жидкая тюремная похлебка’ [Аникин РЭС 2: 124].

Низкое качество браги отразила семантическая модель ‘отходы’, ‘что-л. ненужное’ > ‘брага’. Так, архангельское *дурáнда* ‘недобродившее пиво, брага’ (Вель) [СРНГ 8: 262], по всей вероятности, производно от значения волог., костром. шир. распр. *дурáнда* ‘отходы от льняного семени, жмых’ (Бабуш, Шексн) [СГРС 3: 288].

Название арх., волог., костром. *сулемá* ‘невкусный алкогольный напиток; брага’: «Напоили какой-то сулемой, дак и во рту небаско» (Пав; Лен; Тот, Сямж) [КСГРС; ЛКТЭ], арх. ‘приворотное зелье’ (Уст) [КСГРС], волог. *шулэмка* ‘домашний хмельной напиток’ (Чаг) [там же] мотивационно связано с *сулемá* волог., вят. ‘всякий яд, отравá’, арх. ‘что-л. горькое, горечь’ (Вель) [СРНГ 42: 219–220], волог. ‘что-л. невкусное, неприятное’ (Белоз, Кад) [КСГРС], которое восходит к химическому термину *сулема* ‘хлорид ртути’. В медицинской практике XIX в. раствор сулемы использовали в качестве антисептического средства, однако, как отмечает, В. И. Даль, *сулемовый настой*, которым пользовались крестьяне, часто приводил к отравлениям [Даль 4: 359]. Следствием этого стало развитие у слова *сулема* спектра значений ‘яд, отравá’, ‘что-л. неприятное’ и т. п. В современных диалектах на Русском Севере слово

сулема уже утратило четкую денотативную соотнесенность и широко используется в качестве экспрессива, а значение ‘брага’ может быть частным случаем его употребления.

Интересный пример народной этимологии представляет арх., волог., костром. *ку́мушка* ‘брага, спиртной напиток домашнего приготовления’ (Лен; Баб, Ваш, Кад; Кадый, Макар) [ЛКТЭ; СГРС 6: 272–273], которое явилось результатом народноэтимологического переосмысления формы *кумы́шка* (ср. волог. *кумы́шка* (Белоз) [СГРС 6: 273]) под влиянием термина родства *кумушка*, широко представленного на Русском Севере в переносных значениях (см., например: [там же: 271]). Слово *кумушка* как обозначение домашнего спиртного напитка связывает говоры Русского Севера с говорами Центральной России, Поволжья и Урала, где записаны сходные формы, ср. морд. (рус.), твер., яросл. *ку́мушка* ‘брага, спиртной напиток домашнего приготовления’ [СРНГ 16: 87; СРГМ: 458], башк. (рус.), белгород., вят., нижегор., оренб., перм., прикам., яросл. *кумы́шка* [Моисеев 2010: 78; ООСБ: 156; ОСВГ; СГЮП 1: 444–445; СРНГ 16: 88; ЯОС 5: 107].

Название спиртного напитка *кумы́шка* (и *ку́мушка*) может восходить к тат. *kumuz* ‘перебродившее кобылье молоко’: эпицентр распространения слова находится на территории Поволжья, для которого были характерны русско-тюркские контакты, ср. у В. И. Даля: «Некоторые инородцы наши сидят или гонят вино из квашеного молока, это кумышка» [Даль 3: 205]. Судя по словообразовательной структуре слова, название *кумышка* появилось в русских говорах как обозначение спиртного напитка из кумыса, который готовили многие тюркские народы, ср. свердл. *кумы́ска* ‘самогон’ [СРНГ 16: 88], в звуковом плане предшествующее форме *кумы́шка*. Эта версия поддерживается в этимологическом словаре Е. Н. Шиповой [Шипова 1976]. Несмотря на то, что в самих тюркских языках для обозначения самогона из кумыса употреблялось слово *арак* (*арака*), в русских говорах прижилось более привычное в звуковом плане слово *кумышка* с изначально прозрачной внутренней формой (*кумыс-ка*). Кроме того, слово *кумышка* оказалось созвучным термину крестного родства *кумушка* и включилось в языковую игру.

Проживающие на территории Поволжья финно-угорские народности – главным образом удмурты, а также марийцы и мордва, вероятно, могли заимствовать слово *кумышка* уже из русских говоров для обозначения самогона, который стал их основным праздничным, обрядовым напитком. Особое распространение *кумышка* получила у удмуртов, для которых «курение вина» было одним из традиционных занятий, а самогон – главным ритуальным напитком, ср. удм. *кумышка* ‘самогон’ [УРС: 351]. В. И. Даль определял *кумышку* как напиток удмуртов, чувашей и марийцев, ср. «кумышка, ж., обл. мутная, дымная и вонючая перегонная брага (у вотяков, чуваш, черемис, и др. чудских племён)» [Даль 2: 218]. Русское население считало кумышку напитком

низких вкусовых качеств, поскольку она «сильно отзывается дымом и неприятным вкусом» [Моисеев 2010: 78].

Об употреблении кумышки «чуждыми» народами было хорошо известно русскому населению – об этом свидетельствуют контексты из русских диалектных и литературных словарей: «Вотьяк приносит яйца и кумышку на могилу предка» (В. Г. Короленко. Мултанское жертвоприношение) [ССРЛЯ 5: 1838]; «Малмыжские марицы без кумышки не живут»; «Из охмеляющих напитков вотяки употребляют только кумышку и пиво» (вят.) [ОСВГ 5: 150–151]; «Каждая у черемис пирушка и жертвоприношение начинаются заблаговременно самими ими приготовленными крепко хмельными и для вкуса неприятными напитками, как-то: пивом, брагою, медом, кумышным вином» (оренб.) [Моисеев 2010: 78]. В последнем контексте употребляется выражение *кумышное вино*, которое может быть как формой, искусственно созданной в письменном источнике, так и реальной диалектной лексемой, которая ценна тем, что словообразовательно связана именно с *кумышка* и *кумыс* (но не *кума*, *кумушка*).

По данным Н. В. Пислегина, до конца XVIII века термин *кумышка* удмуртами не использовался: «обычным наименованием кумышки среди северных удмуртов было *вина*, южных – *арак*» [Пислегин 2016: 91]. Представляется неслучайным, что время фиксации слова *кумышка* в удмуртском языке (не ранее конца XVIII в.) примерно совпадает со временем введения запретов на самогонование: «впервые системный государственный запрет был оформлен в середине XVIII в. законами 1749–1751 гг.» – в это время у удмуртов, татар и бесермян проходили многочисленные проверки и массово изымали посуду для самогонования [там же, а также Никитина 2015]. Можно предполагать, что именно в этот период слово *кумышка* пришло из русских говоров в тюркские и некоторые финно-угорские языки, где и использовалось как эвфемизм вместо прежнего наименования самогона. Вследствие распространения нелегального самогонования слово *кумышка* как «конспиративное», полусутливое обозначение алкоголя, могло прижиться в удмуртском, татарском, башкирском, чувашском языках, став основным обозначением спиртного напитка домашнего приготовления и вытеснив некоторые исконные наименования, ср. тат. *кәмешкә* [Ганиев 2002: 200], башк. *күмгикә* [СРГБ: 163], чуваш. *кумйшка*, *кумйшкă* [Федотов 1: 306].

В русских говорах северо-восточного Поволжья, контактирующих с тюркскими и финно-угорскими языками, записано несколько слов, образованных от основы сущ. *кумышка*, которые называют процесс самогонования, Большинство фиксаций приходится на начало XX в., когда был введен «сухой закон», следствием которого стал расцвет нелегального самогонования, ср. прикам. *кумышковар* (1906), вят. *кумышковаритель* (1914), уфим. *кумышкodelатель* (1905) ‘самогонщик’, уфим. *кумышкокурение* ‘самогонокурение’ (1905), уфим. *кумышкокуренный завод* (1905), вят. *кумышкокурительный* ‘винокуренный’, *кумышечный* ‘самогонный’ (1860) [СРНГ 16:

88]. В это время варка и употребление самогона преследовалось властями, ср. вят. *кумы́шечник* ‘тот, кто преследует самогонщиков’ (Малмыжский район, 1913) [СРНГ 16: 88], «Раньше-то все кумышку делали, а теперь вишневку. Будешь пить кумышку, милиционер заберет» (свердл.) [СРНГ 16: 88]

Правомерность сопоставления суш. *кумышка* и *кумыс* ставится под сомнение в статье Н. В. Пислегина, где приводится высказанное В. С. Чураковым предположение о происхождении удм. *кумы́шка* «от русского слова “кумушка” (изначально удм. *кума вина* ‘лучший сорт кумышки’), т. е. она была напитком, приготовляемым для потчевания “восприемников” при крещении, первоначально, как правило, русских» [Пислегин 2016: 91]. Предлагаемая версия кажется сомнительной, поскольку «крестильная» функция *кумушки* не была основной. Диалектные варианты типа иван. *кума́* ‘самогон’ [СРНГ 16: 78], урал. *кумень* ‘самогон’ [СРНГ 16: 83], *кумовáр* ‘самогонщик’ могли возникнуть позднее в результате народноэтимологического переосмысления формы *кумы́шка* > *кумушка* > *кума*, *кумень* под влиянием общенар. *кума*, а также, возможно, диал. *кумка*, *кумочка* ‘чашка’ [СРНГ 16: 84, 86]. Вторичность форм *кума*, *кумень* ‘самогон’ признают А. Е. Аникин [Аникин 2000: 33] и С. А. Мызников [Мызников 2019: 380]. Как кажется, фонетическое изменение наименований алкоголя или создание новых было для диалектоносителей живой потребностью, вызванной необходимостью постоянно находить новые способы скрывать информацию о незаконном приготовлении спиртных напитков.

Явление э в ф е м и и можно считать одной из главных особенностей названий крепких спиртных напитков, употребление которых не раз попадало под государственные запреты и вынуждало изготовителей и потребителей самогона скрываться от представителей власти. К группе эвфемизмов можно отнести, например, наименования, восходящие к ц в е т о б о з н а ч е н и я м : «красные» наименования для вина – костром. *красенькая* (Пав) [ЛКТЭ], волог. *румянец* (Выт) [СРНГ 5: 583], «синие» и «серые» для браги, самогона – арх. *сивка* (Лен), волог. *синее вино* (В-Уст), «белые» для водки – волог. *белая* (Ник) [КСГРС]¹⁸⁴. В Октябрьском районе Костромской области для обозначения самогона использовались словосочетания с родовым словом *водичка* или *масло*, определение в которых намекало на технологию приготовления напитка или его состав: *дымная водичка* (т. е. приготовленная путем «курения» на самогонном аппарате), *кисленькая водичка*, *ржаное масло* [ЛКТЭ].

Названия-эвфемизмы скрывали информацию не только от представителей государства, но и чужих людей и тех односельчан, кто не относился к участникам застолья. Эвфемизмы употреблялись в ситуации, когда питье алкоголя осуждалось членами семьи или социума. Например, костромское название *го́лбеиная* (*го́бцеиная*) «Нагонят самогонку да уберут в

¹⁸⁴ Подробно цветовая символика в наименованиях спиртных напитков раскрывается в [Багриновский 2008].

голке, а он у матери украдет, придет да говорит, давай голбешную пить» (Шар; Мант) [ЛКТЭ] определяет самогон через место его хранения, ср. *голкец* 'пристройка к печи, подполье'. Удобную систему шифрования качества самогона предлагают термины кровного родства – мужская пара *отец* и *сын*, ср. волог. *отец*: «Сам-то отец, а женишь – сын будет», *тятка* 'крепкий самогон': «Тятки нахлебался, дак не ять» (Устюж), арх. *пасынок* 'самогон второго разлива': «Первачка мне не дал почто, только пасынка» [КСГРС].

Для обозначений дистиллированных напитков типичны словосложения корня *сам-* и глагольной основы (по типу *самогон* и *самовар*), ср., например, *кал-*, *калить* – арх. *самокал* (Котл); *кур-*, *курить* – арх. *самокур* (Вил) [КСГРС], костром. *самокурка* 'самогон' (Окт), костром. *курить* 'готовить, варить самогон' (Окт, Пав) [ЛКТЭ], волог. *курить* 'варить пиво с образованием пара' [СВГ: 4: 22]. Аналогично от основ *первый* или *другой* и *-род* образованы волог. *первоород*, *другород* 'самогон второго слива' (Баб) [КСГРС] – вероятно, под влиянием литер. наименований химических веществ со второй частью *-род*, которые являются кальками с лат. и греч. источников (ср. *водород*, *кислород*). Как собственно диалектное образование появляется волог. *пазгайглаз* 'крепкий самогон' путем словосложения на базе форм повел. накл. диал. *пазгать* 'бить, колотить, хлестать' [КСГРС] и общенар. *глаз*. Широкая вариативность глагольных основ также могла объясняться конспиративной функцией названий, которая раскрывается в одном из контекстов: «Самокал, чтобы маленькие дети не разглашали» [КСГРС].

Существование этой семантико-словообразовательной модели, вероятно, помогает объяснить происхождение арх. *суматоха* 'брага': «Он суматохи-то давно не гнал, с ума сводит, вот и суматоха» (Карг) [СРНГ 36: 107]. С одной стороны, название может быть результатом семантической деривации *суматоха* 'беспорядок, скандал' > 'хмельной напиток'. С другой, сопоставление с костром. *самотоха*, *самотошка* 'водка, самогон' (Ветл) [там же] позволяет предполагать, что *суматоха* представляет собой народноэтимологический вариант формы *самотоха*, которая в свою очередь могла возникнуть из формы **самоток(а)*, построенной аналогично приведенным выше *самогон*, *самокур*, *самокал* на основе корней *сам-* и *ток-* (*течь*). Форма *самоток* в значении 'самогон' нам не встречалась, однако в русских говорах она известна, например, в значении 'нетопленный, вытекший из сложенных в корыто сотов' [Дальз 4: 136] или в хрониме *Аннушка-пряля-самотока* (смол.) [Добровольский 1914: 11], который указывает на «автоматизированность» процесса прядения.

В качестве эвфемистических названий браги в костромских говорах использовались формы из бытовавших здесь условных языков. К языку офеней восходит влад., костром., твер., яросл. *аланя* и *елáха* 'пиво, бражка, брага' [СРНГ 1: 231; 8: 338], этимоном которых может быть слав. *ол* 'всякий хмельной напиток' (см. Гл. 4. § 4.1. Пиво и пивоварение). Учитывая дату фиксации (1852 г.), происхождение из условно-профессиональных языков можно предполагать

для костром. *торó* ‘водка’ [СРНГ 44: 280]. По версии Г. Ю. Багриновского, этот диалектизм является синкопированной формой от сущ. *тарно* ‘водка’ (*торно*, *торло* и др.), употреблявшейся, в том числе, в офенском языке. Вариант *тарно́* мог возникнуть путем замены начального *ви-* на *тор-/тар-* в сущ. *вино* [Багриновский 2008: 523, 524]: подобный способ формирования новых слов путем замены начального слога в общенародной форме типичен для условных языков. Форме *торо*, возможно, генетически родственна арх. *торокáница* ‘брага’: «Вина не продают, я и говорю этому тунейдцу: “Насоплись своей тороканицы!”» (Уст) [КСГРС]. Экспрессивность слова могла быть следствием его происхождения из условных языков, формы которых воспринимались как чуждые и непривычные. Тем не менее, существует и более «прозаичный» вариант происхождения слова от *таракан*: в жаргоне известно слово *таракáновка* в значении ‘жидкость для борьбы с тараканами’ и далее – ‘дешевый, некачественный спиртной напиток’ [БСРЖ: 581].

В костромских говорах записано слово *сулѐи* ‘хмельные напитки, подаваемые на стол’ (Пав) [ЛКТЭ], которое можно рассматривать как приставочный дериват корня *лить* (таким же путем были образованы костром. *сулѐй* (Пав), *суло́й* ‘пивное сусло’ (Окт), *сулѐйка*, *сулея́* ‘блины, олады’): «Сулея – старое-старое слово, сейчас шаньги» (Пав) [ЛКТЭ]). Словообразовательная структура слова, архаичность приставки *су-*, устойчивые фольклорные формулы, в которых она употребляется (*На полице блины, на столе сулея*) и замечание диалектоносителя об архаичности слова показывают, что форма *сулѐи* для костромских говоров была исконной, не связанной с жаргонным *сулейка* ‘водка’, которое в словаре Г. Ю. Багриновского соотнесено с распространенным в XIX в. *сулейка* ‘бутылка’ (переход ‘бутылка’ > ‘водка’ произошел в уголовном жаргоне [Багриновский 2008: 519–520]). Жаргонное происхождение может иметь записанное в Октябрьском районе *сулѐйка* ‘бутылка’.

Таким образом, специфические семантико-мотивационные модели, характерные для названий браги и самогона, отразили технологию приготовления (*самокур*, *другород*), состав (приготовленные из пивных отходов *барда*, *бахторма*), цвет (*красенькая*, *синее вино*), низкое качество напитка (*баланда*, *дуранда*, *сулема*), воздействие на организм человека (*головоломка*, *косорыловка*; *завалиха*, *шатун*). Государственные запреты на производство алкоголя определили потребность скрывать приготовление и употребление самогона от власти, посторонних или детей. С этим связано большое количество эвфемизмов (*кисленькая водичка*, *ржаное масло*, *голбешная* и др.), а также вариативность, многочисленность наименований и большое количество фактов единичной фиксации (*буза*, *суматоха*, *тороканица* и др.): постоянное обновление лексической группы позволяло скрывать информацию от посторонних. В составе названий самогона выделяются заимствования из говоров Поволжья (*кумушка*), условно-профессиональных языков (*аланя*, *елаха*, *торо*). Поскольку брага и другой алкоголь чаще всего

употребляются в ситуации застолья и веселья, предполагают непринужденную беседу и словесные перепалки, многие лексемы получают шуточные коннотации и становятся частью языковой игры, ср. *стенолаз, коряжничек, румянец, кумушка, суматоха*.

В целом традиция питья браги и самогона в большей степени характеризует Костромскую область, в меньшей степени – Архангельскую и Вологодскую области, где более устойчивой была традиция пивоварения. По мере продвижения к югу севернорусской зоны лексика пивоварения сменяется лексикой «бражничества», а затем и самогонноварения.

4.3. Прочие крепкие спиртные напитки

В предыдущем разделе были представлены названия браги и самогона, которые готовились преимущественно в домашних условиях, однако можно выделить еще одну группу названий, которая сформировалась благодаря проникновению на Русский Север новых спиртных напитков: иногда это были напитки, продаваемые в сельских магазинах, иногда – напитки, привозимые из города или переселенцами с южных территорий. Представленная в современных говорах лексика, называющая крепкие спиртные напитки, начала формироваться в XIX в., затем этот пласт существенно расширился в XX в., когда на Русском Севере стала сходить на нет традиция пивоварения и возросла доля приобретаемых напитков. В связи с тем, что в севернорусской деревне водка и вино были завозной продукцией, вместе с появлением этих товаров в диалект проникала новая лексика, источником которой служили городское просторечие и жаргон. Одна из особенностей географического распространения подобных лексем заключалась в том, что в основном они представляли собой точечные номинации, бытовавшие в одном или нескольких районах – лишь некоторые из них охватывали широкую территорию. По всей видимости, это было связано с локальностью продаж и поставок алкогольных напитков.

Интересно проследить пути проникновения названий крепких алкогольных напитков в севернорусские говоры, определить их ареал и генетические связи. Эта лексика помогает увидеть процесс появления и распространения реалий, сопровождаемый проникновением в русские говоры новой лексики, а также пронаблюдать последующее проникновение новых реалий в традиционный мир севернорусских крестьян и адаптацию диалектом новых слов из чужеродной языковой среды. Именно поэтому семантико-мотивационные и этимологические комментарии, составляющие основу статьи, соединяются в этом разделе с наблюдениями историко-культурного характера.

Ханжа. Слово *ханжа́* ‘домашняя брага; самогон’ [КСГРС] известно в некоторых районах Вологодской области (Белозерский, Междуреченский, Тарногский, а также пограничные с Костромской областью Великоустюгский, Кичменгско-Городецкий и Никольский районы) и

повсеместно распространено в Архангельской области, ср. *ханжá* ‘сладкое пиво, сваренное с диким хмелем; брага’: «Ханжа вышла как мед, такая крепкая» (В-Уст, К-Г, Ник) [СВГ 11: 178], арх. *хáньжа* (Онеж) [Мызников 2010: 460], арх. *ханьжá* ‘брага, самогон’ (В-Т, Вил, Пин, Прим, Холм), арх. *хóньжа* (В-Т): «Да вот сильная была, градусов двадцать, как красно вино, ханьжа звали да брага» (Холм); «Ханжа-то, бражка-то была заманчива, но выпьем – руки-ноги отымутся, в голове-то всё ошаровит» (Пин); «Ханжа-то крепкая, долго стоит, дикосьти придает» (Вил) [АОС 3: 149; 10: 146, 336; 11: 152; 16: 407; 18: 16]. Так называли алкогольный напиток более крепкий, чем пиво, который по своим вкусовым качествам обычно ценился ниже: волог. «Бардома, ханжа, брага – вот где голова-то болит»; «Ханжа – головоломка настоящая, с души рвет с нее» (К-Г); «Отбросы от пива дак ханжа, если самогонка не получилась тоже» (М-Реч); арх. «Ханжу делают, как брага, еще чиквас называют (Лен); «Варили для мужиков пьяно пиво, ханжой называлось, а для женщин непьяно» (Прим) [КСГРС]. На Русском Севере *ханжой* называли самогон, получаемый из остатков от варки пива, а также крепкое, перебродившее пиво: арх. «Пиво переживет и хмелеет крепко – дак ханжа» (В-Т.); волог. «Отбросы от пива – так ханьжа, если самогонка не получилась – тоё же» (М-Реч) [КСГРС].

В отличие от пива, варка которого требовала особых умений и была затратной по времени, приготовить *ханжу* было гораздо проще: волог. «Ханьжа – подвид пива, только меньше соборок¹⁸⁵. На пиво-то много собирать – кадки да лагуны да, а ханьжа, брага-то эта, быстрее» (Ник) [КСГРС]. Как заменитель пива в XX в. «ханжу» иногда готовили к сельским праздникам и свадьбам (арх.: Холм). Судя по материалам Картотеки [КСГРС], «ханжу» не только делали сами, но и привозили из города.

Севернорусское слово *ханжа* соотносится с жаргонным *ханжа* ‘алкогольный напиток низкого качества’, которое происходит от заимствованного названия китайской водки из проса или чумизы – *хáншин* (*ханшúна*) [Аникин 2000: 635]. Согласно А. Е. Аникину, *хáншин* ‘китайская водка’, *ханчúна* ‘китайская неочищенная водка’ восходит (через бурят./монг. посредство?) к тому же источнику, что и маньчж. *xānšín* ‘китайская водка из гаоляна’, бурят. *хааншан* ‘китайская водка’ [Аникин 2000: 635]. Семантическое развитие слова (‘китайская водка’ → ‘суррогатный алкоголь’) вполне объяснимо: поскольку ввозимый из Китая *ханшин* был напитком низкого качества, со временем так стали называть всякий суррогатный алкогольный напиток. Известно, что уже с середины XIX века *ханшин* контрабандой ввозили на Дальний Восток России из Китая: он пользовался популярностью в силу дешевизны, а также дефицита российской продукции или ее полного отсутствия во времена «сухого закона».

¹⁸⁵ Приготовлений, хлопот.

По свидетельству военного писателя М. В. Грулева, который в 1890-е гг. возглавлял научную экспедицию в Манчжурию, «ханшин в большом количестве вывозится контрабандным путем на Амур, где раскупается нашими прибрежными казаками и кочующими инородцами, так как продается в несколько раз дешевле нашей водки: кроме того, в глазах усердных потребителей спиртных напитков, ханшин имеет еще то своеобразное преимущество перед водкой, что после опьянения от ханшина “выпил воды стакан и опять пьян”, так что, по словам казаков, “опохмелиться после ханшина ничего не стоит”» [М. В. Грулев. Из поездки в Маньчжурию // «Исторический вестник» (1900)]¹⁸⁶. В художественной литературе, территориально связанной с Дальним Востоком, *ханшин* упоминается как напиток, который солдаты пили от безысходности при нехватке водки во время русско-японской войны: «Удар по самолюбию в маньчжурской армии от сдачи Порт-Артура ощущался слабее, чем в России, — войска не могли забыть крови, бесцельно пролитой за его спасение. Водки недоставало, пили “ханшин”» [А. А. Игнатьев. Пятьдесят лет в строю. Кн. 1–2 (1947–1953)]. Проникновение ханшина на территорию России, его широкое распространение, повсеместное употребление слова *ханшин* и образованного от него *ханжа* было связано именно с событиями Русско-японской войны 1904–1905 гг.: возвратившиеся домой русские солдаты «популяризировали» слово в разных регионах России.

По наблюдению Е. А. Оглезневой, «главной особенностью регионального языкового существования на Дальнем Востоке России в 20–30-е гг. XX в. было китайское присутствие в нем. Это проявлялось, в частности, в активном использовании специфической регионально окрашенной лексики в русском языке дальневосточников – наличие в нем своеобразной “китайской ноты”» [Оглезнева 2008: 128]. На территории Приамурья бытовало несколько вариантов названий китайской водки – *хан(ь)жа*, *хан(ь)жина*: «У китайцев была ханжа, брали ханжу у них»; «Привозят ящик ханжины вместо водки» [Оглезнева 2008: 132], *ханá*: «Ханой китайскую водку звали», *ханчúна*, *хомá*: «Раньше все больше хому пили, такая водка была» [СРГП: 317]. Встречаются однокоренные лексемы и в других сибирских говорах, ср. новосиб. *ханá*, *хánка* ‘самогон’: «Ханкой её называли и ханой, вот самое самогонка любая, старики еще зовут так» [СРГС 5: 203], Респ. Бурят. *хánчина*, *ханшá* ‘китайская неочищенная водка’: «Раньше ханчину возили из Монголии»; «Ханшу хоть и по дешевке покупали, да черт ее пей. Пахнет она шибко», омск. *хánьжа* ‘самогон’: «Парни ханьжу принесут на вечеринку, а мы закуску» [СРГС 5: 204]. К этому же гнезду относится томск. *ханá* ‘лекарство (какое?)’: «А пила все наставляла – хана была раньше синя. Просто как шпирт. Она стручковым красным перцем наставляла» [ВС 7: 185] – очевидно, речь идет о лечебной настойке на спирте.

¹⁸⁶ Здесь и далее тексты публицистики и художественной литературы цитируются по [НКРЯ].

Таким образом, в русском языке слово *хánшійín* (*хánчійна*) обрело несколько фонетико-словообразовательных вариантов. Форму *хан(ь)жина* можно рассматривать как результат контактной ассимиляции, озвончения *ш* на русской почве в *хánшійín* (*хánчійна*). Усечение основы в вариантах *ханьжá*, *ханшá*, вероятно, возникло в русском языке позднее, под влиянием общенародного *ханжа*. Формы *ханá*, *хánка* ‘самогон, суррогатный алкоголь’, которые синхронно представлены на восточносибирской и приамурской территории, по всей вероятности, также восходят к китайскому *ханшиин* ‘водка из проса или чумизы’, фонетически трансформированному в жаргоне и просторечии. Родство слов *ханка*, *ханыга*, *хановка* и *ханжа*, *ханшиин* ‘самогон’ признает А. Е. Аникин [Аникин РЭС 10: 70]. Из русского языка слово проникло в украинский и польский языки, где встречается в вариантах укр. диал. *ганджá* ‘денатурированный древесный спирт; некачественная водка’, *ганжá*, *ханжá*, *ханьжá*, *ханджá*, польск. *chandza* [там же].

В значении ‘алкогольный напиток из денатурированного спирта’ слово *ханжа* широко употреблялось в России начала XX в. Исходя из количества его упоминаний в публицистике и текстах художественной литературы, наибольшее распространение этот напиток получил именно в 1910–1920-е гг. Публицистика того времени была вовлечена в антиалкогольную кампанию, развернувшуюся с началом Первой мировой войны и сосредоточенную на борьбе с суррогатным алкоголем, главным образом с ханжой, употребление которой становилось причиной массовых отравлений. Известно, что во времена «сухого закона», объявленного в годы Первой мировой войны, отмечался рост смертности от ханжи, которая «была самым популярным напитком среди алкоголиков и представляла собой разбавленный денатурированный спирт (растворитель на основе этилового спирта-сырца, предназначенный для снятия лаков)» [Аксенов 2011: 133]. В книге психиатра Н. Тяпугина утверждается, что «на смену “казенке” и “мерзавчику” шло тайное винокурение с его “самоплясом” (так называют в народе самогонку), шло суррогатное пьянство с “ханжой”, политурой и прочими отравками, отнимая у народа блага трезвости» [Н. Тяпугин. Народные заблуждения и научная правда об алкоголе (1926)]. Об актуальности проблемы «суррогатного» алкоголизма и действиях государства говорили заголовки газет 1915–1916 гг.: «Борьба с “ханжой”» [«Раннее утро» (1915.03.03)], «Борьба с отравлением населения» [«Русское слово» (1915.03.19)], «Еще фабрика ханжи» [«Петроградский листок» (1915. 03. 30)], «Новый денатурат» [«Московская копейка» (1915.05.10)], «Борьба с пьянством» [«Трудовая копейка» (1915.10.06)]. Городская пресса писала о том, как собираются сведения о торговле суррогатным спиртным [«Раннее утро» (1915.03.03)], об облавах на продавцов ханжи, которые, по словам корреспондентов, были виновны в спаивании солдат на Ходынском поле суррогатным алкоголем [«Вечерний курьер» (1916.04.29)], о продажах ханжи в ресторанах [«Вечерняя газета» (Киев) (1915.01.26)], о разоблачении фабрик по производству ханжи [«Петроградский листок» (1915.03.30); «Вечерняя газета» (Киев) (1915.01.18)].

Перечисленные издания относились к разряду дешевых, соответственно, основным адресатом статей в них были горожане с самым низким достатком, из-за дороговизны или отсутствия качественного спиртного перешедшие на питье суррогата: «Таким образом, если барин насыщается в ресторане, а “простак” лакает ханжу где-нибудь на Хитровом, то среднему обывателю доступно и легко было угощаться парфюмерными изделиями» [С. Рубин. На лету // «Вечерний курьер» (Москва) (1915.07.29)]. В борьбу с суррогатным алкоголем был вовлечен и В. В. Маяковский, которому принадлежит лозунг, размещенный на плакате авторства А. Родченко: «Трехгорное пиво выгонит вон и ханжу, и самогон! Моссельпром». Судя по дате выпуска плаката (1925 г.), он был приурочен к возобновлению производства пива на московском Трехгорном пивоваренном заводе в 1923 г., который со времени выхода «сухого закона» переориентировали на выпуск безалкогольной продукции. По замечанию И. Старкова, опубликовавшего этот плакат на сайте «Arzamas», «бутылки с ханжой часто взрывались – такой взрыв как раз изображен на плакате в качестве доказательства в пользу трехгорного пива» [Арзамас. <http://arzamas.academy/micro/add/8>].

Употребление ханжи стало знаком уличной удали и бесшабашности: например, в книге «Дом веселых нищих» писателя Г. Г. Белых (1930) «шкет отчаянный» Васька «хвастался, что умеет пить ханжу, но этому ребята не особенно верили». Ханжа связывалась и с представлениями о моральной деградации и асоциальном поведении, ср. «Отец распутничает, пьет ханжу, бьет вас, гонит вон, тащит к своей любезной все из дома» [В. Ф. Майстрах. Полезные советы. Ответы на вопросы подписчиков «Трудовой Копейки» // «Трудовая копейка» (1915.03.23)]; «И вообще в самой мягкой форме дали мне понять, что я совершаю явно неприличнейший поступок, вроде того, как если бы среди всеобщей трезвости я ханжина нализался» [Л. Н. Андреев. Иго войны (1916)]. Поскольку суррогатный алкоголь пили в основном бедные слои населения, ханжа воспринималась как часть образа пришедших к власти социальных низов: «...Новые самодержцы торгуют выданными им казенными сапогами и штанами, щелкают подсолнушки, услаждаются ханжой, испражняются с крыш вагонов...» [Ф. Д. Крюков. Новым строем // «Русские ведомости» (1917)]. Для И. А. Бунина в «Окаянных днях» употребление ханжи стало атрибутом «новой литературной низости, ниже которой падать, кажется, уже некуда: открылась в гнуснейшем кабаке какая-то “Музыкальная табакерка” — сидят спекулянты, шулера, публичные девки и лопают пирожки по сто целковых штука, пьют ханжу из чайников, а поэты и беллетристы (Алешка Толстой, Брюсов и так далее) читают им свои и чужие произведения, выбирая наиболее похабные» [И. А. Бунин. Окаянные дни (1925)] – речь шла о литературном кафе «Музыкальная табакерка», открытом имажинистом В. Г. Шершеневичем.

О широте распространения слова в 20–30-е гг. XX в. в общенародном языке свидетельствует и его фиксация словарем Д. Н. Ушакова: «ханжа́, ханжи, мн. нет, ж. (китайск.)

(простореч.). 1. Китайская хлебная водка желтого цвета, ханшин. 2. Всякий суррогат алкогольных напитков» [Ушаков 2014: 732]. По сообщениям корреспондентов периодических изданий 1910–20-х гг., употребление денатурированного спирта было свойственно не только жителям городов, но развилось и в сельской местности, например, отравления суррогатом случались в Смоленской губернии [«Русское слово» (1910.01.19)]. Эту территорию распространения подтверждают данные диалектных словарей – так, в Смоленской области записаны *ханька* ‘самогон’: «Денег не было, так пили ханьку» и *хонжа* в том же значении: «Рвали хмель, варили с картошкой и добавляли сусли. Затирали хонжу. Гнали ее, как отстоится» [ССГ 11: 47, 68].

Обобщая данные о географии слова *ханжа* и его дериватов в русских говорах, отметим: помимо Дальнего Востока и Сибири, слова с основой *ханж-*, *хани-*, *хонж-*, *ханк-*, *хан-* в значении ‘спирт, самогон, брага’ встречаются на западе России в Смоленской области, на севере – в некоторых районах Вологодской области и повсеместно распространены в Архангельской области. Значение ‘алкоголь’ у слов с корнем *ханж-* обнаружено также в новгородских диалектах, ср. *ханжу́ха* ‘самодельное вино, брага’ [НОС₂: 1242]. Однако в говорах других территорий (помимо Русского Севера, Сибири) *ханжа* ‘брага’ встречается намного реже¹⁸⁷. Центром распространения *ханжи*-алкогольного напитка можно считать Приамурье, юго-восточную Сибирь и Русский Север – Архангельскую и Вологодскую области. Тем не менее, указанная территория кажется весьма условной: по всей видимости, слово встречалось и шире, но не фиксировалось диалектными словарями, поскольку оценивалось лексикографами как жаргонное или просторечное. Распространению слова *ханжа* ‘самогон’ в русском просторечии и говорах способствовали антиалкогольные компании и государственная монополия на производство спиртных напитков: *ханжа* и его производные нередко употреблялись в «конспиративной» функции, ср. контексты «Ханжой-то звали, от советской власти скрывались» (арх.: Котл) [КСГРС].

Ханыга. В Вологодской области в значении ‘самогон, брага’ встречается слово *ханьга*: «Раньше ведь по деревням ходили. Ханыгу наварим, пива» (Ник); «На свадьбу пива наварили да в Вологду за ханыгой съездили» (Шексн) [КСГРС]. Думается, его также можно считать

¹⁸⁷ В соседних вятских, новгородских и ярославских диалектах, а также в говорах Поволжья основное значение слов с корнем *хан(ь)ж-*, *ханыж-* – ‘ходить без дела’, ‘просить, кланяться’, ‘попрошайка’: ср. *ханьжá* ‘езде таскающийся без дела’ (новг.), ‘попрошайка’ (вят., новг.) [Опыт 1852: 245], яросл. *ханьжничать* ‘нудно и надоедливо просить, кланяться’ [ЯОС 10: 30] и мн. др. Эти лексемы гетерогенны по отношению к *ханжа* ‘брага’: они родственны литер. *ханжа* ‘лицемер’, которое восходит к тур. *хаджу* ‘паломник’ [Фасмер 4: 222]. В севернорусских областях слово *ханжа* ‘самогон, брага’ также оказывается в окружении омонимичных форм, представленных общенар. *ханжа* и его диалектными вариантами и производными, ср. волг. *ханжá* ‘человек с тяжелым характером’ (Ник) [КСГРС], костром. *ханьжíла* ‘попрошайка’, *ханжéть* ‘уезжать, искать новое место для жизни’ (Вох) [ЛКТЭ] и др. Народная этимология соотносит омонимичные гнезда *ханж-*: ср. волг. *ханжа* ‘брага’: «Ханжа стоит. Надоедает – дай, мама, дай, – от слова выханжит, выпросит значит» (В-Важ) [КСГРС].

родственным простор. *ханшин* ‘китайская водка’, претерпевшему фонетико-словообразовательные изменения под влиянием распространенного на той же севернорусской территории омонима *ханьга* ‘попрошайка’ (В-Уст), ‘ленивый человек, пьяница’ (Ник), ‘хитрый, ушлый человек’ (Ник) [КСГРС].

Слово *ханьга* ‘проныра, попрошайка’ не имеет надежной этимологии, не рассматривается в этимологических словарях. В статье С. В. Зориной «К этимологии слова *ханьга*» высказано несколько версий его происхождения. Наличие формы вост. новг. *ханьжа́* ‘то же, что ханьга, попрошайка’, ‘езде шатающийся без дела’ позволяет предположить этимологическую связь слова *ханьга* с сущ. *ханжа* ‘лицемер’ [Зорина 1984: 95]. Переход *ханжа* > *ханьга* мог произойти под влиянием сущ. на *-ыга*, ср. *забулды́га*, *торопы́га*, *яры́га* [Зорина 1984]. Поскольку существует словообразовательная возможность возникновения формы *ханьга* ‘попрошайка’ из *ханжа* ‘лицемер’, стоит предполагать и происхождение *ханьга* ‘самогон, брага’ от сущ. *ханжа* в том же значении.

Лексемы *ханьга* ‘проныра, попрошайка’ и *ханьга* ‘алкогольный напиток’, будучи гетерогенными, могут быть вторично связаны семантической моделью ‘проныра; попрошайка’ > ‘пиво, алкогольный напиток’, примеры которой встречаются и в других словообразовательных гнездах. Подобным образом значения ‘болтун, обманщик’ и ‘пиво’ соотносятся в обозначениях некачественного пива (см. Гл. 4. § 4.1. Пиво и пивоварение). Кроме того, для народной речи весьма характерны примеры, в которых слова гнезда *хан-* ‘попрошайничать, кланяться’ денотативно связаны с темой алкоголя и пьянства, ср.: волог. *ханьга* ‘пьяный человек’ (Выт, Кад), волог. *ханьчить* ‘выпрашивать’: «Ханьга ходит, ханьчит оливину, выпить хочет» (Выт) [КСГРС].

Шанга́. В Никольском районе Вологодской области записана форма *шанга́* ‘брага, самогон, перебродившее пиво и другие крепкие алкогольные напитки низкого качества’: «Шаньга и ханьжа одно слово, старопрежнее»; «Ханьгу делаем да шангу ставим. стакан-два выпьешь, зашатаешься, конечно» [КСГРС]. Учитывая сходство диалектной семантики слов *ханжа*, *ханьга* ‘самогон, брага’ и *шанга*, их параллельное функционирование на одной узкой территории Никольского района Вологодской области (западная часть района, бассейн р. Кема), стоит предполагать их генетическое родство: фонетическое изменение могло стать результатом метатезы (*ханшин* > *ханша* > *шанга*) или переход *х-* > *ш-* мог произойти по аналогии с чередованием начальных *х-//ш-* в омонимичных диалектных формах *ханьга*, *хальга* и *шаньга*, *шалыга* ‘попрошайка, бездельник’ [Зорина 1984: 97]¹⁸⁸. Примеры чередований *ш-//х-* в основах *шал-* // *хал-* в русских говорах приводятся также в О.

¹⁸⁸ Родственными слову *ханьга* ‘шатун, попрошайка’, по предположению С. В. Зориной, могут быть диал. *халыга*, *халдыга* и *шалыга*, *шаньга* ‘шатун, шальной, праздный колоброд’, *шаньжничать* ‘праздно шататься, баклушничать’, в которых чередование *х-//ш-* обусловлено переходом праслав. **xěl-* > **šal-*. Генетическую

Д. Суриковой, ср. рус. диал. *шалопут* // *холопутка*, *шалобродить* // *халабродить*, *халабурда* // *шалабурда*, *шаромыга* // *халамыга* и др. [Сурикова 2016а: 117].

Чемергес. В Шарьинском районе Костромской области в значении ‘плохое, некачественное вино, брага; самогон’ употребляется слово *чемергес*: «Самогонку называли чемергес, нагомила, скажут, чемергесу»; «Бражка плохая, чемергес, пить нечего»; «Как чемергес, нисколе нет крепости» [ЛКТЭ]. Единично слово записано в Вологодской области: «Чемергес из хлеба делали» (Шексн) [КСГРС]. В диалектных словарях лексема практически не представлена. Так, в смоленских говорах встречается *чемергес* ‘самогон’: «На свадьбу чемергес гнали» [ССГ 11: 99]; *чемергес* ‘очень крепко заваренный чай’ зафиксировано в Лодейнопольском районе Ленинградской области: «Чемергес если цельную пачку заварить в самовар» [СРГК 6: 769]. Слово *чемергес* и его дериваты не часто, но употребляются в русском городском просторечии, встречаются в текстах современной прозы: так называют крепкий спиртной напиток или промышленный концентрат.

В русские говоры слово проникло из городского просторечия или жаргона. Большинство его фиксаций приходится именно на жаргонные словари, ср. угол. *чемаргес*, *чемергэн* ‘самогон’, *чемергес* ‘дешевое вино низкого качества’, ‘низкокачественный самогон’, нарк. ‘чифир, наркотический напиток из чая’, угол. *чемергесник* ‘самогонщик’, *чемергесница* ‘самогонщица’ [БСРЖ: 667], одесс. *чемергес* ‘низкокачественный самогон’ [Котов-Померанченко 2005]. В украинском жаргоне находим формы *чэмер* и *чемергес* ‘самогон’: «Ми и без твоєї горілки обійдемося: купим у баби Польки чемергесу» [Ставицька 2005: 362]. В жаргонный словарь Л. Ставицькой слово попало из изданного ранее словаря говоров Нижнего Приднепровья В. А. Чабаненко, где приводится с тем же контекстом и указанием на территорию – село Малая Токмачка Ореховского района Запорожской области [Чабаненко 4: 211]. В белорусских говорах Гродненского района записано *чэмяргес* ‘самогонка’ [Сцяшкoviч 1972: 553].

Слово *чемергес* и его дериваты не часто, но употребляются в русском городском просторечии, встречаются в текстах современной прозы: так называют крепкий спиртной напиток, промышленный концентрат (например, концентрат «Тархуна» крепостью 70%, который пили рабочие винзавода или технический спирт. У В. ИONOVA героини *чемергесят* – готовят горячую водку с медом, которая отличается сильным хмельным воздействием [Ионов]. В рассказе М. Вировлянского *чемергесом* называется напиток на основе денатурированного спирта, который готовили рабочие литейного цеха: для автора он стал символом тяжелой и беспросветной жизни заводчан [Вировлянский]. Некоторым авторам *чемергес* представляется вполне положительным символом российской жизни, незатейливого и душевного отдыха с

общность, возможно, представляют дериваты основ *хал-*, *хан-*, *шал-*, *шан-* в значении ‘попрошайка’, ‘шататься без дела, попрошайничать’ [Зорина 1984: 97].

друзьями, ср. слова из песни «Чемергес»: *Чемергес хлебаешь – / Отдыхаешь головой <...> А Виталья с Риммой чемергеса наварили <...> Трава-трава – самогоночка, / Трава-трава – чемергес, / Трава-трава – потихонечку, / Трава-трава – до небес* [Незванный гость]. Помимо алкогольного напитка, название *чемергес* относится к острому томатному соусу наподобие аджики [см., например: 35: <https://www.liveinternet.ru/users/1045060/post403558493>]: это значение, вероятно, производно от ‘крепкий, “обжигающий” алкоголь’.

Происхождение сущ. *чемергес* остается загадочным, прежде всего, в силу нетипичной словообразовательной модели. Предположительно, слово связано с названием села Чемер Черниговской губернии, где помещиками Пашковыми в 1912 г. был открыт спиртовой завод, который просуществовал все советские годы и работает до сих пор: именно водку этого завода стали называть *чемергес* [Коцюра]. Появление конечного *-гес* можно объяснить тем, что название *чемергес* возникло как просторечное сокращение от **Чемерский государственный спиртовой завод (Чемергэ-сз)*, которое было перенесено с названия завода на выпускаемую им продукцию. Употребление слова *чемергес* в русском, белорусском и украинском языках, очевидно, было обусловлено тем, что на территории этих стран ввозили большие объемы нелегального спирта, произведенного на Чемерском заводе. Продажам чемерского спирта способствовало северо-восточное расположение Черниговской области, близкое к территориям России и Белоруссии.

Можно также предполагать, что слово *чемергес* родственно лексемам гнезда *чемер-* (праслав. **čemer-*), которые широко распространены в русских говорах и других славянских языках как обозначения ядовитого растения чемерицы, отравы, яда, различных болезней человека и скота, ср. рус. *чемерица*, белор. *чэмер, чамярыца*, укр. *чемериця* ‘чемерица’, рус. вят. *чэмер* ‘яд и боль от яда’, рус. нижегор. *чэмерь* ‘головокружение и боль в животе у человека’ [ЭССЯ 4: 52–54]. В народной традиции (кстати, именно украинской) настойка чемерицы могла употребляться как алкоголь или лекарственное средство, ср. укр. *чемерівка* ‘настойка на чемерице’: «Будем пити мед-горівку, а потому чемерівку» [Гринченко 4: 451]. Ряд контекстов указывает на то, что и в состав чемергеса входил экстракт чемерицы, отмечается его дурманный эффект и тяжелое влияние на организм¹⁸⁹. Однако перенос ‘чемерица’ > ‘алкогольный напиток’ факт кажется весьма сомнительным, поскольку при приеме внутрь чемерица оказывает сильное токсическое действие на организм: лекарственное средство *чемеричная вода* используется исключительно наружно, а в народной медицине настой чемерицы применяют «внутри» при борьбе с алкоголизмом – несколько капель, добавленные в алкогольный напиток, вызывают у пьющего тошноту и другие неприятные симптомы. Кроме того, версия о родстве сущ. *чемергес* с гнездом *чемер-*, даже семантически обоснованная, не объясняет нетипичной формы слова –

¹⁸⁹ Существуют и другие примеры мотивационной связи обозначений алкогольных напитков низкого качества с названиями яда, отравы, ср. рассмотренное выше *сулемá*.

происхождения финали *-гес*. Наиболее вероятным стоит считать первое предположение – о связи сущ. *чемергес* с жаргонным сокращением названия *Чемерский государственный спиртовой завод*. Единственное, что не позволяет быть окончательно уверенным в этой версии – отсутствие в наших материалах фиксации аббревиатуры *Чемергес* в качестве обозначения Чемерского спиртового завода в живой речи.

Сближение слова *чемергес* ‘алкогольный напиток’ с гнездом *чемер-* стоит считать вторичным. Примечательно, что в некоторых костромских говорах *чемергес* как более современная и экспрессивная форма, вытеснила архаичные лексемы гнезда *чемер-*, ср. костром. *чемергэс* ‘неаккуратный, неопрятный человек’, ‘неопрятный, шаловливый ребенок’, ‘неумелый человек’, ‘смуглый человек’, ‘бранное обращение’ (Шар) [ЛКТЭ]. На этой же территории записан гл. *чемергэсить* ‘делать плохо, некачественно’, ‘бормотать, говорить (о пьяном человеке)’: «Напьются, так все чемергесят – бароешат, мелют ладно и неладно» [ЛКТЭ], в значениях которого прослеживаются мотивы пьянства, негативного социального поведения. Толчком к словообразовательному переосмыслению этих форм могло стать проникновение в костромские говоры жаргонного слова *чемергес* ‘самогон’.

Наименования алкогольных напитков, восходящие к имени собственному – названию завода-производителя, места производства или продажи, далеко не единичны. Подобные названия фиксировались диалектными источниками еще с XIX в. – например, архангельская водка *крохалевка* изготавливалась на заводе купца Крохалева в городе Каргополе [СРНГ 15: 286]. Ярославское название *домшáрик* ‘самогонка, водка, разбавленная чаем и подслащенная’, записанное в Пошехонском районе, отсылает к названию села Домшино Шекснинского района Вологодской области [СРНГ 8: 122]. Известно, что в конце XIX – начале XX века в вологодском селе Домшино проходили крупные ярмарки [Глебова 2003]. Скорее всего, их посещали и жители приграничного Пошехонского района Ярославской области, а водка с чаем и сахаром была типичным ярмарочным угощением.

Сучок. В Вельском районе Архангельской области записано слово *сучóк* ‘некачественная водка из гидролизного спирта’ и выражение *вологодский сучок*: «Понимающие питухи говорят, что хуже хлебной, дерет, как сучок» [СРНГ 43: 36]. Слово пришло в севернорусские говоры в советское время из городского просторечия и жаргона – так повсеместно назывался этиловый спирт, производимый из целлюлозы на гидролизных заводах, а вместе с ним и некачественный алкоголь, ср. жарг. *сучок* ‘водка’, ‘некачественная водка, самогон’ [БСРЖ: 576]. По всей вероятности, именно специфика сырья и отразилась во внутренней форме наименования: сущ. *сучок* можно сопоставить с другим архангельским обозначением древесного спирта и водки – *деревянное вино*, которое противопоставляло прежнюю «хлебную» и новую «деревянную» водку, ср. «Раньше вино-то было хлебное, а сейчас деревянное» (Вин) [АОС 11: 68]. Распространение наименований «древесного»

этилового спирта на Русском Севере связано с открытием здесь нескольких гидролизных заводов: в 1934 г. был пущен Череповецкий опытный завод, в 1941 г. – Архангельский гидролизный завод, в 1954 г. – Онежский гидролизный завод. Запуск гидролизного производства был обусловлен необходимостью в экономии хлеба, в том числе в военное время: для производства древесного спирта использовали отходы многочисленных деревообрабатывающих предприятий Русского Севера. В. В. Похлебкин приводит сведения о том, что название *сучок* связано с особенностями фильтрации спирта-«полугара»: «Полугар “с сучками” считался очищенным, а “без сучков” – плохим. В настоящее время “сучком” называют всякую низкокачественную водку, хотя следовало бы называть ее как раз наоборот – “без сучка”, то есть без фильтрации» [Цит. по: Багриновский 2001: 346]. Таким образом, вне сферы профессионального жаргона слово *сучок* ‘фильтрованный алкоголь высокого качества’ трансформировалось в ‘некачественный, нефильтрованный’, а затем и ‘изготовленный из древесного спирта’.

Пуни, пунч. В Онежском районе Архангельской области, а также в некоторых районах Карелии (Кемский район), Ленинградской (Подпорожский, Тихвинский районы) и Мурманской области (Кандалакшский и Терский районы) записано сущ. *пунч, пуни* ‘водка, разведенная кипятком; чай с водкой’ [СРГК 5: 348]. География этого слова ограничена районами, расположенными на побережье Белого моря и прилегающими к ним территориями. Вероятно, что сущ. *пуни* было заимствовано жителями Русского Севера в начале XX в. из речи английских военных-моряков, которые с 1914 по 1919 гг. оказывали помощь царскому правительству, а затем белому движению: грузовые и военные суда союзников прибывали преимущественно в порты Архангельска и Мурманска. Таким образом, непосредственным источником рус. диал. *пуни* можно считать англ. *punch* ‘спиртной напиток из рома (виски, коньяка и др.), разбавленного водой и сваренного с сахаром, лимонным соком или фруктами’.

Чача. Еще одно название, заимствованное в севернорусские говоры в советский период, – арх., волог., костром. *ч́ача* ‘домашнее вино или пиво; вино, продаваемое из бочек’: «Чачей раньше называли пиво, возили в бочках продавали, вот чачу привезли» (Вох; Карг; Нюкс) [ЛКТЭ], ‘разливное красное вино’: «Разливное красное вино раньше чачей звали, в бочках его возили, обычное вино, но разливное – чача» (Вох) [ЛКТЭ]; «Вино красное в бочках мужики чачей называли» (Нюкс) [КСГРС], костром. ‘самогон, брага’: «На дрожжах настоят песок – вот это и чача» (Вох) [ЛКТЭ]. Вполне возможно, что слово появилось в костромских говорах в XX в. вместе со спорадической продажей на территории СССР вин и других спиртных напитков из Грузии, в том числе грузинского самогона-*чачи*. Судя по приведенным контекстам, торговали спиртным приезжавшие в деревни автолавки.

Брындахлест. Заимствование в русский язык иноязычных лексем, обозначающих спиртные напитки, как и в случае с костром. *чача* ‘пиво, самогон’, обычно сопровождается

сдвигом или расширением значения. Так развивалась и семантика прост. *брандахлы́ст*, представленная в говорах формами волог., твер. *брындахлѣст* 'жидкое пиво; дурное, безвкусное и жидкое хмельное питье; рассыропленная, слабая или горелая сивуха' [Даль 1: 123], ворон., перм. *брандахлы́ст* 'водка, самогонка' [СРНГ 3: 148]. Слово образовано путем словосложения, в котором вторая часть «связана с прост. *хлыста́ть* (наряду с *хлеста́ть*) 'хлестать', 'пить водку и т. п. в больших количествах' <...> Перв. часть нередко понимают как нар. переделку польск. *brand-/t-* в *brandebula*, *brandziucha*, *brantucha* 'водка' от ГО *Brandenburg*, см. *Бранденбург*. Польск. слова сопоставляют также с нем. *Branntwein* 'водка', см. *брэнди*» [Аникин РЭС 4: 154]. Называя водку в языке-источнике, в русском просторечии и народных говорах *брандахлы́ст* стал употребляться в значении 'водка, самогонка' и 'некачественный алкогольный напиток'.

Буза. Арх. *буза́* 'хмельной настой из ягод' (Шенк) [АОС 2: 167], единично записанное на северной территории, вероятно, представляет собой заимствование, соотносимое с кр.-таг., балк. *buza*, кбалк., кумык., ног. и др. *boza* 'хмельной напиток из перебродившего проса' [Аникин РЭС 5: 62]. Известное южным говорам название *буза* 'алкогольный напиток' могло попасть на Русский Север с переселенцами из южных территорий. Этимологическая связь с арх. *буза́* 'суматоха, беспорядок' (Лен), 'ссора, скандал' (Карг, Кон, Мез) [АОС 2: 167] не является однозначной, поскольку последнее может быть родственно гл. *бузи́ть* 'бить, колотить' [Аникин РЭС 5: 70].

Ракеж. Волжским путем с юга России на территорию костромского Поветлужья пришло слово *ракѣж* 'самогон', *ракѣжить* 'варить самогон, пить самогон' [СРНГ 34: 88]. В южных говорах русского языка записаны, например, новоросс. *раки́ца* 'водка' [там же: 89], краснодар., кубан., ставроп., терек. *рака́* 'самогон, водка' [там же: 88], усвоенные из тур. *raki* 'водка' [Аникин РЭС 1: 255; Фасмер III: 438], т. е. из того же источника, что болг. *раки́я*, с.-х. *rakija* 'водка из фруктов, ракия' [Аникин РЭС 1: 255]. При том, что костром. *ракѣж* восходит к турецкому источнику, его оформление А. Е. Аникин считает не до конца ясным.

В целом, названия крепких алкогольных напитков интересны с точки зрения установления контактов города и деревни и путей заимствования новых лексем в говоры. Эта лексическая группа в значительной степени формировалась «извне» – путем заимствования новых слов из просторечия и жаргона, нежели «изнутри», путем метафоры или иных механизмов развития значений. Хронологически контакты можно отнести как к XIX в., когда в севернорусские говоры попали слова *брандахлест*, *ракеж*, так и к XX в., когда в диалекте появились наименования *сучок*, *ханжа*, *чача*, *чемергес* и др.

На интенсивность расширения лексической группы существенно повлияли внеязыковые социально-экономические факторы. Она пополнялась во время всякого более или менее весомого изменения в законодательстве, регулирующего производство и продажу спиртных напитков: во времена «сухого закона» и антиалкогольных компаний появляются наименования нелегально

произведенного или контрабандного алкоголя, с отменой «сухого закона» в язык входят названия новых спиртных напитков. На Русском Севере распространению крепкого и суррогатного алкоголя способствовало открытие в 30–50-е гг. гидролизно-спиртовых заводов, специализирующихся на переработке остатков древесины. Многие наименования, возникшие в антиалкогольную эпоху, воспринимались как конспиративные, которые скрывали тему алкоголя от посторонних и официальной власти.

* * *

Анализ наименований алкогольных напитков показывает, что наиболее архаичной была традиция пивоварения, которая отличала пищевую культуру Русского Севера от других регионов России. Лексика пивоварения представлена в основном исконно русскими словами, которые называют этапы его приготовления, особенности ингредиентов, качество сваренного пива и пр.; финно-угорским заимствованием является технология приготовления пива с помощью горячих камней (*ножог*). Следующая по многочисленности лексическая группа – это наименования браги: традиции ее приготовления также довольно архаичны, хотя и могли быть заимствованы у народов Поволжья (ср., например, название *кумушка* (*кумышка*), связанное, по всей видимости, с тюркским *кумысом*). Брага считалась напитком второго сорта и не играла той обрядовой роли, которая была свойственна пиву. Специфика ее названий состоит в большом проценте экспрессивных и метафорических обозначений (ср. сев.-рус. *дуранда*, *кумушка*, *шатун* и пр.). Третья группа – это названия вина, водки, самогона и других спиртных напитков, которые редко готовились дома, но чаще приобретались – в кабаках, магазинах или у местных «самогонщиков»: большая часть этих названий относится к заимствованиям конца XIX – середины XX века (например, *пуни*, *чача*, *чемер*, *ханжа* и др.) или намеренно создается в конспиративных целях

ГЛАВА 5. ЛЕКСИКА ПИЩИ И ПИТАНИЯ В КОНТЕКСТЕ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ

Пища как отдельная область материального быта и сфера ежедневных человеческих интересов служила одним из способов организации крестьянской жизни: с заготовкой продуктов были связаны повседневные занятия крестьянина, приготовление пищи составляло ежедневную необходимость, трапезы определяли режим дня, а употребление праздничных блюд выстраивалось в соответствии со сложившимся ритуалом и пр. Пища заставляла крестьянина быть активным субъектом, который ежедневно добывает, готовит, распределяет и употребляет пищу. Именно поэтому в этой максимально предметной сфере быта отразились субъективные вкусы, семейные привычки, коллективные предпочтения и даже религиозные установки крестьян.

Как в современной, так и в традиционной культуре пища и питание являются не только жизненной необходимостью, но и символически нагруженным предметным знаком и ритуалом. Приготовление и употребление пищи, а также угощение ею выстраивалось в соответствии со сложившейся кулинарной практикой и включалось в повседневный распорядок дел. Чередование приемов пищи задавало суточный ритм крестьянской жизни, а дни праздников, сопровождаемые обильными застольями, или, напротив, периоды пищевого воздержания служили маркерами в годовом цикле. С пищей был связан важный фрагмент народной этики, которая регулировала соблюдение пищевых норм: от регламентаций количества съеденного до соблюдения времени приема пищи. Многие ритуальные трапезы или трапезы, приуроченные к завершению совместных работ (*братчина, ссыпчина, складчина, слевки, литки* и пр.), устраивались коллективно и являлись частью народной социальной аксиологии. Они различались в зависимости от события, к которому были приурочены, статуса, отношений участников трапезы и особенностей организации. О месте пищи в жизненном укладе крестьян говорит терминология народных трапез, семантически или мотивационно связанная с названиями пищи, наименования праздничных застолий, отрезков трудового и праздничного календаря.

Как и для других славян, для осваивавших Русский Север крестьян-земледельцев ритуально значимыми были блюда из злаков – хлеб (выпечка), каши и пиво, однако, например, в отличие от южных славян, на севере славянской зоны блюда из мяса, острая или сладкая пища не играли ведущей роли ни в кулинарии, ни в народных ритуалах, тогда как *пиво, чай, хлеб-соль* были важными культурными символами: выполняли контактоустанавливающие и регулятивные функции, определяя взаимоотношения хозяина и гостя, соседей-односельчан, а в свадебном

обряде – семей жениха и невесты и пр. С целью выявления типологически близких и регионально специфичных явлений в последнем разделе этой главы символика некоторых предметно-языковых знаков (*масло, соль, хлеб-соль, яичница*) будет рассмотрена на общеславянском фоне.

§ 1. Питание как часть жизненного уклада

Диалектная лексика пищи отразила особенности организации традиционного быта, специфику хозяйственной деятельности, повседневного и праздничного общепринятого поведения, типов социального взаимодействия и обрядовых практик и пр. Представления о социальных и трудовых нормах, а также народная аксиология воплотились в наименованиях суточных трапез, трапез в рамках годового цикла, названиях коллективных трапез, ритуальных приемов пищи, а также в лексике, связанной с оценкой пищевого поведения человека – соблюдения этикетных норм или нарушения установленных регламентаций. Рассматривая преимущественно терминологию народных трапез, семантически или мотивационно связанную с названиями пищи, обозначим ключевые моменты, важные для понимания режима и регламента питания на Русском Севере и особенностей их языкового преломления.

1.1. Праздничные и повседневные трапезы

Об особенностях традиционной трапезы написано достаточно много, в том числе и на севернорусском материале, см. работы [Валенцова, Узенёва 2012; Кабакова 2015б; 2013аб; Макашина 2006; Мороз 2008; Морозов 2008; РТЗМБ 2002; Судаков 2009; Топорков 1985, 1991; ТРЗ 2008; Чирич 2004 и пр.]. Существенным для организации питания было противопоставление повседневных и праздничных (или обрядовых) приемов пищи. П о в с е д н е в н а я т р а п е з а, за которой ежедневно собирались только члены одной семьи, состояла из минимального набора блюд: если обед зажиточного крестьянина включал три-четыре перемены, то обед бедняков ограничивался одним блюдом (Гряз. у.) [РК 5/2: 36]. Пища готовилась из тех продуктов, что были под рукой (ср. значение арх. *рататуй* ‘суп из всего, что нашлось в доме’ (Онеж) [КСГРС], волог. *ничевушка* ‘суп, приготовленный из молока, яиц, картофеля и муки’ (Хар) [СВГ 5: 109]), быстро (ср. названия блюд с начальным **skor-*: *скородум* ‘оладья, лепешка из толченого вареного картофеля’ (Вологод) [СВГ 10: 29], волог. *скородумка* ‘овсяная каша’ (Уст) [КСГРС], волог. *скоромочка* ‘еда из размоченного перемолотого зерна’ (Гряз) [КСГРС], волог. *скороспелка* ‘оладья’: «Опекиши еще скороспелкой называли. На работу торописся, а печь-от ешшо не протопили, дак опёкиши и пекошь у огня, али на углях уже» (Вологод) [СВГ 5: 59]; **krqt-*: арх.,

волог. *крутовáрка* ‘суп «на скорую руку»’ (Котл; В-Уст) [СГРС 6: 80]), не всегда в строгом соответствии с рецептурой (арх. «Рататуй – суп без правил» (Онеж) [КСГРС]) и в основном – без скоромных ингредиентов (типичным повседневным блюдом были похлебки типа тюри: волог. *хлѣбница* ‘похlebка из хлеба и воды’: «Хлеб скипятят с водой, да вот и хлибница» (Тот) [СВГ 11: 188], волог. *кусовáтка* ‘похlebка из брюквы’: «Кусоватка – такая жидкая похлѣбка, воды нальют, брюквы накрошат – и всё» (Кад) [СГРС 6: 310]).

Особо крестьянами выделялась повседневная пища, которая готовилась в лесу или во время сенокоса. Обыкновенно это была каша или незамысловатая похлебка, сваренные в котле на открытом огне: арх. *лесная каша* ‘еда, приготовленная на покосе или в лесу’: «Лесная каша в котелке в лесу варится, и я так ела, сало да картошечка»; «В лесу сухарей накрошишь и ешь лесную кашу» (Вил) [СГРС 7: 77]; арх. *котельная каша* ‘пища, которая готовится на сенокосе’: «Детям говорили, как с собой возьмут: “Ой, на покосе котельна каша вкусна”» (С-Двин) [СГРС 6: 98], а также пища, которую брали с собой в дорогу – арх., волог. *подорóжник* (Лен; Ник, Ньюкс) [КСГРС].

П р а з д н и ч н а я т р а п е з а. Трапеза в семейные, трудовые и главные церковные праздники обязательно состояла из нескольких перемен блюд, ср. арх. *запрáва* ‘кушанье, блюдо, подаваемое на смену другому, перемена’: «Прежде Надконечье славилось заправой-то» (Плес) [СГРС 4: 164], арх. *семиблюдка* ‘пир или стол из нескольких блюд’ (Шенк) [СРНГ 37: 152], арх. фольк. *сдвижинá* ‘обилие и частая смена блюд, яств на столе’: «Даст Бог... на столе сдвижину» (сказка) [СРНГ 37: 56]. Блюда подавали в строгой последовательности: арх. «Стол праздничный состоит не менее 10–15 перемен кушаньев. Сперва подают горячие жидкие кушанья, потом жареные и печеные и наконец в прикуску – холодные» (Пин) [Ефименко 1877: 139]. Чем больше перемен насчитывала трапеза, тем более умелой считалась хозяйка, а хозяева – щедрыми и хлебосольными: «Хозяйка славилась, сколько заправка будѣ, сколько рыб, сколько пирогов» (Плес) [СГРС 4: 164]. Праздничный обед включал редкие в рационе крестьян продукты, которые специально покупали или берегли к торжеству для дорогих гостей: «В праздничные дни крестьяне всегда готовят лучшую пищу: в щи кладут больше говядины или рыбы, пироги пекутся из пшеничной муки с рыбой; кроме пирогов с рыбой пекутся пироги с вареньем. Сласти, как то: пряники, конфеты, орехи, подсолнухи и прочее подаются для гостей более изысканных, а для обычных гостей сластей на стол не подается» (Череп. у.) [РК 7/2: 563]. Праздничные блюда были многокомпонентными, и, если трапеза не приходилась на пост, то обязательно скоромными. Непременной составляющей праздника были спиртные напитки, о чем говорят сами названия праздничных застолий: волог. *питу́ха* ‘праздничное застолье’: «Питуха – это столы насобираны, пиво нацежено и наливают и пьют» (К-Г) [КСГРС], *пирúщий праздник*

‘праздник, на котором устраивалось застолье, обильное угощение’: «На Николу-ту пирущий праздник будет, пироги печь да вино пьем» (Сямж) [СВГ 8: 34].

Праздничная трапеза отличалась не только составом блюд, но и нормами поведения: она предполагала ритуальное веселье, что не позволялось на трапезе повседневной – «Без гармошки питуха не бывала» (К-Г) [КСГРС], костром. «Нынче тозьмина¹⁹⁰, скажут, у Подсухиных, ну, дают копоты! Пляска такая, угошенье. На тозьмину ходила: упляшутся, напьются. В новый год или у кого гости, по разным праздникам» (Окт) [ЛКТЭ]. Некоторые праздники могли проходить и без застолья, что тоже было их дифференциальной чертой: *гулящий праздник* ‘праздник без застолья, на котором устраивалось народное гулянье’: «Петров день дак это гулящий праздник, а, поди, всё равно напьются мужики» (Сямж) [СВГ 8: 34].

Р и т у а л ь н ы е т р а п е з ы – понятие более узкое, чем праздничные трапезы – были приурочены к семейным (свадебным, поминальным, родинно-крестильным, рекрутским и пр.), календарным (Рождество, Пасха, Троица и пр.) или хозяйственным (окончание жатвы, окончание полевых работ и пр.) обрядам. Угощение на обрядовых трапезах включало блюда, которые готовились с соблюдением всех предписаний «сверх обыкновенного праздничного приготовления для стола» [Ефименко 1877: 139]: к Масленице, например, пинежские крестьяне обязательно варили пиво, пекли блины, сочни, шаньги, готовили кисели, к Пасхе – варили и красили куриные яйца, делали сыры, стряпали куличи [там же: 139, 141].

Праздничная трапеза подразумевала присутствие не только членов семьи, но и г о с т е й, ср. *гостёба* ‘праздник с приходом гостей, угощение’: «У той бабы пива наварено – гостёба буде» (Карг) [АОС 9: 388]. Участие гостей меняло поведение хозяев и требовало соблюдения этикетных норм как от домочадцев, так и от гостей. Отличие коммуникативной стратегии в обществе своих и чужих обыгрывается в вологодском приговоре, противопоставляющем обращение к гостям – *кушайте* – и обращение к члену своей семьи – *жри*: «За стол сядут: “Кушайте гости! – Жри, Пашкó!” С чужими-то вежливо, а со своими хоть как» [КСГРС].

Традициям русского и уже – севернорусского гостеприимства посвящено несколько крупных исследований (см.: [Зализняк 2010; Кабакова 2015б; Леонтьева 2015б; 2010 и др.]): не останавливаясь подробно на этом вопросе, отметим некоторые моменты этических регламентаций угощения. Так, существенно различались ритуалы угощения званых и незваных гостей: в этом противопоставлении отражено символическое различие собственно гостей, пришедших по приглашению, случайных посетителей и ритуальных визитеров [Агапкина, Невская 1995: 531]. Званых гостей хозяева потчевали щедро и настойчиво (арх., волог. *хлеб гостем не съестся* ‘о том, чтобы щедро кормить гостей’ (Прим; Тот) [СГРС 3: 115; КСГРС]),

¹⁹⁰ Праздничное застолье.

подавая определенный набор блюд и в установленном порядке (арх. «Когда гостёба – сначала суп без мяса»; «И колобом-то заканчивалась вся гостёба» (Карг) [АОС 9: 388]).

Незванных гостей редко приглашали к столу: типичной была ситуация, когда незванные гости не принимали участие в трапезе и лишь смотрели на тех, кто сидит за столом, довольствуясь остатками трапезы, ср. костром. *глядённый* ‘незванный гость, который пришел только посмотреть’: «Княжеского табачку давали – жених угостит. “Дай княжеского!” – и угощал гляденщиков» (Окт) [ЛКТЭ], волог. *захребётник* ‘незванный гость, которого не сажали за стол, но угощали пивом и остатками угощения’ (Баб) [СГРС 4: 216], костром. ‘незванный гость, стоящий за спинами у сидящих за столом’: «Пришёл какой захребетник в праздник, все пьют ли чего, едят, а этого не зовут» (Вох) [ЛКТЭ]. Незванные гости просили угощение только взглядом, молча стоя за спинами обедающих – это называлось волог. *камётъ* ‘сидеть или стоять у стола, за спинами тех, кто ест, молчаливо выпрашивая еду’: «Придет Маня, за стол не садится, а смотрит, как мы едим, камееет над душой» (Кад; Вологод) [СГРС 5: 49–50]; волог. *живоглédить* ‘в ожидании угощения смотреть на тех, кто сидит за столом’: «Живогляд, живогледит: ой, хоть бы примовили! Когда примовят, а когда нет» (Тот) [КСГРС]. Таких гостей достаточно было напоить чаем, молоком (ср. волог. *бесёдник* ‘посетитель, гость’: «Зайдёт какой беседник, поговоришь, молочком угостишь» (Белоз) [СГРС 1: 107]), а в случае праздничной трапезы – угостить вином или пивом (костром. *сыч* ‘незванный гость на свадьбе, которого не пускали за стол, но угощали у порога дома’: «Сыч у порога стоял, ждал, когда водки, пива нальют. Налил – уходи. Всё просто» (Пав) [ЛКТЭ]). Аналогично в современной культуре чаем поят тех, кто зашел без предварительного приглашения, а сытно кормят званых гостей.

Присутствие гостей делало более четкой структуру трапезы. Структурно и символически выделялись первое и последнее блюда: они подавались не столько для насыщения, сколько для того чтобы организовать застолье. Первое блюдо собирало и объединяло гостей, задавало символический тон всей трапезе: например, пиво и хлеб-соль были обязательным элементом встречи гостей или молодоженов и подавались в начале обеда, символизируя благополучие и достаток семьи. На вологодской свадьбе в качестве первого блюда дружка выносил рыбный пирог как знак изобилия и плодovitости невесты [РК 5/2: 733]; в это время отец невесты угощал водкой всю семью жениха: кто не пил, был обязан хотя бы пригубить и поздравить гостей с приездом [там же: 558] – таким образом утверждались общность и родство участников.

Последнее блюдо, завершая трапезу, служило способом в мягкой, игровой форме, не нарушая норм этики, указать гостям на конец застолья. Семиотика последнего блюда характеризует как восточно-, так и западнославянскую традиции. Западные и восточные славяне

последней нередко подавали кашу¹⁹¹: полешуки – в конце поминальной трапезы, поляки, чехи, русские – в конце свадебного пира. Обычно функции разгонного принимало на себя блюдо, которое в данном регионе было поминальным. На Русском Севере трапезу завершали киселем или остатками пива. Названия киселя как последнего блюда образованы от глаголов с семантикой ‘выгонять, выпроваживать; выбивать’, например:

– *выгонять, погонять, разгонять*: арх. *выгон* [АОС 6–7: 168], волог. *выгонщик* [СГРС 2: 217–218], арх., волог. *кисель-погонялка* (Плес; Баб) [СГРС 5: 148], арх. *разгоняло*: «На поминках кисель ставят, чтоб песни не пели. Кисель-то разгоняло. Пусть тихо сидят, говорят, уже не поют» (Онеж) [КСГРС];

– *вышибать*: арх., волог. *вышибало*, волог. *вышибаловка* [КСГРС];

– *выбивать*: волог. *выбивало* [КСГРС];

– *выживать*: костром. *кисель-выживатель* [ЛКТЭ].

Выпроваживание гостей строилось как антитеза встрече: если при встрече званых гостей угощали крепким пивом первого слива, что выражало почтение и уважение, то в конце трапезы подавали пиво с осадком. Когда выносили пивной осадок-*друзг*, гости понимали, что пора расходиться, ср. костром. *друзг подать* ‘намекнуть на завершение трапезы’: «Уж друзг подали, пиво кончилось, пора нам расходиться» [ЛКТЭ]. «Разгонным» блюдом на праздничных обедах могли служить или десерт, или пицца, которая не соответствовала вкусовым нормам, или пустая тарелка: в Вологодском и Кадниковском уездах выставляли два пустых блюда, опрокинутых друг на друга [РК 5/1: 367; 5/2: 644], в Кадниковском уезде в заключении обеда свахе предлагали «пирог вонючий с редькой» [РК 5/2: 644], подавали морковный пирог-*выгонщик* [Бернштам 1988]. В постный день в Сольвычегодском уезде в качестве *отказа* выносили ягоды, а в скоромный день – молоко, которое называли *отказ* или *разгониха* [СРНГ 24: 192; 33: 309]: будучи продуктами, которые могут употребляться в сыром виде, молоко и ягоды намекали на то, что все приготовленные блюда уже съедены.

1.2. Пицца в годовом и суточном цикле

Время приготовления и употребления некоторых видов пищи служило о р и е н т и р о м в годовом и суточном цикле.

1. Вехами в годовом цикле были посты и мясоеды, чередование которых регламентировалось религиозными канонами¹⁹². Славянские названия периодов, когда

¹⁹¹ В Полесье в канун Масленицы варили *разгонную кашу*, которая обозначала конец посиделок [ПА]; полешуки говорили: *Po kaszy to už nie budzie paszy* «после каши уже не будет еды» [Jeleńska 1892: 76], украинцы – *Каша – розгониха наша* [Номис 1864: 540], поляки – *Kaszę wystraszą* «кашей распугивают» [Witkoś 1978: 201].

¹⁹² О традициях русского православного поста см. диссертацию Т. А. Ворониной: [Воронина 2010].

дозволялось употребление скоромной пищи, производны от наименований молочных или мясных продуктов (см., например: [Агапкина 2002: 199–200]). Подобная мотивационная модель на Русском Севере представлена производными от слов *масло*, *сыр*, *мясо*, *яйцо*: общенар. *Масленая неделя*, *Масленица*, волог. *Мáсленая*, *Маслянка* ‘неделя перед Великим постом’ [КСГРС; СВГ 4: 72, 73; СГРС 7: 244], помор. *Сырная неделя* ‘то же’ [РНК: 431], арх., костром. *Мясное заговенье* ‘воскресенье перед Масленой неделей’ [РНК: 275], костром. *Мясная суббота* ‘суббота после Великого поста’ (Вох) [ЛКТЭ], арх., костром. *Яичное заговенье* ‘канун Петрова поста, воскресенье после Троицы’ [РНК: 489] и др., а также общенар. *мясоёд*, арх. *молóсница* ‘период, когда разрешена скоромная пища’ (Вил) [КСГРС]. Приведенные севернорусские хрононимы хотя и достаточно разнообразны, реализуют одну мотивационную модель, связывая хрононим с обозначением скоромной пищи или употреблением лакомств, ср. арх. *Полизушка* ‘Масленица’: «В Полизушку маслено ели» (Холм) [КСГРС] при волог. *полизушка* ‘сластена, сладкоежка’ (Белоз) [КСГРС].

Если обозначения дней и периодов, когда разрешена мясная и молочная пища, являются исконнорусскими и часто образуются от наименований скоромных блюд, то ни одно из обозначений поста, также, казалось бы, имеющего пищевые маркеры (ср. волог. «Из картошки яблоницу делали, в Велико говинье ели» (У-Куб) [СГРС 2: 49]; костром. «Это после Крещения-то идёт недели три говинье, ты буди должна есть такое грибы, да ягоды, голанку пареную»; «В говинья варят овсяный суп» (Вох) [ЛКТЭ]), не восходит к обозначению пищи растительного происхождения. Такая мотивационная несимметричность могла быть связана с тем, что соблюдение постов составляло часть православной культуры и соответствующая терминология пришла в русский язык вместе с книжной христианской традицией. Рус. *пост* считается заимствованием из др.-в.-нем. *fasto* ‘пост’ [ТСРЯ: 705]; рус. *говенье*, *говинье* ‘пост’ происходит от ст.-сл. *говѣникъ* ‘набожность, благочестие’, восходящему к праслав. **gověti* ‘относиться с уважением, боязнью’, ‘способствовать, благоприятствовать’, (вост. и южн.) ‘воздерживаться (от еды и питья)’ [Аникин РЭС 11: 71–73] (см. подробнее Гл. 3. § 4.3. Постный – скоромный).

В севернорусских диалектах встречаются оба эти наименования, приобретая однако семантико-словообразовательные особенности. К литер. *пост* и *говенье* восходят обозначения:

– периодов воздержания: костром. *пóстница*, *пóстное*: «Голанку или в постное, шесть недель говинье, дак молосное ничё не заденут» (Вох) [ЛКТЭ], арх. *говенье*: «Молосничилась в говенье-то, надо постничать» (Вил) [АОС 9: 171], костром. *говинье* [ЛКТЭ];

– процесса воздержания от скоромной пищи или его окончания: костром. *пóстничать* ‘соблюдать пост’ (Вох, Пав) [ЛКТЭ], арх. *вѣпостоваться*, *вѣпостывать* ‘соблюсти пост’ (Пин, Прим) [АОС 8: 105]; арх. *говеть* ‘поститься’ (Карг), ‘заставлять поститься’ (Плес) [АОС 9: 172], костром. *разговеться* ‘после завершения поста попробовать скоромную пищу’ (Вох) [ЛКТЭ] и др.;

– календарных отрезков: *пост*, и *говенье* входят в состав хрононимов, ср. общенар. *Великий пост*, *Успенский пост* и пр., костром. *Большое говинье* [ЛКТЭ], волог. *Великоговенье* (У-Куб) [СГРС 2: 49], арх., волог., костром. *Великое говинье* (Нянд; У-Куб; Вох) [АОС 9: 171; ЛКТЭ; СГРС 2: 49], арх. *Петрово говенье* (К-Б) [АОС 9: 171], костром. *Филиппово говинье* (Вох) [ЛКТЭ].

Существенное отличие структуры гнезд *говеть* (*говение*) и *пост* (*поститься*) состоит в том, что в гнезде сущ. *пост* широко представлены слова с предметным значением ‘постная, растительная пища’ (см. Гл. 3. § 4.3. Постный – скоромный), которого нет в гнезде *говеть*. Вероятно, ее формированию помешали процессуальная семантика гнезда *говеть*, *говение* и изначально книжный характер лексемы: дериваты **gověti* в большей степени, чем **postь*, связаны с представлением не только о пищевом, но и о духовном воздержании, ср. костром. «На говенье Богу молятся. Постничали в эти дни, мясо не ели» (Пав) [ЛКТЭ]. В то же время в гнезде **gověti* многочисленны наименования периодов употребления скоромной пищи, интерпретируемых как промежутки между постами, не встречаемые в гнезде **postь*: волог. *межговенье*, *межгинье*, *межгонье* ‘период между постами’: «А в межговинье шти хлебали, пироги пекли» (Сямж; Вашк, У-К, Хар) [СВГ 4: 78], костром. *промёжговинье* ‘период между постами’: «В говинье не едят ничего мясного и молосного, а в промёжговинье всё можно» (Пав) [ЛКТЭ].

Церковные предписания определяли не только годовой, но и недельный пищевой ритм, предполагающий отказ от скоромной пищи в среду и пятницу, при более строгом воздержании – и в понедельник, ср. арх. *постной день* (Карг, Котл, Онеж, Пин), *сухой день* ‘день, в который соблюдается пост’: «В постны дни варят рыбу, а скорому в эти дни не едят» (Нянд); «А среда, пятница – сухи дни, стары-ти люди постуют, соблюдают, не едят» (Леш); «А день-то сухой – так и на свадьбу сочни на воде» (Вин; К-Б) [АОС 11: 32], волог. *понедельничать* ‘есть постное в понедельник’ (Гряз. у.) [РК 5/2: 16] – арх. *молочной день* ‘день, в который не соблюдается пост’: «В молочны дни забеливали сметаной, в постны дни льёшь постно масло» (Мез; Лен) [АОС 11: 32], костром. *молосный день* ‘то же’: «Воскресенье и четверг – молосные дни – хорошие дни. Среда, пятница – худые дни – немолосные. Пятницу пуще того избегают» (Вох) [ЛКТЭ], волог. *скоромный день* ‘то же’: «Первый раз погонят <скотину> в скоромный день, в другой нельзя» (Тот) [КСГРС]. Дни воздержания в силу своей пищевой скудости, наличия запретов и риска их нарушить считались опасными и менее удачными: костром. «Воскресенье и четверг – молосные дни – хорошие дни. Среда, пятница – худые дни – немолосные. Пятницу пуще того избегают» (Вох) [ЛКТЭ]. Ритуальные действия со скотиной или природные явления в «скоромные» дни могли быть залогом хороших удоев в будущем, ср. синонимии названий *коровный день* – *скоромный день* в вологодских говорах: «Если первый гром загремит в коровный день, то хорошо будет доить. Если в постный день, то плохо»; «Теленка надо в молосный день отнимать»; «Коровные дни – вторник, четверг, суббота. А постные – понедельник, среда,

пятница. В коровные дни можно первый раз погнать корову, а в постные нельзя» (Тот); «Если гром весной в скоромный день – коровы дойные, курочки накладливые. Если в постный – всё наоборот» [КСГРС]. (См. также Гл. 3. § 4.1.)

Помимо дней и периодов, когда христианский календарь предписывал готовить только постную пищу или возможно было употребление мясных и молочных блюд, в народном календаре отмечались дни начала употребления или заготовки определенных продуктов¹⁹³: ср. арх. *Горóхов день* ‘6/19 августа: день, с которого разрешалось есть горох’ [РНК: 109], севернорус. *Капу́стники* ‘14/27 сентября’ [РНК: 203], арх. *Су́слов день* ‘воскресенье на девятой неделе после Пасхи’: «В Суслов день наварят, обмолотят ржи, идут все по суслу, по ведру наберут, друг другу предлагают» [РНК: 430]; костром. *Хлебный спас* ‘16/29 августа’: «Хлебный Спас. Соберут закрома, всё это смелют, из свежей муки свежего урожая хлеб пекут» [РНК: 470], костром. *Яблочное заговенье* ‘22 августа (стиль?)’ [РНК: 488] и др. В эти дни употребляемая в первый раз повседневная пища (яблоки, капуста, горох, хлеб) приобретала ритуальное значение – получала символические функции благодаря дате, к которой был привязан сбор урожая.

2. Вписанная в череду повседневных крестьянских дел, трапеза была точкой отсчета в народной системе счисления суточного времени, определяла как годовой, так и суточный ритм работы и отдыха. Отсюда – метонимическое совмещение в семантике слов значений ‘прием пищи’, ‘блюдо, приготовленное для приема пищи’, ‘время суток, совпадающее с приемом пищи’, ‘время между приемами пищи’. Такую полисемию демонстрируют значения общенар. *обед* ‘прием пищи в середине дня’, ‘блюда, приготовленные для такого приема пищи’, ‘время в середине дня’; диал. шир. распр. *ужина* ‘прием пищи вечером, после обеда; ужин’, ‘кушанья для вечерней еды’, твер. *в ужину* ‘вечером; во время ужина’ [СРНГ 46: 337]; арх., волог., костром. шир. распр. *вить* ‘прием пищи и время, когда он осуществляется’, ‘промежуток времени между приемами пищи’ [ЛКТЭ; СГРС 2: 266], а также волог. *утренничать* ‘завтракать’ (Нюкс, Сок) [СВГ 11: 153], *сумёрничать* ‘поздно ужинать’ (Кир) [СВГ 10: 157]. По наблюдениям Г. И. Кабаковой, «главным ориентиром для членения дневного времени служит время еды, а точнее обед, обеденное время, которое четко делит рабочий день на две половины <...> Терминология трапез и отрезков рабочего времени демонстрирует два разных способа концептуализации времени: исходя из еды или, наоборот, исходя из трудового процесса» [Кабакова 2013б: 109].

Дневное количество приемов пищи зависело от сезона: весной и летом, когда трудовой и световой день был длиннее, крестьяне завтракали, обедали, «паужинали» и ужинали, а осенью и

¹⁹³ Ср., например, также наименования рыбы, отмечающие периоды ее лова, в Гл. 2. § 1.2. Рыба.

зимой обходились только тремя приемами пищи: *Поменьше сработаеть – поменьше съешь*, или «Раньше лягешь спать, так и хлеба меньше выйдет» (Череп. у.) [РК 7/2: 570]. Названия промежуточных приемов пищи отмечали их расположение между двумя трапезами (ср. *межувытник* ‘перекус между основными приемами пищи’: «На сенокос уезжали, утром в четыре поешь, а потом приедешь на уречье, косим, потом говорим: “Давай междувытник поедем”») (Пав) [ЛКТЭ], арх. *засерёдник* ‘еда между обедом и ужином, полдник’: «Паужна – то засередник, середина между обедом и ужином» (Уст) [СГРС 4: 185]), до обеда (костром. *подобёденник* ‘небольшой перерыв на еду в рабочее время до обеда’: «Подобеденник – подкормятся, легче до обеда проработать. Пить охота – попьют, кусочек съедят» (Пав) [ЛКТЭ]) или до ужина (*паужна* ‘дополнительный прием пищи перед ужином’: «После завтрака обед, это после обеда паужна, а потом ещё ужна. Раньше летом дни-то долгие, вот это четыре раза ели» (Пав) [ЛКТЭ]).

Приемы пищи и промежутки между ними служили мерилom продолжительности работы, выстраивая очередность работы и отдыха, ср.: костром. «Я целую выть работал, это с четырёх утра до восьми, либо с восьми до часу дня, либо с часу дня до семи вечера»; «Утром ели, часов в восемь-семь, а ужна – как работу кончат, не раньше шести, подолгу работали» (Вох) [ЛКТЭ], арх. «Если день долгой, а работа тяжёлая, то делают четыре выти» (В-Т) [СГРС 2: 266]. В отличие от литературного языка, в диалектах свое обозначение имели не только дневные трапезы, но и трудовые промежутки между ними, ср. костром. *коса*: «Коса, опять коса, между имя паужны» (Пав), костром. *выть*: «От обеда до паужны, или от паужны до ужны – тоже это выть» (Окт; Вох) [ЛКТЭ]; арх., костром. *уповод*: «Уповодок до завтрака поговорим» (Лен); «Два уповода сено отмётывали» (Окт) [КСГРС; ЛКТЭ].

Упорядоченность и своевременность приемов пищи была знаком упорядоченности жизни: «дисциплина предполагает не только умеренность, но и регулярность питания <...> Само правильное чередование *вытей* воспринимается как залог стабильности мира, а его отсутствие – как хаос» [Кабакова 2008: 183]. Именно приемы пищи до сих пор являются естественными организаторами дня и его временными маркерами, а нарушение режима питания становится знаком нарушения хода вещей, ср. волог. «Выти-то чередой надо принимать, всякой выти свое время» (Бабуш); волог. «Жисть кулякой-сулякой пошла, все выти смешались» (Нюкс) [СГРС 2: 266]; арх. *в вытях не мешайся* ‘соблюдай время приема пищи’: «Как не живи, а в вытях не мешайся» (Шенк) [АОС 8: 315].

1.3. Пища и народная этика

Если в современной культуре трапеза преимущественно является делом индивидуальным: «ем когда захочу, что захочу и с кем захочу», то в традиционной культуре прием пищи всегда был явлением социальным – семейным – или шире, общинным. Регламентировалось время

употребления пищи, внутренняя организация застолья, поведение во время трапезы и между трапезами. Об этом можно судить по соответствующему фрагменту диалектной лексики и фразеологии, который даже количественно значительно превосходит соответствующую лексику литературного языка.

Трапеза имела жесткие временные рамки: следовало не опаздывать к обеду и не задерживаться слишком долго, ср. арх. *гулящему под ложкой* ‘говорится о человеке, который опоздал к обеду’: «Уже всё съели, а гулящему под ложкой» (Онеж) [КСГРС], арх. *кануниться* ‘задерживаться (в гостях)’: «Он канунится, а мы ждём» (Вель) [СРГС 5: 58]. Опаздывающий выделял себя из социума, проявлял индивидуализм, что вызывало однозначное осуждение. По наблюдениям А. Б. Мороза, «Стол связан с домом и семьей (родом), в нем живущей. Будучи местом, где собирается вся семья, стол выражает идею полноты, целостности семьи, рода и – шире – круга близких людей. Опоздавшего без серьезной причины за стол не пускали и оставляли голодным до следующей трапезы, отсутствующего же по уважительной причине обычно ждали» [Мороз 2008: 38]

Не одобрялась еда не вовремя – между общими семейными приемами пищи, «таская куски»: ср. олон. *кусóвничать* (Петрозав), волог. *кусоловничать*: «Не сядете толком поись, а все кусоловничаете» (Выт) [СРНГ 16: 157, 158]; волог. *стёмшить* ‘взять еду без спроса’ (Ник) [КСГРС]; костром. *есть пóволоча*: «Поволоча ест – хватает кусок и бежит поволоча» (Вохом; Окт; Пав) [ЛКТЭ]. Преимущественно в Вохомском районе Костромской области для обозначения этой же идеограммы используется гл. *трушничать*: «С куском бегают – вот и трушничают»; «Надо ждать всех людей, всю семью, а ты трушничаеть один» (Вох; Окт, Пав) [ЛКТЭ]. Его старшее значение ‘собирать остатки (преимущественно сена)’: «Остатки собирать ходили, трушничать сено, солому, крошки хлебные» (Вох) [ЛКТЭ] восходит к праслав. **truxa* (< и.-е. **trux-s-*). О еде наспех в Карелии говорили *карташи наварташи*: «Придем домой да карташи наварташи да спать» (Медв) [СРНГ 19: 152]. Это выражение можно соотнести с известным здесь же *карпать* ‘чесать шерсть’ [Мызников 2019: 263], откуда значение ‘путать, менять порядок’, а далее – ‘принимать пищу не так, как положено’ (ср. *перекáрдать* ‘разрушить, разломать’ (Кондоп) [там же]).

На всей территории распространения севернорусских говоров аксиология пищевого поведения связана с понятием *выти*, заключающем в себе представление о воздержании между трапезами, ср. арх., волог., костром. *выть от вы́ти* (*от вы́ти до вы́ти*) ‘о времени между приемами пищи’: «Выть от выти можешь терпеть, поел, должен терпеть до следующей выти» (Уст; В-Уст, У-Куб) [ЛКТЭ; СГРС 2: 268], волог., костром. *выть соблюдать* ‘соблюдать должные промежутки времени между приемами пищи’, арх. *не вы́тью есть* ‘есть не вовремя’ (Котл) [СГРС 2: 268; ЛКТЭ], арх. *выти не знать* ‘не соблюдать должные промежутки времени между

приемами пищи' (Мез, Уст) [СГРС 2: 268]. От сущ. *выть* образован целый ряд слов, относящихся к идеограмме 'употребление пищи в не установленное для этого время': костром. наречие *межвыть* 'не во время, отведенное для еды' (Окт), сущ. *межве́йтня* 'еда, которая поедается между установленными приемами пищи', *межве́йтница* 'девушка, которая ест между установленными приемами пищи' (Окт) [ЛКТЭ]; костром. *простовы́ток* 'человек, который ест не вовремя': «Простовыток, простая выть – не признает ни паужны ни ужны» [ЛКТЭ]. Между приемами пищи дозволялось есть только детям, хотя и в этом случае такое поведение осуждалось: «Ты что выти-то не знаешь?! – нарушает порядки, большие маленьких ругают» (Вох), «“Межвыть я тебе еды не дам”, – бабушка говорила» (Окт); «Погуляла, терпи до обеда, не буду межвыть я тебя кормить» (Окт) [ЛКТЭ].

Осуждение такого пищевого поведения имело несколько причин. Во-первых, трапеза предполагала еду сидя за столом, покрытым скатертью, что обеспечивало ритуальную чистоту пищи и уважение к ней: костром. «Вот едим столом и скатерткой, а вы едите поволоча, кто когда придет. Грешно есть поволоча»; «Ой, я потрушничала, значит поела немножко не столом и скатеркою» (Вох) [ЛКТЭ]; арх. «Как откушали, хлеб завёрнули в эту скатерть, а как следушша выть, скатёрку ростилают» (Кон) [АОС 8: 314–315], волог. «Надо, чтобы скатерть обязательно была, а на голом столе ешь – голодным будешь» (Тот) [КСГРС]. Еда *стоя, на бегу, на ходу* не позволяла соблюсти все ритуалы приема пищи и в крестьянском мире была не приемлема. Во-вторых, индивидуальный прием пищи считался асоциальным: тот, кто ест не со всеми, противопоставляет себя семье и коллективу, не имеет достаточного терпения и смирения (костром. «Опять едите поволоча – не дожидаться вам, когда обед будет» (Вох) [ЛКТЭ]), а значит, его индивидуализм и недисциплинированность могут проявиться и в труде. По наблюдениям Е. Л. Березович [Березович 2013: 99, 101], традиционно представление о нарушении общепринятого режима питания составляло часть концепта самолюбия – самолюбец имеет особый распорядок приемов пищи, готовит то, что хочет сам и проявляет избирательность в еде, ср. костром. «Самолуб не ест – выбирает, брезгует. Если то не хочу и этого не хочу – у нас скажут *самолюб*»; «Самолубые нынче детки, берут конфетки, едят поволоча, мы и хлеба между вытями не схватим» [ЛКТЭ].

Показательно, что зачастую словесные описания девиантного пищевого и социального поведения совпадают: например, негативное пищевое поведение описывается с помощью лексики воровства – костром. *куски воровать* и *куски таскать*: «Садитесь паужнать, нечего поволочь куски воровать» (Вох), *шакáлить*: «Никакой выти не знаете, поел, а нонче шакалят» (Вох), *порядки нарушать*: «Ты что выти-то не знаешь?! – нарушает порядки, большие маленьких ругают» [ЛКТЭ], волог. *сва́шить* 'выбирать еду повкуснее': «Любит свашить, выглядывать, что повкуснее», 'стащить, своровать что-л.': «Придут в избу – всё им надо свашить чего-нибудь»

(Кад) [КСГРС]. Отношение к еде и ситуация застолья оказывается моделью социальных отношений, «нарушение порядка в еде становится важным сигналом асоциального поведения (питающийся не вовремя ставит себя вне законов традиционного общежития – а затем закономерно обнаруживаются более опасные в социальном плане черты) и рассматривается как вызов, который человек бросает обществу» [Березович 2007б: 33].

Неумеренный аппетит также считался нарушением негласной нормы, общепринятых ограничений – *выти, чуру*: арх., волог., костром. *вы́ти не знать, вы́ти не понимать* ‘есть без меры’: «Ты куда лопаешь, выти не знаешь, много съел дак» (Кир; Лен; Бел, У-Куб, Чер; Вох) [СГРС 2: 269; ЛКТЭ], костром. *чу́ру не знать*: «Не знает и чуру, всё ест и ест, не знает своей выти, без нормы ест» (Вох) [ЛКТЭ]. В народной традиции семантическая оппозиция глаголов *кушать* и *есть* ассоциируется с противопоставлением умеренности и неумеренности в еде: на этом основан лингвистический анекдот, записанный в Онежском районе Архангельской области: хозяйка говорит: «*Кушайте, гости, кушайте! Ешь, Маремьяна!*» Муж Маремьяны отвечает: «А что, моя Маремьяна *обжора*? Пошли, Маремьяна, домой» [КСГРС].

От участника трапезы, в том числе и гостя, требовалось *доедать блюдо до конца, не оставляя кусков*: волог. *пока блюдо не вызвонит* ‘о пище, которая доедается до конца’ (Ник), арх. *свиноро́й* ‘о человеке, оставляющем пищу несъеденной’: «Свиной-то ничего не съел, все оставил на тарелке» (Лен) [КСГРС]. Обычай доедать и допивать до конца связан с представлением о выделенной человеку доле, части, пае, которые не следует оставлять другому под угрозой болезни и бедности: волог. «Если кусок хлеба не доешь, так нищий поцелует»; «Допивай, не оставляй силу. Все допивают и доедают, а то сила уйдет к другому» (Шексн) [КСГРС]. Равно осуждались как те, кто плохо ел и оставлял пищу недоеденной, так и «меркантильные» гости, для которых лакомая пища была основной причиной посещения: «*У нас вить некунно* (‘скудно’), *дый ни маслено, ни перожно, ни засеянно; только хлеб да соль, кисель да щи*. Говорят с досадою тем, которые редко ходят в гости» (Выт) [Лабардин 1853: 234].

Нежелание есть ассоциировалось с привередливостью, брезгливостью, обидчивостью и высокомерием – признаками асоциального поведения: волог. *ха́рмовать* ‘привередничать в еде; брезговать’: «Что ты хармуешь? Ешь давай!» (Ник) [КСГРС], волог. *ры́ться, чечэ́ниться* ‘привередничать, копать в пище, выбирая лучшие куски’: «Ну, не чеченься, не ройся, давай без черемонья» [КСГРС], арх. *сулемі́ться* ‘привередничать’: «Ты ешь, не сулемись, нечего» (Уст) [КСГРС], *чамга́, чемга́, чемра́, чамку́ша* ‘о привередливом в еде человеке; о человеке, который плохо, мало ест’, арх. *чамковáтый, чемрові́тый* ‘такой, кто перебирает пищу, выбирая себе лучший кусок’ (Онеж) [КСГРС]; волог. *бодрі́ться* ‘пренебрегать гостеприимством, брезговать угощением’: «Бодрится иной раз гостя, ты ей пирога, а она не ест.

Ты вот небодрая гостья, хорошо поела»; «Хлеба не поела, пободрилась. Бодрых гостей-то не любили»; «Ешь, пей, не бодрись! пирога вот попробуй» (Тот) [КСГРС] (о семантике гнезда *бодр-* в связи с гощением см.: [Малькова 2023: 51]).

Нормой был здоровый аппетит: осуждалась как неумеренность в еде, так и нежелание есть: волог. «Кто худ – ест, сидит, дуется, от еды отказывается, ему скажут: “В губе толше – в брюхе тоньше”» (Тот) [КСГРС]. Аномальность и того, и другого поведения отражает энантиосемия гнезда *солощій*, совмещающего в своих значениях характеристики как привередливого, так и жадного до еды человека, ср. арх. *солощитъ* ‘привередничать, копать в еде’: «Да ты, девка, солощи не солощи, а исть все равно придется» (В-Т), волог. *солощовой* ‘привередливый в еде’ (Кад) [КСГРС] и волог. *солóщій* ‘неумеренный в еде’: *Солощій – всё полощит* (Тот) [КСГРС]. Отношение человека к еде проецировалось и на его трудовые навыки: считалось, что тот, кто быстро ест, и работает быстро, поэтому, прежде чем нанимать работника, его следовало накормить (Онеж) [КСГРС].

Пищевые регламентации в традиционной культуре были соотнесены с этическими, поведенческими и социальными нормами и направлены на то, чтобы организовать жизнь в соответствии с ценностями крестьянского общежития.

§ 2. Питание как элемент трудовых и социальных отношений

2.1. Коллективные трапезы

Коллективные трапезы были характерной приметой жизни русского крестьянина в XIX – начале XX века – об этом писал еще Д. К. Зеленин в 1928 г., ссылаясь на материал, собранный А. Поповым и другими этнографами: «Вряд ли можно сомневаться в том, что великорусские обрядовые праздники, известные и теперь под названиями: “братчина, мольба, канун, ссыпка, ссыпщина”, а также “Никольщина” и т. п., являются именно остатками древних братчин. Теперь это имеющие религиозно-церковный характер коллективные трапезы-пиры, для которых, продукты собираются со всей общины. Русский обряд братчины, связанный с охотой и звероловством, не сохранился до нас, но память о нем еще жива в народных преданиях. На всем русском севере, где только сохранились остатки братчин, широко распространены местные сказания о том, как в старину в Ильин день (обычный здесь день скотоводческих братчин) прибежал из лесу к местной часовне олень, которого община закалала, варила и съедала. Каргопольский и соседние с ним уезды бывш. Олонецкой губ., Вельский и Кадниковский Вологодской губ., Белозерский уезд Новгородской губ., – вот места широкого распространения преданий о чудесном олене» [Зеленин 1928: 131]. Земледельческие, скотоводческие и

пчеловодческие братчины этнографами принято оценивать как древние жертвоприношения – кровавые (мясом курицы, петуха, коня, барашка, свиньи) или бескровные (зерном, кутьей, блинами, пивом и пр.) [Старкова 2000: 254]. Не вдаваясь в изучение языческих корней этого обрядового праздника, остановимся, прежде всего, на отраженных в лексике основных принципах их организации, месте коллективных трапез в крестьянском укладе и тех важных для семьи и общины ценностях, на которых они основывались.

Традиционно жизнь севернорусского крестьянина протекала в двух социумах – внутреннем, домашнем и внешнем, «на миру»: соответственно все повседневные дела и праздники крестьянского мира разворачивались или в семейном кругу, или в общине. Общинность, или соборность, составляла одну из главных ценностей крестьянского мира. Во многих совершаемых действиях немалое, а порой и решающее значение имела их совместность, предполагающая участие всего села, всей деревни: совместной была мольба, призванная остановить засушливый период, совместными были празднования окончания полевых работ, скоромного или постного периодов, гуляние на Масленицу, колядования и пр. Ценность совместности не всегда воплощается в отдельном слове, но часто проговаривается в контексте, ср. костром. «Собирались, я помню, Святки были. На Рождество. Складыню сделали – все складывались, все дружно жили и собирались – по деревне идут, песни поют» (Вох) [ЛКТЭ]. Традиция ритуального коллективного празднования окончания трудового периода поддерживалась устойчивой практикой совместно справлять важнейшие даты народного календаря – устраивать святочные, масленичные, троицкие и пр. посиделки и гуляния.

Лексика севернорусских диалектов, называющая совместные приемы пищи, – ее мотивационный компонент, особенности семантического развития и контекстного употребления – позволяет увидеть основные принципы, которые формируют ценностную составляющую этих обрядов. В данном случае мы не будем рассматривать семейные коллективные трапезы, приуроченные к свадебному, поминальному обряду и другим внутрисемейным событиям (такие как волог. *влáзины* ‘новоселье’: «На влазины пиво варили» (Ник) [КСГРС], арх. *привáльна* ‘празднование после встречи, возвращения кого-л.’ (Пин) [СРНГ 31: 129]), изучение которых составляет особую тему. Нас будут интересовать, прежде всего, трапезы, не приуроченные к внутрисемейным событиям, участники которых не обязательно были связаны кровными узами – это могли быть жители соседних деревень, участники общего дела, хозяева и рабочие, продавцы и покупатели и пр.

Коллективные трапезы-гуляния: *братчина, ссыпчина, слевки, складчина, кум*

Братчина. Севернорусские *братчины* предполагали совместную варку и питье пива, которые организовывали после завершения совместного труда: «Свадьба-то – это не братчина, братчина – это когда всё с полей уберут» (Пав) [ЛКТЭ]. В приготовлении пива участвовала вся

деревня, а на само празднество приходили жители соседних деревень, что отличало братчины от рядовых «посиделок» или семейных застолий: костром. «Братчина – все до одного тут, вся деревня, вот братчиной и зовется, а если вечерок, так не вся деревня, родные, свои, знакомые, других-то соседей не брали» (Вох) [ЛКТЭ]. Название *братчина* предполагало в качестве принципов организации совместность и равенство, «со-дружество» и даже родство всех участников: костром. «Братчина, если звали как *братья*, *соседи раньше были как братья*, братчину, общину пили»; «Все братья, как говорится, стали. *Родня и не родня – все братья*. Вот называли братчина»; «Когда *вместе* пиво варили – это братчина» (Вох) [ЛКТЭ]; «Братшина – это слово от *братанья*» (Нюкс) [НТКВО 1: 59].

Для братчины крестьяне совместно складывались на пиво – собирали солод, хмель и прочие ингредиенты для его приготовления, а затем варили пиво общиной в больших чанах: волог. «Пиво варят большею частию в складчину, несколько семейств вместе, и такая варка называется “братчина”» (Кадн. у.) [РК 5/2: 793], костром. «Варили братчину, на все складывались, так много пива-то варили, в большой кадце» (Вох) [ЛКТЭ]; «По-братски там складывались <...> И вот это слово вот и пошло – “братчина”» (Нюкс) [НТКВО 1: 59]. Варка пива *братчиной* была для крестьянина выгодна, поскольку помогала сэкономить время и средства: арх. «Одному хозяину варя пива тяжела, дорога и хлопотлива, а братчиной всякому в могуту; для того и братчина» (Лен) [СРНГ 3: 163]. Метонимически название празднества было перенесено на название пива, которое варили в больших котлах, «на камнях», ср. *братчина* ‘пиво, сваренное коллективно’: «Уборку кончат, варили братчину» (Пав; Окт) [ЛКТЭ]; «Десять пудов ржи дадут на братшину каждой бригаде» (Ник) [КСГРС]. (О ритуальной роли пива в коллективных застольях см. подробнее Гл. 5. § 3.1. Традиции употребления пива.)

Равенство и братство участников как аксиологическая основа коллективной трапезы получала и вербальное, и невербальное воплощение. Ритуальная составляющая питья из общей чаши выходит на первый план в народноэтимологическом осмыслении лексемы *братина*, *братыня* ‘ковш (или чаша) с носиком, из которого пьют пиво (брагу, квас и т. п.) по очереди либо разливают напиток по стаканам’ [СГРС 1: 181]. Толкование сущ. *братина*, которое приводится в словарях А. Е. Аникина [Аникин РЭС 4: 166–167] и В. Орла [Orel 1: 141], отсылает к версии Ж. Ж. Варбот [Варбот 1984: 37], согласно которой *братина* является дериватом от гл. *брать*. Мотивация, очевидно, состоит в том, что на застолье *братину* передавали – *брали* – из рук в руки, распределяя с ее помощью пиво, ср. арх. «Из ендовы, или братыни, пили за столом в праздник, подавали из рук в руки» (Лен) [СГРС 1: 181]. Тем не менее, в диалектных контекстах мы встречаемся с регулярным народноэтимологическим (а может, и нет?) сближением с термином родства *брат*, что в контекстах лингвистически поддерживается его дериватами типа арх. *братоваться* ‘пить из одной чаши’: «Братыня так потому называется, что в прежние времена

братовались за столом, то есть из одной чашки специально пили» (Уст), арх. *братская кружка* ‘братина’: «Братынь по кругу ходила, братская кружка» (В-Т) [СГРС 1: 181]; арх. *братынной* ‘общий, совместный, братский’: «Пива варим с братьями, наливали, поят, братынно дело, оттого и называется братынь» (Мез) [АОС 2: 106], *братское пиво* ‘совместно сваренное пиво’: «В Успенье устраивают в складчину пирушки, варят братское пиво в честь последнего именинного снопа» (Гряз. у.) [РК 5/2: 81].

Акционально идея равенства и братства выражалась в обычае пить из братины «по-братски», передавая ее по кругу, выстраивая ряд, очередность – порядок, не зависимый от статуса гостя: ср. арх. *пить братыню* ‘пить по очереди из одного сосуда’ (Онеж) [СРГК 1: 107, 108], арх. *рядовая* ‘обычай распивать пиво из одной кружки, пускать ее по кругу’: «Пива в братынях на стол подавали и пускали по рядовой» (Вил) [КСГРС]. Хозяин и хозяйка по очереди угощали всех гостей брагой или пивом из братины: «Обходят всех: хозяйка с передником, хозяин с братыню. Хозяин братынь подаёт, а хозяйка держит передник: “Пей до дна, не запачкай мне передника”» (В-Важ; Мез) [СГРС 1: 181]. Объединяющую функцию на севернорусских праздничных трапезах выполнял обычай *сваривать концы* – допивать пиво из идущего по кругу ковша и тут же начинать пить снова из следующего разлива: волог. «Гусаком разливали с краю всем по порядку, а кум концы сваривал» (Белоз) [СГРС 5: 309]. Таким образом выстраивалась непрерывная цепочка «пьющих», включающая каждого из присутствующих, а идея ее неразрывности становилась концептуальной основой этого обряда. Величайшим позором считалось, если участника трапезы обносили круговой чаркой или братиной (Кадн. у.) [РК 5/2: 793], что означало исключение из социальных связей.

Цепочка социальных связей объединяла не только участников одной трапезы, но общину в целом: подобно тому как передавалась братина за столом, передавалась очередность приготовления празднества между семьями или шире – частями деревни или деревнями. Например, один из приходов Сольвычегодского у. по числу праздников был разделен на четыре части: одни крестьяне варили пиво в один праздник, другие – в другой [РК 5/3: 643]; аналогичную последовательность в варке пива соблюдали крестьяне Кадниковского у. при праздновании «обещанных», т. е. празднуемых «по обещанию» предков, праздников: «Рожь для солода в этом случае собирается со всей волости, варят же пиво и делают угощение “миру” крестьяне той деревни, в которой это должно быть по очереди» [РК 5/2: 793]. В Архангельской области очередность касалась не только варки пива, но и забоя скота: «Братчины делали – а вот в деревне пиво обще наварят. Братчина была – складыню сделают да три дня пируют. Сейгод братчина у меня, скотину убили, тут и братчину делают» (Вил) [АОС 2: 106]. Соблюдение очередности в организации трапез между деревнями или частями одной деревни было символом социальной общности, в пределах одной семьи – знаком породнения.

Колхозные братчины идеально вписались в народный сельскохозяйственный календарь, в котором традиция отмечать церковные праздники совместилась с завершением определенных этапов полевых работ. Большинство братчин советского периода устраивались осенью и, будучи приуроченными к 7 ноября (Годовщина Октябрьской революции, 7 ноября / 26 октября), вместе с революционным названием *Октябрьские*, они получили одобрение советской власти: волог. «Братчины – варили осенью, делали солод, варили пивá – в *Октябрьские*»; «На братчину все в одной избе собирались, пиво варили, а мы ряжеными были, но это *революционный праздник*» (Нюкс) [СГРС 1: 180]. В «*Октябрьских*» на Русском Севере соединилось несколько традиций: празднование годовщины Революции, традиция отмечать пивом дни поминовения и обычай готовить пиво по завершении сельских работ.

Менее устойчивой в советские годы была практика организовывать коллективные застолья в Покров (Покров пресвятой Богородицы, 1/14 октября) – видимо, из-за нежелательного совпадения с церковным праздником: арх. «На *Покров* братчину делали, убрано как всё с полей, пива наварим и пируем всей деревней, сидим вечера по три» (Уст) [СГРС 1: 180]; арх. «От *Покрова* складыню делали, девки попросят у родителей, кто рыбы, хто картошки, ребят зовут на складыню» (Онеж) [СРГК 6: 113]. Реже встречался обычай устраивать братчину на Масленицу, Первого мая, в Иванов день и другие летние праздники из-за оскудения запасов зерна и в силу трудовой загруженности крестьянина в весенне-летний период: костром. «Первой май уже раньше иной раз начиналася весенняя посевная, некогда было распивать долго, а основное – в *Октябрьские* – седьмого ноября. Вот тогда уже летом работу всю спихнем, всё уже, коровы закроются, всё людям будет посвободнее, так по неделе по целой пили» (Вох) [ЛКТЭ]. В любом случае братчины не должны были нарушать трудовой распорядок крестьянской общины, четко разделяя календарные периоды работы и отдыха, они выстраивали трудовой год подобно тому, как суточные трапезы организовывали трудовой день, ср. костром. «Масленица – братчина уж обязательно была. В рабочее время не видишь пьяного никого» (Вох) [ЛКТЭ].

Братчины, устраиваемые по завершении полевых работ, позволяли разграничивать периоды труда и отдыха. Как и семейные застолья, они несли в себе объединяющее, скрепляющее начало и поддерживали основные ценности крестьянского общежития – братство и обязательное соучастие в жизни общины. Приобщение к социуму через совместное приготовление блюда и совместное принятие пищи являлось важнейшим механизмом, укрепляющим социальные связи: в течение года приготовление пищи являлось делом семейным, а общий «горшок» на столе, из которого ела вся семья, всегда символизировал родство и единство сотрапезников (ср. общенар. *есть из одного/общего котла*). Сельские коллективные празднования переносили эти ценности

из семьи в общину – происходило породнение¹⁹⁴ в том числе, за счет совместного приготовления и употребления пива, ср. костром. *о́бщина́* ‘совместно сваренное пиво’ (Вох) [ЛКТЭ]. В этом отношении весьма показательна семантико-мотивационная связь волог. *вопчина́* ‘блюдо из лука и картошки, которое готовили и ели совместно’ и прил. *общий*: «Вопчину будем хлебать! Соберемся, лук нарежем, истолкнём картошки, водой зальём, квасом ли»; «Соберутся человек три-пять, каждый принесёт – кто лука, кто картошки, кто соли. Вот и едят вопчину-то. Когда квас есть – квасом зальют, а нет – так водой. И едят вместе с хлебушком» (Тот) [КСГРС] – общее блюдо готовилось из тех продуктов, которые приносил каждый из будущих едоков.

Ссыпчина. Традиция организации «ссыпчин» охватывает западные и восточные территории Русского Севера, среднее и южное Поволжье. Термин *ссы́пчина* (*ссы́пщина*) ‘сбор продуктов для праздничной трапезы’, ‘праздничная вечеринка с угощением, устраиваемым вскладчину’ известен на территории олонецких, костромских, псковских, тверских, нижегородских, вятских, самарских, казанских и уральских говоров [СРНГ 41: 9]. В варианте *ссы́пка* встречается и южнее – на территории тамбовских, пензенских и донских говоров [там же].

Исходя из внутренней формы слова, изначально участие в «ссыпчине» предполагало внесение каждым участником части зерна для приготовления общего пива, ср. арх. *ссыпа́ться* ‘готовить пиво в складчину’: «На пиво ссыпалися, а мясо – колхозное» (Лен), арх. *ссыпное пиво* ‘пиво, которое готовят в складчину’ (Лен) [КСГРС], арх. *ссыть* ‘доля, пай каждого участника складчины, сбора солода для варки пива’: «В ссыпчину-то каждый свою ссыпь вносил» [СРНГ 41: 10]. После приготовления пива каждый получал свою долю готового напитка даже если не присутствовал на празднике: «В старину ходили по деревне, ходили собирали солод, пиво варили в складчину, а кто не приходил, тому в бураке домой отправляли» (Лен) [КСГРС]. Архангельская традиция имеет общие корни с костромским обычаем *сыпать* (*насыпать*) *гостей* и *закладывать за гостей* (именно с таким глагольным управлением): если на братчину приезжали родственники из других деревень, за них обязательно вносилась «братская» доля – «Складывались солодом, хмелем и варили пиво, сыпали гостей, тоже за их закладывали. Вот я, допустим, сыплю из Вохмы <...> или из любые деревни родственников своих стану сыпать – я и за их закладываю и солод, и хмель – это всё закладывали за их <...> Гостей насыплют, да сами – вот это братчина и есть» [ЛКТЭ].

Функционирование «ссыпчин», как и «складчин», которые будут рассмотрены далее, выявляет важную аксиологическую основу коллективных трапез – представление о доле, которую вносит или получает каждый из участников. Идея личной доли как части общего запаса жизненной силы и блага, распределяемого между всеми членами социума, хорошо известна

¹⁹⁴ Ср.: «“Идеальная” трапеза мыслится как объединяющая за столом не только весь род, включая предков, но и всех живых, общину, мир» [Мороз 2008: 42].

славистам и не раз рассматривалась, например, на материале семейных обрядов [Седакова 1990; Сурикова 2018]. Одно из слов, связанных с представлением о доле в поминальном обряде – *пай* [Сурикова 2018: 6], появляется и в контексте организации коллективных трапез: *паем* в вологодских говорах называли часть зерна, которую вносил каждый из участников трапезы: «В складыню засыпать *пай* надо, пива-то варили» (К-Г) [КСГРС], а глагол *впаивать* в костромских говорах имел значение ‘вносить свою долю’: «Общий праздник назывался братчина. Солод с каждого хозяйства, хмель с каждого хозяйства, сахарного песку – кто *впаивался*, *пай* свой носил» (Окт) [ЛКТЭ]. Таким образом выражалась обязательность равного участия в трапезе всех членов коллектива и обеспечивалось «приобщение к “доле”, воплощенной в обрядовых напитках и пище и отведенной всем членам данного социума, родовой общины, включая и предков» [Морозов 2008: 23].

Анализ терминологии «ссыпчин» и «складчин» (см. далее) в широком социально-экономическом и обрядовом контексте выявляет аксиологически значимую синонимию названий наделов земли, кусков пищи, а также обозначений доли в погребальном обряде: *край* (*краюшка*), *пай* (*пайёк*), *надел*, *кусок* и пр. как обозначений тех объектов материального и нематериального мира (от куса хлеба или земли до выделенного времени жизни), которые в архаической культуре выделялись на общину и затем распределялись между всеми ее членами.

Слевки. В Костромской области братчины противопоставлялись еще одному типу коллективных трапез, который называли *слёвки*. Если братчина предполагала обязательную варку пива, то *слевки* – только совместное употребление хмельного напитка: «Слевки и братчина однако слово, но слевки – это пьют, а братчина – варят» (Окт) [ЛКТЭ]: «Сойдутся, снесут кто чего, слевки делаем, празднуем. Сольемся в одну избу, в лагуны, кто чего принес, сольем» (Вох) [ЛКТЭ]. На первый план здесь выходит идея совместного употребления не пищи, а спиртных напитков, которые приносили на общее застолье и/или даже сливали вместе. Эта идея в полной мере воплощается в обрядовой семантике костромского глагола *сливать* или *сливаться* ‘приносить выпивку на совместное празднование’: «К Октябрьским раньше варили. Все люди сливались в одно место и гуляли в одном доме – не одна деревня»; «Пойдем вдвоем, с мужем, дак мы несем литру, а если втроем кто-то идет из хозяйства – несут три пол-литровки – и снесутся все вместе и сливают – у кого хорошая самогонка, у кого плохая – все сливают вместе – потом пьют весь вечер» (Вох) [ЛКТЭ].

Складчина, куим. Помимо «братчин» и «ссыпчин», предполагающих совместную варку пива, на Русском Севере бытовал иной тип коллективных трапез – костром. *складчина* (Вох, Пав) [ЛКТЭ], волог. *складины* (Ник), волог. *складки* (Баб), волог. *складцина* (Кир, Сямж), арх., волог., костром. *складыня*, *складыни* (В-Уст, Тарн, К-Г; Пав) [КСГРС; ЛКТЭ; СВГ 10: 21, 22]. Основной принцип организации *складчин* состоял в том, что каждый из представителей общины должен был

участвовать в ее подготовке, вложив свою часть не в виде зерна для варки пива, но принося алкоголь, продукты или готовые блюда: «На складчины принесут всяк своё: у кого чё есть спиртное, больше хлеб-то у всех был» (Котл) [КСГРС]. Вологодский термин *складчина* (*склáдци́на*) или архангельский и мурманский *склады́на* (*склады́ня*) называл не только саму трапезу, но блюдо, которое готовили для совместного застолья: «От Покрова складчину делали, девки попросят у родителей, кто рыбы, хто картошки, ребят зовут на складчину»; «Складчину девки напекут, нажарят» (Он; Тер; Сямж) [СРГК 6: 113; СВГ 10: 22]. Глагол *склáдывать* (*складываться*) в этом контексте приобрел узкое значение ‘приносить продукты к празднику’: «Складыня – это праздник с угощением к какой-нибудь дате. Вино покупаем, кто пожарит, кто испечет – всё собирают, *складывают*. Говорят еще “складыня” – складчина, *складывали* это» (Лен) [КСГРС]. В Никольском районе Вологодской области существовал обычай приходить с *выносником* – приносить с собой на праздник угощение или продукты для него: «Люди пришли со своим выносником – на столы собираешь»; «Сегодня с выносником идут, а завтра какое-нибудь блюдо несут. Кто капусту, кто – огурец, кто – мясо»; «Ты идешь к пиву, несёшь выносник называется: булки напеконы, варенье, чего-то сладкое, мёд» (Ник) [КСГРС].

Пир в складчину нередко устраивали во время молодежных гуляний: «Девки складчину делают, всё соберут, напекут» (Прим) [КСГРС], а также в складчину пировали односельчане, после того как праздник покидали гости из других деревень. Бытование последней практики известно в Череповецком уезде: «В самый праздник мужики, хотя и гуляют, но не вволю, как они говорят, не досыта. А после праздника, когда посторонние гости все уходят, они и устраивают пирушки со свининой <...> В д. Даниловской мужики приносят штуки по 3, по 4 яиц и стряпают при выпивке яичницу. Но после общей гулянки в складчину» [РК 7/2: 50]. Также и в Костромской области *складчина* противопоставлялась *братчине* как совместная трапеза с меньшим количеством участников: «Складчина – это не людно, а братчина – это собираются много» (Пав) [КСГРС]. Признак принадлежности к одному селу заложен в вологодском термине *своедеревенщина*, которым называли участников «складчин»: «Если складчина, то одна своедеревенщина» [КСГРС]. Таким образом, выявляется несколько особенностей бытования «складчин»: локальные «складчины» противопоставлялись братчинам, широким праздничным гуляниям; в «складчине» участвовали только односельчане, которые объединялись в небольшие группы, тогда как братчина была праздником жителей нескольких деревень.

Подобная структура «складчин» имеет исторические корни: термин «складчина» на Русском Севере восходит к способу организации совместного пользования пахотными или непахотными землями [Копанев 1984: 111–119]. Слово *складник* изначально имело социально-экономическое наполнение и называло соседей-совладельцев земли, которые образовывали союзы, владевшие новинами и кошебными землями [Копанев 1984: 112, 118]. Согласно

исследованию А. И. Копанева о типах землевладения на Русском Севере, «были случаи, когда крестьяне при покупке земель заключали договор: “пить и есть” и одеваться “из опчего живота”, “пахать, сеять и орать вместе же едино”, “в промыслы ходить” “из опчего живота”. При этом складники устанавливают срок совместной жизни, предусматривают раздел имущества по половинам по истечении срока» [там же]. Со временем, после изменения системы землепользования, экономическая составляющая складничества нейтрализовалась, а память о былом коллективном типе хозяйствования сохранилась в *складчинах*-коллективных застольях односельчан. Отголоском складничества могла быть традиция устраивать празднования после сдачи покоса в аренду: в этот день со всей деревни собирался пирог и хлеб, крестьянки варили в поле общий обед для нищих, а нива окроплялась святой водой (Кадн. у.) [РК 5/2: 410]. Поскольку «складчины» изначально были связаны именно с севернорусским типом хозяйствования, этот термин, в том числе и как обозначение коллективной трапезы, бытовал исключительно в севернорусских говорах или в говорах вторичного образования (уральских, сибирских), см. географию *склады́ня* ‘складчина’, ‘коллективная работа с совместным использованием орудий труда’, ‘рыболовная артель на паях’ [СРНГ 38: 21–22].

Специфически северным является и записанное в поморских говорах слово *ку́йм* ‘общий стол, складчина’ [Кушков 2008: 46; Мосеев 2005: 22; Подвысоцкий 1885: 77]. Приводя гипотезы о его заимствовании, Е. Л. Березович предлагает версию исконного происхождения слова, рассматривая *куйм* как образование на основе приставки **ku-* и корня глагола **jьтq*, **jєti*, имеющее внутреннюю форму “то, что собирают”, которая «самым прозрачным образом соотносится со значением ‘пирушка вскладчину’» [Березович 2022: 193].

Широкое бытование трудовых коллективных трапез было в конечном счете связано с распространением на Русском Севере гнездового типа расселения, при котором родственники заселяли не одно какое-то поселение, а целую группу их, первоначально, может быть, небольшую [Витов 1955: 37]. Объединяющая функция общинных (междеревенских) трапез, очередность их организации и принцип долевого участия в подготовке угощения, симметричные принципам организации межсемейных трапез, является отголоском того, что изначально они могли быть трапедами патронимическими, которые устраивались членами одного рода, проживающими в одном гнезде поселений. Наблюдения М. В. Витова говорят о том, что на некоторых территориях до XV в. существовали крупные родственные коллективы коренного и русского населения: «Ранний распад этих коллективов задружного типа был связан с экономическими и природными особенностями Севера. Этими же особенностями объясняется и то, что населенные родственниками гнезда поселений мало сохранили экономическую и идеологическую связь» [Витов 1955: 40]. При утрате экономического взаимодействия именно коллективные трапезы типа *братчин* выступали как способ поддержания социальных связей былой родовой общности.

Канун, мольба. Традиция коллективной варки пива к церковным датам на Русском Севере закрепились в слове *кану́н*: «Дни те, называемые богомольные дни, празднуются особо в каждом селении всею общиной, в одном из домов по очереди, или в уступаемом кем-либо добровольно. Там складывают приносимые участниками съестные припасы, а также варят складчиною пиво (в некоторых местностях освящаемое священником), от чего и само празднество называется *пива*, а пиво – *канун*, *канунное пиво*. Говорят: севодня пива в ихней деревне, там канун. Празднество богомолья начинается обыкновенно богослужением в церкви, а затем следуют угощение с попойкой и разные игры» [Подвысоцкий 1885: 8, 121]. Название *канун*, *кану́нное пиво* записано в Архангельской, Вологодской и Костромской областях в значении ‘сладковатый нехмельной напиток: молодое пиво, сусло, которые освящались в церкви и подавались к столу в праздничные дни’: арх. «У нас сегоду два кануна варили» (Карг), костром. *канун*, *канон* ‘подслащенное медом пиво, которое ставилось во время всеобщей к иконе Николая Чудотворца’, волог. *приносить канун*, *прийти с каноном* ‘обычай крестьян приносить пиво в церковь и оставлять его в пользу причта’ (Ник), волог. *канун варить*, *канун справлять* (В-Уст) [СРНГ 13: 45].

Диалектное слово *канун* ‘подслащенное пиво’ связано с христианским термином *канон*. И *канун*, и *канон* восходят к греч. *κανών* ‘прямая палка, правило, линейка’. Заимствованное через письменные источники, слово *канон* стало обозначать ‘церковное установление, правило, церковный гимн’, тогда как форма *канун*, характерная для устной речи, прижилась в русском языке в значении ‘канун, день перед праздником’ (об истории слов *канун* и *канон* см. подробнее в [Аникин и др. 1993: 85–86]). На Русском Севере, в особенности в Архангельской области, темпоральная семантика ‘день перед праздником’ трансформировалась в ‘местный праздник’ (Вин), ‘обед перед престольным праздником’ (В-Т), и далее – ‘вечеринка, во время которой, как правило, пили пиво’ (Вин, Пин) [СРНГ 13: 46], а также *кануны* ‘праздник по поводу окончания сенокоса’ (Вин) [СГРС 5: 58]. Таким образом, значение из сферы православия ‘день накануне праздника, когда велась церковная служба’ сместилось хронологически на один день вперед и закрепилось в виде ‘местный праздник, праздник вообще’. Обычай готовить ритуальный напиток (*канун*) в преддверии важных церковных дат соединился здесь с традицией пивных братчин, т. е. совместного приготовления большого количества пива и кушаний к крупным праздникам. Так, в Великоустюгском районе Вологодской области *кануном* называли весенний или осенний праздник, сопровождавшийся молебном и угощением в складчину: *Канун Николе Вешному* ‘день святителя Николая Чудотворца 9/22 мая’, а также мясное кушанье, которое приготавлилось сообща крестьянской общиной в некоторые летние праздники [СРНГ 13: 45, 46].

Проникнув в русские говоры, на среднерусской и севернорусской территории слово *канун* закрепились за сферой поминальной обрядности, ср., например, *канун* волог. ‘день поминовения умерших, родительская суббота’ (В-Уст), арх. ‘поминки’ (Котл), арх. ‘первая годовщина со дня

чьей-либо смерти' (Холм) [СРНГ 13: 46]. Обрядовая символика *кануна* определила специфику его семантической деривации: слово *канун* начало обозначать напиток, который пьют при поминовении. Так, в южных говорах (например, калужских, курских, орловских) *кануном* назывались мед, сыта или кутья – сладкие напитки и блюда, используемые преимущественно в поминальном обряде. Особенность севернорусской традиции состояла в том, что здесь в качестве ритуального напитка к церковным праздникам и дням поминовения было принято подавать сладковатое молодое пиво, а затем и просто пиво, которые и получили название *канун*, ср. арх. *кану́нное пиво (мед)* 'пиво, мед, которые подаются в праздник, на поминках и т. п.', арх. *кану́нщик* 'человек, варивший пиво для празднования всей крестьянской общиной' (Карг) [СРНГ 13: 46]. На формирование значений, связанных с поминальными напитками, повлияло и то, что в богослужебной христианской терминологии слово *канун* употреблялось и как 'стол для поминальных свечей; стол для поминальных продуктов'.

Если *канун* в значении 'местный праздник' получил распространение преимущественно в Архангельской области, то в Вологодской области существовал обычай устраивать *пивной молебен*: «Афанасьев день в первое воскресенье после Пасхи был, пивной молебен устраивали, пиво пили. Животных между икон водили» (Сок) [КСГРС; СВГ 4: 92]. *Мольба́* или *мольбы* предполагали, что празднование в честь святого сопровождалось молебнами [СРНГ 18: 249; РК 5/3: 613] и приготовлением *молебельного пива* (Кадн. у.) [СРНГ 18: 216], которое изначально выполняло роль жертвенного напитка. В приготовлении *молебельного пива* участвовали все крестьяне, обязательно внося свою долю или деньгами, или зерном – о жертвенном характере коллективных трапез *мольба* и *братчина*, устраиваемых целой общиной, писал еще Д. К. Зеленин [Зеленин 1991: 382–383]. Вырученные от продажи пива деньги передавались на церковные нужды (Кадн. у.) [РК 5/2: 699].

На историческую основу пивных молебнов указывает архаическая семантика гл. *молить*, от которого образованы названия пивных празднований *мольба́* и *мольбы*. По наблюдениям А. В. Петкевич, развивающей идею Вяч. Вс. Иванова о первичности значения *молить* 'просить, умолять приношением жертвы', глаг. *молить* его дериваты в севернорусских говорах используются для описания обрядов, в которых принесение жертвы сопровождалось произнесением определенных текстов [Петкевич 2007: 67]. В северных говорах глагол *молить* имел достаточно узкую денотативную отнесенность, связанную с регламентированным набором жертвенных продуктов: «Молят, если не считать мяса моленной скотины, пищу и напитки из молока (молоко, молочная каша) и продукты, являющиеся эквивалентами хлеба (хлебные изделия с особыми названиями, образованными от корня **modl-*, и пиво)» [Петкевич 2007: 77]. Возможно, что и вологодские *пивные молебны*, когда «животных между икон водили», также восходят к древним празднествам, сопровождаемым жертвоприношениями. Большинство

братчин и *пивных молебнов* приходилось на осенний (реже – весенний) период, когда был собран урожай (или в преддверии нового земледельческого года) и требовалось отблагодарить святого-покровителя.

Совместные трапезы рабочих

Среди названий совместных приемов пищи интересна судьба сущ. *артель*. Если рассмотренные выше названия *братчина*, *складчина*, *ссыпчина*, *канун*, *мольба* и др. относились, прежде всего, к праздничной или ритуальной трапезе, то севернорус. *артель* – к трапезе повседневной.

В общенародном языке под *артелью* обычно понимается группа людей, объединенных для совместной работы – будь то ремесленники, старатели, рыбаки или даже художники. На Русском Севере особое распространение получили промысловые артели – рыболовецкие и охотничьи, служившие основной единицей организации труда, ср. помор. *артэль* ‘группа рыбаков, объединившихся на совместный промысел рыбы или зверя на паевых началах; число членов в артели колеблется от 3 до 25 (редко) человек’ [Дуров 2011: 19]. Таким образом существование артелей утверждалось на государственном уровне и приобретало новые идеологические коннотации.

В современных диалектах Русского Севера сущ. *артель* и его производные встречается в фонетическом варианте *артиль* и нескольких специфичных значениях. Рассмотрим, прежде всего, те, что сохраняют семантику коллективности и/или пищи:

- ‘группа людей, компания’: арх., волог. *артэль*, *артиль* (Ник, Тот, Хар, У-Куб) [АОС 1: 74–75; КСГРС; СВГ 1: 16];
- ‘большое количество людей’: волог. *артельно*, *артильно* ‘многосемейно, многолюдно’ (В-Уст) [СРНГ 1: 279];
- ‘делать что-либо совместно’: арх. *артельно брать* – «Собираются соседи, помогают друг другу – вот и артельно брать» (Котл), арх., волог. *артелью*, *артелем* ‘все вместе, сообща’ – «Где общиной пойдешь делать чего, дак артельно» (Сок; Бел, Чер; Карг, Онеж) [СГРС 1: 23], помор. *артельно* ‘сообща, дружно, единодушно’ – «Уж очень у вас артельно живут рыбаки-то, оттого и промысел идет хороший» [Дуров 2011: 19];
- ‘семья (обычно большая)’: арх., волог. *артэль*, *артиль* – «У меня топерь артиль большая, хлебу-то много надо» (Сок; Выт, Тот, Сямж, Чер; Карг, Онеж) [СВГ 1: 16; СРГК 1: 22–23], олон. *артёлка* ‘о большой семье’ – «Ну артёлка у вас, и стола не хватает» [СРНГ 1: 279];
- ‘стол, содержание’: волог. *артиль* (В-Уст) [СРНГ 1: 279];
- ‘еда, пища’: *артиль* – арх. «Артили много надо им, народу много» (Вил) [АОС 1: 74–75], волог. «Ноне шибко артиль-то хорошая, вкусная» (В-Уст) [СВГ 1: 16], костром. «Раньше

жили худо, они не смогают, артиль у них худая» (Вох) [ЛКТЭ], арх., волог. *артель* – «У него артели кучи – харчев довольно» (Шенк; Ярен) [СРНГ 1: 279];

– ‘еда, выставляемая на стол’: арх., волог., костром. *артель*, *артиль* (Котл, Шенк, В-Уст; Ник. у., Сольвыч. у., Тотем. у., Ярен. у.) [ЛКТЭ; СГРС 1: 23; СРНГ 1: 279; РК 5/3: 406]; «Артиль – это еда, хозяйка что принесет, поставит на стол. Раньше картошка, хлеба каравай да солонины, да лука еще – вот и вся артиль»; «Артиль – это на стол собирают, наносят всего. Не по отдельности что. Ведь когда семьи большие, наносят на стол много» (Вох) [ЛКТЭ];

– ‘праздничная трапеза’: волог. *артель*, *артиль* – «На воле уж, не в домах артель устраивают, праздник большой» (Сок) [СГРС 1: 23];

– ‘перемена блюд за праздничным столом’: арх. *артель* – «На свадьбе богатые дак одиннадцать артелей принесут, а бедные – девять» (Котл) [СГРС 1: 23];

– ‘отдельное блюдо, кушанье’: арх. *артиль* – «Уха из которой-нибудь рыбы, из морянки или своей, картошница, запаренки, кисель, сусло – сколько артилий, всё разные» (Вил) [АОС 1: 74–75], волог. «У них много было артилей» (Тот) [СРНГ 1: 279];

– ‘горячее блюдо; похлебка’: волог. *артиль* (*артель*) – «Без горячей артили какой обед!» (В-Уст; Устюж; Ярен) [СРНГ 1: 279];

– ‘определенный вид пищи’: *артиль* волог. ‘каша, щи, картофель и молоко’ (Устюж), арх. ‘всё мясное, кроме птицы и баранины, запасаемое впрок в сушеном виде’ (Шенк) [СРНГ 1: 279], костром. *постная артиль* ‘о постной пище’, *молосный артиль* ‘о скоромной пище’, *малосольный артиль* ‘о несоленой пище’ (Вох) [ЛКТЭ].

Вероятнее всего, развитие семантики двигалось в направлении ‘группа совместно работающих людей’ > ‘группа людей, совместно принимающих пищу’, откуда появились значения – ‘семья’ и ‘совместная трапеза’ / ‘пища, выставляемая на стол для совместной трапезы’. Все эти значения объединяет общий компонент «группа людей», «совместный», «предназначенный для большой группы людей»: костром. «Всякое блюдо артиль называют: много и того, и другого. Собрали на стол – не одна еда какая-то, а и суп, и второе, чтобы десять раз не ходить – это и называли артилью»; «Артиль – чего сварят, это уж много чего наготовишь, на много»; «Ну, нанесли, говорят, артили-то, наставили» (Вох) [ЛКТЭ]. В дальнейшем «пищевая» семантика подверглась вполне логичной трансформации – ‘перемена блюд’, ‘отдельное блюдо, обычно горячее’ и др. значения, метонимически связанные с трапезой. Изменение значения общенар. *артель* ‘группа людей, выполняющих работу совместно’ > ‘пища, собираемая коллективно’ произошло достаточно давно: примеры подобных семантических переходов встречаются в записях XIX в., ср. волог. *артель* ‘харч или пища’ (В-Уст) [Симони 1898: 444], волог. *артиль* ‘кушанье в неопределенном числе на стол подаваемое’: «Много было или мало артилей» [Фортунов 1839: 109].

Этимология сущ. *артель* не имеет однозначного решения. Наибольшую популярность получили две версии – тюркское заимствование (ср. турец. *ortaklik* ‘товарищество, соучастие’) и итальянское происхождение слова (ср. ит. *artiere* ‘ремесленник’) [Черных 1: 53–54]. Однако этимологи признают, что, поскольку слово известно в русском языке с XVI – начала XVII в. в живой народной речи, безусловно объяснить его проникновение в язык довольно сложно. Со своей стороны, обратим внимание на довольно четкую лингвогеографическую дифференциацию фонетических и семантических вариантов. На севернорусской территории слово встречается в двух фонетических обликах – *артэль* и *артиль*, причем в значении ‘группа лиц, связанных профессиональными интересами’ употребляется вариант с *-e-*, тогда как вариант с *-и-* встречается преимущественно в значении, имеющем отношение к пище и трапезе. Это разграничение вариантов отмечается и в народных лингвистических рассуждениях: костром. «И суп, и картошка – это *артиль*, а *артель* – это когда работают» (Вох) [ЛКТЭ]. Отдельных комментариев требует и лексикографическая традиция записи диалектных форм сущ. *артель*. Так, Словарь вологодских говоров [СВГ], несмотря на то, что в контекстах с «пищевым» значением представлен исключительно вариант *артиль*, в качестве заглавной единицы словарной статьи восстанавливает *артель*, Словарь русских народных говоров [СРНГ] приводит оба варианта как равноправные в рамках одной статьи, тогда как Словарь говоров Русского Севера [СГРС] предлагает для каждого из этих фонетических вариантов самостоятельное словарное описание. Таким образом, вариант *артиль* ‘пища, трапеза’ в действительности на территории Русского Севера оказывается не менее употребимым и распространенным, чем *артель*.

Группа значений, относящихся к пище и трапезе, имеет довольно узкий ареал бытования – Архангельскую, Вологодскую, некоторые районы Костромской и Кировской областей, тогда как слово *артель* ‘группа людей’ распространено гораздо шире. Есть основания предполагать, что на северных территориях на жизнь слова повлияли специфические экстралингвистические факторы. Во-первых, ареал распространения сущ. *артиль* в значении ‘совместная трапеза, блюда для совместной трапезы’ пересекается с территорией бытования коллективных братчин. Возможно, сохранение традиции проводить совместные трапезы трудовой общиной послужило той культурной основой, которая сделала возможным семантический переход ‘группа людей’ > ‘коллективная трапеза’ (аналогично *братчина* собир. ‘группа людей’ > ‘совместная трапеза’). Во-вторых, стоит отметить и особенности организации труда на Русском Севере: в отсутствии помещичьего землевладения возникала необходимость в трудовой самоорганизации крестьян – артели стали наиболее удобной формой организации рыболовецкого и охотничьего промысла. Участие в артелях предполагало не только совместный труд, но и совместный общий стол, поскольку обыкновенно работать приходилось вдали от дома, ср. карел. (рус.) *артельня* ‘большая группа людей, ведущих общее хозяйство’: «У них там артельня, дак они *все вместе варят*»

(Медв) [СРГК 1: 23], карел. (рус.) *артель* 'группа людей, компания': «Вилкамы не ели, положим на стол, што есь, *седем артелью за стол* дак» [Мызников 2010: 15]; волог. «Мы, все пятеро постояльцев, живем в одной артили, т. е. *имеем общий стол*» (В-Уст) [СРНГ 1: 279]¹⁹⁵.

Этнографические сведения говорят о том, что стол артельщиков был намного богаче и изобильнее, чем крестьянская домашняя пища: «На провизию артель не скупится; за артельным столом крестьяне едят так, как дома позволяют себе только в большие праздники»; в скоромные дни он обязательно включал мясо, кашу с маслом, кислое молоко (Череп. у.) [РК 7/2: 91]. По свидетельству корреспондента из Череповецкого уезда, сытность артельной трапезы нередко становилась причиной того, почему крестьяне обрабатывали свои покосы «артельным трудом, а не каждый домохозяин отдельно» [там же]. В связи с этим становится понятным смысл поморской поговорки *Артельна каша гуце кипит* [Дуров 2011: 19], а также направление семантического развития слова *артель* от 'группа совместно работающих людей' до значений 'общий стол', 'еда, выставяемая на стол', 'перемена блюд', 'праздничная трапеза', связанных с представлением об изобильном застолье.

В целом слово *артель* в совокупности его значений и фонетических вариантов воплотило в себе важную ценность крестьянского общежития – семейную и общинную коллективность. Трапеза-коллективное застолье, обязывающая есть вместе со всеми и в строго определенное время, была не менее важным дисциплинирующим началом, чем совместный труд: костром. «Артиль – это семья, это когда вся артиль в сборе, пора и паужнать, то есть обедать»; «<<Сейчас> когда думают, тогда едят, а раньше нужно поспевать к артели» (Вох) [ЛКТЭ].

Трапезы по окончании сельскохозяйственных работ

Коллективные застолья устраивались или в день календарного или семейного праздника, или могли быть приурочены к завершению полевых работ¹⁹⁶ – косьбы и жатвы. Совместное принятие пищи было конечной точкой, отделяющей дело от «не-дела»: «Съедание или выпивание символизировало окончательность, бесповоротность действия (в том числе и крепость слова), поэтому служило знаком, символом окончания дела. Все работы (пахота, сев, жатва, прядение, тканье, строительство дома и др.) заканчивались угощением, как правило включающим определенное ритуальное блюдо (например, саламат (обрядовая каша) на дожинках)» [Валенцова 2008: 208].

¹⁹⁵ Поскольку семантический вариант, имеющий отношение к пище и совместной трапезе, устойчиво воплощается в лексеме *артиль* (с *и*), возможно, такой звуковой облик закрепился под влиянием семантически и фонетически близкой лексемы – например, аттракции к корню *рот-* в огласовке *рт-* (предположение Е. Л. Березович), которая фиксируется на территории Русского Севера, ср. арх. *ртíна* 'рот' [СРНГ 35: 212], олон. *ортíна* 'рот, пасть' (Пудож) [СРНГ 23: 346].

¹⁹⁶ Об угощении после коллективной помощи соседям см.: [Леонтьева 2011: 87; Янышкова 2008: 435].

Названия таких ритуальных трапез образовывались от обозначений основных сельскохозяйственных действий (*жать* – арх. шир. распр. *вы́жанка*, *выжинáха*, *дожѳн*, *дожѳнки*, *дожѳнаха*, *пожинáха* ‘праздник с угощением по случаю окончания жатвы’: «Дожинки когда, дак обязательно дрочѳны делали» (Кон) [АОС 11: 271–272]¹⁹⁷, волог., костром. *дожѳнки*: «Жниво кончат, так варят в шанах пиво, дожинки справляют» (Вох) [ЛКТЭ]; «На дожинки барыня покупала вина мужикам, это уж конец жатвы» (Кир) [СРГК 1: 473]; *косить* – арх. *докóсное*, *докóс*: «Докосное – на поле пьют, сѳну бороду завивают» (Пин; Леш, Холм) [АОС 11: 306]; *грести* – арх. *догребáха* ‘праздник по случаю окончания уборки сѳна’ (Пин, Холм) [АОС 11: 244–245]; *страдать* ‘работать во время страды (косить, жать)’: арх. *острадóчица* ‘трапеза по окончании сѳнокоса’: «Острадачица – когда сѳно себе настрадавали, складыни собирают, потом собираются» (Лен) [КСГРС]) и ритуальных предметов (арх. *бородá*¹⁹⁸: «Раньше у нас бороду делали по всему колхозу в один день» (Шенк; Вель, Пин, Холм) [АОС 2: 81], арх. *борóдное* ‘праздник по случаю окончания уборки сѳна’: «Бородно, как поставят сѳно» (Пин; Холм); ‘угощение по случаю окончания сельскохозяйственных работ’: «Уже ведь бородно подам» (Пин) [АОС 2: 82], арх. *бородовó*: «Кончили – значит, ставь бородово» (Холм) [СГРС 1: 159], ср. *бородѳть* ‘праздновать окончание сельскохозяйственных работ’: «Скоро борода буде, бородить буду, вино пить буду» (Пин) [АОС 2: 81]).

Если организующим центром большинства *братчин* как пивных праздников была варка пива, то для трапез по окончании жатвы – приготовление различного рода каш из собранного зерна, символа изобилия и плодородия. Названия подобных трапез восходят к наименованиям основного ритуального блюда: костром. *дежѳень* ‘обрядовая дожинальная еда’: «Дожнут <...> вечером намешают каши – дежень – из толокна с простокишей или с молоком» (Вох) [ЛКТЭ], арх., волог. *káша* ‘праздник окончания жатвы’: «Всѳ, у меня сегодня каша, всѳ, поле сделала» (Мез); «Каша наступит в канун, как всѳ сжали» (Пин; Леш, М-Реч) [СГРС 5: 110], волог. *саламáт* (*саламáта*) ‘каша из овсяной крупы, приготовляемая на окончание какой-либо работы’: «В последний день жатвы саламат делали, овсяной крупы замешают, масла нальют, в печь поставят, выжарится, мягкой станет крупа» (Вож; Баб, Ньюкс, Сямж) [СВГ 9: 86–87]. Традиция отмечать кашей сбор урожая поддерживалась на Русском Севере повсеместно: так, в Пинежском уезде после помочей все, кто помогал жать, шли в хозяйский дом, где их угощали шаньгами, кашей и водкой [Ефименко 1877: 133–134].

¹⁹⁷ Подробный перечень архангельских наименований дожинальных трапез см., например: [Панина 2016].

¹⁹⁸ Связано с обрядом ритуального завивания *бороды* – последних несжатых колосьев на борозде (см., например: [Терновская 1995]).

Ограниченный ареал распространения имеет слово *фи́ла* или *фю́ла* ‘коллективная помощь при жатве’ и ‘праздник по окончании сельскохозяйственных работ’, известное лишь в Лешуконском и Мезенском районах Архангельской области: «Соберут с полей, вымолотят, на фюлу всех зовут, колоб на масле испекут, крошат в большую миску, со сливочным маслом перемешают и едят» (Мез) [КСГРС]. В праздник «фюлы» готовилось блюдо из искрошенного и залитого маслом колоба, которое также называлось *фюла* ил *фила*: «Колобы пекли из ячменя, в масле выкатают – вот и фила» (Леш) [КСГРС; СГРС 5: 245]. Название *фила* могло обозначать и блюдо, и непосредственно сами колобы, испеченные из ячменной или житной муки нового урожая: «Фила – потому что из молодого ячменя филы пекли» (Леш); «Фюлу не лихо каждый день пекчи, лишь бы масло было, замешаешь муки, катышков накатаешь, этот чурок теста запишаешь в колобник и к огню колобник-то, масло нагреешь и в фюлу-то складёшь» (Мез) [КСГРС]. Есть сведения, что «филу» праздновали не все крестьяне, а только те семьи, где была молодая невестка, которая в первый раз участвовала в жатве: «Филу делают, когда молодка в доме есть, когда первый раз на пожню выходит»; «Филу первый год мать невесты делала» (Леш) [КСГРС], т. е. проходила ее трудовая инициация – приобщение молодой жены к типично женским работам.

Происхождение диалектизма *фи́ла* или *фю́ла* считается неясным (см.: [Мызников 2019: 838]), однако с учетом его ареала и фонетического оформления возможно предполагать заимствование из контактных языков. Дополнительным аргументом в пользу иноязычного происхождения может быть регулярность заимствований в севернорусских названиях мучных каш и похлебок (см. Гл. 4. § 2).

Дославянским населением территории северо-востока Архангельской области были саамы или прибалтийско-финские племена карел (см. карту-схему дославянского населения Архангельского Поморья, составленную Н. В. Кабининой по топонимическим данным [Кабинина 2011: 310]), соответственно, исходную лексему стоит искать в саамском или одном из прибалтийско-финских языков, вероятнее всего, карельском. Современному карельскому языку и его диалектам известно слово *hillo* ‘кусочек крошеного хлеба’, ‘крошево’ [СКЯ 1990: 69; СОСДКВС: 156]¹⁹⁹, в вепском языке отмечено *hillood* ‘крошево; хлеб, крошенный в молоко, воду, суп’ [СВЯ: 122], которые достаточно точно семантически соответствуют арх. *фи́ла* ‘блюдо из раскрошенного и залитого маслом колоба’. Существенно, что рецептура приготовления «филы» не была характерна для русской кухни, в то время как, согласно книге Р. Ф. Никольской «Карельская и финская кухня», карелами издревле готовилась похлебка из хлебных крошек в масле: «Забытое карельское блюдо, сохранившееся у карельского населения восточной

¹⁹⁹ В этой же словарной статье в СОСДКВС приводится фин. *hilla* ‘морощка’ [СОСДКВС: 156], родство которого с *hillo* ‘кусочек крошеного хлеба’ остается для нас неясным.

Финляндии. В горшке или глубокой сковороде растапливали соленое сливочное масло и в него мелко крошили черный хлеб, добавляли немного кипяченой воды, солили. Слегка кипятили массу на слабом огне. Ели с молоком и мятой брусникой с сахаром. Таким способом можно из черствого черного хлеба приготовить вкусное и полезное блюдо» [Никольская 2010: 94]. Состав и технология приготовления блюда практически полностью совпадали с описаниями приготовления «филы»: это было блюдо из заваренных в масле крошек черного – ячменного или ржаного – хлеба. Вероятно, для прибалтийско-финских народов это был способ «оживить» быстро черствеющий ячменный хлеб.

Чтобы принять версию заимствования, необходимо объяснить переход начального фин. *h* > рус. *ф*, а также возникновение варианта с огласовкой *ю* (*фюла*). Учитывая нестабильность фин. *h* и типичность мены начальных *ф/х* в русских говорах (ср. диал. *Фролы – Хролы, хутор– футор* и пр. [КСГРС; ЛКТЭ]), переход фин. *h* > рус. *ф* видится вполне возможным. Что касается варианта *фюла*, то, поскольку присутствие карел на территории современного Мезенского и Лешуконского районов относится к достаточно древней эпохе, вариант *фюла* мог быть результатом адаптации незафиксированного диалектного фонетического варианта прибалтийско-финского этимона (**hyllō?*).

В связи с былым соседством на рассматриваемой территории саамских и карельских племен возможно рассмотреть соотношение рус. диал. *фила* ‘блюдо из раскрошенного и залитого маслом колоба’ и карел. *velli*, саам. *vélli*, фин. *velli* ‘кашица, болтушка, размазня’ [СОСДКВС: 156], хотя в данном случае семантическое соответствие русской и иноязычных лексем кажется не совсем точным. Переход саам. *’e* > рус. *и*, как и передача рус. *и* саамским *e*, севернорусским говорам известны (см.: [Кабинина 2011: 46]), однако переход саам. *’v* в рус. *ф* требует объяснения.

Трапезы в ходе строительных работ

Обязательными являлись трапезы по случаю завершения этапов строительства. Ключевыми моментами в строительстве дома, окончание которых закреплялось употреблением вина и/или пищи, была установка первого венца сруба, центральной балки, потолка, крыши, закрепление конька, окончание кладки печи и ее первая топка. Названия соответствующих трапез восходили к наименованиям частей дома или этапов строительства.

- Установка первого венца сруба:

закладывать: костром. *закладни́кí* (Окт) [ЛКТЭ], волог. *закладно́е*: «Как строить начнут, в этот день закладное устраивали» (Сямж; Хар) [СВГ 2: 121], *закладни́цы пить* ‘отмечать установку первого венца сруба’: «Дом закладывают, закладницы пьют, как самцёвая слега, всё надо бутыука» (В-Важ) [СГРС 4: 82; 295];

обложить: волог. *обложно́е* (Выт) [СГРС 7: 250];

окладывать: арх. *окладно́е* (Леш) [АОС 12: 440]; «Когда хозяину перво бревно уложишь – окладно. На окладном бывают, уж обязательно водка» (Пин; Онеж, Холм) [СРНГ 23: 122]; «Три выпивки было: окладное, матично, князево» (Холм) [СГРС 7: 250].

- Установка центральной балки:

балка: арх., волог. *бáлочное* (В-Т; Прим; У-Куб) [СГРС 1: 55; 3: 295];

матица: волог. *ма́тица-салама́тица*: «Как матицу-то в дому положат, дак саламат и делают. Вот и называют: матица-саламатица» (Сямж) [СВГ 4: 75]; арх., волог. *ма́тичное*: «Матичное было: угошшали да бутылку на матицу привязывали» (Нюкс; Выт; Холм) [СГРС 7: 250]; арх. *матницино* (Леш), *ма́тничное* (Прим) [АОС 12: 440-441]; волог. *ма́точное* (У-Куб) [СГРС 1: 55]; костром. *ма́тница посуху не ходит* ‘об угощении при укладке матицы’ (Окт) [ЛКТЭ].

- Установка потолка:

потолок: арх. *потоло́чное*: «Сначала пьют окладное, потом балочное, потом потолочное и наконец – дымовое» (В-Т) [СГРС 3: 295].

- Установка крыши:

князь, князёк: *князевóе* (Леш) [АОС 12: 440]; «Князь поставили, дом-то поставили, ставьте князево» (Белом; Карг) [СРГК 2: 380]; арх. *пить князевóе* ‘угощаться, пить водку, вино по случаю укрепления самого верхнего бревна, завершающего крышу дома’ (Карг; Бел, Онеж, Плес) [СРНГ 13: 351; СРГК 2: 380];

конек: волог. *коневóе* (Выт) [СГРС 7: 250], волог. *коньковáя*: «Хозяин, когда крышу вершат, обязательно коньковую ставят» (В-Важ) [СГРС 5: 310];

крыша: арх. *крýшное* (Леш) [АОС 11: 385; СГРС 6: 202].

- Первая топка печи:

вывод: арх. *вы́вод*: «Бутылку поставят. Так дым не пойдёт, без вывода-то» (Леш) [АОС 6–7: 138];

дым: *дымовáя* (Шенк), арх., волог. *дымовóе*: «Мужики печь складут, за дымовое выпить надо» (Нянд; Леш, Онеж, Пин; В-Важ) [СГРС 3: 295; КСГРС]; «Матницино, окладно, князево, дымово – печку сложат – дым пойдёт, а то не пойдёт дым» (Леш); «А потом, когда уж вывел трубу, я опять литру поставила – вот вам дымовое» (Карг; Мез, Онеж, Пин, Холм, Шенк) [АОС 12: 440–441];

дом (вероятно, в результате созвучия *дым – дом*): *домовóе* ‘угощение, которое хозяин устраивает печнику, сложившему печь’: «Домово не поставишь – и дым не пойдёт» (Холм; Леш, Мез, Пин), *домовóе пить*: «Печку первой раз кладут, покупают вино, домовое пьют» (Вин) [АОС 11: 385];

печь: арх. *печнó* (Пин) [СРНГ 27: 8], олон. *печнóе* ‘угощение для работников, сложивших печь из сырых кирпичей и готовящихся затопить ее, «с нескольких сторон, чтобы лучше, равномернее обжечь кирпичи»’ (Карг) [СРНГ 27: 9].

Обозначенные трапезы, хотя и относились к трудовым и коллективным, все-таки имели особый статус – они устраивались хозяином для работников, т. е. не предполагали долевого принципа организации и в большинстве случаев ограничивались употреблением спиртного без изобильного угощения.

Трапезы по завершении сделок

Помимо больших коллективных празднеств были, как писал один из корреспондентов архива князя В. Н. Тенишева, «пирушки случайные», которые устраивались, например, после выигранного дела в суде, выгодной сделки, продажи молока для маслодельни (Череп. у.) [РК 7/2: 51]. Вопреки наблюдениям корреспондента, такие трапезы не были случайными: большая их часть устраивалась после удачно завершенных сделок. Рассмотрим некоторые из названий.

Согласно словарю С. А. Мызникова, слово *гарьяки* ‘угощение при удачной сделке’ бытует на территории бывшей Олонецкой губернии: оно записано и в Каргопольском уезде, и на Кольском полуострове в фонетических вариантах *гáрьяки, гáрьяки, гóрьяки, харя́ки* [Мызников 2019: 161]. В большинстве формулировок значения слова уточняется, что оно называло угощение-выпивку при мене, купле или продаже скота, особенно лошадей, ср. олон. *гарьяки* ‘угощение при покупке или мене лошадей’ (Карг. у.) [Светлов 1892: 160]. Что касается этимологии, то известна версия Я. Калимы, согласно которой слово является карельским заимствованием, сопоставимым с карел. *harjakka*, фин. *harjaisset, harjakaset* в том же значении [Мызников 2019: 161]. Это прибалтийско-финское слово, вероятно, родственно фин. *harja* ‘гребень крыши’ или ‘грива животного’ [ФРС 1975: 95] и изначально относилось только к сделке по продаже или покупке скота, но впоследствии расширило свое значение до ‘угощение (после удачной сделки); магарыч’, в котором и фиксируется финское *harjakaset* [ФРС 1975: 96]. Аналогичное расширение значения наблюдаем и в русских говорах.

К наименованиям трапезы по завершении сделок относится диал. *лiтки* ‘угощение (обычно с выпивкой), а также вино, водка, выпиваемые по поводу окончания работы, при подрядах, сделках, приобретении чего-либо’: арх. «Потолкуйте ладом, а опосля запьем литки» [СРНГ 17: 72], которое наряду с формой *литки* фиксируется в форме арх., печор. *лiпки* [там же: 255]. Слово имеет широкую географию – арх., влад., вост., волог., иван.-вознес., костром., новг., олон., пск., север., сиб., смол., твер., урал., яросл., и, судя по данным СРНГ [СРНГ 17: 72] и НКРЯ, широко употреблялось еще в XIX веке.

Учитывая созвучие *литки* – *лить* и семантику слова, связанную с угощением, сопровождаемым обязательной выпивкой, этимология этого слова может показаться прозрачной, однако согласно приводимой Е. Л. Березович «версии М. Фасмера, развитой А. Ф. Журавлевым, перед нами германское заимствование, опосредованное западнославянскими языками, при этом в украинском языке есть формы *лiткуп, литкуп*, более близкие к оригиналу: надо полагать, в этом

виде слово проникло через польск. *litkup*, чешск. *litkup* ‘задаток, продажа в рассрочку; магарыч’ из ср.-в.-н. *līt* ‘крепкий напиток, фруктовое вино’, *līt kouf*, ср.-нж.-нем. *līt kōp* ‘то же’; далее произошло народноэтимологическое сближение с *лить*» [Березович 2022: 189]. Дополнительным аргументом в пользу версии заимствования может служить отсутствие в русских диалектах словообразовательных вариантов сущ. *литки*.

По итогам анализа названий коллективных трапез выстраивается следующая важная историко-лингвистическая закономерность: заимствованными в севернорусские говоры оказываются не собственно наименования коллективных трапез, но названия угощений в честь удачной сделки (волог. «Литки пьют – договариваются, как завершение торговли, что согласие» (Тот) [КСГРС]). Таковую семантику имеют как диал. *гарьяки*, *литки*, так и широко известное, в том числе на северной территории, *магарыч* ‘угощение, выпивка при завершении сделки (особенно у прасолов)’, *магорéц* ‘денежная плата’, олон. (Кулик.), *могорéц*, пск. (Даль), *магарá* ‘подарок’, др.-рус. *могорьць*, которое считается опосредованным через тюркские языки заимствованием из араб. *maḥāriḡ* ‘расходы, издержки’ [Фасмер II: 635]. Появление этих слов стало результатом языковых и торгово-деловых контактов севернорусских крестьян и шире – восточных славян: русско-польских (*литки*), русско-тюркских (*магарыч*) связей, русско-финских (*гарьяки*, связанные с продажей скота). Последнее наименование является спецификой севернорусских говоров и отражает уникальные для этой территории контакты русского населения и прибалтийских финнов, связанные с обменом и продажей скота.

В дальнейшем указанные наименования с достаточно узким значением ‘выпивка по поводу удачной сделки’ получили расширительное значение ‘выпивка, скрепляющая договоренность’. Например, *литки* пили на сходе (Гряз. у.) [РК 5/2: 52], в знак примирения после ссоры и даже после удачного сватовства невесты: волог. *литки* ‘выпивка после просватания невесты’: «Молодые сговариваются, литки пьют. Согласилась она – вот и выпьют»; «Невесту пропивали – литки пили. Брат пропивал сестру, как выпьет – в потолок выплеснет вино» (Тот) [КСГРС] (использование терминологии купли-продажи в целом характерно для свадебного обряда). Фразеологизм *мировые литки пить* ‘выпивать вместе в честь примирения после ссоры’ с ироничными коннотациями проникает даже в любовный фольклор, ср. волог. *Давай, дролечка, мириться, мировые литки пить. Приходи на то местечко, где сговаривал любить* (Тот) [КСГРС]. После утраты ритуальной составляющей слово *лiтки* стало использоваться и как обозначение любого алкоголя: волог. «Литки-ти вино и называют, хоть чего купят: ой, давайте литки выпьем-те» (Тот) [КСГРС].

Анализ лексики, называющей коллективные трапезы или совместную выпивку позволяет выделить несколько основных типов трапез с учетом события, к которому они были приурочены:

1) трапезы всей общины (включающей несколько деревень), приуроченные к завершению всех полевых работ и предполагающие совместную варку пива – *братчина, пива, ссыпчина*; 2) трапезы одной деревни или нескольких семей, приуроченные к календарному празднику и предполагающие равное участие в подготовке угощения и выпивки (без ее совместного приготовления) – *складчина, слевки, кум*; 3) трапезы, связанные с совместными ритуальными действиями – *мольба, канон*; 4) повседневные коллективные трапезы рабочих – *артель*; 5) трапезы по завершении отдельных сельскохозяйственных обрядов – *борода, догребеха, дожинки, докосное, дежень, каша, саламат, фила* и др.; 6) угощение по завершении отдельных этапов строительных работ – *окладное, матица-саламатица, князевое, дымовое* и др.; 7) трапезы по завершении сделок – *гарьяки, литки, магарыч*. Историческая основа обозначенных типов коллективных празднеств была разной: например, *братчины*, вероятно, были родовым праздником, *складчина* – трапезой крестьян, объединенных по экономическому принципу, *артель* – трапезой трудового коллектива-артели, тогда как практика закреплять выпивкой и другим угощением торговые сделки могла быть заимствованной: об этом говорит иноязычное происхождение соответствующих обозначений.

На Русском Севере традиция общинных трапез сохранялась и в XX веке. Этот обычай естественно вписался в принципы коллективного хозяйствования, утверждаемые в годы советской власти, поэтому никогда не только не оказывался под запретом, но и получил «второе дыхание», подкрепленный ценностью советского коллективизма. Братчины стали прекрасным вариантом поощрения для крестьян, обязанных принимать участие в совместных колхозных работах: костром. «Варили пиво колхоз – это братчины называлось, когда все управятся»; «В советские-то годы братчины были – варили пиво за деревней, все собирались и варили» (Вох) [ЛКТЭ]. Нередко пиво варили из выделенного колхозом зерна (костром.: Вох) [ЛКТЭ] и называли *колхозное пиво* (волог.: Ник) [КСГРС].

Особенно прижились те традиции, которые имели трудовую составляющую: братчины и подобные им коллективные застолья устраивались по случаю окончания совместных работ – в большей степени сельскохозяйственных (сенокоса, жатвы, уборки урожая), но также, например, по завершении определенных этапов строительства (закладке первого венца сруба, укладке матицы, первой топке печи и пр.). Совместные трапезы одновременно поддерживали две базовые ценности – труда и общинности (коллективности), подразумевая, что в работе, как и в трапезе, принимает участие каждый трудоспособный член сообщества.

2.2. Чай и традиции чаепития

Представление о системе питания составляет важную часть культурного стереотипа как отдельной социальной или территориальной группы, так и целого этноса. Если рассматривать напиток как дифференциальный признак народной кухни, то славянские традиции условно можно разделить, например, на «кофейные» и «чайные», «пивные» и «винные»: считается, что русские пьют преимущественно чай, квас и водку, чехи – пиво, украинцы – горилку, сербы и болгары – кофе, вино и ракию и пр. Пристрастие славян к тому или иному напитку в большинстве случаев было не исконным, а «благоприобретенным»: южные славяне начинают пить кофе под влиянием турецкой культуры, русские знакомятся с чаем благодаря торгово-экономическим связям с Китаем. По всей видимости, способность напитка дифференцировать различные народные культуры связана с его особыми ритуальными функциями, в том числе при социальных контактах: напитком встречают или провожают гостя и путника, угощают и благодарят, чествуют «виновника» торжества и пр.

Историко-этимологические источники говорят о том, что слово *чай* пришло в русский язык из северно-кит. *chā* (возможно, через тюркские языки) в середине XVII вв. [Багриновский 2020: 1029; Цоффа 1987; Черных 2: 373]. В это время начинается и культурная история чаепития (об истории чая в России см.: [Похлебкин 2019; Соколов 2011; 2019]). На примере употребления чая и связанной с ним лексики можно проследить, как «чужой» продукт и традиция его употребления осваивается народной культурой и берет на себя символические функции, ранее характерные для других продуктов и напитков. На Русском Севере с чаем связана многочисленная группа лексики, текстов фольклора, элементов обрядов, верований, запретов, предписаний, этикетных формул и пр. Широта этих данных позволяет охарактеризовать народное отношение к чаю: представить локальные особенности употребления чая, определить его этикетные и социальные функции и пр.

По наблюдениям П. Я. Черных, на первых порах слово *чай* употреблялось как название лекарственного растения [Черных 2: 373]. До сих пор в говорах *чаем* называют растения, заваренные листья которых придают напитку желто-коричневый или зеленоватый оттенок, например, волог. *чай полевой* ‘растение *Hypericum maculatum*, зверобой пятнистый’ (В-Уст) [СВГ 12: 14], арх., волог. *чайная трава*, арх. *чайница* (Уст) ‘то же’: «Когда чаю не было, зверобой все пили и чайной травой называли» (Лен; Уст, Тот) [КСГРС], волог. *чай-най* ‘иван-чай’ [КСГРС]. В середине XIX в. на Русском Севере чай знали практически повсеместно, однако, если в городах его употребляли ежедневно, то в деревне пили лишь по праздникам [см.: Дурасов 1986: 89; РК 5/2: 667, 768; 5/3: 204]. В XX веке питье чая стало частью повседневной крестьянской жизни: подтверждает это связанная с *чаем* группа предметно-бытовой лексики, широко представленная в говорах Русского Севера ср. арх. *вода чайная* ‘питьевая вода’ (Мез) [АОС 4: 152], волог. *чайная*

прорубь ‘прорубь, из которой брали питьевую воду’ (У-Куб, Сок), арх. *чайная* ‘средняя комната в доме, где пили чай’ (Онеж), волог. *чайное полотенце* ‘полотенце для посуды’ (Бел, Вологод) [КСГРС].

До появления чая основными безалкогольными напитками на Русском Севере были квас, различные ягодные настои (арх., волог. *чеж, цеж* ‘напиток из ягод (морошки, брусники, малины пр.)’ (Уст; Кад, Сямж) [КСГРС], арх. *малиновый кофей* ‘напиток из сушеных трав и ягод’: «Малиновый кофей большинством пили» (Вил) [КСГРС]), заваренные травяные сборы (волог. *заваруха* ‘чай из листьев смородины’ (Сок) [СГРС 4: 25], *дэвьей мёд* ‘растение с круглым гладким стеблем и сладковатыми на вкус стручками, которые пригодны для заваривания напитка наподобие чая’ [СВГ 2: 15]), березовый сок (арх., волог. *берёзовица* ‘березовый сок; квас из березового сока’: «Собирают березовый сок, сливают в лагуны и ставят в погреба на холод. Хлеба бросят ржаного, дрожжей не ложат, это берёзовица» (Лен; В-Т, Котл, М-Реч; Сольвыч) [СГРС 1: 103; КСГРС; СВГ 1: 29; РК 5/3: 616], волог. *берёзовые слёзы* (Вологод) [СВГ 10: 48], волог. *суровец* (Баб) [КСГРС]), заварные мучные или хлебные настои (арх., волог. *кисель*, волог. *ботон*: «Раньше серпами жали, ложили в туесок муку ржаную и заливали холодной водой, это и пили и называли ботоном; ботон – набатывали муку дак» (В-Важ) [СГРС 1: 172]), напитки из чаги (волог. *натёка* ‘чага’: «Натёку-то вместо чаю пили. Да как и лекарство» (Хар) [СВГ 5: 78], арх. *федоровцевский кофей*: «Береза лопнет – сок натекает, нарастат, он вкусный – федоровцевский кофей» (Холм) [КСГРС]), а также молоко, простокваша, сыворотка и пр. Если говорить о настоящем кофе, то с ним крестьяне были знакомы гораздо меньше, чем с чаем. Традиции употребления кофе известны только на Мезени, и то «о кофе в деревнях более говорят с оттенком отвращения, относя потребление его к необузданной роскоши комфортабельных людей» [Ефименко 1877: 139]. Очевидно, отношение к кофе было неоднозначным: согласно полевым записям Топонимической экспедиции, в д. Сёмжа Мезенского района крестьяне пили норвежский кофе, который обжаривали в русской печи. На других северных территориях встречаются единичные свидетельства того, что крестьяне употребляли «худой кофе» (Ник) [РК 5/3: 113].

Главное, что отличало чай от прочих безалкогольных напитков – не собственно его вкусовые качества или питательные свойства, но особая ритуальность, которой сопровождалось питье чая как в элитарной, так и в народной культуре. Пожалуй, ни один другой напиток не становится в той же мере, как и чай, элементом народной этики, не обладает сходным набором социальных функций и параметров для оценки. «Церемониальность» чая осознавалась и самими крестьянами – об этом говорит, например, один из народных анекдотов: «Вот как-то раз посадили мужичка пить чай у моего отца священника. Мужичок сел вдали от других, выпил чашки три и подходя к самовару с чашкой, просит разливательницу чая еще налить чашечку, говоря: “Ну, я

пил все еще без церемонии, теперь выпью с церемонией”, и взявши небольшой кусок сахару» (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 499].

Поскольку чай необходимо было покупать, а стоил он достаточно дорого, чай пили преимущественно жители экономически благополучных районов, а также городов и сел, расположенных на торговых путях (например, в Каргополе и Мезени). По свидетельствам Т. А. Бернштам, «чай и кофе со второй половины XIX в. довольно широко употреблялись жителями тех берегов, откуда поморы ходили торговать в Норвегию, или в местностях, расположенных по соседству с торговыми центрами – Архангельском, Мезенью» [Бернштам 1983: 71]. Здесь чаепитие распространилось быстро, вытеснив традицию пить «кеж» [Гемп 2004: 99].

Сведения об употреблении чая в Вологодской губернии разнятся даже в границах одного уезда. Например, корреспонденты архива кн. В. Н. Тенишева из Кадниковского уезда сообщают: «Чай между нашими крестьянами еще не вошел в употребление. В очень редком доме пьют его каждый день, а обыкновенно более через день, а некоторые пьют только в воскресенья и праздничные дни» [РК 5/2: 667]. Чуть далее читаем: «Чай и квас вошли во всеобщее и обычное употребление» [там же: 768]. В соседнем Череповецком уезде уже в XIX веке чай был самым любимым напитком: «Он стал входить во всеобщее употребление у нас сравнительно недавно, а теперь его не употребляет разве только последний бедняк, да и тот в большие праздники любит “пузо пораспарить”, “кишки пополоскать” хоть не из самовара, то из котелка» [РК 7/2: 312]

Употребление чая действительно очень зависело от крестьянского достатка: «бедный пьет чай только в большой праздник; средний по субботам после бани и в воскресенье, а зажиточный каждый день себя чайком побалуует» (Череп. у.) [РК 7/2: 312]. Чай был признаком высокого материального статуса, зажиточности, воспринимался как роскошь (Ник., Сольвыч. у.) [РК 5/3: 113, 204, 499] и самое почетное угощение [РК 5/2: 16; Ефименко 1877: 139].

В результате возникает закономерное противоречие: будучи знаком роскоши, чай в то же время начинает ассоциироваться с неумеренностью и расточительством и воспринимается как пагубная привычка, пустое удовольствие, на которое уходят последние крестьянские деньги, ср. «Напиться чаю два раза в день считается делом каждого крестьянина, хотя он и по миру ходит. Чай он ставит выше даже хлеба» (Гряз. у.) [РК 5/2: 37]. Употребление чая даже называлось в качестве одной из причин крестьянской бедности: «Прежде, говорят, чаю-то и не знали, а теперь вся гольтепа-нищие заводит самовар и редкий день не попьет чаю» (Вологод. у.) [РК 5/1: 310]. Обманом нередко сопровождалась и покупка чая: по свидетельствам из Никольского у., «татары зимой привозят подкрашенных выварков и продают крестьянам под видом “подмоченного чая”» [РК 5/3: 113]. Все это поддерживало, с одной стороны, связанные с чаем мотивы богатства, прибыли, с другой – ее отсутствия: так, на Пинеге верили, если в стакане с чаем плавают пенка,

это сулит прибыль [Ефименко 1877: 177]²⁰⁰; в Заонежье запрещали плескать «куда попало», иначе не будет денег [Логинов 1993а: 124]; на Онеге пеной-пузырьками из чая смачивали голову, чтобы жить богато [КСГРС]; в Сольвычегодском уезде, когда пьют чай, не полощут чашек, иначе деньги будут уходить в чужие руки (вероятно, работает семантическая ассоциация: *чай – богатство* и *вода – бедность*) [РК 5/3: 486].

Представление о чае как о пищевом излишестве определило его место в народной классификации блюд. В некоторых локальных традициях в посты и постные дни крестьяне отказывались и от чая, поскольку «пить чай есть большой грех» (Кадн. у.) [РК 5/2: 658, 242]. Негативная оценка чая была связана не только с его дороговизной, но и с непитательностью. Потратив деньги на чай, крестьяне лишали себя сытной пищи: «Вся сытость питания, продукты и средства уходят на чай и водку» (Кадн. у.) [РК 5/2: 768]. За любовь к чаю – пустому и непитательному напитку – жителей Русского Севера называли *водохлёбы*: «Тимошенцы – водохлебы, они чаю много пили»; «Нам уж обязательно надо чай – мы ведь водохлебы» (В-Т; Мез, Уст) [АОС 5: 9].

Дорогой и «пустой» чай противопоставлялся простым и сытным блюдам: например, «косари по опыту знают, что один чай только жажду утоляет, и он не прочен, скоро есть захочешь, поэтому они пьют чай с хлебом» [РК 7/2: 92]. Представление о чае как о пустом блюде отражено во многих присловьях, ср. *Чаем сыт не будешь* (Ник. у.) [РК 5/3: 24], арх. *Чай пить – только кутьку* ('penis) *гноить* (Лен) [СГРС 6: 320], арх. *чай горячий пил, а брюхо холодное* 'о бесполезном действии': «Вон, внучек мой год в городе прожил, чай горячий пил, а брюхо холодное» (Вин) [КСГРС], а также оппозиция *чай – хлеб*: *Чай да чай – из сусека хлеб остальной качай* (видимо, речь о дороговизне) (Гряз. у.) [РК 5/2: 85]; *чай – сахар*: арх. *чай пить, а на сахар смотреть* 'о тяжелой, бедной жизни' (Котл) [КСГРС].

Организация чаепития. Несмотря на случаи настороженного отношения к чаю, чаепитие на Русском Севере становятся важным звеном в организации социальных отношений, а ритуалы общения за чаем вписываются в народную этическую систему. Об этом свидетельствует словообразовательная активность слова *чай* в севернорусских говорах и подробная семантическая детализация лексики, связанной с чаем и чаепитием. *Чаепитие* в народной культуре выделяется как отдельная церемония, не совмещенная с трапезой, соединяющая питье чая и беседу, отдых после работы, ср. *поча́йничать* (Кир), *почаевать* 'попить чаю': «Съездят, почаюют да и поехали расписываться» (Тот) [КСГРС; СВГ 8: 25], костром. *ча́йничать* (Вох) [ЛКТЭ], арх., волог. *чаевать* 'пить чай, чаевничать' (В-Т; Бабуш, В-Важ) [КСГРС], арх. шир. распр. *гонять чай* (*ча́ю, ча́й*) 'сидеть за чаепитием': «Сено скошено – только чай и гонять» (Карг)

²⁰⁰ Здесь, конечно, важна и семантическая корреляция «пенка» – «прибыль, “навар”».

[АОС 9: 314], волог. *перепивать* ‘пить чай досыта, в больших количествах’ (Выт) [КСГРС]. Практически везде чай пили после тяжелой работы (волог.) [РК 5/2: 768; 5/3: 24].

Особенно спаянно семантика чаепития и пустых разговоров представлена в значении глагола *бочерничать* ‘пить чай, разговаривать’, известного костромским и вологодским говорам: «Давай бочерничать! Вот сидят люди, угощаются, чай пьют, вкусное чего едят, разговор ведут» (Вох); «Мы вот с тобой сидим бочерничаем, пьем чай и едим. Бочерничество у нас» (Окт) [ЛКТЭ]. Мотивационно глагол может быть связан с костром. *бочерничать* ‘делать бочки’ [ЛКТЭ], или, что более вероятно, быть результатом семантического сдвига: *бочерничать* ‘разливать вино из бочки на свадьбе’ > ‘быть распорядителем на свадьбе’ (в этом значении глагол встречается в пермских говорах [СРНГ 2: 140]) > ‘много и долго пить’ > ‘пить, беседовать’²⁰¹. Существенной для диалекта оказывается идеограмма ‘любитель(ница) пить чай (в гостях)’, поскольку визит такого гостя грозил хозяину дополнительными тратами, ср. арх. *чаёвник* ‘любитель чая’ [КСРНГ], волог. *чаевые гости* ‘любящие пить чай’: «Эки чаевые гости, только чай и жуют, ничего не едят» (В-Уст) [СВГ 12: 14], волог. *чайница* ‘любительница пить чай’ (Хар, Шексн) [СВГ 12: 14], арх. *чайная гостья* ‘о женщине, пьющей много чая в гостях’ (В-Т) [КСГРС].

Чаепитие обязательно было неспешным и продолжительным и даже предполагало перерыв на отдых, позволяющий выпить еще больше чая, ср. *проседочка* ‘перерыв, отдых во время чаепития’: «Мы, бывало, самовар скипятим, а он большой, полсамовара выпьем – всё, больше не можем! Марью позовём, и та, пока до капли всё не выпьет, не встанет. По пять проседочек делала и по пять чашек выпивала» (Кир; Вологод, М-Реч) [СВГ 8: 93]. Действительно, крестьянская «норма» чая была крайне высока: «крестьяне и в обыкновенное время, сидя дома за самоваром, пьют чаю очень много: стаканов 8, 10 и 12, а на такой работе, как покос, когда солнце жжет, и пот льется ручьями, норма чаю – стаканов 15» [РК 7/2: 92]. Мотив отдыха, сопряженного с чаепитием, трансформируется в мотив безделья: ср. костром. *бочерничать* ‘бездельничать’: «Нам никто денег не давал, некогда было бочерничать» (Вох) [ЛКТЭ], а также арх., волог. *чай пить – не дрова рубить* (Карг, Пин, Шенк; Гряз) [АОС 12: 265; КСГРС]. Чай продолжали пить до того момента, *пока медный мужик не поклонится* [РК 7/2: 312], т. е. когда придется наклонять самовар, чтобы налить кипятка.

С чаем связаны многие элементы застольного этикета. Если обедающих приветствовали формулой *хлеб да соль!*, то пьющих чай – словами *чай-сахар!* (Кир, Вож) [СВГ 12: 14], волог., костром. *чай да сахар!* (Гряз, Кир, Кадн. у., Череп. у.) [СВГ 9: 94; РК 5/2: 422; 7/2: 312], на что хозяин отвечал *чаю пить!* (Вож, Хар) [СВГ 12: 14], *Спасибо, с нами чаю кушать!* [РК 7/2: 499]. При отказе

²⁰¹ Возможно, семантическая ассоциация «чай – пустая беседа», «чай – рот» определила значение арх. *чай* ‘рот’: «Чё ты свой чай-то раскрыл?» (Онеж) [КСГРС].

выпить чай гостя продолжали ритуально уговаривать: «Садись, выпей чашечку с нами». – «Нет, не хочу: пил недавно». – «Садись, ведь чай на чай, не палка на палку» [РК 7/2: 312]. Этикетные формулы свидетельствуют о том, что *чай*, иногда в паре *чай-сахар*, взял на себя некоторые ритуальные функции *хлеба* и *хлеба и соли*. Сходство в функциях чая и сахара с хлебом-солью подтверждают и другие примеры. Так, на свадьбе в Никольском уезде крестьяне победнее угощали сватов хлебом и солью, побогаче – чаем [РК 5/3: 389]; в вологодской свадебной песне невеста обращалась к матери: *Ты упой да употчивай дорогого нашего гостюшка / Ты пивом пьяным да вином зеленым, / Чаем-сахаром, хлебом-солею* (Кадн. у.) [РК 5/2: 455].

Ритуальное угощение чаем нередко строилось подобно угощению спиртными напитками. Так, в Грязовецком уезде разливать чай другим гостям хозяин доверял самому почетному гостю, что считалось знаком его близости хозяину [РК 5/2: 26]. При чаепитии каждая выпитая чашка могла носить особое название: первая – *со свиданием!*, вторая – *гостиная*, третья – *почетная*, четвертая – *навальная*, пятая – *прощальная*. Питье каждой чашки сопровождалось обменом ритуальными формулами: хозяин, подавая первую чашку, говорит: «Доброго здоровья дорогому гостю!», гость: «Со свиданием!», хозяин: «Кушай на доброе здоровье!», гость: «Ладно, не беспокойся, кушаем, кушаем!» (Кадн. у.) [РК 5/2: 554]. Ритуальные формулы-приглашения выпить следующую чашку напоминают уговоры выпить вино, ср. «Выпей на вторую ногу – хромать не будешь» (У-Куб) [СГРС 2: 204]. Правила этикета предполагали, что чашка с чаем, как и рюмка вина, выпивалась до конца, ср. волог. *пей-пей, да и жопку покажи* ‘призыв допить до дна и перевернуть чашку вверх дном’ (К-Г) [КСГРС]. Тем не менее, нередко чай рассматривали как неравноценную замену вина, ср. арх. *Чай без вина пей сама* (Онеж), волог. *Чай без водки хуже чахотки* (К-Г) [КСГРС].

Регламентации касались объема наполнения чашки и предписывали наливать чай до краев, иначе жених или невеста будут толстогубыми (видимо, чтобы губами тянуться к чаю) (Пин; Шар) [Ефименко 1877: 174; ЛКТЭ]. Неполная чашка чая говорила о скупости хозяина (*Не дольёшь, так скуп, перельёшь, так глуп* (Онеж) [КСГРС]), полная же сулила богатство [там же]. О наполненной до краев чашке говорили *чай с клиньём* (Кад) или *с калошами* [АОС 9: 34; КСГРС]. По мнению А. В. Тихомировой, выражение *с калошами* объясняется тем, что галоши надевались поверх другой обуви, а чай наливался «с верхом» [Тихомирова 2013: 73]. Через код одежды интерпретируется и выражение *чай с клиньём*, которое можно сопоставить с севернорус. *клíнье* ‘части одежды клиновидной формы’, среднерус. и севернорус. *клинник* ‘сарафан с косыми клиньями’ [СРНГ 13: 298, 297]: одежда с клиньями была более широкой, с ярко выраженной округлой формой, сопоставимой с чаем, налитым «с верхом».

Основные идеограммы, оценивающие качество чая. Среди семантических идеограмм, определяющих качество чая, в севернорусских говорах встречаются «холодный чай», «слишком

жидкий чай», «слишком крепкий чай», «чай без сахара/без закуски». В семантико-мотивационном отношении эти лексические группы близки наименованиям некачественной, неудачно приготовленной пищи – подгоревших и подкисших блюд, пустых похлебок, неподнявшегося хлеба, пирогов без начинки и пр. На первый взгляд, данные идеограммы видятся маргинальными, но при близком рассмотрении оказываются разработанными семантическими областями. Поскольку эти явления оцениваются как аномальные, нарушающие кулинарные и вкусовые нормы, их диалектные наименования наделяются высоким уровнем экспрессии и яркой образностью.

С л а б о з а в а р е н н ы й ч а й. Крепость чая была маркером социально-экономического статуса: *Барин пьет, пока хочет, поп, пока чай красный, кузнец пьет, пока пот прошибет, а мужицкий аппетит, сколько хозяйка воды накипятит* (Череп. у.) [РК 7/2: 312]. Употребление слабозаваренного чая было достаточно типичным для крестьян, которые в целях экономии пили жидкий, спитой чай: «Пьют мужики чай жидкий, иные пьют “выварки” из чаю (спитой и высушенный чай), пьют стаканов по десяти, а иногда и более “до девятого поту”» (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 614]. Типология наименований некрепкого чая выявляет несколько мотивов номинации²⁰²:

- цвет жидкого чая сопоставляется с мочой²⁰³ (ср. волог. *моча дохлого поросёнка* (Кад), арх. *моча Кузьмича* (В-Т) [СГРС 7: 347], волог. *кобылий ссец* (У-Куб) [там же: 338], волог. *моча тигра* (Ник), арх. *заячья ссечь* (Лен) [КСГРС]) или с водой, в которой мыли ноги (ср. волог. *поп (батюшка) ноги мыл* (Тот) [КСГРС]);

- некрепкий чай сопоставляется с речной водой, ср. арх. *уфтюга* ‘некрепкий чай, напоминающий воду в р. Уфтюга’: «Уфтюгу какую-то пьем, желтенькая водичка» (К-Г) [КСГРС]. Отождествление природной и пищевой жидкости подтверждают некоторые метафорические номинации: волог. *чай*: «Вода здесь застойная, темная, как чай», *чай заварён* ‘о темной, красной воде’: «Вода в нем холодная, красная, как чай заварён», *заварённый чай*: «Вода как заваренный чай, красная она, из болота течет», арх. *заварной чай*: «У Клавдии Васильевны за домом рада, вот и вода в колодце как заварной чай» [КСГРС];

- через чай виден какой-либо субъект или объект, арх. *свет виден*, волог. *сам себя видишь* (Кад) [КСГРС]. Чаще всего эта модель получает географическое преломление: в качестве видимого объекта выступают удаленные города – *Москва, Питер, Ленинград, Вологда*²⁰⁴, ср. костром. *Москву видать* (Пав) [ЛКТЭ], арх. *Москва видать* (Вин) [СГРС 7: 338], волог. *Москва*

²⁰² О названиях пустых супов и жидкого чая в русских говорах см. подробнее: [Березович, Осипова 2014].

²⁰³ Этот же мотив характерен для наименований некрепкого самогона, ср. волог. *комиссар (председатель) поссал* (У-Куб) [СГРС 5: 290].

²⁰⁴ Аналогичный мотив можно встретить в наименованиях тонко отрезанных кусков хлеба.

видно (Тот) [КСГРС], *Москва и Вологда видать (видно)* (В-Т) [СГРС 7: 338], волог., костром. *Москва и Ленинград (видко)* (Окт; К-Г) [КСГРС; ЛКТЭ], костром. *Москву и Питер видно* (Окт) [ЛКТЭ]. Иногда – соседние населенные пункты, ср. Шенкурск для жителей Виноградовского района Архангельской области (арх. *Шенкурск видать* (Вин) [КСГРС]), Кронштадт для жителей Ленинграда (*кронштадский чай* ‘жидкий чай’ [устное сообщение М.Э. Рут]). Встречается и употребление микропонимов в функции удаленных объектов, ср. арх. *Вонга видна*, где Вонга – деревня на Пинеге, находящаяся недалеко от деревни Валдокурье, в которой записано данное выражение [АОС 5: 79]. Ирреальным видимым объектом может быть «тот свет», ср. *родителей видно* (Кад) [КСГРС], волог. *умершие батька с маткой видать* (Череп. у.) [РК 7/2: 312];

- «эталон» слабо заваренного чая становится некачественная пища или пища для животных, ср. костром. *баландá* (Вох) [ЛКТЭ], волог. *буртомá* (Ник), волог. *телячье поило* ‘о слабозаваренном или остывшем чае’ (К-Г, Ник) [КСГРС]. Безвкусный, некачественный чай сравнивается с зерновыми отходами, ср. костром. *пелёва* ‘о безвкусном кофе или чае’, *пелёвный чай* ‘чай в пакетиках’: «Ране-то был фамильный чай, а теперь пелёвный» (Окт) при костром. *пелёва* ‘шелуха, оставшаяся после обмолота овса’ [ЛКТЭ];

- употребление жидкого чая соотносится со стереотипными представлениями о характере народа, ср. арх. *евре́й* ‘слабо заваренный чай’: «Лейте наголо, больше, а то у вас еврей» (В-Т) [АОС 13: 18]. Наименование *евре́й*, вероятно, является продолжением языковой игры с омонимичными формами *жидок* (краткое прил. от *жидкий*) – *жидок* (уменьш. форма сущ. *жид*), которая отражена в противопоставлении *жидок – русский: Чай жидок, а хозяева русские*.

К р е п к и й ч а й . Несмотря на то, что крестьяне привыкли пить жидкий чай, крепкий чай считался более вкусным, а хозяин, который не скупится на заварку признавался щедрым и радушным, ср. контексты «Пейте, девки, чай жирной; поболее чайку положишь, так пожирнее будет, а пожирнее, так повкуснее»; «Пей жирный чай-от, а то налила себе – Москва видно» (У-Куб) [СГРС 3: 372]. Значение ‘крепкий, хорошо заваренный’ характерно для гнезд прилагательных с доминантной семантикой ‘густой, насыщенный, крепкий’, ср. литер. *крепкий* ‘хорошо заваренный чай’, арх., волог., костром. шир. распр. *жирной, жирный* ‘то же’: «Чай-от жирный, а пирог уж воложный» (Сок) [СГРС 3: 372; Кондаков 2022: 53; КСГРС; ЛКТЭ], костром. *густый* (Пав) [ЛКТЭ], *пёрной чай* (Онеж) при *пёрной* ‘прочный, годный, доброкачественный’ (Холм) [Подвысоцкий 1885: 133].

Отмечается красно-черный цвет крепкого чая, ср. волог. *румяный* (Баб, К-Г, Ник), волог. *красный* ‘крепкий (о чае, кофе, спиртном)’ (Ник), *краснинá* ‘крепость, насыщенность (о чае)’ (Ник), *красно́* ‘крепко (о заварке)’: «Не чайно, не красно, не заварно у тебя в чашке» (К-Г, Тот); *черно́* ‘крепость, насыщенность (о чае)’ (В-Уст); арх. *как смольница* (В-Т), волог. *как*

дѣготь ‘о крепко заваренном чае’ [КСГРС], а также его воздействие на организм, подобное действию крепкого алкоголя, ср. волог. *чай в оглоблю* ‘крепкий чай’: «Я пила чай в оглоблю и с вином» (Тот) [СВГ 12: 14]. Некоторые наименования крепкого чай могут быть заимствованы из уголовного жаргона, ср. *адвокат* ‘крепко заваренный чай’ [КСГРС].

Название чая *зимогóрский чай* ‘хороший чай’ (Кир) [СВГ 12: 14] связано с оттопонимическим прозвищем *зимогóр* ‘житель села Зимогоры Новгородской области’, жители которого занимались отхожими промыслами, ср. вят., перм., яросл. *зимогóр* ‘сезонный рабочий на отхожих промыслах’ [СРНГ 11: 280] (об истории и семантике слова *зимогор* написано достаточно много, см., например: [Зорина 2010; Королева 2003]). Происхождение выражения *зимогорский чай* может объясняться тем, что чай обязательно входил в состав трапезы наемных рабочих – это проговаривалось при найме на работу: чай обыкновенно предоставлял хозяин, а хлеб мог быть у работников своим (если крестьяне в целях экономии пили чай редко или сильно разбавленный, то наемные рабочие требовали чай ежедневно и, без сомнения, крепкий)²⁰⁵.

П у с т о й ч а й . Нетривиальное наполнение получает идеограмма «пустой чай» – чай без сахара или закуски-угощения (кускового сахара, хлеба, печенья, конфет и пр.), которые были атрибутом настоящего чаепития (ср. архангельскую присказку о хорошем чаепитии: *Пейте чай, мочите калачи, пенку волокчи* (Онеж) [КСГРС] и в более полном варианте – *Пей цай, моци колаци, пеноцьку из крыноцьки волоци*²⁰⁶). Крестьянский бюджет и нормы поведения предполагали крайне экономное отношение к сахару, поэтому нередко за чаепитием крестьянин только «отхватит зубами “кусочек с кобылий носочек” и запивает из своей чашки» (Череп. у.) [РК 7/2: 92]. Особым искусством считалось умение выпить как можно больше чая в прикуску с небольшим кусочком сахара; заканчивать чаепитие так, чтобы не осталось сахара, считается крайне невежливым: «остается у него иногда кусочек величиною с зерно, он и тот не издержит попусту, а положит обратно в сахарницу или бумажный кошелек» (Череп. у.) [РК 7/2: 92]. В Поморье питье чая *вприкуску* считалось традиционным, деревенским обычаем, тогда как питье *внакладку* – явлением городским и новым, признаком расточительности: «Старики сахар вприкуску, а молоды – внакладку, по-городскому. А мы непривычны внакладку-то» [Гемп 2004: 468]; «Ноне молодежь всё внакладку пьет, сладить любит, не экономит сахарок-от» [там же: 461–462]. Интересно образование в говорах Поморья стяженной формы *с вóтчем-то* на основе выражения *с вот чем-то*, используемой как наименование всякой закуски, ср. *пить с вóтчем-то* ‘пить чай с закуской’: «Ты пей с вотчем-то, не пей без вотчего-то» (Онеж) [КСГРС].

²⁰⁵ Иная версия высказывается Л. Ю. Зориной: поскольку *зимогорами* со временем стали называть бродяг и даже беглых каторжников, «в семантическом ряду *асоциальное поведение – тюрьма– каторжник* так назван *цифирь*», т. е. напиток заключенных [Зорина 2010: 52].

²⁰⁶Источник: https://vk.com/wall-236094_160482.

Вполне ожидаемо, что обозначения пустого чая включают группу каритивных прилагательных и наречий, ср. костром. *простой чай* ‘чай без сахара; вода без заварки’ (Окт, Пав) [ЛКТЭ], волог. *впросто́* ‘без ничего (без сахара и пр.)’ (Ник) [КСГРС]; волог. *пустой чай* ‘чай, выпиваемый без пирога, конфеты, сахара и др.’ (Кир) [СВГ 8: 110]; волог. *голая вода* ‘чай без сахара’, *наголо́* ‘без сахара и печенья (о чае)’ [КСГРС], арх. *(с) голью пить* ‘пить пустой чай (без конфет, печенья)’ (Онеж) [КСГРС]. Однако ситуация чаепития и застольной беседы побуждает к поиску игровых, образных форм обозначения пустого чая. Так, при осмыслении семантики пустоты, недостатка ищется заместитель отсутствующего предмета. Если в норме чай пьют *вприкуску* (литер.) или *вприхлёбку* (волог.) [КСГРС], то в отсутствии сахара чай пили *вприглядку* (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 614], а кроме того, *с дуем, с языком*, ср. волог., костром. *чай с языком*: «Чай с языком-от не пьют у нас. Чай с языком – только своим языком приправляешь» (Сок) [ЛКТЭ; СВГ 12: 129], арх. *с дуем*: «Чего с дуем чай пьёшь? Возьми конфетку, печенье»; «В войну пили с дуем» (Он; Прим, Холм) [АОС 12: 347; КСГРС]²⁰⁷. Семантику пустоты могут передавать местоимения и местоименные наречия, ср. волог. *с таком* ‘без ничего (пить чай)’: «Чё с таком-то пьешь, бери чего-нибудь» (Ник) [КСГРС]²⁰⁸. Таким образом, отсутствие закуски скрашивалось застольными шутками и ироничностью наименований.

Х о л о д н ы й ч а й . Значение ‘холодный чай’ представлено в ряду семантических дериватов прилагательных с основным значением ‘слабый’, ‘мертвый’, ср. арх. *жа́хлый* ‘остывший, чуть теплый’: «Чай жажлый у тебя, чуть теплый» (Онеж) [КСГРС]²⁰⁹, арх. *ме́ртвый* ‘о холодной, остывшей пище’: «Что ты ме́ртвый чай-то налил?» (Вин) [СГРС 7: 287]. Образ «мертвого – холодного» подхватывается и развивается во фразеологии: *мертвеца целовать* ‘пить холодный чай’: «Чай холодный пить, что мертвеца целовать» (Вин) [СГРС 7: 287], волог. *(как) покойника целуешь* ‘об остывшем супе или чае’ [КСГРС]²¹⁰. Напротив, горячим чаем, как верили вологжане, можно было согреть покойников на том свете: «Как помиошные дни, так покойников грели – чай пили. Им-то теплее будет» (Баб) [КСГРС].

Чай подавался на многих семейных застольях. На свадьбе чай входил в основное ритуальное угощение наряду с хлебом-солью и вином. После того как родители невесты и сваты договаривались о свадьбе, на стол выставляли чай и различные сладости, орехи, пряники и пр. [Ефименко 1877: 129; РК 5/2: 38]. За чаем начинался разговор о приданом (Гряз. у.) [РК 5/2: 107]. На смотринах по умению невесты разливать чай и угощать гостей – *чашичатъ* (Ник. у.) [РК 5/3:

²⁰⁷ В Онежском районе выражение *с дуем* стало употребляться не только применительно к чаю, но в расширительном значении – пустым, «без всего»: например, без улова, ср. арх. *прийти с дуем* ‘о неудачной рыбалке’: «Пришёл с дуем – ничё нету, только подуй, да и всё» (Онеж) [КСГРС].

²⁰⁸ Этот же образ пустоты встречается в наименованиях пирогов без начинки.

²⁰⁹ Ср. арх. *жи́хленький* ‘некрепкий (о чае)’ (Онеж) [КСГРС].

²¹⁰ Ср. также волог. *Холодную похлебку хлебать, что покойника целовать* [Иваницкий 1890: 27].

398] – судили о ее социальных и хозяйственных навыках: «Сваха говорит невесте: “Марья Федоровна, сядь-ко за стол да поразливай нам чайку – умеешь ли разливать чай-то!” Марья встала из-за работы, села за стол и стала чай разливать. Наши свахоньки смеются, говорят: “Чай-от умеет разливать, да кто ноне не сумеет разлить!”» (Кадн. у.) [РК 5/2: 464; 557].

Чаем невеста потчевала гостей на девичнике, а чай, сахар и другие сладкие лакомства в качестве гостинца привозил жених, которого приглашали словами: *Привози ко добрый молодец / Уж ты чаю и сахару, / Уж ты пивушка пьяного / И вина да зеленого* (Волог. у.) [РК 5/1: 152, 412, 577]. В день свадьбы жених поил дружек чаем, кофе, водкой (Мез) [Ефименко 1877: 130]. Несколько раз в день свадьбы чаем угощали жениха и невесту: чай пили после венчания и утром после свадьбы [РК 5/1: 410, 366; 5/2: 118, 649; 5/3: 418]. В свадебном обряде чай взял на себя некоторые символические функции спиртных напитков: как и пивом и вином, чаем встречали, чествовали гостей, скрепляли договоренности. Этот символический параллелизм закрепился, например, в обрядовом термине *чайник* – виночерпий на свадьбе (Устюж) [КСГРС]. Обычно совместное употребление чая и спиртных напитков в рамках одного обряда: чай и водку подавали роженице после родов; чаем и водкой угощали священника после крестин (Гряз., Сольвыч. у.) [РК 5/2: 361; 5/3: 505]; чай, пиво и водку зажиточные крестьяне подавали участникам помочан (Ник. у.) [РК 5/3: 381].

В фольклоре неудачное, бедное чаепитие символизируют неудачу в любви, ср. *Чай пила, чашку разбила, / Сахарочик подмочила. / Сахарочек подлитой, – / Мой-от милой занятой* (т. е. дружит с другой); *Самовар-от оловянной, Вся посуда деревянна. Цею, сахару на грош, Выбирай ково ты хошь* (Ник. у.) [РК 5/3: 277; 218].

Еще в XIX в. на большей части Русского Севера чай был не повседневным, но праздничным напитком, угощение которым входило в этикетный минимум встречи гостей. От других напитков чай отличался особой церемониальностью употребления и постепенно приобрел функции социальной регуляции: совместное чаепитие служило знаком согласия и договоренности, позволяло проверяться социальные навыки и отношения. Чай взял на себя обрядовые функции некоторых напитков (преимущественно спиртных, например вина и пива), а также отдельные символические функции хлеба и *хлеба-соли*, образовав ритуально близкую пару *чай-сахар*. В то же время чай нередко противопоставлялся хлебу и простой крестьянской пище как пустой и несытный продукт, символ роскоши и излишества.

§ 3. Пища и обрядовая жизнь

Пищевой код является одним из востребованных предметных кодов народной культуры: символическое использование пищи мы наблюдаем во всех видах календарных, семейных, хозяйственных ритуалов (ритуальные функции отдельных видов севернорусских праздничных и обрядовых блюд освещаются, например, в: [Козули 1999; Кулишова 1999; Макашина 2006; Онучина 2002; Фролова 2017; 2020; Чухина 2012 и др.]). Ключевую обрядовую роль играли привычные для крестьян блюда: хлеб, пироги, жидкие блюда из зерна и муки (каша, кисель, дежень), из напитков – пиво; в меньшей степени ритуальными функциями наделялись блюда из молока, мяса, из овощей и лесных продуктов (ягод, грибов, рыбы). Социальные и обрядовые функции пищи зависели от ее состава (мясные или молочные продукты, зерновая пища или собственно растительная – репа, горох, капуста и пр.), вкуса (острая редька, кислый квас, сладкие или соленые пироги и пр.), технологии приготовления (выпечка из пресного и кислого теста, напитки, приготовленные путем брожения и пр.), а также оценки в христианской традиции (постные и скоромные блюда) и пр.

По-разному выстраивалось и соотношение блюда – его наименования и всего обрядового текста:

- символические функции приобретали повседневные блюда, приготовленные к определенному ритуалу или в день первого употребления продуктов: например, в день начала сбора урожая, улова рыбы, забоя скота и пр. При этом частично могли изменяться технология приготовления или состав ингредиентов: ритуальный хлеб пекли из пшеничной, а не ржаной муки; обрядовые пироги начиняли скоромной начинкой (рыба, мясные субпродукты и пр.); ритуальную кашу варили на молоке с маслом или с добавлением сала и мясных субпродуктов и пр. Название блюда при этом или сохранялось *дежень, каша, пиво, рыбник* и т. д., или получало конкретизатор, указывающий на его ритуальные функции (*кисель-выгонщик, каша-повалиха*);

- блюдо готовилось исключительно к обрядовому случаю, а его название отмечало или функцию, или особую форму, связанную с обрядовым текстом. В обычные дни эти блюда не готовились. Например, волог. *моленник* ‘ритуальный именинный пирог’: «Моленник на именины пекли, поднимали ребёнка с этим пирогом на голове три раза» (Кад) [КСГРС], помор. *именинник* ‘белый пирог со сладкой начинкой или без нее, который посылается в качестве подарка на именины’ [Дуров 2011: 155–156]; волог. *подёл* ‘хлеб, предназначавшийся в дар духовенству’: «Макушки иначе называли поделы, их несли в подарок, в жертву попу» (Выт) [КСГРС]. В Каргопольском районе только на Рождество пекли небольшие

хлебцы – *перепечки*, подаваемые детям-«христовлавам» [Дурасов 1986: 89], онежские поморы исключительно к Рождеству выпекали *козули пурнемские, козули поморские, козули рождественские, ко́нички, лóсички* [КСГРС]. На Вологодчине в день Алексея человека Божия (17/30 марта) пекли *жаворонков* (Гряз. у.) [РК 5/2: 79], встречая прилетевших птиц, а вместе с ними и весну: волог. «Жаворонки пекли родители, когда весна, чтоб прилёт жаворонков <...> это такой пирожок типа маленькой ватрушки, и обязательно закладывали туда монетку или ещё чего-нибудь, или камушек» (Гряз) [КСГРС];

▪ в некоторых случаях изначально ритуальное блюдо расширяло сферу функционирования, а его название, привязанное к ритуалу, становилось обозначением повседневного блюда: арх., волог. *кутья́* ‘каша или похлебка из гороха, часто с крупой’ – «Когда постились, мяса не ели, а ели кашу из ячменя и гороха, кутьёй звали» (Вож) [СГРС 6: 320].

В рамках этой главы мы остановимся на ритуалах, связанных с традициями употребления пива и приготовлением весенней обрядовой выпечки – *жаворонков*. При всей фрагментарности освещения проблемы обрядовых функций пищи, такой выбор обусловлен, во-первых, желанием представить одну широко распространенную севернорусскую традицию (приготовление пива) и одну локальную традицию (приготовление *жаворонков*); во-вторых, рассмотреть культурно-языковую символику блюда (напитка), название которого не свидетельствует о его ритуальных функциях (*пиво*), и символику блюда, являющегося атрибутом уникального обрядового текста и закрепляющего свою символику в названии (*жаворонки*). Выводы, сделанные в этой главе, могут быть значительно расширены за счет разделов, посвященных культурно-языковой символике отдельных блюд: Гл. 5. § 4.1. Масло; § 4.2. Соль; § 4.3. Хлеб-соль; § 4.4. Яичница; Гл. 6. § 3.1. Каша; § 3.2. Кисель; § 3.3. Рыбник; § 3.4. Саламат; § 3.5. Уха; § 3.6. Щи.

3.1. Традиции употребления пива

Архаичность традиции пивоварения на Русском Севере определила важное символическое значение пива в культуре региона (см. исследования: [Андреева 2004; Баранов 1996; Валенцова, Белова 2009; Воронина 2002]). Именно особая ритуальная роль отличала пиво от кваса, браги и других напитков, которые готовили и пили крестьяне в XIX–XX вв. Если квас употреблялся как повседневный нехмельной напиток, то брага считалась напитком «второго сорта», более простым алкогольным заменителем пива (арх. *Пей пиво, не брагу; и люби девку, не бабу* [Ефименко 1878: 247]), не имевшим обрядового значения. Брагу нередко готовили на пивных выжимках с добавлением сахара, тогда как пиво требовало длительной и сложной варки и было довольно дорогостоящим напитком, поскольку зерно, необходимое для его приготовления, не всегда имелось у крестьян в достатке. Специфика культурно-языковой

символики пива определялась его составом: будучи сваренным из ржаного или ячменного солода, пиво оказывалось в одном ряду с хлебом и другими зерновыми продуктами, которые считались крестьянами самыми ценными в «пищевой пирамиде».

Пиво на Русском Севере было основным праздничным и ритуальным напитком: его варили к важным событиям семейной жизни и годового цикла. Наряду с покупкой вина, курением водки, варка пива считалась обязательной составляющей подготовки к большому празднику: волог. *Пиво варено, вино куплено, сладкой водочки принагонено* [СРНГ 31: 304]; арх. *Без пива и праздник не праздник* (Пин) [Ефименко 1877: 70]; волог. *Какой праздник без пива* (Ник. у.) [РК 5/3: 380]. Пиво старались сварить к празднику даже при угрозе голода: *Дома жрать нечего, а уж пиво сварит* (Ник. у.) [РК 5/3: 161], а если средства позволяли, то как можно больше: объем варки обычно зависел от состоятельности хозяина и масштабов торжества, но никогда не был меньше двух-трех ведер, а порой достигал 20–30 ведер: в Вологодском уезде к празднику каждый хозяин готовил несколько *увар-ушатов* пива, позднее количество сократилось до двух-трех ведер (Вологод. у.) [РК 5/1: 310].

На всем Русском Севере в большие праздники пиво варили и пили коллективно, устраивая *братчины* (подробнее см. Гл. 4. § 4.1. Пиво и пивоварение; Гл. 5. § 2.1. Коллективные трапезы). Поскольку пиво было основным напитком коллективных застолий, в некоторых традициях оно дало свое название *пíво* или *пивá* и всему празднеству: «Говорят: севодня пива в ихней деревне, там канун» [Подвысоцкий 1885: 8; СРНГ 27: 18–19; КСГРС], волог. *к пиву* ‘в гости’: «Один раз вечером надо было идти к пиву к мельнику: они дружились»; «У нас не говорят “в гости”, говорят “к пиву”» (Ник) [КСГРС], волог. *пивá варить* ‘устроить угощение пивом в складчину’ (К-Г), волог. *быть у пивóв* ‘участвовать в празднике, на котором пьют пиво домашнего приготовления’ (К-Г) [СВГ 7: 57], костром. *о (на, у) пивáх* ‘на празднике, на котором пьют домашнее пиво’ (Вох, Пав), *по пивám ходить* ‘ходить на праздники, на которых варят пиво’ (Пав) [ЛКТЭ]. Возникновение многозначности *пиво* ‘напиток’ и ‘коллективное празднество’ отражает одну из важных социальных функций пива, состоящую в объединении членов сельской общины, о чем говорят и соответствующие этнографические работы [Андреева 2006: 104]. Тот же символический смысл несет костромская традиция пить *кочеражное* (образовано путем метатезы от *корчага, корчажный*) – выпивать 2-3 ведра пива всей древней сообща, до того как его разделят между жителями, дававшими солод для варки пива [ЛКТЭ]. На Вологодчине в праздники было принято ходить в гости по ближним деревням и приходам артелями: поздравив хозяина избы, выпивали преподнесенное пиво и шли в другую избу (Череп. у.) [РК 7/2: 199]. Совместное употребление напитка было ключевым моментом трапезы, объединяющим не только ее участников, но и расширительно – любую группу людей, ср. волог. *питу́ха* ‘праздничное

застолье’: «На угоре была питуха» (К-Г; Ник), а также метонимически – ‘большая компания’: «Питуха – когда все вместе собираются, много народа. Ну, целая питуха» (К-Г) [КСГРС].

Иногда крестьяне варили пиво по очереди, приглашая к себе односельчан – это называлось *перепивать друг у друга* (Вох) или *перепиваться* (К-Г; Пав): костром. «Не только на братчину, но и себе такие пива варили. Ходят *перепиваются*. Сёдня пиво у меня, три дня варим, через месяц у тебя» (Пав) [ЛКТЭ]; волог. «Пива наварим, обойдём тех, кто в своём позвú, с кем зовёшься, с кем перепиваешься, дружишься. Я перепивалась с Нестей Бочковой на Смольянке» (К-Г) [КСГРС]. Очередность приготовления пивных застолий соответствовала принципу «перегацивания», организующему деревенские празднования, упорядочивала социальные и семейные отношения: арх. «В праздник радушно все перегацивают между собой, и первое увеселение при этом пиво» (Пин); волог. «А Изосим и Савватий – пивной праздник, дак до недели ходили друг к другу по взаимному приглашению – от дяди к матери» (Белоз) [РНК: 2014].

Семантика очередности заложена и в костромском глаголе *отпаивать* ‘угощать; по очереди готовить пиво к праздничному застолью’: «Если роднились, так очередились, по очереди гостей отпаивали»; «Обычно перед сенокосом пиво варили, складчину устраивали, а если к одному ходили, ко мне, к примеру, так потом надо пиво варить и отпаивать» (Пав) [ЛКТЭ]. При кажущейся мотивационной прозрачности глагол *отпаивать* в указанном значении может быть мотивационно сопоставлен не только с гл. *поить*, но и с сущ. *пай* (см. Гл. 5. § 2.1 Коллективные трапезы).

Р о л ь п и в а в з а с т о л ь е. Во время больших праздников за угощение пивом отвечал специально выбранный человек: волог., костром. *пивонóс* (К-Г; Вох) [ЛКТЭ; СВГ 7: 57], арх., волог. *наливник*: *Есть ли у вас у ворот приворотники. у дверей придверники, у стола пристольники, у пива наливники, у печи стряпки?* (Шенк; Белоз) [СРНГ 20: 15], арх. *стóльник*: «На свадьбах стóльники пиво разливали» (Пин) [КСГРС], волог. *подавший*: *Ну, подавший, давай почашише* (Ник; Нюкс) [КСГРС; НТКВО 1: 62], волог. *чашиник* (Нюкс) [КСГРС; НТКВО 1: 62]. Для этой должности старались выбрать мало пьющего, порядочного односельчанина, «чтоб всяк в подвал не ходил, а уж этот знает, где чего и наливать» (Вох) [ЛКТЭ].

Праздничная трапеза на Русском Севере начиналась с того, что хозяин или «пивонос» подавал гостям пиво. Для этого пиво заранее разливали по *лагунам* – большим деревянным емкостям объемом до 10 ведер, которые затыкались деревянным штырем, вытаскиваемым при сливе пива. В лагуне пиво стояло около суток: в это время говорили *знакомится лагун с пивом* (Вох) [ЛКТЭ]. Пиво выставляли на стол в деревянном или медном ковше объемом от полутора литров до ведра: арх., волог. *братина, братынь, братыня* [СГРС 1: 180], арх., волог. *ендова́* (Баб) [АОС 13: 117; СВГ 12: 134], арх., волог. *скобкарь* (Хар) [КСГРС], костром. *чаруша* (Пав) [ЛКТЭ], арх., волог. *яндова́* [КСГРС]. Из братины пили, передавая ее по кругу, обычно начиная с хозяина

(волог.) [КСГРС; РК 5/1: 73]. Именно пиво, а позднее и другой алкоголь, играло роль объединяющего начала в застолье, а ритуал его варки и употребления поддерживал ценности дружбы, родства и братства (см. Гл. 5. § 2.1. Коллективные трапезы). В то же время застольная дружба носила временный характер: арх. *При пиве, при бражке все дружки, а при горе, при бедности нет никого* [Ефименко 1878: 248], а питье неправильно приготовленного пива могло привести к ссоре, ср. вологодское поверье: «Пинать нельзя головешек, когда варят пиво. Иначе обязательно будут пировать этим пивом, могут разодраться» (Ник) [КСГРС].

В угощении почетных гостей хозяева проявляли крайнюю настойчивость (Ник. у.) [РК 5/3: 40], не делали перерыв между первой и второй чаркой: «Между первой и второй чаркой не разговаривают. Выпил одну чашечку – на одну, а как же на другую-то: индо захромаешь» (Ник. у.) [РК 5/3: 68]. Делом чести было выпить поданную чашу до дна: «Пиво раньше пили: дадут полный скопкарь, не выпьешь – не мужик» (Вож) [КСГРС]. В то же время несмотря на большое количество приготовленного к празднику пива, излишнее его употребление не поощрялось: арх. *Просят пива не напиться, а дают – не залиться* [Ефименко 1878: 248].

Неотъемлемой частью трапезы, за которой подавалось пиво, были благопожелания и беседа: арх. *Пиво пьют – поговаривают, огород городят – поколачивают* [Ефименко 1878: 247]. Хозяева подносили гостям пиво в благодарность за высказанные пожелания: волог. *А за эту за припевочку / По братыне пива пьяного* [СРНГ 31: 339]. В ответ за преподнесенное пиво гости желали хозяину, сварившему пиво, здоровья, прибыли и достатка: арх. *Я как пива наварю / Да гостей как заберу, / Гости станут они пить да станут кушати / И станут они да меня здравствоватьи* [СРНГ 9: 256], арх. *Небогату да таровату, / Кто пиво варит, нас молодец поит, / Маёт бог на поле приплот / На гумне примолот, / В квашне спорину, / На столе сдвижину* [СРНГ 31: 297]. В Вельском уезде Вологодской губернии за здоровье из братины пили первый «круг» – сперва за здоровье всех присутствующих выпивал хозяин, а затем, по мере движения братины, каждый из гостей: «Принимая братыню от соседа, каждый встает и, перекрестившись и пожелав здоровья хозяину, пьет из нее, потом хвалит по обычаю пиво и передает дальше. Братыня снова возвращается к хозяину, и после того пьют уже без пожеланий здоровья» [РК 5/1: 73]. В праздники пиво пили все, «без различия пола и возраста» (Пин) [Ефименко 1877: 70]. Мужчинам предназначалось более крепкое, «забористое» пиво, а «женским» считалось пиво сладкое, недобродившее. (О противопоставлении *мужское пиво – бабье пиво* см. Гл. 4. § 4.1. Пиво и пивоварение.)

Качество преподнесенного пива выражало отношение хозяев к гостям. Угощение крепким, густым напитком было знаком почтения или уважения к гостю, а поданное пиво второго слива или пиво с большим количеством осадка воспринималось как оскорбление: арх. «Второй сорт-то жидель называется. Кому-то жиделя принесёшь – осердится» (Вель) [АОС 14: 69], арх. *На свадьбе был, а заднюю пил* [Подвысоцкий 1885: 49]. Пивом второго и третьего слива поили нежеланных и

незванных гостей: арх. «Пришли гости дурные – не будешь им пива настоящего, им друганчика» (Вин) [СГРС 3: 275], костром. «Сычам²¹¹ последнее пиво доставалось, нечистое уже, друг-от» (Пав) [ЛКТЭ]. Народная этимология шутивно сближает название пива второго слива *другодан* и сущ. *друг*, призывая отдавать пиво второго слива *другу*: волог. «Другодан надо другу отдать, а самому надо перво вкусно пиво пить» (Нюкс) [СГРС 3: 275].

Праздничная трапеза завершалась тогда, когда было выпито все пиво, ср. волог. *нетэча* ‘ситуация, когда заканчивается пиво и гости должны понять, что им пора идти домой’: «Нетеча уже! Всё, не течёт нисколь из лагуна, гостям пора и честь знать» (Ник) [КСГРС]. В Кадниковском уезде пивом «*провожали крохи*», запивая им последнее угощение [РК 5/2: 733]. Пиво с осадком, которое сливалось в последнюю очередь, или пиво, разбавленное водой, выполняли функцию предметного эвфемизма, сообщающего гостям о конце застолья: волог. «Пора уже идти, уже хозяева предупреждают, подают другодан, значит, все хорошие кушанья уже на исходе» (К-Г) [КСГРС], арх. «Он тонким меня потчевал, а толстое-то уж всё выпито» (Шенк), ср. север. *тонкое пиво* ‘жидкое пиво’ [СРНГ 44: 231]. В Нюксенском районе второй день празднования братчин называли *налев* – по обозначению пива второго слива: очевидно, самое хорошее пиво уже было выпито и приходилось пить пиво худшего качества. Второй день братчин мог включать ряжения, ритуальные бесчинства и разнообразные формы смеховой культуры: «во время застолья могли “шуточно” угощать пивом <...> В кринку <...> нальют пивка и – на ухват. И подают, и приплясывают: “У-ух-ух-ух-ух!” А пиво так и льё[т]це» (басс. р. Сухона) [НТКВО 1: 63].

Когда выносили пивной осадок (*друзэ*), гости понимали, что пора уходить, ср. костром. *друзэ подать (подавать)* ‘намекать на необходимость закончить трапезу (уйти из гостей)’: «Уж друзэ подали, пиво кончилось, пора нам расходиться»; «Друзэ подали – пора и честь знать. Его никто не подаёт – а так, сами понимают» (Окт; Пав) [ЛКТЭ]. Низкие вкусовые качества пива с осадком и его символическое использование как разгонного блюда определило появление фразеологизмов с негативной эротической семантикой, ср. костром. *друзга вывезти* ‘о мужчине, которого женщина не может удовлетворить в постели’: «Легли спать парень с девкой, мужик с бабой, а он ей не хочет. Ну, скажёт, сухару вытащил, друзга вывез» (Окт) [ЛКТЭ]. Сходное по внутренней форме выражение употреблялось в свадебном обряде: если вкусное, крепкое пиво, подаваемое на смотринах, означало начало подготовки к свадьбе, то некачественный напиток или пивной осадок символизировали отказ жениху при сватовстве, ср. арх., волог. *гущи налить, гущу повез*: «Отказали – значит, гущи налили» (Мез; Вашк) [АОС 10: 166; Островский 1995: 52], *гущи налить в сапоги*: «Невеста скажет: “Не иду”, пойдут жених да сват, скажут: “Гущу налили в сапоги”» (Мез) [СГРС 3: 172] при арх. *гуща* ‘осадок из-под пива’ (Мез) [АОС 10: 165–166].

²¹¹ Костром. *сыч* ‘незванный гость на свадьбе’ (Пав) [ЛКТЭ].

Пиво в календарных и семейных обрядах. Хмельные напитки на Русском Севере были неотъемлемой частью многих календарных и семейных праздников и обрядов (символика пива в обрядах жизненного цикла на севернорусском материале достаточно подробно рассмотрена в работах Т. Б. Андреевой, см.: [Андреева 2006: 104–117]). Основными семейными событиями, к которым пиво варилось в большом количестве, были свадьба, поминальные дни (обычно сороковой день), проводы в армию. В течение календарного года пиво варили к Рождеству, Масленице, Пасхе, двенадцатым и престольным праздникам [РК 5/3: 68; 114, 592; 5/2: 82]. Варка пива приходилась преимущественно на осенний период, когда созревало зерно и крестьяне освобождались от полевых работ: *Осенью и воробей пиво варит в молотильной кашнице* [Ефименко 1878: 251]. В конце лета на Русском Севере устраивались коллективные помочи, участников которых не только сытно кормили, но и обязательно поили пивом или вином: соответственно, различалась *помочь винная* и *пивная*. Реже пиво готовили к праздникам весенне-летнего цикла (Масленица, Первое мая, Троица, Петров день и Иванов день), поскольку в это время подходили к концу запасы зерна, а кроме того, мешала трудовая загруженность крестьян.

Устойчивой была традиция варить пиво ко дню святого пророка Илии – 20 июля / 2 августа (*ильинщина*), Михаила Архангела – 8/21 ноября (*михайловищина*) и Николая Чудотворца – 6/19 декабря (*никольщина*) [Андреева 2006: 15], а также к датам, связанным с днями поминовения: к Троице, Духову дню, дню св. Димитрия Солунского – 26 октября / 8 ноября и др. С днем Димитрия Солунского практически совпал самый популярный праздник советской деревни – *Октябрьские*, сопровождавшийся обязательной варкой пива. Престольные праздники, в которые варили пиво, назывались *пивным*: арх. *пивной день* (Котл), арх., волог. *пивной праздник* (Пин; Кад, Хар, Чер) [КСГРС; РК 7/2: 563]. К таким дням относились волог. *Офонасьев день* – 18/31 января (У-Куб), волог. *Троицын день* – Троица (В-Уст) [КСГРС], волог. *Преображенев день* – 6/19 августа (Вель. у.) [РК 5/1: 73], арх. *Богородицын день* – 8/21 сентября (Котл), волог. *Сергов день* – 25 сентября / 8 октября, волог. *Пивной Егорий* – 26 ноября / 9 декабря (Кад) [КСГРС] и др. На Вологодчине с пивом было связано несколько рождественских ритуалов: десятилитровую пивную ядову ставили в красный угол на ячменные колосья (В-Уст) [там же], а пришедших гостей хозяин обносил круговой чашей с пивом (Ник. у.) [РК 5/3: 68].

Таким образом, отличительной чертой севернорусского пивоварения было совместное приготовление и употребление пива (см. подробнее Гл. 5. § 2.1. Коллективные трапезы). *Канун* и *мольба*, как и *никольщина*, *ильинщина*, *михайловищина*, названия которых связаны с агнионимами, демонстрируют сочетание архаической обрядности жертвоприношения и христианских ритуалов почитания святого.

Пиво в свадебном обряде. На Русском Севере пиво было основным напитком свадебного обряда: пиво пили сразу же после сговора, им чествовали гостей и молодоженов, подавали на

девичнике и на всех свадебных застольях. Начало варки пива знаменовало окончательное согласие сторон жениха и невесты. Интересуясь «Заводить ли пиво?», сваты узнавали, получено ли одобрение от родителей невесты: «Говори на раз, Михайла, отдаешь дочь за сына? Он у меня пятый год по ней сохнет; ладно, – так и пива заварим. – Нет уж брат Семен, – и в уме не води» (арх.: Шенк) [СРНГ 4: 338]. После сговора родственники жениха одаривали невесту деньгами, а она кланялась и подавала по стакану пива (арх.) [СРНГ 37: 53]. На смотринах в доме невесты жених выставлял родителями братину сваренного пива и штоф водки [Андреева 2004: 77]. Пивом на смотринах угощали даже незваных гостей, зашедших взглянуть на невесту (арх., волог., костром.) [Ефименко 1877: 77; КСГРС].

К свадьбе обычно готовили от 10 до 20 ведер пива: чем богаче была семья, тем больше пива варили к празднику. Готовность пивного сусла указывала на серьезность намерений жениха (т. е. порядок подготовки к свадьбе шел своим чередом) и предвещала скорую свадьбу. В Кадниковском уезде незадолго до свадьбы устраивался *День Сусла*: когда свадебное пиво было почти готово, жених приезжал к невесте на посиделки и привозил сусло в качестве лакомства [РК 5/2: 729; 5/1: 520]. Варка пива в преддверии свадьбы становилась устойчивым образом исполняемых невестой песен и причитаний. Если сватовство состоялось, невеста приглашала на пивоварню подруг, чтобы приготовление пива убедило их в неизбежности свадьбы: *Вы пожалуйста, девицы, / На поварню на мою; / На моей ли на поварни / Пиво пьяно на ходу* (Кемский у.) [Дуров 2011: 304]. В Тотемском уезде Вологодской губернии невеста шла на пивоварню и, обращаясь к отцу со словами *Ты на що жо, мой тятюшко, / Варишь пиво пьяное, / Да двоевару-ту хмельную? <...> Охти, мне да тошнѣхонько! / Варит-то мой татюшка / Он не пиво-то пьяное, / Не двоевару-ту хмельную, / А все роздуку великую* – брала ковш, зачерпывала воды и старалась залить костер в пивоварне, чтобы приостановить варку пива и тем самым расстроить свадьбу. Иногда невеста подходила к *судну* (чану для варки пива) и толкала его, но присутствующие были уже наготове и удерживали ее [Андреева 2004: 78]. Не желая выходить замуж, девушка могла пожелать пивовару неудачи – чтобы сусло вышло густым и не сцеживалось, а пиво не бродило: арх. *Дабы <пиво> на судне оселоя / Да кирпичом скипелоя* (Шенк) [СРНГ 13: 223], волог. *Да дай-подай, подай тебе, господи, / Да суслиця небегуцево, да пивушка неживуцево* (Тарн) [Баранов 1996: 16], а свату желала «нашим пивом залитися» (Шенк) [СРНГ 10: 206].

Крестьяне верили, чем вкуснее получится свадебное пиво, тем лучше будет жизнь молодых. В Костромской области существовал свадебный обычай *спускать пиво* – гадать на пене свежего, только что слитого пива [СРНГ 40: 286]. Поскольку представление о качестве пива проецировалось на будущую судьбу молодых, иногда, чтобы уберечь жениха и невесту от сглаза, до венчания пиво не давали пить незнакомым людям (волог.: Тотем. у.) [Андреева 2006: 17].

Если вкусное, крепкое пиво, подаваемое на смотринах, означало начало подготовки к свадьбе, то некачественный напиток или пивной осадок выражали отказ жениху при сватовстве (см. выше об арх., волог. *гуци налить*).

Пропивание невесты. В севернорусских говорах записано несколько вариантов свадебных терминов, образованных от гл. *пить*: *опивать*, *перепивки*, *перепой*, *пропивать* (невесту). Обряды *пропивания невесты* предполагали, прежде всего, ритуальное употребление пива. В Вологодской губернии на «пропивании» жених встречал родственников невесты на улице и подносил каждому стакан пива, а гость, возвращая стакан, подкладывал под него полотенце в подарок (Кадн., Тотем. у.) [Андреева 2004: 79]. В дальнейшем гостей принимала и пила пивом родня невесты: во время застолья «ставилась огромная яндова с пивом, из которой хозяин ежеминутно наливал в медные стаканы и подавал гостям по старшинству. Гости, принимая стакан, привставали со своих мест». Обед не завершался, пока не заканчивалось пиво [там же]. Подобная традиция в Архангельской области называлась *опивание* невесты: пиво для *опивания* начинали варить после того, как получали согласие родителей и невесты (Пин) [СРНГ 23: 257].

На *пропивании* невесты могли присутствовать не только родственники, но и посторонние, которым подносили пиво в ответ на одобрение выбора родителей жениха и невесты: таким образом семейный выбор получал социальную поддержку со стороны односельчан. Во время *пропивания* жених посылал пиво в качестве подарка невесте и ее подругам. В Тотемском уезде Вологодской губернии на *пропивании* гости хвалили выбор отца невесты, а затем отец и мать невесты сообщали: «Жених посылает невесте кулебяку и бурак пива» [Андреева 2004: 79]. С дружкой жених отправлял невесте и ее подругам пиво, вино и сладости: *Привезла дружка княжая / Нам ушат пива пьяного, / Нам ведро зелена вина, / Нам купаться меду сладкого, / Коробок сладких пряничков* (волог.) [СРНГ 16: 99].

Обычай поочередного гощения у жениха и невесты в Костромской области назывался *перепивки* (*перепитье*, *перепой*): «На перепивки едут – какое пиво осталось, едут допивать, в дом, где невеста»; «У жениха попьют, потом к невесте на перепой ездили» (Окт; Вох) [ЛКТЭ]. Обмен визитами, составлявший суть *пропивания* невесты, символизировал начало знакомства и породнения сторон, представления будущих супругов крестьянской общине.

В Костромской области обычай *перепиваться* ‘по очереди ездить друг к другу пить пиво’ был распространен и среди рекрутов: «Перед тем как в армию идти, и не все те, кто в армию пошли, а и их ровесники тут катались, и перепивались – сегодня у тебя, завтра у другого, перепитиё, послезавтра у третьего, сколь некрутов есть» (Вохом; Пав) [ЛКТЭ]. Таким образом новобранец прощался со всей родней и односельчанами, а община узнавала о новом статусе односельчанина-новобранца.

Девичник. Пивом невеста потчевала всех гостей на девичнике: волог. *Вы покушайте, подруженьки. / Вы братынь пива пьяного. / Вы стакан зелена вина* [СРНГ 3: 164]. В Тотемском уезде Вологодской губернии девичник начинался причитаниями у пива (*приплакивание к пиву*), в которых невеста угощала пивом всех присутствующих, а сама пить пиво отказывалась: *Да я обвет-от положила / Не пить пива-то пьяново...; выпив, опять начинала причитать: Протила, видно, молода, / Да свою буйну голову... / Да на пивной-то братынечке!, Не хочу пива пьянова, / Я не пью зелена вина* [Андреева 2004: 80–81]. Аналогичные слова произносила невеста на Мезени: *Отворочусь я от столов да от дубовых, / От братыни да пива пьяного* [СРНГ 3: 164–165]. Соглашаясь пригубить пиво и принимая подарки, невеста решалась на брак.

Прослеживается связь пива с женской красотой и силой: на девичнике перед выходом к жениху невеста, чтобы убедиться, хорошо ли выглядит, смотрела в братину с пивом (волог.) [Андреева 2004: 80]. Пивом гостей угощали за похвалы, высказанные о красоте невесты: когда отец жениха снимал с невесты фату, он обращался к окружающим: «Хвалите молодую, дак пива бочка!» – «Хороша, хороша!» (Кокшеньга) [там же: 82]. В Холмогорском уезде Архангельской губернии невесту наряжали и *пели на пиво: Как ты чисто, злато серебро, чисто и прилично; как на тебя злато серебро всяк зарится <...> так бы тебя рабу N зарились бы и заглядывали все* [Ефименко 1877: 101]. Использование пива в качестве зеркала, отражающего красоту невесты, находит параллель в диалектной лексике: поверхность пива при варке называется *зеркало* или *лицо* (костром.) [ЛКТЭ].

Пивом невеста умывалась в бане, что символически придавало ей красоты, молодости и здоровья (ср. мотивы, сопоставляющие молодость, жизненную силу человека с этапом брожения напитка, ср. арх. *мóлоди* ‘пена на пиве’, волог., костром. *молодое пиво* ‘сладковатое, недобродившее’ [КСГРС; ЛКТЭ]). «После мытья невеста обливала пивом из туйска лицо, руки, грудь, так чтобы пиво сливалось обратно в него. Потом это пиво ставили в подполье. Затем к нему еще добавляли воду, хлеб и соль, этой смесью невеста, намылившись мылом, умывалась перед выходом к жениху на девичнике» (волог.) [Андреева 2004: 79]. Этим пивом угощали сторону жениха во время вывода невесты, однако те догадывались «о том, что это за пиво и лишь делали вид, что пьют его» (Холм. у.; Тотем. у.) [там же; Ефименко 1877: 101]. В деревнях бассейна Уфтюги знахарка вытирала платком пропарившуюся невесту и капли пота выливали жениху в пиво, «подсахаривала» его [Андреева 2004: 79]. Истоки этих действий, которые имели целью укрепить любовь и семейные узы, коренятся в магической практике привораживать суженого, добавляя в его напиток капли собственного пота.

Пиво было частью товарно-денежных отношений между женихом, невестой и гостями или между стороной жениха и невесты, служило символическим товаром, который выкупали участники обряда. За угощение пивом на девичнике гости благодарили невесту деньгами,

которые клали на дно выпитого стакана, ср. вологодскую свадебную песню: *Нам испить, право, хочется / Князева пива из баклушечки. / Не лей носком, налей втулочком. / Брось гривенку на дёнышко* [СРНГ 5: 233; Андреева 2004: 80]. Здесь же существовал обычай *подкликания к пиву*. После того, как невеста сплет: *Подойди, родимый батюшка, ты ко мне да, красной девице, на стакан, да пива пьяного, изволь принять, изволь и выкушать. С этого б да пива пьяного весела б была буйна голова, радостно бы ретиво сердце. Начинай, кормилец батюшка, мене класти золоту казну, с твоей руки да правой бы, мне наклали бы больше ста рублей*, отцу наливали стакан пива или водки, за который он клал на стол деньги. Затем деньги подавали все остальные [РК 7/2: 192]. В Шенкурском уезде Архангельской губернии будущая теща подносила жениху на братине с пивом ситцевый платок. Взяв братину, жених клал в нее деньги и отдавал обратно теще, которая, слив пиво, собирала деньги и возвращала со словами: «У нас пива нет продажного» [Ефименко 1877: 95]: отказ от денег мог означать состоявшееся породнение сторон. После венчания, в доме жениха, молодая подносила священнику и другим гостям стакан пива, которые взамен клали в стакан монету [там же: 79, 110]. Пивом жених и невеста откупались от тех, кто перегораживал дорогу к церкви [КСГРС].

Чаще всего распорядителем пива назначали дружку: именно он вез пиво в свадебном поезде, за что и получал «пивные» прозвища *пивник, пивщик, гвоздарь* (севернорус.) [Гура 1979: 166–172] (последнее производно от обозначения штыря, которым затыкали емкость с пивом). Как отмечает Д. А. Баранов, угощение пивом на свадьбе всегда происходило через посредника – брата невесты, отца жениха, свах и т. д., что отражало медиативную роль этого напитка: «весьма показательно, что пиво пили в сенях (“на мосту”) невестиного дома <...> в Вологодской губ. дружка невесты перед входом в сени три раза черпал ковшом пиво и выливал его обратно» [Баранов 1996: 17].

Ритуалы после венчания. Наряду с хлебом и солью, пиво было частью ритуала встречи молодых и считалось залогом будущего благополучия. На главном свадебном пиру братину с пивом обязательно ставили на стол, а дружка хвалил пивоваров, пивную утварь, хмель, солод и само пиво: арх. *На нашем пиве пены клубук / Не можно продуть <...> медом наживлено <...> пивцо как суслечо! <...> ножки подшибаютча* (Котл) [Андреева 2004: 82]. В Вологодской области ходили *чашиничать* – обносили всех гостей пивом в граненых стаканах (Тот) [КСГРС]. Угощение пивом выступало как знак уважения, принятия нового члена семьи, поэтому на свадьбе чествовали пивом взаимно. После того как молодому подносили стакан пива, он угощал сначала тестя, а потом и остальных гостей, низко кланяясь каждому (волог.: Кадн. у.) [СРНГ 8: 330]. Порядок подачи пива отражал иерархию отношений в новой семье. Пиво придавало браку социальный статус – сообщало о появлении новой семьи всей крестьянской общине: на свадебном пиру пивом угощали даже *сычей* – незваных гостей, которые приходили посмотреть на молодоженов: костром. «А сычи –

незваны гости. Жених приедет за невестой – им нальют пива тшанного» (Пав) [ЛКТЭ]; волог. «На свадьбу-то сычи. Постукают в окошко, чтобы пива вынесли или тоже по простенку стучают бадогом. Вынесут пиво, напоят их, они потом зайдут в избу уж» (Ник) [КСГРС].

Высокое качество правильно сваренного пива, его крепость, вкус и сладость обеспечивали счастливую и правильную жизнь молодых. Пивом из одного стакана поили молодых в супружеской постели, «чтобы водворить между ними взаимную любовь» [Валенцова, Белова 2009: 45]. На второй день свадьбы молодую встречали ковшом с суслем или пивом, который она должна была выпить до дна (волог.: Гряз) [КСГРС]. При этом некачественное пиво или пиво, налитое в дырявую посуду, служило знаком осмеяния и осуждения: в Череповецком уезде Новгородской губернии, если невеста оказывалась не целомудренна, свахе наливали пива в стакан с отбитым дном и все пиво проливалось ей на платье [РК 7/2: 598]. Отрицательные коннотации, обусловленные низкими вкусовыми качествами пива с осадком и его символическим использованием как разгонного блюда, определили развитие негативной эротической семантики, ср. костром. *друзга вывезти* ‘о мужчине, которого женщина не может удовлетворить в постели’: «Легли спать парень с девкой, мужик с бабой, а он ей не хочет. Ну, скажёт, сухару вытащил, друзга вывез» (Окт) при *друзг* ‘осадок при варке пива’ [ЛКТЭ].

Включение пива в контекст свадьбы также было предопределено продуцирующей символикой процесса брожения. Отраженные в тексте свадебного обряда «любовные» коннотации пива, по наблюдениям Д. А. Баранова, могли быть наведены символикой хмеля, которая «входит в круг понятий, связанных с состоянием любви и выходом за рамки общепринятых норм поведения» [Баранов 1996: 15]. Угощение парня или девушки пивом воспринималось как приглашение к знакомству и личным отношениям: волог. *Да наварю я млада пива, / Пивушка пьяного, / Созову я гости в гости, гостя дорогого*» (Тотем. у.) [СРНГ 39: 226], *...Его звали Ванюшею Пивоварышею. / Пиво Ванюша варил / Да красивых девушек поил* (помор.) [Дуров 2011: 298]. В первой половине XIX в. на Русском Севере была распространена молодежная игра *пивушком*, сопровождаемая песней: *Дивушки пива наварили, / Зелена вина накурили, / По добра человека посла / Мы пива наьемся...* [Андреева 2006: 121].

Символические функции пива проявляются в ритуалах, связанных с семейной и социальной коммуникацией: встреча и проводы гостей, выражение согласия на брак, чествование гостей, хозяев и молодоженов на застолье. Культурные функции пива определялись качеством напитка: густое, сладкое пиво символизировало красоту, здоровье и женскую силу невесты; вкусное пиво подносилось в знак согласия на брак, а при встрече молодоженов – как залог достатка и благополучия; жидкое пиво или его гуща подавались как знак выпроваживания или отказа. Пиво было элементом товарно-денежных отношений между стороной жениха и невесты: его пили, принимая дары, им сторона жениха «выкупала» невесту у родителей, пиво служило символическим

товаром, который покупали участники обряда. Свадебные обряды *перепивания* обозначали начало знакомства и породнения сторон, представляли молодоженов крестьянской общине.

Подобно хлебу, выделяющемуся среди других продуктов широтой символических функций, пиво по своей ритуальной значимости значительно превосходило другие напитки (квас, брагу, молоко и пр.). Пиво характеризуется особой ритуализацией процесса употребления: значение имеет, кто подает пиво, кто начинает пить первым, каким образом участники застолья передают пиво и пр. Для питья пива важны категории угощения и ответного благодарения: за трапезой гости никогда не наливали пиво самостоятельно, его подавал хозяин или «чашник», а в ответ гости желали хозяину здоровья и достатка. Пиво объединяло хозяев и гостей, членов семьи и социальной группы: на застолье его пили из одной братины; к крупным праздникам пиво варили коллективно и угощали им не только односельчан, но и жителей других деревень и приходов; на свадьбе пивом поили молодоженов и всех родственников, включая их в круг семьи.

Для питья пива было важно понятие очередности. Очередность, с которой крестьяне варили и пили пиво, определяла социальные отношения: последовательное питье пива из одной братины поддерживало социальное единство, а очередность подачи пива на свадьбе укрепляла семейную и социальную иерархию. Специфичной для Русского Севера была традиция *перепиваться*, т. е. поочередно ездить на пиво друг к другу: *перепивались* на крупные церковные праздники, пируя друг у друга; *перепивались* на свадьбе, навещая родственников жениха и невесты; *перепивались* рекруты перед уходом на службу.

Пиво выполняло коммуникативную функцию в ритуалах встречи и проводов: им встречали молодоженов после венчания или гостей в начале трапезы, им выпроваживали неугодного жениха или засидевшегося гостя. Разными функциями наделялось крепкое пиво, а также жидкое, некачественное или молодое, сладковатое. Качество подаваемого пива выражало отношение хозяев к гостю: крепкое пиво первого слива подавалось почетным гостям и хозяину, некачественное пиво – незванным гостям или выносилось как знак завершения трапезы. Сладковатое пиво использовалось в поминальных обрядах.

Включение пива в контекст свадьбы и даже закрепление его ритуальных функций на лексическом уровне (ср. обрядовые термины *подкликание к пиву*, *приплакивание к пиву*, *пивник*, *пивщик*, *перепиваться* и пр.) было предопределено, с одной стороны, продуцирующей символикой, которой наделялись продукты брожения и блюда из зерна, с другой, социальными функциями пива: поскольку пиво было напитком коллективных трапез, в свадебном обряде с помощью пива сообщалось о новом статусе молодых всей крестьянской общине.

3.2. Орнитоморфная ритуальная выпечка

Традиция выпекать обрядовое печенье в форме птиц хорошо известна на всей восточнославянской территории и характерна прежде всего для свадебных и весенних календарных обрядов. «Птичьи» мотивы, присущие ритуалам встречи весны, на славянском материале описаны, например, в монографиях Т. А. Агапкиной [Агапкина 2002: 120–123], А. Б. Страхова [Страхов 1991: 98–120], в статье А. В. Гуры «Жаворонок» из словаря «Славянские древности» [Гура 1999б: 190–191]. Символом весны в традиционной культуре русских стал жаворонок, к прилету которого выпекали булочки в виде птиц.

Согласно картографированию, проведенному А. Б. Страховым, обычай выпекать *жаворонки* «покрывает обширный ареал, плотным ядром располагаясь на южновеликорусской территории, спорадически распространяясь в зоны центрально- и восточнорусских говоров» [Страхов 1991: 111]. В среднерусском регионе традиция ограничена с севера Нижегородской областью, с востока – Средним Поволжьем [Страхов 1991: 242]. Собранный Топонимической экспедицией Уральского федерального университета костромской материал интересен тем, позволяет определить северо-восточную границу распространения этого обряда.

На территории Вологодской и Архангельской областей обычай готовить печенье *жаворонки* встречается единично, ср. его фиксации в лингвистических источниках: арх. *жаворóночек*: «Сорок Сороков, праздновали этот день, жаворончков пекли» (Лен) [КСГРС], волог. *жаворáта*, *жаворáтки* (Волог, Кир) [СВГ 2: 75], волог. *жа́воронки*: «Жаворонки пекли перед самой Пасхой» (У-Куб), арх. *жаворóнки*: «Был праздник Сорока святых, жаворонков настряпаем, на иконку накладём, сорок дней там лежали жаворонки-те» (Котл) [СГРС 3: 334]. В то же время, как выявили полевые исследования Топонимической экспедиции в 2009–2013 гг., традиция готовить весеннюю выпечку в форме птиц хорошо сохранилась на северо-востоке Костромской области.

Печенье под названием *жа́воронки* или *жаворóнки* (*жаворóночки*) здесь пекли из постного, пресного или кислого, обычно ржаного, теста: «Жаворóночков пекли, и носик прилепят, из постного теста, дети после Паски носили их» (Окт) [КСГРС]. Эти обряды были призваны ускорить прилет птиц, приход весны, таяние снега, а вместе с этим отмечали начало нового сельскохозяйственного года: «Весна, все птички к нам сюда, дак жаворонков пекли: *Жаворонок летит, / Хвостом шевелит* (Окт); «Пригонóшка²¹² была, чивиликали и звали весну: *Чивилік-чивилік, жаворóнки, / Прилетайте на родную сторонку*» (Окт); *Крестички-жавороночки, / Половина-то говинья переломится, / Овсяная краюшка-то растворится, / Чевелі-чевелі на проталинку, / Сегодня крестики пекут, / Маслом мажут / Да нам кажут* (Пав) [КСГРС].

²¹² Приговор, припевка.

Испеченных *жаворонков* обычно ставили на подоконник или на порог или давали детям, которые бегали встречать весну; в Вохомском районе дети, исполняя песни-заклички, выходили на мост и топали. Запекая в *жаворонки* нитку, лучину, монетку или крестик, гадали о предстоящем хозяйственном годе: «Жаворóнок пекли на Сорок сороков, на Алексея Божья человека; клали туда всякое: если нитка попадётся – тебе первому засеять, копейка – к деньгам, лучинка – умрёшь, если лучинка крест накрест – крест нести» (Парф) [КСГРС].

Как и в других восточнославянских ареалах (см.: [Агапкина 2002: 120; Страхов 1991: 98–120]), встреча весны в Костромской области могла быть приурочена ко дню сорока мучеников Севастийских (*Сорок святых, Сорок сороков*), 9/22 марта: «Жаворóнков пекли на Сорока святых, птичек»; «Это в Сорок-то святых, 22 марта, говíньё-то ломали. Вот пекли жаворонков: *Чивили-чивили, / Жаворонки летят, / В ту сторону глядят*» (Окт), «Мы с мамой жавороночки делали – носик, хвостик. Жавороночками поминали сорок мучеников – набожных людей» (Шар) [КСГРС]. В этом случае количество выпекаемых птичек обычно равнялось 40: «Сорок святых в марте, сорок поточек пекли, сорок птичек из кислого теста» (Пав) [КСГРС].

Однако более распространенной оказалась традиция печь *жаворонки* к середине Великого поста – *говíньё ломать*: «Дети ходят, говинье ломают, чивиликают: *Чивили́к-чивили́к, / Жаворóнки летят. . .* Говíньё ломали, жаворóнков пекли»; «Была Середокрёсная неделя – середина Великого поста. В среду пекли жавороночков и ребята ходили»; «Чивиликают ребятки в среду на четвёртой неделе говинья: *Половина-то говинья переломится*» (Окт) [КСГРС]. Очевидно, мы имеем дело с поздним смешением двух традиций – обычая выпекать *жаворонки* ко дню встречи весны и *кресты*, отмечая *Половину говина*. Интересно, что, поскольку *жаворонки* выпекали к середине Великого поста, им придавали форму креста, а не птицы, ср. упомянутое выше название *крéстики-жаворóночки*: «Крестики-жавороночки пекли, пели под окошком: *Великое говинье переломится...*» (Вох) [КСГРС]. Информанты объясняли такую подмену сложностью изготовления выпечки в виде птицы. Обычай выпекать к середине Великого поста печенье в виде крестов, называемое *жаворонки*, для исследуемой территории является наиболее характерным.

Встречается также несколько записей о том, что *жаворонки* пекли перед Пасхой на Страстной неделе: «На Крестной неделе, перед Пасхой делали эти крестики, пекли и скоту давали. Можно из кислого, можно из пресного пекти. На четвёртой неделе в среду пекли. Ребятишки бегали, собирали: “Крестики-жаворóночки...”» (Пав); «Крестики пекли на Крещение, птичек пекли на Великий четверг, около Паски, жаворóнки назывались» (Окт) [КСГРС], а также в день преподобного Алексея, человека Божия, 17/30 марта: «Раньше на Алексеевскую пекли жаворонки, а на Половину говенья кресты, пели: *Чивили́-чивили́, / Жаворóнки летят. . .*» (Вох) [КСГРС].

Совмещение обычаев печь *жаворонки* и *крестики* в рамках одного обряда способствовало его последующему хронологическому сдвигу с весеннего на зимний период. В Вохомском и Павинском районах довольно устойчивой оказалась традиция печь крестики (или *крестики-жавороночки*) и колядовать с ними в Святки, что называлось *чивили́кать*: «Чивиликали – это перед Рождеством, соберутся в основном ребетня, придут, крестиков напекут, птичек напекут, в основном крестики, придут чивиликать и поют: «*Чивили́-чивили́, / Жаворóнки летят, / Есть хотят*. Если дашь – так у тебя будет всё хорошо, не дашь – квашня перевернётся» (Вох); «Крестики пекут. Это говинье ломают в Святки, зимой бывают. И детки бегают, и пожилые им пекут. Придут ко дверям и поют. Пройдут всю деревню, пропоют, насобирают всё и сядут, чаёвничают. Поют, когда собирают: *Чивили́-чивили́, жаворóнки*» (Пав) [КСГРС].

Информантов несколько не удивляет, что жаворонок, чей прилет символизирует наступление весны, появляется в зимних, святочных ритуалах. Контаминация нескольких обрядов (колядования, встречи весны и середины Великого поста) произошла не только вследствие постепенного разрушения, забвения обычая. Как кажется, она стала возможной благодаря имеющейся симметрии святочных и весенних, например троицких, ритуалов: зимние обряды символизировали календарное новолетие, а весенние – начало года природного, хозяйственного. Так, неделя после Троицы во многих средне- и южнорусских областях (Волгоградская, Кировская, Курская, Московская, Нижегородская, Рязанская) носила название *Зелёные святки*, в противопоставление зимним святкам от Рождества до Крещения [РНК: 161].

Обрядовые термины, связанные с выпечкой жаворонок, в говорах рассматриваемой территории восходят к звукоподражанию *чивили́-чивили́, чивили́к-чивили́к*. От него образован глагол *чивили́кать (почивили́кать)* ‘колядовать на середине Великого поста; закликать весну; петь обрядовые песни’, сущ. *чивили́канье*: «Ломали говинье, жаворóнков пекли. Детки пели: *Чивили́-чивили́, / Жаворóнки летят. / Хвостом шевелят, / Пошевеливают*; «Дети ходят, говинье ломают, чивиликают: *Чивили́к-чивили́к, / Жаворóнки летят...*»; «Середокрёсная неделя – середина Великого поста. В среду пекли жаворончков, и ребята ходили. Бегали, было нас много. Заходили: *Чивили́к-чивили́к, / Жаворóнки летят, / На окошке сидят, / Хвостами шевелят. / Половина-то говинья переломится*» (Окт) [КСГРС]. В Вохомском районе записано даже обозначение обрядового печенья *чивили́к* (мн. *чивили́ки*): «Прибегаем в дома, нам и дают чивилики – такие крестики печёнья» (Вох) [КСГРС], а также выражение *чивили́-чивили́* в значении ‘угощение, которое собирали на середине Великого поста’: «Бегают, чивили-чивили собирают» (Окт) [КСГРС].

Обряд «*чивиликанья*» был организован подобно святочному колядованию: дети ходили по дворам, пели песни-заклички и просили у хозяев угощения: «Чивиликали, помню, ходили. Это говинье, в постные дни ходили чивиликали. Пекли, раньше пекли кресты из теста. Потом

достали, если есть конфетки или кто чего. А они у порога чивиликают: “Чивили́!” Дак им подадут, они пойдут с сумочками»; «Детки-то это маленькие бегали. И вот они почивиликают за дверями, заходят в избу. К кому зайдут – подают им чего, кто чего приготовил. Стряпали всё, в магазине покупали, чтобы за чивиликанье-то давали»; «В говиньё ходят чивиликают: *Чивили́-чивили́, / Жаворонки летят... Ходят от дома к дому, чивиликают*» (Вох) [КСГРС].

Для припевок, сопровождающих обряды с жаворонками, характерны устойчивые мотивы:

- окно, на котором сидят жаворонки: «Это в Великое говиньё бегают чивиликают: *Чивили́-чивили́, / Жаворонки летят, / Жаворонки летят, / На окошке сидят, / На окошке сидят, / Хвостом шевелят*» (Вох) [КСГРС];

- «помахивание» хвостом: *Чивили́-чивили́, / Жаворонки летят, / На окошке сидят, / Хвостом шевелят. / Половина-то говинья переломится, / Христов день поподвинется* (Окт); «Это называлось чивиликают. Дак пели: *Чивили́-чивили́, / Жаворонки летят, / Хвостом шевелят, / Пошевеливают*» (Вох) [КСГРС];

- чужая сторона, куда летят (или не летят) жаворонки: *Жаворонки летят, / Хвостом шевелят, / Пошевеливают. / Улетят на чужую сторонку... ; Чивили́-чивили́, / Жаворонки летят. / Хвостом шевелят, / Пошевеливают. / Улететь-то не хотят / На чужую сторону. / Кадка перевернется, / Старуха на печи / Перекатится* (Окт) [КСГРС];

- пожелание скотине «разродиться», курице – снести яичко к Пасхе, девушке – принести двойню или тройню: «Крестики-жавороночки пекли, пели под окошком: *Великое говинье переломится. / Коровушка отелится, / Овечушка суягнется, / Аннушка двойников принесёт*» (Пав); «Жаворонки весной – это Великое говеньё. Три с половиной недели пройдёт этого говенья, это значит Серёдка – и пели ребята, бегали. Так жаворонки пели так, чтобы птицы быстрее прилетали. *Чивили́-чивили́, / Жаворонки летят, / На окошке сидят, / Хвостом шевелят, / Пошевеливают, / Прилетели жаворонки / На чужую-ту сторонку, / На перёгороду, / Крёс Воскрёс – / Подавай нам крёст!* Молодая если была: “Тройников принеси!” Володихе сказали, так Володя гнал до угору, сюда. *Коровушки, растелитесь, / Овечушки, да разъягнитесь* – наговаривали всяко. *Чивели́-чивели́* – чтобы весна скорей приходила, чивиликали» (Вох); «Дети ходят, говинье ломают, чивиликают: *Чивили́к-чивили́к, / Жаворонки летят. / Хвостом шевелят, / Пошевеливают. / Наделяйте нас подарками! / Коровушка отелится, / Лошадушка ожеребится, / Курочка яичко снесёт / Ко Христову деньку»; Чивили́к-чивили́к, / Жаворонки летят. / Хвостом шевелят, / Пошевеливают. / Великое говинье опрокинется, / Кадца молока перепрокинется, / Курочка яичко снесёт, / Девка ребёнка принесёт* (Окт) [КСГРС];

- переворачивание кадки с молоком: *Чивили́-чивили́, / Жаворонки летят, / На окошко глядят, / Хвостом шевелят. / Велико говиньё переломилось, / Кадца молока опрокинулася* (Вох); *Крестички-жавороночки летят да гонятся. / Половина-то говенья переломится,*

/Христов день поближе подвинется. /Кадца молока опрокинется, /Гущицы, квасницы, воды-студеницы (Пыщ); Крестики-жавороночки, /Половина говинья переломится, /Овсяная краюшка растворится, /Кринка молока опрокинется, /Христов-от день поближе пододвинется. /Подавайте крест на Великий пост (Шар); Крестики-жавороночки, /На окошке стоят, /Хвостом шевелят, /Пошевеливают. /Скоро ли говиньце переломится, /Кадца молока перекатится (Пав) [КСГРС];

- падение старухи: Чивилі-чивилі, /Жаворонки летят, /На окошке сидят, /Хвостом шевелят, /Пошевеливают. /Половина-то говинья переломится, /Христов-от день подвинется, /Кадца молока опрокинется, /Старуха на пече перевернётся (Окт) [КСГРС].

В целом, как показали полевые исследования Топонимической экспедиции, на северо-востоке Костромской области до сих пор сохраняется обряд выпечки весеннего печенья *жаворонок*. Обычай весеннего и зимнего колядования с «жаворонками» носил название *чивиликанье*, образованное от междометия *чивили*, имитирующего пение птиц. Именно это звукоподражание становится организующим лейтмотивом припевок-закличек, инициирующих прилет птиц и приход весны. В современной традиции этот весенний обряд изменился под влиянием святочных обрядов, а также ритуалов, связанных с Великим постом: если традиционно *жаворонок* выпекали в день Сорока мучеников Севастийских, то здесь их выпечка стала приурочена к середине Великого поста или Святкам, а самим *жаворонкам* придавалась форма креста (*крестики-жавороночки*).

«Птичьи» мотивы в костромской обрядовой выпечке не единичны. Можно отметить, например, обычай печь *тетери*, *тетёрка*, *тетёрка* ‘открытый пирожок с картошкой’, ‘круглый хлеб из пшеничной муки’ (Вох, Окт, Пав) [КСГРС]. Свое название *тетери* получили благодаря пышности и округлой форме: «Большой хлеб пекли изо ржи, изо пшеницы стряпали пшеничные тетери, сахарку насыпем – высокий подыметя» (Пав); «Тетеря была, в праздник пшеничную стряпали. Если тетерю стряпает хозяйка в доме – на улице все уж знают, такой запах. Он не белый был как сейчас, а серый такой. Круглый большой хлеб, только пшеничный – это тетеря» (Вох); «Хлеб, как ранешняя тетеря, пышной такой. Про маленькую девочку скажут: “Ох ты тетеря!” Значит, тоже полная, пышная»; «Да, высокий хлеб, как тетеря. Тетерей его и звали» (Вох) [КСГРС]. *Тетери*, которые готовили из дорогой, пшеничной муки, считались праздничной, ритуальной выпечкой. Учитывая, что птичья, особенно «куриная» метафора, характерна для свадебного обряда (см., например, [Гревцова 2016: 11; Толстая 2008: 202]), возможно, что *тетерки* изначально являлись частью свадебного угощения.

§ 4. Культурная символика пищи на славянском фоне

Специфика славянских традиций заключается не только в наборе продуктов, блюд и способов их приготовления, но и в особенностях их вторичной культурно-языковой символики, которая может существенно варьировать. Чтобы выявить уникальные севернорусские явления, а также явления, связывающие родственные, но географически удаленные славянские культуры, продуктивно сопоставить культурную роль и символику отдельных блюд или продуктов в разных славянских ареалах. Постепенно расширяя поле зрения, можно сравнить севернорусскую традицию сначала со средне- и южнорусской, далее – с иными восточнославянскими, и наконец – с западно- и восточнославянскими. Поскольку речь идет о выявлении культурных значений, лексическое сравнение языковых знаков уходит на второй план, а приоритетным становится сопоставление их вторичной языковой символики, особенностей фольклорной семантики и набора ритуальных функций. Методика описания культурной семантики и ритуальной функции знаков языка и культуры славян была разработана авторами этнолингвистического словаря «Славянские древности» [1995] при представлении духовной культуры славян. В данном разделе мы будем следовать предложенной методике, однако в силу специфики работы, сместим акцент на севернорусские данные и отраженную в них символику культурно-языковых знаков.

В качестве предмета исследования в рамках этой главы выбраны *масло*, *соль*, *хлеб-соль* и *яичница*, культурно-языковая символика которых будет рассмотрена на широком славянском фоне. При всей ограниченности этого ряда, он кажется достаточно показательным и позволяет рассмотреть особенности по-разному организованных вербальных и предметных символов: соль является универсальной приправой у всех славянских народов и характеризуется общностью номинаций во всех славянских языках; «хлеб-соль» представлена не только предметным, но и вербальным единством, при чем статус этого знака в качестве словесного комплекса характерен только для восточнославянской традиции; яичница интересна тем, что имеет различное вербальное выражение во всех славянских языках и при этом, находясь на периферии ежедневного рациона, играет ключевую символическую роль во многих обрядах; культурно-языковая символика масла существенно различается в западной и восточнославянской (даже собственно севернорусской) традициях, возможно, в силу разной технологии приготовления.

4.1. Масло

Для обозначения сливочного масла во всех славянских языках используется слово **maslo* (рус., укр., болг., серб. *масло*, белор. *масла*, чеш. *máslo*, словен. *maslo*, польск., в.-луж. *masło*), восходящее к форме **maz-slo*, производной от гл. **mazati* ‘мазать’ с помощью суффикса **-slo* [ЭССЯ 17: 232; Черных 1: 513; Фасмер II: 578]. Продукт, называемый славянами **maslo*,

использовался как мазь, которой умащали тело, смазывали волосы (ср. рус. *маслиться* ‘мазать тело, волосы маслами, помадою и жиром’ [Даль II: 302]), использовали в хозяйственных целях – смазывали колеса [ЭССЯ 17: 232; ЭСБМ 6: 246]. Современное значение ‘продукт из сливок’ может быть инновацией, тогда как в древнерусском языке сохранялся спектр значений, близкий значению ‘то, что мажет; мазь’ → ‘растительное масло’, ср. рус. *масло* ‘растительное (преимущественно оливковое) масло; растительные масла, употреблявшиеся для хозяйственных, лечебных и др. целей’, ‘животный жир, преимущественно коровье масло’, ‘елей (освященное масло, употребляемое в церковных обрядах)’, ‘лечебная мазь’, ‘масляная краска’, ‘вещество минерального или органического происхождения’ [СРЯ XI–XVII вв. 9: 34]. По версии авторов ЭССЯ, у большинства славян **maslo* стало называть продукт из коровьего молока только тогда, когда в конце первого тысячелетия для обозначения растительного масла было заимствовано греческое слово *ἔλαιον* ‘оливковое масло, елей’ [ЭССЯ 17: 232]. Греческая по происхождению форма представлена в старославянском языке формой *елей*, в латинском – *oleum*. Последняя пришла в русский язык через посредничество польского, ср. польск. *olej*, рус. диал. – *oley*, укр. – *олія*.

В польском языке словесное разграничение растительного и сливочного масла сохранилось, закрепились оба слова – и *masło* ‘продукт из кислых или свежих сливок’, и *olej* ‘жидкая жировая субстанция из семян и плодов некоторых растений или тканей млекопитающих или морских рыб’. В русском сущ. *oley* не прижилось, старославянская форма *елей* встречается преимущественно в церковном дискурсе, а в общенародном языке лишь в значении, переносном от христианского, ср. *елей* ‘оливковое масло, употребляемое в церковном обиходе’, перен. ‘то, что успокаивает; средство утешения’, *елейный* ‘приторно-ласковый, чрезмерно угодливый, деланно благочестивый’ [МАС 1: 465]. Русское *масло* «вынужденно» обозначает не только масло сливочное, растительное или минеральное, но даже лечебную мазь и собственно елей – освященное масло в церковных обрядах. Существующее разграничение *сливочное масло* – *постное (растительное) масло* в живой речи теряется.

Лексическая дифференциация *масло (masło)* / *елей (olej)* отражает и различие культурной семантики. Как ст.-сл. *елей*, рус. *масло* в значении ‘елей’, так и польское *olej* называют элемент христианского таинства – масло-благовоние, используемое в церковных обрядах (помазание при крещении, вступлении в духовный сан, лечении больного), ср. польск. *oleje święte* [Szymczak 2: 513], рус. *святое масло* (с греч. *ἁγίω ἐλαίω*) [СРЯ XI–XVII вв. 9: 35], *елеосвящение* ‘одно из семи таинств, по учению православной церкви служащее духовным врачеванием для недугов телесных и духовных’ [ХЭС 1: 528], а также рус. *маслоосвящение* ‘церковный обряд, совершаемый над больным’ [СРЯ XI–XVII вв. 9: 36]. Во время таинства елеопомазания (или миропомазания) священнослужители со словами «печать дара Духа Святого» помазуют маслом-

благовонием чело, очи, уста, ноздри, уши, перси, руки и ноги крестившегося человека и тем самым сообщают ему благодать Божию» [ХЭС 2: 114]. Принадлежность сущ. *olej/елей* к сфере христианского-сакрального и, напротив, скоромность сливочного масла, его животная природа определили то, что народная культурно-языковая традиция чаще имеет дело с животным *маслом*, а не с постным «*олеем*».

Масло входит в состав традиционного рациона всех славянских народов. Повсеместно его воспринимали как особо вкусную и питательную пищу, употребляемую с кашей – рус. *Каша с маслом оплетается; Стар кот, а масло любит; И дурак кашу съест, было бы масло; Овсяная каша хвалилась, что с маслом коровьим родилась* [Даль II: 680, 179, 100] – или хлебом – кашуб. *Xlėb bez masła, to jak chłop bez wosa* «Хлеб без масла как мужик без усов»; *To nie je tak letko, jak chleba z masłq zjesc* «Это не так легко, как съесть хлеба с маслом» [Sychta III: 54], польск. *to nie chleb z masłem* «не так легко, как кажется» [SJP-Karł. 2: 894].

Масло – это единственный среди других жиров (жира, сала, тука) рукотворный продукт (ср. рус. поговорку *Масло само не родится* [Даль II: 302]). Диалектная лексика позволяет разграничить технологию приготовления *масла сливочного* и *масла постного*: первое чаще *сбивали* или *мешали* в маслобойке, второе – *били* или *жали* под прессом, ср. рус. перм., карел. *масло мешать* «сбивать масло», рус. волог., Киров., Краснояр., Сиб. *масло бить* «жать масло из семян подсолнечника, конопли» [СРНГ 18: 14, 13]. Оба действия обыгрываются в одноименных детских забавах: рус. дон. *бить масло* «развлекаться игрой на льду, падая друг на друга» [СРДГ 1: 40], «в молодежной забаве: игрока, стоящего на четвереньках, опрокидывают, ударяя с размаху пониже спины той же частью тела другого игрока, которого приподнимают и раскачивают товарищи» [ДКСБ: 219], рус. пск. *масло жу́чить* «детская игра, в которой прижимают, давят друг друга» [СРНГ 9: 235], *жать масло* *«вид наказания в играх: два игрока, стоящие спереди и сзади наказываемого, прижимают его палками – каждый к себе» [Покровский 1994: 62], укр. *давиту олию* «детская игра (то же, что *тісна баба*), в которой сидящие на краях скамьи начинают теснить внутри сидящих к ее середине, так, что те оказываются как бы в тисках» [Гринченко 2: 52]; рус. ленингр. *масло мешать* «вид игры, в которой один из участников мешает *масло* <глину> и пытается испачкать им *котят* <дети в вывернутых шубах>, которые ходят вокруг и мяукают» [ПНС: 29].

Время изготовления постного масла было приурочено ко времени созревания соответствующих растений (подсолнечника, льна, конопли, рапса) и закреплялось в народном сельскохозяйственном календаре: польск. *Święty Jan <24.06> przynieś oleju dzban* «Святой Ян принесет бочонок масла» [Pełka 1989: 165]; *Jan przyniesie olej w dzban* «Ян принесет масла в бочонок» [Kolberg 60: 141], польск. помор. *Po świętym Bartłomieju <24.08> – jedz kluski na oleju* «После святого Бартоломея ешь клецки на масле» [Stelmachowska 1933: 125], – в это время в

Польше начинался сбор рапса и изготовление масла. В связи с запретом на употребление скоромной пищи основным временем заготовки сливочного масла становятся посты: русские крестьяне копили масло во время Великого и Петрова поста, ср. рус. тобол. *межённое масло* ‘масло, сделанное летом во время Петрова поста’ [СРНГ 18: 83]. Наибольший сбор масла приходился на летние месяцы, когда во время Петрова поста удавалось скопить сметану, чтобы приготовить запас масла и выплатить «ругу» духовенству (ср. рус. волог. *петровщина* ‘подавание в пользу церкви в Петров пост (сметана и яйца)’ (Кадн. у.) [РК 5/2: 434, 700], *петровская руга* ‘масло и сметана, подаваемые духовенству в Петров день’ [Ефименко 1877: 142]).

Изготовление сливочного масла. Народная традиция предполагала, что на обилие сливочного масла могли повлиять ритуальные практики, как продуцирующего, так и апотропейного характера. Ритуальные действия совершались в Рождество, Масленицу, четверг на Страстной неделе, Петров день. Чтобы был обильный удой коров и весь год масло сбивалось быстро и хорошо, поляки обязательно делали масло на Рождество [Kosiński 1891: 48; Witkoś 1978: 200]; остатки каждого рождественского блюда гости бросали в масленку, стоящую в углу избы, причем каждый из входящих говорил: *Niech będzie pochwolony Jezus Chrystus! Na szczynście, na zdrowie z Bożem Narodzeniem* и три раза ударял мутовкой в масленку (польск.) [Saloni 1898: 49]. Масло просили у хозяйки колядующие: *Mościa gospodyni, domowa mistrzyni, /okaż swoją łaskę, każ dać masła faskę, / jeżeliś nie sknéra, daj i kopę séra, / hej kolęda, kolęda!* [Kolberg 9 Poznańskie: 117–118]; на Каргополье *ушатик масла* желали щедрой хозяйке: *Дай тебе Господи, сорок коров, / Штоб все по двору ходили, поигрывали, / По подойнику доили, по ушатнику копили масла; / Дай вам, Господи, / Сорок коров, / Пятьдесят жеребцов. / По полю ходили – / Поигрывали, / Домой приходили – / По ушатнику доили, / По подойнику масло ложили* [БДКА]. Чтобы копилось больше масла, на Масленицу катались с горы (волог.) [Морозов, Слепцова 2004: 793].

Обязательные ритуальные действия совершались в В е л и к и й ч е т в е р г накануне Пасхи: в этот день на Вологодчине и Вятке сбивали сметану, чтобы было много сливок (Вологод. у.) [РК 5/1: 424; Иванова Т. В. 2006: 48], бросали сметану на порог, чтобы было больше масла (Ник. у.) [РК 5/3: 383], топили и сливали масло, «чтобы в доме всё было» (Тот) [КСГРС]; «Сметану пахтают – чтобы дойные коровы были» (Кадн. у.) [СРНГ 25: 296]. Согласно сведениям Румянцевского сборника XVIII в., «в Великий четверток ... масло вертят и устойки снимают и около скота волхвуют...» [Гальковский 1913: 93]. В Петров день каргополы готовили сыр, чтобы было *масляное* лето – хорошо доились коровы и было много масла [БДКА]. Поляки не сбивали масло в воскресные, праздничные, а также в родительские дни (*Święto zmarłych*), чтобы не *zadusić dusz* «задушить душ» [Karwicka 1979: 175].

Масло, как молоко и хлеб, относилось к тем продуктам, на качество которых мог повлиять «дурной глаз». Изготовление масла, подобно доению молока, приготовлению хлеба и масла, употреблению пищи, забою скота сопровождалось б л а г о п о ж е л а н и я м и , направленными на то, чтобы пищевое изобилие не кончалось. Хозяйку, мешающую масло, приветствовали словами: ср.-урал. *масло комом!* [СРНГ 18: 14], волог. *пуд масла!* (В-Уст) [СВГ 8: 107], волог. *масла горшок!* (Тот) [КСГРС], арх. *масло в ушат!* (Уст) [СГРС 7: 245], волог. *Снежурóво горит!, снежуряна горят!, деревня горит!*: «Сметану мешают – Снежурово горит! Снежурово-то рядом деревня. Говорят, штёб больше масла лилось, штёб маслом деревню залить»; «Снежурово горит! – чтоб больше масла лилось, пожар-то затушить» (Тот) [КСГРС]. Практически все севернорусские благопожелания – «чтоб больше масла лилось» – относятся к приготовлению масла из топленой сметаны.

Масло не терпело скупости: поляки верили, что если будешь торговаться при покупке масленки – в ней не получится хорошего масла [Siarkowski 1885: 43]. Начинать делать масло должен был тот, кому во всем везет, желательно ребенок (польск.) [Dworakowski 1964: 229]; чтобы масло быстро сбилось, нужно было перекреститься и вздохнуть или три раза выдохнуть (Bruszewo). Белорусы во время сбивания масла говорили: *Ішоў дзядок старэнькі, / Нёс каменьчык маленькі. / Каменьчык, каціся, / А масла – біся; Біся, біся, масла, біся, / У камочак сабярыся, / Ад маслянкі адлучыся. / Біся, біся, масла, біся, / Ад маслянкі адлучыся, / У камочак сабярыся* [Замовы 1992: 65, 66]. Специально оговаривалось м е с т о, где следовало ставить маслобойку. Польские хозяйки советовали сбивать масло перед балкой [Dworakowski 1964: 229], но не ставили масленку под балку, потому как тогда масло будет сбиваться долго [Тоерпен 1892: 781]; в Полесье считалось, что с масленкой не следует сидеть под суковатой балкой [Pietkiewicz 1938: 231]. Если масло не получалось, следовало сбивать его на границе деревни [Majewski, Jarecki 1903a: 335] или с завернутой в простыню маслобойкой объехать вокруг села [Тоерпен 1892: 781]. Кашубы добавляли в сливки «отвар» со взятого на границе камня или выносили маслобойку со сливками на перекресток; чтобы коровы давали жирное молоко, им скармливали девять разных желтых цветов, собранных с разных дорог [Sychta III: 54; V: 113].

Для получения хорошего масла в масленку советовали положить: д е н е ж к у [Тоерпен 1892: 781], монету в сорок грошей [Dąbrowska 1904: 103] или пару медных грошей [Kopernicki 1878: 204]; ж у к а: жука-навозника (кашуб. *šmelk*) [Sychta V: 273], небольшого черного жука (кашуб. *bṛčk*) [Sychta I: 62]; мазуры считали, что девушка, которая сумеет раздавить ладонью на земле медведку, легко собьет масло [Тоерпен 1892: 781]; о с т а т к и каждого рождественского блюда [Saloni 1898: 49; Kolberg 44: 63]; о б р у ч а л ь н ы е к о л ь ц а: русские на Волыни сцеживали надоенное молоко через полотно, на котором лежали обручальное кольцо [Kopernicki 1878: 204; Dworakowski 1964: 229]; в о д у с м е с т а с л и я н и я рек [Udziela 1886: 99]; воду

с дубовых стружек [Sychta III: 54]. Под маслобойку кашубы советовали положить стружки [Sychta VI: 108], мазуры – гребень, чем он грязнее, тем лучше будет масло [Тоерпен 1892: 781], а также коровий или конский навоз, взятый с расходящихся дорог [Majewski, Jarecki 1903/1: 335]. Таким образом, с одной стороны, используются характерные для народной культуры символы плодородия и богатства – навоз, деньги, насекомые, остатки пищи, обручальное кольцо, вода с места слияния рек. С другой стороны, при выборе «производящих» предметов срабатывает принцип подобия: например, чтобы масло быстрее сбивалось («скрутилось, свернулось»), добавляют воду со стружек. Подобным образом севернорусские крестьяне полагали, что, если у коровы рога гладкие, не будет ни молока, ни масла, если не гладкие – «устой хорош» [БДКА].

В е д ь м и н о м а с л о. Сливочное масло, как и молоко, легко поддается злокозненным действиям ведьмы. Ведьма могла или помешать процессу приготовления масла, тогда масло долго не сбивалось и получалось невкусным, или заставить хозяйку готовить масло на нее (ср. «Zły duch kole niej stoi i masło chlipie, a ona haruje, haruje, bo masło i na niego robić musi» «Злой дух около нее стоит и масло хлебает, а она бьет, бьет, потому что масло должна для него делать» [Karlłowicz SGP II: 171]), или сама сбить масло из отобранного молока. Существовало множество способов отбиранья масла, сходных со способами отбирания молока (см. о последних: [Левкиевская 2004: 584–588]). Гуцулы верили, что если ведьма хочет забрать масло от коровы, то похищает большого муравья (*muraszka maślynnuka*) [Janów 2001: 132] (см. ниже о *муравьином масле*).

Считается, что ведьма сбивает масло, когда идет дождь при солнце (*Deszcz pada, słońce świeci, czarownica masło kleci, żebyś go wykleciła, do góry dnem wywróciła* «Дождь идет, солнце светит, чаровница масло бьет, чтобы его сбивала, кверху дном перевернула» [Kolberg 48 Tarnowskie-Rzeszowskie: 275], *Deszczyk pada, słońce świeci, czarownica masło kleci* [Kolberg 17 Lubelskie: 110; 7 Krakowskie: 95]), а также в пятницу на Страстной неделе, чтобы попотчевать дьявола [Majewski, Jarecki 1903/1: 149], в Юрьев день до восхода солнца, поставив маслобойку у печной трубы, и на Ивана Купалу – на дереве (полес.) [ПА].

«Заколдованные» сливки вытекают из масленки, тянутся как резина, имеют много «глазков» (*oczek*) и не сбиваются в масло [Cisek 1889: 72]. Масло «от чаровницы» имеет неоднородный цвет (польск.) [Ciszewski 1887: 33], растаяв, превращается в мышей и лягушек (полес.) [ПА]. «Ведьминым» маслом (*masło czarownicy*) поляки называли белый древесный сок, выступающий на пне срубленного дерева и свидетельствующий о том, что ведьма где-то близко [SGOWM 4: 440]. Поляки верили, что ведьма же может приготовить масло не только из отобранного молока, но и из болотной воды [Kolberg 7 Krakowskie: 95]. Это поверье появилось не без влияния языковых семантико-мотивационных отношений: и в польском, и в русском

языках существуют примеры, когда одно слово сочетает два значения ‘болото, грязь’ и ‘масло, плохое масло’, ср. кашуб. *brëzgùła (bruzgóvina)* ‘грязь на дорогах’, ‘плохое масло’, *čaprovína* ‘грязь на дорогах’, ‘жидкое масло’ [Sychta I: 68, 147]; рус. новг. *маслявина* ‘топкое место, болото’ [СРНГ 18: 14], а также многочисленные архангельские и вологодские топонимы на *Масл-: Масленное, болото; Масленник, покос; Мясляник, болото, и др.* [ТК].

Календарные обряды. Появление масляной, молочной пищи у восточных и западных славян связывается с приходом весны. Обильно масляные блюда ели в Масленицу, символизирующую начало весеннего новолетия: В полесских песнях-закличках наступающая весна приносит с собой сыр, масло, яйцо и пирог: *Гу, весна, гу, красна, шчо ты нам вунесла? Ці по еечку, ці по пірожэчку, ці сырца́ кусок, ці масла брусок?; Ей, весна красна, што ты нам принесла? Да ці масла кусок, да ці сыра брусок? Да ці по еечку, да ці по пірожэчку?..* [Агапкина 2000: 53; Толстая 2005: 72, 184]. Эти же продукты становились частью обрядовой трапезы, сопутствующей закликанию весны [Агапкина 2000: 53]. К слову *масло* восходят восточнославянские названия недели перед Великим постом и обрядовая терминология этого периода, тогда как в южнославянских языках преобладают хрононимы, производные от основы *сир* ‘сыр’, в западнославянских языках – «толстые», т.е. ‘жирные’, дни: белор. *Масленица*, укр. *Масниця, Мясляна, Мясляниця*, рус. литер. *Масленица*, диал. *Мясленка, Мяслена* [СРНГ 18: 11; СГРС 7: 243]; костром. *Мясленное, Мясленца (Вох), Мясленичная неделя (Пав)* [ЛКТЭ], волог. *Мясленка (Бел, Кир, Чер)* [СГРС 7: 244; СРГК 3: 200]; серб. *Сирница, Сирна (Сиропусна) неделя*, болг. *Сирна неделя; Сирница*, польск. *Tłusty czwartek*, чеш. *Tučný, Tlustý čtvrtek* и др. [Агапкина 2002: 199–200]. Маслом встречают приходящую Масленицу: *Ой, масленица-кривошейка, / Состречаем тебя хорошенько! / Хорошенько! / Сыром, маслом, калачом / И печеным яйцом!* [Обрядовая поэзия: № 268], обильно поливая все блюда сливочным маслом: рус. яросл. *намасливать* ‘первый раз печь на масленице блины’ [ЯОС 4: 84], арх. *масленные ручки* ‘блины и другое угощенье, посылаемые тещей зятю в качестве приглашения на масленицу’ [СРНГ 18: 13]. Отказ от масла был знаком начала поста. В первый день Великого поста прощались с сыром и маслом: *Сыр да масло, идите на березку, а хрен да редька, идите к нам* (костром.: Ветл) [СРНГ 43: 147].

Масло как символ всякой скоромной пищи и пищевого изобилия ритуально употребляли в начале скоромных периодов. Поляки и полешуки считали, что в пасхальное разговенье на столе должно быть всё: мясо, сыр и масло, чтобы весь год в них не нуждаться [Dworakowski 1964: 79; ПА]; украинцы освящали к пасхе барашка, сделанного из коровьего масла [Афанасьев II: 259]. На Русском Севере на Пасху готовили блины, обильно сдобренные маслом и толокном: «На большие сковороды блины намажут маслом, толокна намешают на масле и застряпают как пирок этот блин. Это пирок, и с той стороны – сковорода-то большая, вот, и лошками идят. Это.

Намажут и масляно-масляно, и там и толокно масляно, розогриют – фсё кипит» [БДКА]. На Среднем Урале, разговляясь, макали в масло испеченный *караваль* [КЭИС]. Маслом и другими молочными продуктами разговлялись после Петровского поста, ср. *Сыр да масло – о Петрови дни, а красное еичко – о Христови дни* [БДКА]²¹³. «Масляные» блюда на Рождество обеспечивали изобилие и сытую жизнь на весь последующий год: в рождественский сочельник в Полесье готовили кутью с салом, сметаной, молоком, маслом, колбасой, называемую *щедруха* или *щедрая кутья* [ПА].

Скромное масло использовалось **в скотоводческой магии**: его приносили в жертву святому-покровителю, употребляли в пищу и дарили пастухам, чтобы коровы хорошо доились и молоко было жирное. В день Св. Власия/Волосия (11/24.02)²¹⁴, который в народной традиции считался покровителем скота, святому заступнику жертвовали масло, которое называлось *волóжное*: его приносили в церковь и помещали перед образом святого (новг., волог.) [Даль I: 234; Дилакторский 2006: 63; РП: 71]; полешуки топили масло и сыр, обильно поливали им блины и вареники, чтобы телята хорошо сосали молоко [ПА; Агапкина 2002б: 201–202]. Источником для паремий этого дня послужило народно-этимологическое сближение *Влас – лас*²¹⁵, аллитерация *Влас – лас – масло* (версия Т. А. Агапкиной): белор. *На Уласа бяры каўшом масла* [Васілевіч 1998(2): 392 (№1882)], полес. *Ўлас на сыр и масло лас*; севернорус. *У Власа и борода в масле* [Агапкина 2002б: 202].

Хороший удой и благополучие скотины обеспечивали ритуальные действия с маслом в дни весенне-летнего цикла. В первый понедельник Великого поста, полесские хозяйки маслом «мазали каркы волам» [Толстая 2005: 180], при первом выгоне скота и в день свв. Петра и Павла давали масло, молоко и сыр пастухам (полес.) [ПА]; утром на Пасху пастух ел в хлеву лепешку с маслом, чтобы коровы хорошо паслись (польск.) [Kosiński 1891: 49]. Севернорусские хозяйки в день свв. Петра и Павла готовили обед из накопленных за Петров пост молочных продуктов и чествовали пастухов сыром, маслом, творогом, испеченным на масле жирным колобом (Карг) [АА; БДКА].

Семейные обряды. Коннотации изобилия, достатка и здоровья обусловили функции масла в р о д и н н о м о б р я д е (хотя достаточно редкие). Чтобы восстановить силы роженицы после появления ребенка на свет, матери дают водку с маслом и медом (*wódka pęrkowa*) [Dąbrowska 1904: 343]; водку подобного состава пили на крестинах и свадьбе [Karłowicz SGP IV:

²¹³ Перед днем свв. Петра и Павла было принято выводить клопов следующим образом: бегающие вокруг избы нагие девушки, разговаривали с сидящей у окна матерью: «Завтра цево? (вопрос матери) – Петров день. – Цево едят? – *Сыр да масло*. – Клопы – цево? – Клоп клопа ест дык и сам пропадёт» (Карг) [БДКА].

²¹⁴ В значительной части восточнославянского ареала этот день спорадически переносился на масленичный четверг [Агапкина 2002б: 201].

²¹⁵ Ср. смол., з.-брян., кубан. *ласый* 'любящий чем-л. полакомиться' [СРНГ 16: 585].

82]. В Воронежской области по случаю рождения ребенка устраивали *жирный обед* [СРНГ 22: 26], а на крестинах давали *бабке на масло* [Даль II: 302].

Символика изобилия, благополучия и фертильности определила функции масла в свадебном обряде. Помазание маслом символизировало новый статус девушки-невесты, гарантировало будущий достаток и счастье в семье, имело социо-возрастной смысл. В песнях Люблинского воеводства встречается сюжет о том, что девушка хорошо пасла коров накопила масла, т. е. нравственно и физически готова к вступлению в брак: *Masła, mamuniu, masła: / Kasiunia dobre krowy pasła, / Krówejki napasła, / Masła se naskładala* (польск.) [АЕ UMCS, Łubcze TN 400]. В Полесье, расплетая косы невесте, смазывали их маслом и пели: *Ой, дай, мати, масла, / Бо я корову пасла, / Ой, да хоть трошечки / Помазати косочки* [ПА]. После венчания, когда молодые сидели за столом в доме невесты, крестная мать брала ложку масла или меда и мазала волосы жениху и невесте, затем волосы соединяла (иногда продевая в кольцо) и подпаливала [ПА].

Маслом поливали свадебный каравай, чтобы молодые были счастливы. Этот мотив отражен в полесских «каравайных» песнях, ассоциирующих *масло – счастье*: *Короваю мий раю, / Я ж тэбэ хорошо дбаю, / Сиром посыпаю, / Маслом поливаю. / Ой, сиром та маслом, / В сэрэдыни добрым шчастем; / Да нихто не знае, / Што в том караваю е. / И одна хвостка сыра, / И одна хвостка сыра, / А другая масла, / А другая масла, / А другая масла, / А третья щастья* [ПА]. Русские крестьяне сдабривали маслом свадебную кашу. На Русском Севере вокруг масла выстраивается комплекс сюжетов о взаимоотношении молодого зятя и тещи. Угощение блюдом, обильно политым маслом, считалось проявлением щедрости и уважения – согласно каргопольскому анекдоту, теща, угощая зятьев блинами, ставила сковородку так, чтобы масло стекало к любимому зятю [БДКА]. В Костромской области зять на свадьбу подавал новой теще лапти или сапоги со словами: «Вот тебе, теща, лапти, пеки про зятя лепешки да мажь масленее» [РК 1: 61]. В Белозерье зять, перед тем как есть, «проверял, не суха ли соломата? Если стукнет по соломате, и масло не появится: “Неси, теща, еще масла!”» [ДКСБ: 214].

Масло окружается комплексом эротических ассоциаций. Во время свадебного пира в Северном Прикамье, заставляя молодых целоваться, гости кричат: «Масло у молодых горькое, пусть целуются» [ЭССТ: 219–220]. Во время масленичных катаний молодоженов по селу односельчане требовали, чтобы жених невесту *замаслил*, т. е. поцеловал (укр.) [Агапкина 2002б: 198–199]; о крепком поцелуе кашубы говорили *śmotanq spic* «сметану сбить» [Sychta V: 8]. По сюжету одной из песен, славящих масленицу, ласточка кидает ком масла, который молодая жена ловит, топит и поит топленным маслом мужа: *Масленица, масленица, / Вылетала с куста ластовица, / Кидала масло по кому, / Кто ухватит, так тому! / Ухватила молода Анютка.*

/ *Анютка ком ухватила, / Черпачки топила, / Свово суженьку поила!* [Обрядовая поэзия 1989: № 282].

По проворности обмакивания блинов в масло судили о ловкости жениха и его мужской силе: в Шенкурском уезде жених должен был опередить гостей и первым окунуть блин в масло, которые ему преподнесла теща [Ефименко 1877: 110]. Молодому, нерасторопно макавшему блин в масло, говорили *жених в масле* (В-Т) [СГРС 3: 356]. Если молодые в первую ночь «сбили масло», значит невеста оказалась честной. В Северном Прикамье после первой брачной ночи выносят пирог, «в пироге ямочку сделают, масла в нее нальют, потом от пирога отламывают и туда масло мачут, едят: “Ох, молодые сколь *масла* ночью *набили*”» [ЭССТ: 22, 57]. В Олонецкой и Псковской губерниях теща угощала зятя и его свата яичницей: жених вырезал в ней небольшое отверстие и, если новобрачная оказалась целомудренной, лил в отверстие масло, в противном случае плевал в него [Зеленин 1994: 144]. В противоположность «полноценной» свадьбе, свадьба, не доведенная до конца, представляется как *яловая* – пустая, ср. польск. *jadło jałowe* ‘постное’ [Karłowicz SGP II: 229] и *jałowe wesele* ‘о несостоявшейся свадьбе, во время которой не дошло до венчания (брака)’ [KSGP]

П о х о р о н н о - п о м и н а л ь н ы е о б р ы д ы . На Русском Севере масло, использованное при соборовании, в случае выздоровления больной выпивал («пил помаленьку в свое удовольствие»), а если умирал, то масло ставили в гроб [РС: 666]. В отличие от постного масла, скоромное масло в народном похоронно-поминальном обряде практически не используется: известно только, что в Архангельской области на поминальный обед готовят сладкую и масляную рисовую кутью [БДКА].

Говоря о применении масла в народной медицине, не всегда можно точно определить, используется ли масло сливочное или постное. Растительному маслу целебные свойства приписывались под влиянием символики елея в христианских таинствах (в том числе при елеосвящении больного). Согласно полесскому снотолкованию, *олий*, т. е. постное масло, предвещает выздоровление [Гура 2002: 78]. Каргополы нашептывали на растительное масло, а затем натирали им обожженное место, десны при зубной боли, завязывали пропитанную в масле нитку на больной руке [БДКА].

Использование в народной медицине коровьего масла было распространено в польской и белорусской традициях. Несолёным маслом поляки смазывали детей после купания [Kolberg 17 Lubelskie: 163], а масло, освященное в день *św. Wawrzyńca* (10.08), использовали как лекарственное средство при ушибах, когда болят руки, ноги, поясница [Udziela 1890: 74]. Им же лечили скотину, смазывали рога, ноги и соски коровам, волам и телятам (польск.) [Majewski, Jarecki 1903/3: 149; Saloni 1898: 58]. Масло оказывало противовоспалительное действие, ср. фрагмент белорусского заговора «ад вогніку»: *Госпаду Богу памалюся, Прачыстай пакланюся.*

Iшоў гарэлы дзед гарэлым мостам да гарэлай бабы прасіць масла мазаці Івану раны, расшарпаны, разрываны... [Замовы 1992: 730]. Масло охраняло от действия яда: по представлениям поляков, яда можно не бояться, если натошак съест масло или чеснок (польск.) [НКРР 2: 401]. Руководствуясь принципом «подобное лечится подобным» и выбирая желтые предметы для лечения желтых болезней²¹⁶, от желтухи больному давали девять вшей, смешанных с маслом (польск.) [Szukiewicz 1903]. Русские считали целебным *майское масло*, сбитое из первого майского молока, когда коровы едят первую траву [Малеча 2: 390].

Чудодейственные свойства восточные славяне приписывали *муравьиному маслу*, которое готовилось несколькими способами. Русские делали муравьиное масло, настаивая муравьев на растительном масле, т. е. фактически получая лекарственное средство на основе муравьиной кислоты: волог., ленингр., новг. *муравейное, мурашобье, кумашовое масло* [СРГК 3: 200], ряз., тул. *муравлиное* [СРНГ 18: 13]. В украинско-белорусской традиции муравьиное масло имеет нерукотворное происхождение: в Полесье считалось, что на Ивана Купалу муравьи «выбрасывают» масло – его можно найти или на поверхности или внутри муравейника, оно представляет собой комок, похожий на красное яйцо [ПА]; этот комок масла муравьи сбивают из собственного молока [Никифоровский 1897: 205]. Чудесным образом муравьиное масло появляется на поверхности муравейника в ночь на Ивана Купалу, найти его может только человек безгрешный, «як дзиця, з ангельскаю душою» [Толстая 2005: 113] и до восхода солнца, потому как потом оно тает. Считалось, что муравьиное масло не только обладает лекарственными свойствами, но и приносит счастье (витебское) [Гура 2004б: 337]. Реже муравьиным маслом пользовались поляки: известно, что девушки собирали муравьиные яйца – *mrówcze masło* – и мазали им волосы, чтобы они быстрее росли [Poszukiwania 1900: 778]. Повсеместно муравьиное масло использовали от ожогов, простуды, ревматизма, болях в руках, ногах и спине: «Няма ніводнай чалавечай хваробы, ад якой не дапамагала б гэта масла» [Никифоровский 1897: 205].

Языковая семантика. Как и другие жиры, масло считается пищей особо питательной, дающей жизненные силы, поэтому с маслом связано представление о плодородии почвы: польск. *masny* ‘пропитанный маслом’, ‘о поле: урожайный, хорошо удобренный’ [Kaś 2003: 400], кашуб. *potaslęc* ‘смазать маслом’, ‘удобрить, унавозить’ [Sychta III: 55], укр. *масний* ‘который имеет много масла, жиру’, ‘похожий чем-л. на масло, мягкий, жирный (про землю, грунт), плодородный’ [СУМ 4: 640], ср. рус. *жирный* ‘хорошо удобренный, плодородный’ [СГРС 3: 372], рус. *тук* ‘перегной, чистый чернозем, удобряющий землю’, *тучный* ‘обильный почвенным туком, перегноем’ [Даль IV: 441]. Для обеспечения урожая и плодородия в последний день жатвы

²¹⁶ См. подробнее: [Усачева 1999б].

севернорусские крестьяне варили кашу, солодат из овса и толокна, пекли блины, обильно поливая все блюда маслом (или салом) и приговаривая: «В следующий год дай Бох больше каши, дай Бох больше мяса и урожая» [БДКА: Лукино; Абакумово; Белая; Малый Халууй]; в Витебской губернии на дожинках пекли блины и угощали ими жней с маслом, медом и сытой [Васілевіч 1998(2): 289 (№1469)].

Обладая привлекательным вкусом, но не всегда присутствуя в рационе крестьянина, масло стало символом богатства, достатка, изобилия. Употребление масла свидетельствовало о безбедной жизни семьи – ср. уральскую колыбельную, в которой рисуется образ «масляного» счастья: *Баю-баюшки, баю, / Жил татарин на краю. / Он ни беден, ни богат, / Полна горенка робят. / Все по лавочкам сидят, / Кашку маслену едят. / Кашка масляная, / Ложка крашенная, / Ложка гнётся, / Масло льётся, / Душа радуется* [КЭИС], а также рус. *масляно ешь* ‘роскошно живешь’, пословица *У богатого и по бороде масло течет* [Даль II: 302], общенар. *как в масле кататься* ‘о привольной, обеспеченной, сытой жизни’, укр. *жїти як сир* (*вареник, пиріг*) *у маслі* ‘жить в достатке’ [СУМ 4: 639], польск. *opływać we wszystko jak pączek w maśle* «плавать во всем как пончик в масле» ‘то же’ [SJP-Dor. 4: 492], кашуб. *žęc jak pōčk v masle* «жить как пончик в масле» ‘то же’ [Sychta III: 54], польск. диал. *masny* ‘жирный’, ‘дорогой’ [Ramult 1930: 35]; по данным полесского сонника, *масло кушать* или покупать – к прибыли [Гура 2002: 90, 86]. Масло, как молоко, вино и мед, связано с представлением о благодатной, райской жизни: укр. *молочні ріки й масляні береги* [СУМ 4: 639], болг. *мед и масло потече* ‘наступит благоденствие и приятная, спокойная жизнь’ [ФРБЯ 1: 273].

Масло оценивалось и как символ удачи. Как беспрепятственное движение по маслу толкуются счастливо складывающиеся обстоятельства: рус. *как будто сыр по маслу идти* ‘легко’, ‘просто, без затруднений’, *как по маслу кому* ‘по его желанию, того ему и хотелось’ и др. выражения с подобным значением – рус. *дела идут как по маслу*, укр. *їти як з маслом (по маслу)* [СУМ 4: 639], польск. *idzie jak po maśle* [SJP-Dor. 4: 492], кашуб. *jize jak po masle* [Sychta III: 54]. В Лимановском повяте Польши девушке, пришедшей на работу, давали хлеба с маслом, чтобы служба была гладкой [MatLim: 59]. Восточные славяне верили, что кто «на Пятро» не разговееется сыром и маслом, тот будет сильнее уставать от полевых работ [Никифоровский 1897: 252]

Масло ассоциируется с красотой и здоровьем²¹⁷, ср. польск. *ta się jak pączek w maśle* ‘полнеющий, цветущий’ [SJP-Karł. 2: 894], рус. новг. *как с масла (у)ехать* ‘расти здоровым’, *как сыр с маслом* ‘о здоровой, красивой девушке’ [НОС₁ 5: 73, 94], рус. пск. *масло коровье едят на здоровье* [СПП: 134]; согласно польскому снотолкованию, масло во сне

²¹⁷ Масло сохраняет свежесть и «ядренность» продукта: считалось, что солонина будет прочнее, если она сложена в емкость, где раньше было масло [Никифоровский 1897: 99].

предвещает здоровье [Wierzchowski 1890: 217; Niebrzegowska: 183]. Ср., напротив, рус. *пóстненький* ‘слабый, хилый’ [СРГК 5: 98].

Следующий мотив, связанный с маслом, соотносит его с человеческим телом. «Масляными» могут быть: язык – рус. вят. *масленный язык* ‘коварный, льстивый язык’ [СРНГ 18: 13]; лицо – рус. ленингр. *масленая рожка* ‘о радостном, улыбающемся лице’, рус. вят. *масленное рыло* ‘о льстивом человеке’ [СРНГ 18: 12]; голова – рус. пск. *масла в голове нет* ‘о глупом, неразумном человеке’ [ПОС 7: 51], польск. *ta masło na głowie* [НКРР 2: 402], польск. *niewiele oleju w głowie* «немного в голове масла» [Kolberg 60: 109]; сердце – кашуб. *śec serce z masła* ‘быть впечатлительным’ [Sychta III: 54]; руки – кашуб. *śec ręce z masła* «иметь руки из масла» ‘быть неловким, часто ронять что-л., разбивать’ [там же]. Наиболее устойчивой в русском языке является сочетаемость *масляные глазки* (рус. *масляные глазки* ‘с поволокою, блестящие, выражающие просьбу, желание’ [Даль II: 302], *масляны глаза, знать деушник!* [Даль I: 508], рус. пск. *глаза как на масле катаются* ‘о чьих-либо блестящих, искрящихся, веселых глазах’ [СПП: 104]), называющие состояние волнения, возбуждения, желания.

Возможно, что мотив «человек из масла» выстраивается по аналогии с такими моделями, как «человек из глины», «тканый», «кованый» человек, воплощающими народные представления об антропогенезе (см. подробнее: [Толстая 2000a]). Включаясь в данную модель, масло, как и сахар, представляется «псевдостроительным» материалом, который тает на солнце, ср. польск. *Nie z masła jesteś, nie stopisz się pod słońcem* «Не из масла, на солнце не растаешь»; *Kto ta masło na głowie, niech na słońce nie wychodzi* «У кого масло на голове, пусть на солнце не выходит» [НКРР 2: 401, 402], ср. рус. *не сахарный, не растаешь*.

Соотношение «масло – тело» поддерживается мотивом «вытапливания масла из тела», который встречается в русских народных сказках: «Волк хотел оладьи печи, пошел на вышку, а масла-то нету. Спрашивает он куму: “Ты, кума, съела масло?” – “Нет – ты, кум! Ляжем-ка на шесток-от: у кого масло выпрежится?” Волк уснул, а у лисички выпреглось масло; она им и вымазала кума. Пробудился волк; лисичка ему и говорит: “Ведь ты, кум, съел!”» [НРС I: 22 (№ 10), 24–25 (№ 12)]. Употребление масла делает человека притягательным для разной «нечисти»: каргополы полагали, что, если есть меньше масла, комары кусать не будут; дыму от костра следовало показать фигу и произнести: *Дым-дым, я масла не ем* [БДКА]. Многие славяне верили, что человек, употребляющий в пищу масляное, слепнет: польск. *Kto je masło, temu oczu gniją na wierzch* [Ulanowska 1892: 95], рус. *Не ешь масляно, ослепнешь!* [Даль II: 700], рус. костром. *Много масла ешь – ослепнешь или ж... слипнется; Нельзя масла, мёда много исти – глаза слипнутся, слепяком будешь* [ЛКТЭ]. Здесь сошлемся на наблюдения С. М. Толстой над семантикой слав. **slěp-*, согласно которым значение ‘не видящий, плохо видящий’ восходит к исходному ‘закрытый, замкнутый, залепленный’ (т. е. слепой как тот, у кого «закрыты»,

«загорожены», «залеплены» глаза): «Такая семантическая реконструкция полностью соответствует этимологии слав. *slěp-, предложенной В. Н. Топоровым (1960), который связывает это праславянское слово с и.-е. корнем *lejp- ‘намазывать (жиром)’ и далее с *lěpiti, lipnōti» [Толстая 2007].

Во многом благодаря специфике процесса приготовления (мешают мутовкой в емкости), масло получает с е к с у а л ь н о - э р о т и ч е с к и е коннотации. В польских диалектах мутовка и масленка могут обозначаться как *pizdńiak* ‘мутовка для сбивания масла в масленке’, *pizdnica* ‘масленка, посуда для приготовления масла’ [Karłowicz SGP IV: 114], а кашуб. гл. *keřńać* ‘сбивать масло’ имеет также значение ‘о мужч. *coire*’ [Sychta II: 320]. Подобную сексуальную интерпретацию сбивания масла в маслобойке предлагают и польские загадки: *Stoi panna w zachrysty, trzyma korale na syi, przysed duch, wraził ji kulkę w brzuch, a ona: e, e, e* [Udziela 1886: 148]; *Przyszed do nij żywy duch, wraził i kiche w brzuch, ona mówi: uch! uch!; Sedzy panna w sklepie, kijami sę klepie* [Folfasiński 1975: 372]; *Między nogami troje, a co najlepsze – moje* [Siarkowski 1882: 23]. Уподобление коитуса битью масла прослеживается и в обрядах после первой брачной ночи²¹⁸ (см. выше).

Эротический подтекст имеют некоторые игры, где «сбивается масло». Например, в тверской игре *масло мешать* [РЭФ: 206] водящий-женщина (ее обычно называли *Васиха*), накрывшись, берет «рогатку» и кастрюлю и будто бы мешает масло, рассказывая, как ходила от одной женщины к другой и просила маслица; рядом с ней находится кот, который, когда Васиха решает «полежать» и ставит масло, в это масло забирается. Весьма неоднозначны здесь и изображаемое водящим битие масла, и сопровождающие его реплики: *Маслице мешаю, от п...ы вошей тягаю, в масло бросаю*. Женщины отказываются дать масло *Васихе*, поскольку «приходил кот Ваньки Кузнецова, все масло осадил». Благодаря этой игре «в новом свете» предстает известный по паремиям сюжет «кот и масло» (*Стар кот, а масло любит* [Даль II: 179]), где кот эвфемистически называет мужского героя, а масло – женщину.

О женской символике масла говорят и другие языковые, фольклорные и обрядовые факты. Так, поляки и кашубы называли засидевшихся в девках невест «старым маслом»: польск. *stare masło* ‘старая дева’ [SK 2: 122], кашуб. *stârã panna i stare masło* [Sychta IV: 22]; *Panna nie jak wino, ale jak masło – traci z upływem czasu* [Wysoczański 2005: 213]. Масло воплощается в женском образе в польских загадках: польск. *Stoi panna w sklepie, po piersiach się klepie* [Folfasiński 1975: 372], а в польских народных песнях прослеживается сюжет, как бедная панна отдалась за ложку масла: *Za góreczkę zaszła, / trzewiczkami trzasła, / cztery razy gąbki dała za łyżeczkę masła* [Kolberg 39 Pomorze: 156–157], *Ach ja (teraz) nieszczęśliwa, / co'm ja uczyniła? / za*

²¹⁸ Ср. *Moje dziewcze, co ci powiem, / Wysmaruj se łózko lojem. / Zeby łózko nie skrzypiało, / Zeby ci się dobrze spało* [Kolberg 25 Mazowsze: 192].

kawałek z masłem chleba / panu gęby dała [Kolberg 4 Kujawy: 32–33], *Za górkę zaszła i w nóżkę trzasła. / Dała mu gęby za garnek masła. / Dałbym jej drugi i dwie gomulki / by ze mną poszła do onej górki* [Kolberg 1: 413]. Как угощение маслом трактуется согласие на сексуальные отношения в белор. *даць гаршок масла* ‘futuere’ [БЭФ: 245].

Женская символика масла поддерживается тем, что традиционно его изготовление считалось женским делом и, по крайней мере у крестьян на Русском Севере, деньги от продажи масла, молока, яиц и кур составляли личную собственность хозяйки дома и назывались *мáсляные* или *женские деньги* [Подвысоцкий 1885: 88]. Согласно польским народным песням, масло, пахта и сыр составляют все имущество девушки: *Cały posag Kujawianki / tyżka masła i maślanki. / Toż bogactwo Kujawianki, cztery séry, dzban maślanki...* [Kolberg 25 Mazowsze: 137], *Jak ja będe syna miała, / ach joj, joj, joj! / cóż ja będe z nim jadła? / ach joj, joj, joj! / Masz ty Kasiu wazkę masła, / będziesz ty mi syna pasła...* [Kolberg 12 Poznańskie: 189].

Масло обнаруживает связь с некоторыми н е б е с н ы м и я в л е н и я м и . Так, и поляки, и восточные славяне верят, что во время грибного дождя ведьма сбивает масло – польск. *masło kleci* (или: *śmietankę zbiera*)²¹⁹, полес. *видьма масло бье, колотить* [Усачева 1999а: 111], укр. *Солнце свитить, дощик кропить – чаривниця масло робить* [Ермолов 1995: 149]. Польские дети говорят: *Deszczyk pada, słońce świeci, / Czarownica masło kleci. / Żeby jej się nie schyciło, / W krwi ogon obróciło* [Poszukiwania 1899: 475]. Вероятно, эти поверья имеют реальные объяснения: перед грозой, в чрезмерном тепле или холоде, масло сбивается хуже, ср. *wielkie masło* ‘плохое масло, непригодное к употреблению; как считают местные жители, такое масло получается перед бурей’ [Karłowicz SGP VI: 112]. У восточных славян встречаются поверья, ставящие приготовление масла в зависимость от погодных условий²²⁰: если первый гром прогремит в *молосный* день – в этот год будет много масла [КЭИС].

В русском языке связь «масло – атмосферные явления» проявляется на лексическом уровне, ср. карел. (рус.) *замáслить* ‘покрыться тучами, нахмуриться (о небе)’ [СРГК 2: 155], а также рус. *сметáниться* ‘затягиваться тучами’: «Небо сметанится – громы нагрянут» [Ермолов 1995: 157]; волог. *каша с маслом* ‘о мокром весеннем снеге’ [КСГРС]²²¹. В загадках дождь интерпретируется через «масляный» образ: *Сусяно, / Масляно, / До лесу протянуто*

²¹⁹ Ср.: кашуб. *Deščik padě, slińce sjeci, čarovnica masło kleci, čarovnica (masło) keńńa* [Sychna I: 150; II: 320], польск. *Deszcz padze, słońce świeci, czarownica masło kłoci* [Ondrusz: 49].

²²⁰ Самым благоприятным для сбивания масла считается время, когда возвращаешься домой с поля, а по небу ходят небольшие облака [Никифоровский 1897: 152]. Подобные поверья связаны уже с несколько иным отождествляющим рядом: «тучи – говядо, дождь – молоко» (см.: [Толстой 2003]).

²²¹ Согласно С. М. Толстой, «семантика *влаг* у слов этого круга <со значением ‘скоромный’> проявляет себя прежде всего в номинациях сырой погоды: ср. нижегор. *молость, молостье* ‘плохая погода, ненастье, слякоть’ и енис. *молость* ‘вымя коровы’ [СРНГ 18: 238]; арх. *моложно* ‘маслено’ и пск., твер. *моложный* ‘пасмурный, туманный (о погоде)»; *моложить* ‘становиться пасмурным (о погоде)’ [СРНГ 18: 232–233]» [Толстая 2002: 131]. Ср. самар. *Сусло-масло / Под гору катилось, / Маслом подавилось* (водяная мельница) [Садовников 1995: № 1125], пск. *Берега круты, / Вода дорога, / Рыба без костей* (сковорода, масло, пирог) [там же: № 534а].

[Садовников 1995: № 2005], а согласно польскому поверью, если падает дождь в среду перед Пасхой (*Wielka środa*), то будет много *nabiału* (молочных продуктов) [Cisek 1889: 77].

Намечается и другой круг значений, на основе цветового сходства соотносящий масло и солнце, ср. рус. *масляный* ‘яркий, теплый (о солнце)’ [СРГК 3: 201], а также распространенные выражения типа *słońce świeci, a deszcz leci, czarownica masło kleci* [Kolberg 46 Kaliskie i Sieradzkie: 462–463], называющие дождь при солнце. В белорусском заговоре от болезни коровы в параллельных конструкциях соотносятся *желтое масло* и солнце, *белый сыр* и месяц: *Крынічка Магдалена, стаіш на калена, дарую я цябе хлебам і соллю, надары рабую кароўку добрым здароўем, жоўтым маслам, белым сырам. На сінім моры белы Кандроль. Белы Кандроль, прашу цябе: як у моры прыбываець пенка, каб у рабае кароўкі прыбывала смятанка. І зорка Селізорка, падкаціся пад кароўку жоўтым маслам, белым сырам, а ведзьме сываратка. Солнышкам падкачуся, месяцам абгарнуся, святая Прачыстая матушка, прыпадабляюся...* [Замовы 1992: 194]. В русских загадках соотнесение луны и сыра: *За нашим домом висит кусочек сыру* [Мартынова, Митрофанова 1986: 352], а в сербских – солнца и масла *Једна чаша масла свему свијету доста* [Афанасьев II: 177]. В польской традиции приготовление масла становится одним из номинативных мотивов для обозначения пятен на месяце: *Twardowski robi masło* [KSGP, Wodzierady Taskie] или *chłob gnuj rozruco, a kobita robi masło* [Bąk 1960: 81]²²².

Составляя оппозицию постному растительному маслу, скоромное сливочное масло, ассоциируется с нарушением этических норм и запретов и, как и сладкая пища – мед, сахар, имеет неоднозначные коннотации в сфере аксиологии и социального поведения: рус. *Правда, что масло: все вверху!* [Даль II: 302], но при этом рус. ворон. *затянуть алилуу с маслом* ‘начать говорить вздор’ [СРНГ 11: 122], рус. оренб. *кы́ра масляная* ‘ложь, неправда’ [СРНГ 16: 202]; рус. яросл., курск. *помаслить* ‘дать взятку’ [СРНГ 29: 199], рус. *вымасливать* ‘вылестить’ [Даль I: 300], рус. пск. *плясать как на масле* ‘о людях, излишне обхаживающих кого-либо, суетливых, угождающих кому-либо’ [СПП: 104]; рус. ленингр. *масляга* ‘безобразник и сквернослов’: «Масляга, он и неподходящее слово выпустит, матерщинник» [СРГК 3: 200], укр. *масний* ‘который имеет много масла, жиру’, ‘непристойный, циничный’ [СУМ 4: 640]. Постное растительное масло, возможно, ассоциируемое с елеем в христианских таинствах, использовалось в народной медицине, однако чаще постное масло в народной культуре оценивается как пустое, скудное, «неполноценное», ср. польск. *dobrze – jak flaki s olejem* ‘говорят с неодобрением о плохой пище’ [Chętnik 1936: 128], рус. простореч. *чепуха на постном масле*.

²²² Ср. наблюдения А. В. Гуры о том, что «на луне видны люди, виновные в том, что, вопреки запрету, занимались работой в воскресный или праздничный день» [Гура 2006: 463–464]. Мотив нарушения запрета сбивать масло в понедельник встречается в кашубском обозначении дождя при солнце – *babula (pantoflarz) cębula, robi masło w niedzielę* [Sychta I: 12].

Корреляции и оппозиции. Чаще всего ситуативным партнером масла в языке, фольклоре и обрядах выступают каша, хлеб, сыр, ср. польск. *Masło ze syrym je dość dobre, ani chleba ku tym nie trzeba* [НКРР 2: 401]. Сыр и масло как скоромные продукты формируют устойчивую пару в языке и символизируют здоровье, изобилие, довольство и достаток: рус. новг. *как сыр с маслом* ‘о здоровой, красивой девушке’ [НОС₁ 5: 94], рус. *как сыр в масле кататься* ‘жить в довольстве, достатке’, рус. новг. *как сыр с маслом* ‘хорошо’ [НОС₁ 2: 135]. Сыр и масло составляют угощение, которое девушка припасает для своего жениха: *Hojze ino, dana, / nie pójde za pana, / ni tom syra, masła, czyżby go pasła?* (польск.) [Kolberg 45 Góry i Podgórze: 102]; сыр, масло, а также сало и мед девушка выставляет сватам при обручении. Масло и сыр – основные скоромные продукты, которые должны быть в изобилии в Масленицу (ср. междиалектную синонимию наименований *Масляная неделя* или *Сырная неделя* [Даль IV: 376]) и которые упоминаются в весенних песнях.

В ряде ситуаций наблюдается изофункциональность м а с л а и м е д а , объясняемая их цветовым и органолептическим подобием, а также восприятием как эталонов жирной молочной и сладкой пищи соответственно (возможно, как скрытая оппозиция хлебу и соли как паре постного хлеба и острой на вкус соли). Мед и масло, символизирующие достаток и счастливую жизнь, используются в родинном и свадебном обряде: маслом и медом мазали волосы жениху с невестой; на западе Болгарии «при входе в новый дом невеста мазала притолоку медом и маслом, чтобы в доме были богатство, удача, счастливая жизнь с супругом» [Гура 2004: 210]; поляки добавляли мед и масло в водку, подаваемую роженице; русские крестьяне на крестинах давали *бабке на масло*, тогда как у белорусов в завершении крестильного обеда бабка-повитуха приносила кашу, сваренную с медом (*babczyna kasza*). Мед и иногда масло использовались в жертвоприношениях водяному: весной русские бросали в воду мед и масло²²³; рыбаки в качестве жертвы водяному выливали в реку масло со словами: «вот, тебе, дедушка, гостинцу на новоселье! люби да жалуй нашу семью» [Афанасьев I: 245]. Согласно польским снотолкованиям, масло и мед, увиденные во сне, предвещали здоровье [Wierzchowski 1890: 217]. Поляки и русские верили, что мед и масло (см. примеры выше) могут «вытапливаться» из тела: много мёда есть не следует, потому как он выходит через кожу наверх и живот от этого будет липкий [Chętnik 1936: 119]; поскольку мед может выйти через уши, его не должен есть тот, кто хочет иметь хороший слух [Wierzchowski 1890: 197]; русские верили, что если есть много меда – ослепнешь, потому что липкий мед залепит глаза [ЛКТЭ]. Мед и масло встречаются при обозначении одного и того же метеорологического явления – дождя при солнце, ср. кашуб. *mora robi masło* и *mód pada* [Sychta III: 105, 173].

²²³ О символике меда см.: [Гура 2004а].

Появляются подобные корреляции и в структуре фразеологизмов или паремий, связывающих мед и масло в одной клишированной формуле, ср. о жизни в достатке – рус. *как сыр в масле кататься*, рус. дон. *жить как в масле и сахаре* ‘жить в достатке, имея все необходимое’ [СРНГ 36: 153], рус. новг. *одна нога в меду, другая в патоке* ‘о человеке, который в достатке, богато живет’ [НОС₁ 7: 105], укр. *Як там не мед, так там не масло* [Номис 1864: № 7970]; о лъстивых, лживых словах – рус. *масляный язычок* ‘сладко говорит’ [Даль III: 302], рус. *медовик* ‘приторный в речах и приемах человек’ [Даль II: 313], рус. *Слово твое слаще меду* [Даль IV: 217], рус. *сахар медóвич* ‘человек негодный, мот и пройдоха’ [Даль IV: 139], укр. *Хвалить, як би медом мастив; Як по душі маслом* [Номис 1864: № 7470], ср. болг. *мед <и масло> ми капна на сърцето* ‘быть очень довольным чем-л., сильно обрадоваться’ [ФРБЯ 1: 273]. Синонимами являются укр. *одним медом мазаны* и *одним маслом мазаны* ‘очень похожи друг на друга в чем-л.’ [Ужченко 2000: 120].

Масло противопоставляется дегтю. В Ярославской области дети, исполнявшие колядки, желали щедрому хозяину изобилия масла и сметаны, а скупому – дегтя и смолы: ...*Тому — двор бы скота! / Девяносто бы быков, / Полтора ста бы коров. / Они маслом бы цедили, / И сметаной бы доили!.. – ...Не подашь пирога, / Так и нет живота. / Хоть и есть, так не в честь: / Пусть дегтем же доят, / И смолою вам цедят!* [Обрядовая поэзия: № 8]. Согласно белорусскому поверью, кто на этом свете бьет масло из чужого молока (о занятии ведьмы), тот на том свете будет пить смолу и сбивать из нее масло [Васілевіч 1998(2): 302 (№ 1339)].

В народном христианстве аромат масла-благовония, используемого в обряде крещения, считался запахом христианина, а дурной запах (например, дегтя) сопровождает иноверца: благоухание является знаком праведности, зловоние же связано с грехом и дьявольской силой, ср. польск. *Namaż go ty masłem, przecię on śmierdzi dziegciem* «Намажь его ты маслом, а он пахнет дегтем» ‘о крещеном еврее – чего в молодости “черепок” напьется, тем и припахивает’, *Choćbyś mazał i masłem Judaszowską głowę, przecię łże po staremu* «Хоть бы и маслом мазал Иудину голову, он лжет по-старому» [Linde 3: 39]; в белорусском Полесье верили, что евреи распространяют смрад, который исчезает или сменяется благоуханием после крещения. Аналогичные выражения существуют и в русском языке, но без привязки к национальности или конфессии, ср. рус. *Хоть лей на него масло, он все говорит: деготь!* [Даль II: 302], *Его хоть медом да маслом поливай, он все будет говорить: деготь* ‘брюзга’ [Даль I: 425].

В русской традиции запах масла и дегтя или навоза противопоставлял разные социальные группы: рус. *Мажь мужика маслом, а он все дегтем пахнет* [Даль I: 425], а также укр. *Смаруй хлопа лоєм, а він смердить гноєм* «Мажь мужика маслом, а он навозом пахнет» [Номис 1864: № 1270]. «Смрад» считался признаком человека, более низкого по социальному положению:

русские, называя крестьян, мужиков, податных употребляли слово *смерд*, родственное *смердеть* [Кабакова 1999].

В русской традиции деготь считался знаком общественного поругания, посрамления девушек, потерявших невинность до свадьбы» [Толстая 1999: 40–41], ср. *и рада б идти (замуж), да зад в дегтю* ‘т. е. опозорена’, *растишут тебе ворота дегтем* ‘поругание’ [Даль I: 425]. Напротив, масло, которое жених после брачной ночи лил в отверстие, сделанное в яичнице, означало, что невеста честная (см. выше).

Для интерпретации семантики и функций масла в языке и культуре славян существенны несколько признаков. Во-первых, сливочное масло связано с молоком, коровой (ср. польск. *Nie wszystko masło, co z krowy pochodzi* «Не все масло, что от коровы происходит» [НКРР 2: 401], рус. *Ему отрыгается маслом, гляючи на коровий след* [Даль II: 753]). Во-вторых, скромное масло не всегда употреблялось крестьянами и нередко оценивалось как гастрономическая роскошь. В-третьих, важной является цветовая символика масла, ср. рус. пск. *жёлтый как масло* ‘о чем-либо светло-желтого цвета’ [СПП: 104], рус. арх. *ма́сленник* ‘желтый цветок’ [СРНГ 17: 383], кашуб. *masłani* ‘имеющий цвет, подобный цвету масла, масляный, кремовый’ [Sychta III: 55]. По цвету масло составляет корреляцию меду и иногда – сыру (ср. рус. *родился сын как белый сыр* [Wysoczański 2005: 212], рус. вят. *ма́сляк* ‘о белокуром человеке’ [СРНГ 18: 15]). Цветовая символика определяет некоторые приемы продуцирования масла (с помощью желтых цветов), связь «масло – солнце», проявленную в метеорологии, а также использование масла в народной медицине для лечения «желтых» болезней (см. далее) и т. п.

В языке и культуре западных и восточных славян скромное масло получает общую положительную оценку как символ здоровья, достатка и плодородия (польск. *dobry jak masło* [Ondrusz 1960: 51]). Сквозным мотивом в значениях его дериватов становится признак насыщенности, избыточности²²⁴, воплощаемый то как материальный достаток, то как физическое «процветание», то как изобилие и плодородие. Брачно-эротические мотивы в символике масла связаны с процессом его приготовления (битье в маслобойке). В свадебном обряде масло выступает как маркер нового статуса молодоженов, залог фертильности и изобилия.

4.2. Соль²²⁵

В славянской традиции, как и во всей европейской культуре, соль была главной приправой к пище, при этом и одной из основных статей расходов, поскольку имела высокую стоимость.

²²⁴ Непосредственное выражение идеи избыточности видится в распространенном выражении рус. *масло масляное* / польск. *masło maślane* ‘определение неизвестного через неизвестное’ [SJP-Karł. 2: 894].

²²⁵ При написании раздела использованы материалы статьи: Пьянкова (Осипова) К. В., Седакова И. А. Соль // Славянские древности: этнолингвистический словарь в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Т. 5. – М. :

Притягательный для человека острый вкус соли, уникальные физико-химические (бактерицидные и консервирующие свойства, едкость, способность вбирать влагу и пр.), а также экономические аспекты бытования (дороговизна и дефицит) сделали соль важнейшим культурным символом. Культурной истории соли в славянских традициях посвящены многие современные исследования по этнологии и этнолингвистике, см. [Байбурин 2004; Бизеранова 2002; Валенцова 2002; Лаврентьева 1992; Толстой 1991; Минчева 2006; Łeńska-Bąk 2002 и др.].

На Руси соль была одним из немногих товаров, который крестьянам приходилось покупать (соляные бунты из-за поднятия налогов на соль являются фактом российской истории XVII в.). Если семья употребляла соленую пищу, то считалась обеспеченной, если недосоленную – то бедной и голодной, поэтому соль ассоциировалась с богатством, а ее отсутствие – с крайней нуждой: рус. новг. *как в солено корыто провалиться* ‘оказаться в достатке’, воронеж. *жить то невдосол, то в недоед* ‘жить в нужде, впроголодь’, карел. (рус.) *бессóлица* ‘голод’: *Бесхлебица, бессолица есть в дому рассорица* [СРГК 1: 71], словац. *nemá si za čo funt soli kúpit* «не на что фунт соли купить». Случайно дважды посоленное блюдо, а также соль, увиденная во сне, предвещали прибыль (полес., рус.). Хозяина, не жалевшего соли, называли *солозоб* (волог.) [СРНГ 39: 290] и считали гостеприимным и хлебосольным. В знак дружбы и расположения хозяева встречали гостя хлебом и солью (вост.-слав.), маслом и солью (болг.), солью, вином и хлебом (болг.), солью и горилкой (полес.). Количеством съеденной вместе соли измерялась человеческая привязанность: рус. *съесть пуд соли* с кем.-л., польск. *Zjesz beczkę soli, nim poznasz do woli* «Съешь бочку соли, узнаешь его досконально», серб. *Девет ћила сол излижеш, сас човека да се разбереш* «Девять килограммов соли излижешь, пока узнаешь человека». Соль символизировала догадливость и ум, ср. рус. *соль*, польск. *sól*, с.-х. *со* ‘остроумие, рассудок, что-то важное, суть’, рус. диал. *безсолый, малосолый*, польск. *niesłony* ‘недогадливый, неопытный’. Чтобы ребенок вырос умным, поляки сразу после рождения давали ему соль.

Без соли пища не обладает вкусовыми и питательными свойствами, а сама еда не в радость: рус. *несолоно хлебавши* ‘ничего не добившись, обманувшись в ожиданиях’, рус. *Соли не жалей, так есть веселей; Без хлеба несытно, а без соли несладко; Щи капустою пригожи, а солью укусны*, ср. и словац. загадку *Mňa nikto neje, bezo mňa nikto nechce jest* «Меня никто не ест, без меня никто не хочет есть». Пища с солью воспринимается как человеческая и чистая, а несолёная – как нечистая и демоническая. Поляки считали, что ведьмы готовят себе пищу без соли. Когда однажды некий человек на застолье у чаровницы посолил пищу, то все вокруг него, чаровница, стол и пр., исчезло в ту же секунду. При ритуальном кормлении домашних духов,

«Международные отношения», 2012. – С. 113–119. В данном разделе источники указаны преимущественно для севернорусских фактов, источники славянского материала можно уточнить по указанной публикации.

желая их умиловать, им выносят только несоленую пищу, если же пошлют угощение, духи мстят (польск., укр.).

Запреты и предписания. Употребление соли регулируется множеством рекомендаций. Солонка с солью ставилась на обеденный стол в первую очередь (иначе дьявол скачет по столу и гадит в еду, болгар.). Болгары верили, что если на столе стоят угощения, а соли нет, это плохой знак для дома и семьи. На Русском Севере накрытый для обеда или ужина стол без соли называли *кривым* (волог.: К-Г, Вель) [РК 5/1: 45; СГРС 6: 164]. За столом именно хозяин, отведав кушанья, досаливал их, смотря по тому, солоно или без соли (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 500].

Запрещалось макать хлеб в солонку (яроsl., волог., полес.), см., например, [РК 7/2: 496], поскольку Иуда, предавший Христа, съел кусок, обмакнув его в «солило». Не следовало топтать соль (болг.), ссыпать на землю соль, оставшуюся от обеда в поле (полес.), бросать соль в огонь (будет проклят и тот, кто ее бросил, и его дом, появятся бородавки, будут болеть глаза). Запрещалось одалживать соль после захода солнца, когда отелилась корова (польск. – в день св. Вальпургии (1.V)). По болгарским поверьям, болезнью глаз будет наказан всякий, кто крадет или дарит соль, не возвращает соль, взятую взаймы, а жителей дома, где закончится соль, ждут ссоры и болезни. Если под голову вместо подушки положить мешок с солью, человека парализует (макед.).

Ряд поверий, запретов и ритуалов определяется связью соли с потом и слезами, а следовательно, страданием. Гуцулки не брали соль в руку, когда ели пасху, чтобы при шитье не потели руки. Болгары и сербы в случае, если хозяйка забудет положить соль в тесто, говорили, что она будет страдать до тех пор, «ако ти се вrne иста сол» («пока ей не вернется та же соль»). Поляки считали, что соль предвещает слезы, а потому не вносили ее в новый дом и не давали уходящему. У восточных славян на праздновании родин отцу ребенка готовили кашу пополам из крупы и соли, добавляли перца и заставляли есть со словами: «Как тебе солоно брать, так жонке твоей было рожать» (смолен.).

Свойства и функции соли. Острым вкусом соли, а также семантикой рассыпания объясняется вера в то, что рассыпавшаяся соль предвещает ссору, разлад в супружеской жизни, несчастья (в.-слав., з.-слав.). Подобные поверья были широко распространены на Русском Севере [Ефименко 1877: 175; РК 5/2: 423]. Плохим знаком была просыпавшаяся на столе солонка, что могло считаться проделками нечистой силы: «Вдруг как сшускало на столе, солоница опрокинулось – и голос: “Тебе солоно будёт”» (Пав) [ЛКТЭ]. Чтобы не поссориться, просыпанной солью нужно посыпать голову, соль присыпать сахаром (арх., костром.), а подавая соль, следует смеяться (рус.) или в целях предупреждения настоящей ссоры попросить, чтобы кто-то выбранил просыпавшего соль или щелкнул его по лбу. Особенно боялись соли,

просыпанной в день свадьбы, что сулило разлад в семье (арх.: Онеж) [КСГРС]. Вероятно, по этой же причине соль запрещалось ставить на свадебный стол [Левкиевская, Плотникова 2001: 267].

Соль могла использоваться в разгонной функции: если незванный гость задерживался, болгары и македонцы клали ему в обувь соль. Как продолжение отгонных функций соли и оценки резкого вкуса пересоленной пищи формируется символика «неудачи», ср. укр. *наїстися солі* ‘получить отказ при сватовстве’, волог. *солоника поставитъ* ‘отказать жениху’, *солонік* ‘отказ при сватовстве’: «Не солоно хлебавши жених ушел, и говорят: солоник-от!»; *солонік получить* ‘получить отказ при сватовстве’ [КСГРС]. Предметный код севернорусской свадебной обрядности предполагал, что невеста выносила неудачливым сватам самый бедный и незатейливый пирог *солонік* или *соленничок* с солью вместо начинки (Пав) [ЛКТЭ].

Соль обладает к о н с е р в и р у ю щ и м и свойствами: *Пресное тухнет, а в соли да в квасу, хоть терпнет да крепнет; Пей горчее, ешь солонее: умрешь, не сгниешь* (рус.); *Ешь солонее, будет кожа едренее* (Ник. у.) [РК 5/3: 111]. Соление является одним из основных способов заготовки пищи впрок. В Сербии мясо солил старший мужчина в доме: чтобы заготовленное мясо не портилось, ночью перед солением он воздерживался от связи с женой, при этом он не должен был никому сообщать, что солит мясо. Если же мясо испортится, того, кто солил, обвиняют в несоблюдении полового табу.

Соление овощей, мяса зависело от фаз луны. Однако предписания на этот счет противоречивы: рекомендовалось солить и до новолуния, и в новолуние, и на ущербе месяца, и в полнолуние. Украинцы советовали солить на полном месяце, «щоб повненька удалась», тогда как русские не солили на полнолунии, предполагая, что огурцы и капуста быстро испортятся.

Иногда соление носило весьма условный или игровой характер: белорусы и русские бросали в подойник крупинку соли, чтобы молоко не портилось. На Вологодчине в Святки с целью ритуального очищения и обеспечения детей здоровьем крестьяне *солили снятков* – сажали детей нагими в большую корзину и посыпали снегом, а затем «для рассола» обливали холодной водой. Парни *солили* девушек на Масленицу, катая их по рассыпанной на полу костре, или в Чистый понедельник, закапывая в снег (волог.). Солили обычно девушек, не вступивших в брак в этом сезоне, чтобы они «не испортились», а также женщин, не имевших детей, чтобы они забеременели (волог.). О том, что девушек необходимо своевременно выдавать замуж, говорили: *девок не в соль солить* [СВГ 10: 78].

Соль наделялась о ч и с т и т е л ь н ы м и и о с в я щ а ю щ и м и свойствами: поляки сыпали соль на дно, когда копали или чистили колодец (в канун св. Яна, 24. VI), болгары, отправляясь в первый раз на источник, бросали в него соль, чтобы вода не пахла. Для вызывания дождя, а также от уроков в колодец сыпали соль, на которой готовили кутью (полес.).

Очистительное свойство соли позволяло преодолеть некоторые запреты: крестьяне Орловской и Курской губерний считали, что если тесто посолить, то не будет грехом печь хлеб в праздник.

Особую магическую приобретала соль, освященная на Богоявление (чеш.), в день св. Агаты (2. II) (польск.), в четверг на Страстной неделе, на Пасху («вона для всёго», полес.), Тодоров день, Юрьев день (болг.), а также сохраненная с Рождественского сочельника, Рождества или Нового года. Освященную соль ели, зашивали в одежду, носили с собой, бросали в воду для питья. Оберегаемый предмет посыпали солью или обмывали водой с солью. По поверьям жителей Попова Поля (Герцеговина), чтобы получить семя папоротника, человек должен окружить растение бороздой и посыпать ее освященной солью. Сербь на Рождество мазали середину обрядового хлеба «чесница» медом, а сверху насыпали ложку соли. Затем вырезали эту сердцевину и хранили ее для лечения людей и скотины.

У восточных славян особенно ценилась *четверговая* (волог., арх.) или *четверезная соль* (костром.). На Русском Севере домохозяйки в Великий четверг во время топки печей пережигают соль, которую потом дают скоту во время болезней; кладут ее в поило или в корм; с ней на Пасху разговляются яйцами, а также едят во время болезней [Ефименко 1877: 192; КСГРС; ЛКТЭ; РК 5/1: 424; СВГ 12: 38;]. В Великий четверг на соль и мясо наговаривали: «Солю я мясо на всю зиму от ногтя, от ящера, от всяких скорбей. От ин до веку. Аминь» [ВФ: 27].

Соль используется как о б е р е г от нечистой силы, ведьм, порчи, сглаза, болезней и несчастий. Для защиты от сглаза следовало носить с собой щепотку соли, особенно беременным женщинам, роженицам, младенцам, а также путникам, охотникам (вост.-слав.). Эти рекомендации строго соблюдались в Архангельской области: отправляясь в дальнюю дорогу, путники сыпали немного соли на голову или за ухо [ЭКТЭ]. Урочливому человеку бросали вслед соли со словами «Соль тебе в очи»: волог. *злону, лихому соли в глаз* (Ник) [СВГ 10: 78], арх. *Черному-черномардному соли в глаза / Встречному-поперечному дресвяный камень в зубы* [ЭКТЭ], белор. *соль табе ў вочы*, польск. *solі w oczu*. Онежане ставили соль на порог дома, чтобы не заходил тот, кто может сглазить (арх.) [КСГРС].

Русские, взяв соль большим и безымянным пальцами, делали на лбу крест, обводили щепотью вокруг лица и произносили: «Хлеб да соль никто не сглазит, не изурочит. Так и мне, рабе божьей Марии, никто не сглазит, не изурочит. Аминь». После родов повитуха в бане терла солью лоб роженицы со словами: «Как эта соль не боится ни жару, ни вару, ни опризорищей, ни оговорищей, так бы раба Божия (имя) не боялась...». Затем бросала соль назад наотмашь (Вологод. у.) [РК 5/1: 531]. В течение первого года жизни для защиты от дурного глаза несколько крупинок соли клали на голову ребенка (Тот; Шенк) [Ефименко 1877: 192; КСГРС; РК 5/3: 506]. Если кто-нибудь похвалит ребенка, чтобы избежать уроков, белорусы ему говорили: «Соль табе

ў вочы, галаўня ў зубы». По дороге в церковь для совершения обряда крещения младенца крестная мать бросали назад соль и «печину» от сглаза и нечистой силы (укр., белор.).

Особенно богато представлена соль в области демонологии и в магической практике южных славян. Болгары считали, что для защиты от вампира достаточно положить на ночь под голову железо, которым дробят соль, или просто произнести *дайте ми солното железо* «дайте мне соленое железо», *сол кълям* «соль колю». Соль обязательно помещается возле кровати роженицы, кусочек соли зашивают в пеленку младенцу. Роженица, чтобы отогнать демонов (нави), которые могут убить ребенка, должна сказать: «Моята майкя сол тръля» («Моя мать соль трет (растирает)»). Ведьмы не могут навредить и тому, кто употребляет освященную соль (познаньск.). Соль и соленая пища способны уничтожить демонов. В Македонии полагали, что змей может умереть от соленой воды.

Соль, насыпанная вокруг оберегаемого предмета, является непреодолимой границей для нечистой силы, ведьм и всякого негативного воздействия. Чтобы уберечься от колдуний, болгары в ночь на св. Анну сыпали соль вокруг дома. Соль посыпают вокруг могилы вампира. Соль сыпали вокруг деревни, чтобы наводнение отступило (польск.), на землю вокруг стада, чтобы коровы не расходились (уральск.) и др.

Соль и солонка использовались в обрядах изгнания насекомых, гадов и диких животных. В Болгарии в Мышьи праздники (27.X), когда совершался обряд изгнания мышей («мышьяная свадьба»), мышей-«молодоженов» первоначально сажали в солонку. В волчьи дни болгары переворачивали солонку и не сыпали в нее соль, чтобы замкнуть пасть волкам, а после дня св. Мины (11.XI) не толкли соль, чтобы у волков были закрыты пасти. Соль брали с собой в лес, чтобы не встретить змею (полес.). Насыпанная около дома на Пасху соль защищала его не только от насекомых (полес.), но и от прочих опасностей (польск., болг.): в Польше в Страстную неделю хозяин обходил все строения и бросал в каждый угол немного освященной соли. Распространенной среди славян была традиция вносить соль в новый дом (обычно вместе с хлебом), рассыпать соль по хлеву.

На комплексе представлений об очистительных (гигиенических), освящающих, апотропеических и консервирующих свойствах соли основан ритуал солениа младенца, известный в Болгарии, Македонии и восточной Сербии. В день рождения младенца (или на третий, 9-й день после рождения) мелко мелят соль (предварительно помещают ее в обувь отца), посыпают ею и натирают ребенка «как рыбу», особенно тщательно в паху, под мышками, между пальцами, затем пеленают и оставляют на несколько часов (иногда на целые сутки). Соль, оставшуюся от натирания ребенка, собирают и дают бесплодным животным, используют в любовной магии. Младенца солят для того, чтобы не пах как иноверец и инородец (турок, цыган, еврей), чтобы у него окрепли суставы, чтобы была прочной и чистой кожа, чтобы его любили,

как соль. Соление связывается с приобщением ребенка к православной вере, «погружение» в соль гарантирует то, что ребенок останется православным.

Все славяне добавляют соль в воду при купании младенца – против запахов, уроков, для «укрепления» и очищения кожи младенца. Русские Заонежья, полагая, что соль спасает «от призоров» и «чтоб кожа была крепкой», обмывали младенца водой с добавлением «паров» из зерен жита, крупинки соли и денег или соленой водой «с беломорским камнем» [Логинов 1993б: 52]. Кроме того, солью натирают слабые кости и суставы младенца, чтобы скорее «затвердевали».

Семейные и сельскохозяйственные обряды. В свадебной обрядности соль символизировала любовь. В Сербии, войдя в новый дом, невеста сыпала немного соли в кастрюлю, чтобы хорошо жить с мужем (серб.). У русских Карелии невеста солит квашню для того, чтобы ее любили в доме мужа [Байбурин 2004: 9]. После венчания в доме у жениха молодым посыпали колени солью, которую они слизывали друг у друга «для любви» (болг.). С этой же целью лизали соль молодожены в Томской области. В Костромской губернии дружка отрезал горбушку от хлеба невесты, круто ее солил и связывал с горбушкой жениха [Лаврентьева 1992: 50]. На Русском Севере молодым говорили, что *каша бессолая* и они, целуясь, *солили кашу* [КСГРС]. Каждое поданное на стол блюдо молодая пробовала «на соль» и при необходимости досаливала, лишь после этого угощала гостей (Кадн. у.) [РК 5/2: 563]. Гости требовали «Соли!», чтобы невеста посолила принесенную ей кашу, т. е. поцеловала жениха (Пин) [СРНГ 39: 265]. Соль на свадьбе также служила оберегом от сглаза и одновременно средством наведения порчи на молодых.

В погребальной и поминальной обрядности соль, завернутую в тряпочку или бумагу, клали на грудь или в руку покойника (болг., полес.), а затем добавляли в хлеб, чтобы удача осталась в доме (болг.). Чтобы после смерти хозяина из дома не ушли благополучие и достаток, покойнику сыпали в ладони соль, которую после похорон скармливали скотине (болг.). Кое-где в Болгарии в поминальные дни раздают соседям муку и соль, «чтобы грехи умерших рассыпались так же, как сыплются мука и соль». Чтобы покойник не стал ходячим, соль сыплют покойнику в глаза, кладут на грудь (полес.), просыпают через ладони покойника (болг.). Русские для покойного за поминальным столом обязательно ставили стопочку водки с кусочком хлеба и солью, которые стояли до сорокового дня.

Широко использовались магические свойства соли в домашнем хозяйстве: если плохо сбивалось масло, хозяйки сыпали в него соль, а если не удавался хлеб, вымытую дежу натирали солью или луком и солью (полес.). Польские гончары, перед тем как ставить горшки в печь, сыпали соль в первый горшок или «высыпали» крест из соли в печи. Если не ладилось рукоделие, соль сыпали на основу (кросна), обносили вокруг станка и кидали в печь; спряденную нить наматывали на тряпочку, внутри которой были соль и «печина». Если кто-либо чужой

похвалит работу, следовало ответить «Соль тебе и вода» (полес.). Чтобы пришедшая в дом женщина не сглазила ткающееся полотно, при ее уходе хозяйка произносила: *Нога за ногою, твое лихо за тобою* и бросала ей вслед щепотку соли [Левкиевская 2002: 80].

Особенно распространено применение соли в скотоводческой магии. С защитной целью освященной солью «закармливали» скотину после праздничной трапезы в день св. Анны (9.XII), Сочельник, Рождество, св. Власа (11.II, болг.), Тодоров день (особенно коней), Великий четверг, Пасху. В Юрьев день сербы соль, завязанную в полотенце, пропускали через мельничный желоб или оставляли на ночь под бузиной, чтобы затем трижды покормить ею скотину. При ритуальном замере молока у овец пастух бросает соль по кругу и стреляет из ружья, чтобы овцы не разбредались в горах (Карпат.). В качестве постоянного оберега соль привязывают к рогу коровы или зашивают в конскую упряжь (полес.). На Русском Севере, чтобы корову не сглазили, голову и спину ей посыпают солью (арх., волог.); при продаже молока добавляют в него две-три крупинки соли «от сглаза» [ЭКТЭ].

Соль оберегала животных от колдовства, порчи и диких зверей. Чтобы ведьмы не ходили в хлев, белорусы и поляки обсыпали солью порог или стойло. В Юрьев день, Благовещенье и Пасху полешуки обсыпали сарай освященным маком и солью, веря, что ведьма не сможет проникнуть в хлев, пока не сосчитает всего мака и соли. На Ивана Купалу дорогу пересыпают освященными маком и солью, чтобы ведьмы не отнимали молока (полес.). При жертвоприношении болгары давали барашку отруби, траву и соль. Дав ягненку корм, хозяин приманивал его солью и три раза обводил вокруг огня. В пустую посудину после приготовления угощения из барашка клали немного соли, которую затем отдавали скотине, чтобы была здорова.

При первом выгоне скота хозяйка заставляла корову перейти через соль и железо (польск.), сыпала соль под порог, на дорогу, на столб ворот, через которые проходят коровы, обсыпала корову солью со словами *Как ни медведь, ни волк соль ни съест, так ни медведь, ни волк мою коровушку не съест, не заденет* (рус.) [Левкиевская 2002: 260]; *Доброму человеку хлеба в мешок, злomu – соли горшок* [ВФ: 27].

Чтобы снять со скотины сглаз, ее посыпали солью. Полешуки сыпали соль на дверной косяк, читая «Отче наш». Чехи в случае болезни скотины давали ей смесь сушеной полыни, отрубей и соли, а также соль, освященную на Богоявление. Болгары и сербы кормили изуроченных животных солью, освященной на Пасху или оставшейся с Рождественского сочельника. Если скотина плохо ела, крестьяне Вологодской губернии вкладывали ей соль в правое ухо, левую ноздрю, потом правую ноздрю левое ухо – и так три раза (волог.) [ЭКТЭ].

Соль наделялась приманивающими, притягивающими свойствами. Чтобы приучить купленную скотину к своему дому, вологжане наговаривают на соль и скармливают ее скотине

(Ник. у.) [РК 5/3: 372]; первый раз выпуская в стадо, посыпали коровьи следы солью (арх.) [ЭЖ ТЭ]. Коров призывали словами *соли-соли*, поскольку «коровы соль очень любят» [КСГРС]

По поверьям, соль придавала скотине плодovitость и молочность. Сербы полагали, что коровам следует давать как можно больше соли, чтобы она хорошо телилась; белорусы, решив оставить купленного теленка на развод, обливали его подсоленной водой. Банатские болгары в Бабиндень (21.XII) кололи поросят и на кусок сала сыпали немного соли, говоря: *Колкуту скруфичета, толкус прасчета дугудина* «Сколько комочков, столько в будущем году поросят».

Чтобы молоко у коровы оставалось обильным, жирным и не портилось, соль бросают в подойник (белор.), сыплют (иногда крест-накрест) в молоко, которое выносится из дома (общеслав.), добавляют вместе с травами в огонь, на котором варится молоко. Если корова давала мало молока или молоко быстро портилось, коровье вымя обмывали соленой водой или натирали солью, а корову обсыпали освященной солью (з.-слав., полес.).

Чтобы корова легче телилась, в поило сыпали освященную соль (полес., польск.). Отелившуюся корову поили соленой водой, кормили или обносили солью (польск., полес., белор.). Когда идут в первый раз после отела доить корову, ей дают хлеб, а теленка обсыпают солью (полес.).

Соль обеспечивала плодородие полей и защиту посевов. В Полесье освященную соль подмешивали в семена при севе, рассыпали по полю. В день сева льна или конопли, посадки картошки на поле кладут «средопостный» крестик, святую воду и соль, свечку и читают молитву (полес.). При посеве льна в Юрьев день болгары разбрызгивали соленую воду по полям, заросшим сорняками. В Полесье в этот день соль закапывали в жите вместе с пасхальными яйцами и костями пасхального поросенка. В день св. Трифона (1.II) болгары подрезали виноград и несли в поле соль (вместе с вином, лепешкой и вареньем), веря, что винограду нужны соль и вода, чтобы он дал плоды, вино и ракию.

Освященную и обычную соль использовали как оберег от стихий. Болгары и сербы верили, что соль способна отгонять градовые тучи: особой силой, по мнению болгар, обладала соль, освященная в Тодоровден. Сербские крестьяне ставили соль на трапезный столик, который выносили из дома при приближении градоносных туч. В качестве оберега от грозы держали в доме соль, освященную на Пасху (полес.). Если в доме загоралась сажа, чтобы предотвратить пожар, ставили кружку воды с солью (полес.). Поляки-поморы во время пожара сыпали в огонь щепотку освященной соли, особо действенной считалась соль, принесенная со стороны, откуда дует ветер, а также соль, освящаемая в день св. Агаты (5.II) на протяжении семи лет. Эту же соль бросали вместе с хлебом в воду в случае наводнения.

Благодаря способности притягивать влагу, соль широко использовалась в метеорологических практиках. Сербы Баната во время засухи опускали в три колодца

немного соли, болгары молились над солью в ходе обряда *пеперуда*: собравшиеся у реки женщины делали из соли крестообразный знак на земле, священник читал молитву над столом, где стояла соль. Жители Полесья, чтобы пошел дождь, мочили пасхальную скатерть в воде и обсыпали ее солью, бросали соль в колодец и на перекресток.

Соль служила средством для вредоносной магии и наведения порчи, ср. *насолить кому-нибудь*. Соль засыпают под порог, чтобы «испортить» жениха на свадьбе, недовольные строители зарывают соль под угол дома, помещают комочки соли под матицей, добавляют соль в глину, которой обмазывают печь, – и тогда в доме «пугает». Колдуньи рассыпают или закапывают соль на дороге, по которой скотина возвращается с пастбища, чтобы отнять молоко у чужих и отдать своим (укр., словац., болг.). Болгары верят, что это колдовство можно снять, насыпав скотине соль и отрубей больше, чем обычно.

Соль использовалась в любовной магии. Чтобы приворожить парня, следовало тайком посолить его пищу наговоренной солью (о.-слав.). В Сербии женщина, надев рубашку мужа, завязывала в нее немного соли. Переночевав в рубашке и скормив соль мужу, она верила, что будет над ним хозяйничать. В Вятской губернии девушка, положив серебряные монетки и соль в тазик, наливала воду и умывалась со словами: *Как без воды, без хлеба, без соли не могут жить, так бы и без меня не могли жить* [ВФ: 39]. С солью связаны предсвадебные гадания парней и девушек. На Русском Севере гадальщицы перед сном *едят пересол* [Бурцев 1902/3: 5], т. е. вызывающую жажду круто посоленную пищу, рассчитывая на то, что во сне придет суженый и подаст пить. В Архангельской области соленую лепешку кладут под подушку: «в каком колодце привидится вода черпать – там и жених» [ЭКТЭ]. Восточные славяне верили, что если блюдо получилось пересоленным, значит, повариха влюбилась.

Соль широко применялась в лечебной практике. Соль вместе с чесноком накладывают на больной зуб (рус., полес.), кладут на обожженные и ошпаренные места, ею полощут больное горло, десны и др. В Полесье при падучей завязывают в узелок соли и «печину», которые бросают за границу села; от «колтуна» парятся в соленой воде, прогреваются белым песком с солью; солью лечат заболевания желудка: пьют святую воду с освященной на Пасху солью, сыплют соль вокруг пупа. Струнья на голове ребенка смазывают перетопленным салом, которое перед этим выдерживают в соли. Соль, освященная в день св. Агаты, помогала от женских грудных болезней (польск. помор.). Болгары солью, украденной из трех торговых лавок, снимают жар.

Солью выводят бородавки (о.-слав.). Бородавку следует до крови натереть украденной у соседей солью, а затем бросить соль, пропитавшуюся кровью, в еду соседям. Иногда соль, которой натерли бородавки, бросали в огонь и убегали, чтобы не слышать, как соль трещит, а

также клали соль в муку, которую отдавали нищим, трижды проговорив: *Как тает эта соль, так пусть растает бородавка* (болг.).

На соль «наговаривают» для лечения людей и скотины. Заговоренной солью лечили зубы, скотину «от притки» (рус. самар.). Солью заговаривали от воспаления желез у детей во время простуды: вечером во дворе под звездным небом в миску с водой бросали четыре комочка соли, вынув соль из воды, натирали ею железы, а затем бросали на четыре стороны света со словами: *Как са топи таа сол, така и жлогите да са стопат* «Как растворяется эта соль, так пусть растворятся железы» (болг.).

С о л ь в г а д а н и я х . По соли все славяне предсказывали погоду – отсыревшая соль предвещала дождь. В день св. Игната (20. XII), канун Рождества или в день св. Трифона (1. II) брали 12 «чешуек» лука, которые символизировали 12 месяцев и на каждую сыпали соль. На другой день смотрели: на каком из «лепестков» много воды – тот месяц будет сырой (о.-слав). Поляки насыпали соль на хлеб: мокрый год предвещала соль, которая к утру растворялась и впитывалась в хлеб.

С помощью соли гадали о здоровье, жизни и смерти, браке. В Польше в Рождественский сочельник хозяйка, перед тем как пойти спать, наполняет ореховые скорлупки солью, – одну для каждого члена семьи. Если назавтра соль растает – это знак смерти того, чья скорлупка. За рождественским ужином у поляков в день св. Сильвестра перед каждым из членов семьи кладут щепотку соли, перед кем она быстрее растает, тот заболеет или умрет в следующем году (ю.-слав). Во время Сочельника складывают под тарелки разные предметы, в том числе комочек соли. Кому достанется соль, того ждут огорчения (польск., рус.). В Костромской области парни и девушки нагребают из снега четыре кучи и в одну из них кладут солонку, потом по очереди пинают ногой эти кучки, и кто выбьет солонку – выйдет замуж или женится. У южных славян известно гадание о поле будущего ребенка. Беременной незаметно посыпали голову соли, если она дотронется до носа, головы будет мальчик, до рта – девочка.

В восточнославянских и г р а х встречаются мотивы продажи и покупки соли (рус. игра *без соли соль*), дробления (укр. *дриб соли, дриб* – игра в которой дети кружились, взявшись за руки), взвешивания соли (рус. *соль весить* «игра с отвесом поцелуев», волог. *соль вешать* ‘игра, два участника которой сцепляются руками и поочередно поднимают друг друга’ [КСГРС]), соления пищи (белорусы, натирая до красна уши детям, спрашивают их: *Ці досыць рыжкі саліць*, – если мало, *солят* дальше). Мотив «поцелуя» встречается в масленичной забаве *солить рыжики на пост*: молодежь не пускала жениха с невестой скатиться с горы, пока невеста не поцелует жениха 25 раз подряд.

Для игр с солью характерен мотив наказания или удара. В игре *коршун* коршун грозитя купить соль, чтобы засолить глаза цыплятам. На Смоленщине в игре *бабка-соль* водящий с

закрытыми глазами должен угадать, кто из игроков его ударил. Если не узнает, ему говорят «Старая баба на соль узяла!» (белор.). На Русском Севере *солью* называли лунку, около которой ставили рюху, которую сбивали участники или куда закатывали шар [Бурцев 1902/3: 83, 94]

Мотивы продажи - покупки соли встречаются в народной астрономии (полесское обозначение Млечного пути: *дорога така на нэби – чумак в Крым по суль ездил*), в ритуальных обходах и ряжении и др. В Белозерье ряженные на святки ходили *продавать соль*, предлагая купить наколотый лед [ДКСБ: 190]. В ритуале вождения «Козы» поют песни о том, что она рога проела на соли, т. к. соль дорогая (полес.). Запреты на купание в реке могли объясняться тем, что черт или водяной уезжал за солью, но вернулся к Ильину дню и теперь может поймать и «осолить» купальщиц (Белоз) [ДКСБ: 157]. Об устойчивости связи «черт – соль» говорят нарицательные наименования, ср. арх. *чертова соль* ‘семя неуродившегося льна’ [КСГРС].

На многозначности соли строятся устойчивые выражения, фразеологизмы и пословицы: рус. *сыпать соль на рану*, чеш. *nemít ani chleba, ani soli* «не иметь ни хлеба, ни соли» ‘быть бедным духом, не иметь ни разума, ни денег’; словац. *je ti ako sol v očiach* «быть как соль в глазах» ‘надоедать’; болг. *обича като сол* «любить как соль», болг. *стана на сол* «превратиться в прах», макед. *му трие сол на главата* «растирать соль ему на голову» ‘упрекать’. Едкость соли и острота вкуса стали основой языковых метафор: волог. *солонік* ‘вредный человек’ (Гряз) [КСГРС], арх. *солить* ‘дуть в лицо (о ветре со снегом)’ (Прим) [КСГРС].

Многочисленны славянские загадки, в которых описываются происхождение соли и некоторые ее свойства: польск. *Bez była, bez kwetu służy celému swetu* «Без зелени, без цветов, служит всему свету», *Z wody pochodzi, przez ogień się rodzi, z matką się robaczy i umiera* «Из воды происходит, огнем рождается, матерью растворяется и умирает», белор. *За морам рубяць, а на наш стол шчепкі ляцяць*, рус. арх. *Что из воды родится, а воды боится?* [Ефименко 1878: 242], арх. *Что в избе за белая Марья?* [РК 5/3: 492] и др.

Соль у славян – обязательная приправа к пище, ценный продукт в домашнем хозяйстве, символ достатка и благополучия. Специфика происхождения соли и способность предохранять пищу от порчи при консервации, характерные пищевые и непищевые свойства – резкий вкус, внешний вид (белый цвет, множественность, сыпучесть кристаллов), растворимость в воде, потрескивание в огне способствуют развитию символических значений и порождают многочисленные поверья. Соль, особенно освященная в праздники, служила мощным защитным, очистительным, продуцирующим и в то же время вредоносным средством, широко используемым в повседневной и обрядовой жизни. На народные представления о соли и ее сакральном характере оказали влияние библейские тексты. Соль ассоциируется с умом, любовью, нормой и пр.

На Русском Севере соль была важной частью застольных повседневных и праздничных практик: соль обязательно стояла на столе в солонке и была знаком хлебосольства хозяина, однако рассыпавшаяся соль могла быть предвестником ссоры, а пирогами с солью выгоняли засидевшихся гостей. К распространенным ритуальным практикам относилось приготовление четверговой соли, которая служила защитой от болезней и оберегом от сглаза (в том числе для путников, охотников, рожениц и детей), а также «соление» девушек или детей, символически осмысляющее консервирующие свойства соли. Соль, вызывающая жажду, использовалась в любовной магии и гаданиях на жениха, символизировала любовь в свадебных обрядах.

4.3. Хлеб-соль²²⁶

Хлеб-соль – важнейшая составляющая традиционной пищи славян. Примеры соединения хлеба и соли в один предметный и вербальный комплекс находим в южных, западных и восточных традициях, ср. серб. *Леб и со је најглавнија храна*, польск. *Kto ma sól z chlebem, nie umrze głodem*, кашуб. *Sole i χleba, vícé hé třeба*. У южных славян эта пара могла означать также скромную и бедную пищу: болг. *ям хляб и сол* ‘жить в бедности’, тогда как у восточных славян символами бедности были хлеб и вода (рус. *сидеть на хлебе и воде, перебиваться с хлеба на воду*; рус. яросл. *Хлеб да вода – моя (наша) еда* [СРНГ 50: 169]), хлеб и квас (рус. перм. *из-за хлеба на квас* [СРНГ 50: 169])

Как предметный комплекс хлеб и соль фигурирует во всех славянских традициях, представляя собой круглый каравай с солонкой на нем (при ритуальных встречах, в свадебном обряде) или кусок хлеба (и даже крошки), посыпанный солью или вымоченный в соленой воде (преимущественно при использовании в качестве оберега в родинных и скотоводческих обрядах, а также при гаданиях). В ритуалах встречи хлеб должен быть свежее испеченным, но в превентивных и продуцирующих целях могли использовать также посыпанные солью сухие кусочки хлеба, оставленные с рождественского или новогоднего сочельника, со среды или четверга Страстной недели, с Пасхи, дня Ивана Купалы (у восточных славян), дня св. Агаты (у западных славян) и др. Освященные, они хранились в красном углу, под иконами, ср. перм. «Хлеб и соль на столе живут, накануне Великого четверга их кладут на полочку «для икон». А утром четверожную соль и хлебушко скотинке давать и самому есть надо» [ЮК: 174]. Для поддержания домашнего благополучия каравай хлеба и солонка всегда стояли на крестьянском столе: рус. *Без хлеба-соли обедать не садятся*, чеш. *Chléb a sůl zdobí stůl*. В разных славянских зонах, накрывая на стол, сначала ставили хлеб и соль, потом остальную пищу, отсюда название арх. *хлебосолка* ‘скатерть’ [СРНГ 50: 199]. В Калужской губернии по окончании

²²⁶ При подготовке этого раздела использованы материалы статьи: Березович Е. Л., Пьянкова (Осипова) К. В. Из словаря «Славянские древности»: Хлеб-соль // Славяноведение. – 2009. – № 6. – С. 52–56.

праздничной трапезы на прикрытый чистой скатертью стол клали хлеб и соль, ставили свечу и молились.

Как вербальный комплекс *хлеб-соль* функционирует только в восточнославянских языках и фольклоре: рус., белор. *хлеб-соль*, укр. *хліб-сіть*. Эта пара обозначает всякую пищу вообще (*Когда песни не петь – Хлеба-соли не есть...* – рус. курск. лирическая песня [Соболевский ВВП: № 599]), пропитание, содержание (*За хлеб, за соль – вам, родители! / Али я вам надоела, наскучила, / Хлебом-солью вам обкушала...* – костром. причитание невесты [РК 1: 20]), угощение (*Вы, добрые люди, жалуйте на свадьбу, / Хлеба-соли ести, пива-меду пити!* – рус. саратов. ритуальное приглашение на свадьбу [Песни, сказки, частушки... 1969: 10], арх. *Хлеб-соль взаимно дело* [Ефименко 1878: 250], волог. *встать из-за хлеба и соли* ‘выйти из-за праздничного стола’ [РК 5/1: 365]), дар (*Сею, сею, посеваю, / С Новым годом поздравляю! <...> Хозяину хлеба с солью, / Ну а нам пирожки (пяточки)* – новосибир. овсенева песня [РКОФ: № 76]). В заговорах и заклинаниях «хлебом-солью» называется всякая жертвуемая пища: рус. ср.-урал. *Водяная, водяная, я тебя дарю хлебом-солью, а ты меня здоровьем* [Петкевич 2006: 16], белор. *Крыксы, крыксы, дарую я вас хлебом-соллю, белай рубашачкай, красным паясочкам – даруйця майго дзіцяці добрым здароўем і сном!* [Замовы 1992: № 1138]. Со значением ‘содержание, пропитание’ связана и семантика архангельского фразеологизма *ехать с хлебом с солью* ‘ехать надолго’ (В-Т) [СГРС 3: 333].

На основе этих предметных смыслов сформировалась символика хлеба-соли. Хлеб и соль – символ гостеприимства, ср. болг. *Хляб и сол готова гостба*. Их следовало предложить даже недругу: польск. *Złemi wrogowi chleba i soli*. Встречая гостя, хозяева выносили хлеб с солонкой на полотенце, скатерти и др.: рус. *встречать [с] хлебом-солью, подносить хлеб-соль*, укр. *виходити з хлібом-сіллю*, болг. *с хляб и сол*, польск. *przyjąć chlebem i solą*, чеш. *uvítat chlebem a solí*, словац. *vítat chlebom a solou*. Хлеб-соль сопровождали всякое гощение: *Без соли, без хлеба – худая беседа* (Вель. у.) [РК 5/1: 44].

У восточных славян *Хлеб-соль!* – формула приветствия, обращенная к обедающим. Хозяева приглашали разделить с ними трапезу словами: рус. «Добро пожаловать хлеб-соль кушать», укр. «Просимо хліба-солі одвідати». На Русском Севере в ответ на приветствие *Хлеб-соль!* хозяева могли ответить как согласием – *Хлеба исть!*, так и отказом – волог. *Подальше стой!* (К-Г), волог. *Хлеб да соль – мы своё едим, а ты стой!*; *Едим да свой; А ты подальше стой!*; *А ты у попа постой!* (Тот) [КСГРС].

У русских и сербов во время трапезы с гостями хозяин первым обмакивал хлеб в соль и начинал есть, подавая тем самым знак остальным. Выходя из-за стола, гости *величали хлеб-соль* (рус. яросл.), *дякували за хліб-сіть* (укр.) с помощью формул вроде «Дзякуем за хлеб-соль, жадаем здароўя» (белор.). На Вологодчине формула *хлеб да соль*, произнесенная хозяйкой, служила

сигналом и к завершению трапезы (Тот) [КСГРС]. Гостеприимные хозяева называются *хлебосольными*, а радушие, гостеприимность – *хлебосольством*, отсюда и *хлебосól* – ‘знакомец, приятель’ (арх.: Кемск. у.) [КСРНГ]. Резко осуждался отказ от хлеба-соли (укр. *цуратися хліба-солі*, чеш. *Kdo u nás chleba a soli nepřijme, ten není hoden, abychem tu židli podali* «Кто у нас хлеба и соли не примет, тот не достоин того, чтобы ему стул подали») или неблагодарность по отношению к хлебосольным хозяевам (рус. *забывать хлеб-соль*, укр. *забувати хліб-сіть*), которые могли проклясть гостей «именем» хлеба и соли: болг. *Лебот и солта ми ял, да му фатат очите*, серб. *Убио га мој со и леб*. Пинежане считали, что, отказываясь от преподнесенного хлеба-соли, отвергаешь от себя счастье (Пин) [Ефименко 1877: 184].

Хлеб-соль – символ с о г л а с и я (болг. *като сол и хляб*, серб. *слажу се као хљоб и со*, польск. «*Chleb z solą znak i hasło zgody*»), д р у ж е с к и х о т н о ш е н и й (рус. *делить (водить) хлеб-соль с кем-л.*, укр. *бувати у хлібосолі* ‘водить компанию’, арх. *по хлебу да по соли* ‘о друзьях, близких людях’), д о б р ы х н а м е р е н и й (словац. *Chlieb so solou, s dobrou vôlou*), в з а и м о в ы р у ч к и (белор. *хлеб-соль* ‘забота, внимание’, польск. «*Rzuć chleb i sól poza siebie, a zawsze przed tobą będzie*» = рус. «Кинь хлеб-соль назад, очутится впереди»). С а к р а л ь н о с т ь хлеба-соли мотивирует запрет браниться и обманывать, если эта пара лежала на столе: «*Не слушай, хлеб-соль*, – говорится за столом при речи непристойной» [Даль 4: 553]. На Русском Севере, чтобы подтвердить правдивость сказанного, приговаривали *хлеб-соль честная*. Отсюда и представление об о ч и с т и т е л ь н ы х свойствах этого комплекса: в Полесье хлеб-соль клали в дежу для ее очищения; на Украине давали роженице, когда впервые вводили в церковь после родов, и др.

Хлебу и соли приписывались также п р о г н о с т и ч е с к и е свойства, находящие отражение в гаданиях. В святки перед сном девушки клали у изголовья хлеб и соль и загадывали, чтобы суженый пришел отведать это угощение. На Житомирщине известен такой способ определения судьбы близких: на углы стола клали соль, хлеб, печную глину и уголь: если привязанный на нитку хлеб отклонялся в сторону хлеба и соли, то родственник жив, если к глине и углю – нет [ПА].

Присущая хлебу-соли символика определила его широкое использование **в семейных обрядах**.

С в а д е б н ы й о б р я д. Хлеб-соль фигурирует практически на всех предсвадебных этапах и во время свадьбы у восточных славян. Русские клали хлеб-соль на стол, за который садились сваты перед отъездом к невесте. У восточных славян и поляков сваты приезжали в дом невесты с хлебом-солью; если это угощение принималось, а взамен предлагалось свое, то начинались переговоры о приданом: «От жениха к невесте посылаются также калачи и солонка с солью. Таковую же хлеб-соль с солонкою посылают взаимно от невесты к жениху» (Костром. губ.)

[Снегирев 1839: 147]. Хлебом и солью (или иконой) ближайшая родственница (или сват) трижды обводила вокруг рук родителей, скрепляя решение об обручении, после этого сват разламывал пирог, приговаривая: *Дело-то сделано, хлебом-солью укреплено* (яросл.) [Шейн 1900: 647]. На смотринах после того как мать невесты ставила на стол хлеб с солью, жених трижды целовал невесту (волог.) [РК 5/3: 502]. С хлебом и солью и иконой встречает невесту у себя в доме каждая из родственниц, которых посещает невеста, чтобы пригласить на венчание (олон.).

Хлеб-соль символизировали родительскую заботу и сытную жизнь невесты в отеческом доме: *Спасибо, батюшко и мамушка, за хлеб за соль* (Ник. у.) [РК 5/3: 417]; *Тебе спасибо же, батюшко / И родимая матушка, / Уж вам на хлебе – на солее / И на вашей добродетели...* (Гряз. у.) [РК 5/2: 353]; *От хлеба, от соли отказывают, / Путь дороженьку показывают...* (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 454]; *Отказал сударь батюшко / От хлеба мне да от соли...* (Кадн. у.) [РК 5/2: 476]. В Архангельской области хлеб и соль составляли обязательную часть *банника* – узла, в который обычно во время девичника зашивались подарки для молодых: хлеб, соль и также мясо (Онеж, Прим, Холм) [АОС 1: 107–108; СГРС 1: 40].

На Русском Севере родители благословляли невесту и жениха иконой и хлебом-солью, делая ими крестообразное движение: обычно хлеб-соль держала мать, а икону – отец (волог.: Ник. у.) [РК 5/3: 395; Ефименко 1877: 78]. Белорусы считали, что, благословляя жениха или невесту хлебом-солью, родители передавали им «счастье и долю»: *Благослаўляю цябе хлебам, солю, шчасцем, доляй і добрым здароўем* [Вяселле 2004: 314]. На Гомельщине во время венчания старший дружка держал над головой молодых черный хлеб с солью. В Олонецкой губернии два хлеба, соль, пирог с рыбой и квас, которые стояли на столе в доме невесты в день венчания, никто не ел, чтобы брак был удачным (олон.).

Во многих славянских традициях родители встречали молодых перед домом мужа с хлебом-солью, а молодые должны были занести их в дом. Хлеб-соль обычно несли с иконой или зажженной свечой, иногда положив на дежу, полотенце или решето. Отец трижды обводил вокруг голов молодых икону, а мать – хлеб-соль. Икону подавали молодому, а хлеб-соль – молодой. Молодая, положив на стол хлеб-соль, обводила глазами по всей избе, чтобы веселее обживаться (Кадн. у.) [РК 5/2: 637]. В Польше молодые обходили три раза стол с хлебом-солью, после чего молодая целовала углы стола, а хлеб ставила на печь. В Вологодской области молодоженам преподносили три каравай: большой, на нем поменьше, выше маленький, на котором стояла солонка; молодые должны были отломить и съесть по кусочку (Выт) [КСГРС].

Р о д и н н ы й о б р я д. В Польше кусочки хлеба с солью клали беременной под подушку; в Мазовии, чтобы уберечься от выкидыша, беременная, идя на тяжелую работу, брала с собой хлеб-соль. В Брестской области для облегчения родов роженица целовала каравай с солью и обходила трижды вокруг стола. Хлеб и соль входили в состав даров, которые

односельчане преподносили роженице (в Сербии), а роженица – повитухе (в Полесье). В Сербии 40 дней до и после родов роженица брала с собой хлеб с солью и чеснок. Требование к роженице носить хлеб и соль до очистительной молитвы болгары объясняли тем, что это сохраняет у нее молоко. На Вологодчине роженица должна была откусить от преподнесенного ей ломтя хлеба с солью. Крестьяне верили: «Если кто попробует хлеба с солью, тот не умрет». Предварительно с этим ломтем спускались в подполье, обходят там все углы и приговаривают, призывая домового; «Суседушко-батюшко, иди-ко-са за мной» (Ник. у.) [РК 5/3: 36]. Хлеб-соль возвращал роженицу в мир людей, привязывал ее к дому.

В разных славянских зонах хлеб-соль клали в колыбель, в корыто для купания младенца, зашивали в пеленки. Хлеб и соль обязательно были при ребенке в дороге: полес. «Кудысь ў дорогу иду, да тому рэбьёнку кусочэк хлэба, дробчок соли кладу, шоб ничто не зробилося!» [Левкиевская 2002: 79]. Когда ребенка несли на крещение в церковь, то хлеб-соль оставляли на кладбище умершим родственникам (Гомельская обл.), бросали на перекрестке или с моста (Полесье, Польша), одаряли ими первого встречного, чтобы уберечь ребенка от сглаза (район Белостока). В окрестностях Варшавы кусочек хлеба и соли клали под ножку ребенку при крещении или после него.

П о г р е б а л ь н ы й о б р я д. Пока покойник находился в доме, под стол, на котором он лежал, или в гроб (в руку покойника) клали хлеб и соль. В Воронежской области считали, что так можно предотвратить будущие смерти в семье, а жители Вятского края надеялись избавиться от приходов покойника к живым: *Вот тебе, Иван, хлеб и соль. У стола не стой, в окошко не гляди и домой не ходи!* [СОВК: 242]. По русским, белорусским и сербским свидетельствам, при выносе гроба хлеб-соль оставляли в доме или передавали через гроб или через окно в дом. Сербь говорили, что в этом случае в доме останется *срећа* (удача), которую покойник мог унести с собой [СЕЗб 14: 243–244]. В Польше такой хлеб разрезали и съедали всей семьей. В Полесье у домов, мимо которых шла похоронная процессия, ставили столы с иконами и хлебом-солью. Поляки, закапывая гроб, на крышку клали полотно с хлебом и солью. У восточных славян на поминальной трапезе покойнику ставили стопку водки и кусок хлеба с солью, которые оставляли до сорокового дня, пока «родители домой ходят» (Тот) [КСГРС]. У болгар было принято, чтобы присутствующие на поминках лизнули соль с поминальной питы.

На Русском Севере в гроб под локоть покойника кладут ломоть хлеба, посыпав его солью, и говорят: *Вот тебе доля, вот тебе половина, не ходи к нам* (арх.) [БДКА], *Хлеб-соль с собой, не приходи домой* (арх.), *Хлеб-соль с тобой, ты нас не беспокой!*, после чего развязывают ему ноги и руки (арх.) [КСГРС]. В Вологодской области словом *паёк* называют ритуальные хлеб и соль, которые кладут в гроб покойнику, со словами: *Вот тебе хлеб и соль, / Ты нашего ничего не тронь / Вот тебе питера-идера, / Нашего не задевай* (К-Г) [КСГРС].

Превентивные и продуцирующие функции приписывались хлебу-соли в скотоводческой обрядности. На восточнославянских территориях купленную скотину встречали в новом дворе хлебом-солью (а иногда так же провожали от прежнего хозяина) – для того, чтобы велся скот. В Вологодской губернии хозяйка передавала скотину под охрану домового, складывая в ясли несколько ломтиков хлеба с солью, приговаривая: «Батюшко-домовоюшко, прими от нас угощеньицо – хлеб-соль; батюшко-домовоюшко, возьми скотинушку себе на руки, холь и храни» (Гряз. у.) [РК 5/2: 72]. Перед первым выгоном скота на Смоленщине на стол ставили целый круглый хлеб, полную солонку соли. Русские и полешуки совершали обход стада с хлебом и солью и «закармливали» их скотине. В Архангельской губернии хлебом-солью каждый день хозяйки встречали коров с пастбища.

Заговоренными хлебом с солью лечили заболевшую скотину (волог.: Тот) [КСГРС]. Повсеместно хлеб и соль клали в хлев (привязывали к рогам, к подойнику, скармливали и др.), чтоб скотина была плодотворной, давала больше мяса и молока, чтобы уберечь ее от сглаза и болезней. Это делали накануне Рождества, в Чистый четверг, в Вербное воскресенье, в Юрьев день, на Ивана Купалу, в день Трех королей (б. I – зап.-слав.) и др. На Гомельщине после отела на корову надевали пояс с зашитыми в него хлебом и солью. В Полесье столы с хлебом-солью выставляли на улицу во время мора скота. При опахивании деревни от мора в Костромской губернии участники процессии несли хлеб-соль, иконы и ладан.

Земледельческие обряды. В Архангельской области, отправляясь сеять, крестьянин брал корзинку с хлебом и солью (Пин) [Ефименко 1877: 133]. В дни начала сева, пахоты, жатвы полешуки брали с собой хлеб и соль, которые оставляли в поле (закапывали в борозду, клали на полосу или на первые срезанные колосья). В Юрьев день (23.IV) обходили свое жито с освященными хлебом и солью. На Черниговщине жницы просили у нивы, чтобы она дала им силу, сопровождая просьбу приношениями земле – хлебом и солью. Поляки и белорусы включали хлеб и соль в состав дожинальной «бороды»: например, последние несжатые колосья завязывали сверху, внутрь, на землю, клали небольшой камень, а на него – кусок хлеба, немного соли и деньги. Калужские жницы при этом говорили: *На тебе, батюшка Илья Пророк, хлеб-соль на твою бороду* [РК 3: 469]; позже, во время обмолота, в ригу приносили блины из новой муки и соль, приговаривая: *Вот тебе, рижка, наша хлеб-соль; тебе на стоянье, а нам на доброе здоровье* [РК 3: 470].

Хлеб-соль как символ домашнего очага и достатка широко используется в ритуальных практиках, связанных с домом, жилищем. При строительстве дома на месте, выбранном для фундамента, полешуки клали на ночь хлеб и соль; если они оставались нетронутыми до утра, то в этом месте ставили дом. Севернорусские крестьяне на середину основания избы ставили для плотников стол с хлебом-солью, вином, пирогами (Гряз. у.) [РК 5/2: 230]. На восточно- и западнославянских территориях на разных этапах строительства – при

закладке дома, положении первого венца, матицы, кладке крыши – в соответствующие части постройки вкладывались кусочки хлеба с солью. Каравай хлеба и соль обязательно брали с собой при новоселье (см., например, [РК 5/2: 26, 420]): размещали в красном углу вместе с иконами и дежой, клали по углам дома. Их предлагали домовому, «переселяя» его из старого жилища в новое, нередко оставляли для него на чердаке вместе с водкой: вят. *Суседушко-батюшко, мы заходим с хлебом-солью, и ты заходи с нами. Обуй, одень, накорми* [ВФ: 15].

Хлеб и соль функционировали как ж е р т в а высшим или вредоносным силам, стихиям, погодным явлениям. На новый год русские выходили на крыльцо, приглашая мороз на обед: *Морозко, Морозко! Не вызноби нашего горошку, иди с нами хлеба, соли кушать* (Ник. у.) [РК 5/3: 381]. На разных южно- и восточнославянских территориях для защиты от града или грозы хлеб и соль ставили под образа, а также предлагали грозовой туче, чтоб ее «умилостивить» (вынося ей навстречу стол с угощением, подавая на лопате или в деже), или же утопленнику, которого считали причиной града (в этом случае ему оставляли хлеб и соль под иконами, в каком-либо укромном месте или в поле). Во время засухи бросали хлеб и соль в колодец, выходили с ними и иконами в поле и молились о дожде. Хлеб и соль бросали в реку, чтобы вода унесла болезни и чтобы уберечься от наводнения: на Русском Севере этот обряд назывался *подкормить реку* (В-Уст) [КСГРС]. Хлебом-солью провожали весенний лед со словами: «Пойди ледок на весь годок» (волог.), отправляя вместе с ним болезни (волог.) и встречая реку, у которой просили здоровья: *Река-матушка, я тебя встречаю с хлебом-солью, а ты мне дай крепкого здоровья* (арх.) [ЭКТЭ]. Белорусы клали в невод хлеб и соль, чтобы водяной обеспечил удачный лов рыбы; болгары бросали их вместе с деньгами хале, чтобы та не пожирала купающийся в озере скот; русские и полешуки оставляли хлеб и соль в лесу для лесного хозяина с просьбой сохранить скот.

На хлеб-соль обменивали пропавшего у нечистой силы. Хлеб с солью и икону св. Николая Чудотворца оставляли в том участке леса, куда ушел пропавший, и, взяв лопоть хлеба с солью, обращались к лесовому: *Батюшко лесовой господин, на тебе мой хлеб и соль – подай мою скотину* (или человека), а св. Николая просили: *Во двор введи и след скажи*. Если утром оставленного хлеба не было – его взял лесовой, то скотина жива (Гряз. у.) [РК 5/2: 222]. Вологжане, чтобы найти заблудившуюся корову, по дороге на пастбище раскладывали кусочки хлеба с солью, и корова выходила (Шексн) [КСГРС].

Хлеб-соль у славян – вербальный и предметный комплекс, обозначающий угощение и основную пищу человека; символ гостеприимства, согласия, домашнего благополучия, достатка, сакральности и чистоты (что ставит его в ряд с такими знаками языка культуры, как свеча, икона, святая вода, дежа, печь). Хлеб и соль повсеместно использовались как средство очищения и освящения, оберег, жертва. В семантике комплекса проявляются смыслы, привнесенные в него

каждым элементом по отдельности (например, сакральность хлеба и апотропеические свойства соли), и новые, возникшие при совместном функционировании пары, которая воспринималась как неразрывное целое (рус. *Без соли и хлеб не естся, Помяни соль, чтоб дали хлеба*) при ведущей роли хлеба (польск. *Sól do chleba, a nie chleb do soli się daje*). Вербальный комплекс *хлеб-соль* известен только восточнославянским языкам.

На Русском Севере угощение хлебом и солью было частью ритуала встречи гостей, символизировало радушие и щедрость хозяев. В свадебном обряде хлеб и соль выступали в качестве символа родительской заботы о дочери-невесте, были знаком принятия молодоженов родителями, выполняли защитные функции; в обрядах новоселья обеспечивали благополучие нового дома, семьи. Хлеб и соль были как реальной, так и символической пищей, которая использовалась в качестве жертвы силам природы – реке, дождю, морозу – или соответствующим мифологическим персонажам, например, батюшке-лесовому.

4.4. Яичница²²⁷

Яичница была одним из любимых скоромных блюд восточных и западных славян. В качестве родового названия яичницы у всех славян могли использоваться производные слова со значением «яйцо». Видовые названия различались в зависимости от двух основных способов приготовления блюда: яичница-глазунья (рус. *глазунья*, диал. *верещанка, выбитки, глазки, скородумка, скороспелка, целуха, чирла*, укр. *оката яєчня*, белор. диал. *бельмачы, босая яешня, цалкавуха*, польск. *jajka sadzone*, чеш. *sázené vejce, volské oko*, словац. *volské oko*, диал. *vajco na oko*, болг. *яйца на очи, пържени яйца*, диал. *пърженица*, серб. *jaja пржена на око*, словен. *jajca (jajce) na oko* и др.) и яичница из взбитых яиц, обычно с добавлением молока (рус. диал. *колотуха, мизгириха, сбойница, селянка, толстая яичня*, белор. диал. *балтушка, калатуша*, укр. *пряженя*, болг. диал. *кайгана*, серб., хорв. *кајгана*, словен. *zmešana jajca*, диал. *frtalja*, польск. *jajecznicа*, диал. *sielanka, smažonka, wajeczyna*, чеш. *míchaná vajíčka (vejce)*, диал. *slítek, škvařenica, vaječina*, словац. *praženica, škvarenina, vaječnica*, диал. *pankúch, rantota* и др.).

На Русском Севере было несколько вариантов приготовления яичницы и их региональных наименований: яичница из целых яиц, называемая волог. *глазёна* (Белоз) [СГРС 3: 30], готовилась нечасто. Обыкновенно яйца смешивали с молоком, добавляли картофель, мясо или грибы и запекали в печи: волог. *залитуха* (Тот) [КСГРС], костром. *запеканка* (Окт) [ЛКТЭ], волог. *мешанка* ‘яичница’ (Ник) [СВГ 4: 84], волог., костром. *селянка* [ЛКТЭ; СВГ 9: 118], арх. *сыч* ‘кушанье типа омлета’ (Вель) [КСГРС], волог. *хохлуша* (Вологод) [СВГ 11: 206].

²²⁷ При написании раздела использованы материалы статьи: Березович Е. Л., Пьянкова (Осипова) К. В. Яичница // Славянские древности : этнолингвистический словарь в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Т. 5. – М. : «Международные отношения», 2012. – С. 619–621.

Реже яичницу жарили на открытом огне: эту технологию приготовления отражают названия, мотивированные звуком жарящейся в масле яичницы: волог., костром. *верещáга* (Ваш, Кад; Окт) [ЛКТЭ; СГРС 2: 62], связанное с костром. *верещáть* ‘трещать (о масле при жарке)’ [ЛКТЭ]; вологодское *расщекóлда* ‘яичница (У-Куб) [СВГ 9: 44], как и *щекóлдатъ* ‘много и быстро говорить’ (М-Реч), *щекóлда* ‘разговорчивый, любящий поболтать человек’ (К-Г) [СВГ 9: 110], мотивировано значением ‘щелкать, трещать’. Эта же мотивационная модель может быть представлена в ср.-урал. *чёрлá* ‘яичница’ [СРГСУ 7: 31–32], которое сопоставимо с карел. диал. *čirata* ‘стрекотать (о стрекозе), трещать’, ‘жариться, скворчать (о масле)’ [ССКГК: 42]. Специфически северным является название яичницы *колоту́ха*, *колоту́шка* или *колоти́ха*, распространенное исключительно Белозерье – Бабаевском, Белозерском, Вашкинском районах – и бывшем Череповецком уезде Новгородской губернии [СРНГ 14: 181, 184, 186; СГРС 5: 267, 270]: при том, что это слово имеет в своем составе собственно русскую основу глагола *колотить*, удивляет достаточно ограниченная северная территория распространения.

Переносные значения. В языке и фольклоре отражается ц в е т яичницы (польск. *żółty jak jajecznicá*, *jajecznicá ze szczypiorkiem* «яичница с луком» ‘цвет желтый с зеленым’; ср. также названия растений с желтыми цветами – укр. буковин. *яешничька* ‘чина луговая’, серб. диал. *пржена јајца* ‘лядвенец рогатый’), присущая ей символика простоты и незамысловатости (рус. *Смысл не селянка: ложкой не расхлебашь* [Даль 4: 172], *путать божий дар с яичницей*, укр. *відрізнити* <отличить> *божий дар від яєні*). Яичница – символ плотского начала; эротические коннотации яичницы, проявляемые, в частности, в рус. яросл. *яишенку жарить* ‘futuere’, объясняются не только символикой основного компонента яичницы – яйца, но и притяжением к обозначениям мужских половых органов.

Роль в застолье. Яичница считалась лакомым и праздничным блюдом: *Не ўсё ж тебе яешню кормиць* (белор.), *Для внучат хороша чирла, что лакомство* (ср.-урал.) [ДЭИС], волог. *Мужик с одним яйцом каравай хлеба съест* (Кадн. у.) [РК 5/2: 447]. Яичницу жарили к застольям в периоды с максимально жирной с к о р о м н о й пищей: ее жарили на масленицу, в Пасху (в.-слав., з.-слав.), в первые дни мясоедов. Яичницу ели, как правило, к о л л е к т и в н о. Она нередко готовилась вскладчину и являлась основным угощением во время групповых трапез: каждый из участников складчины приносил несколько яиц, из которых готовилась общая яичница [РК 7/2: 50].

Обрядовые функции яичница имела преимущественно у вост. и зап. славян; реже у южных. По обрядовой символике яичница близка блинам, каше, вареным яйцам.

Яичницу часто использовалась в с е м е й н о й обрядности. У всех славян яичница выступала как с в а д е б н а я пища. До венчания яичница символизировала привлекательность невесты, после венчания – репродуктивное начало и сексуальный опыт молодой жены, а также

мужскую силу молодого. На северо-западе России, в Белоруссии – в Олонецкой, Новгородской, Витебской и Минской губернии – и в некоторых районах Польши невеста или ее родители угощали яичницей сватов, выражая свое согласие на брак: «Когда уже уговорили, тогда вышла, колотиху-то сделала (невеста)» (волог.) [ЭК ТЭ]. В конце обручения в Заонежье жених клал в середину яичницы деньги в качестве выкупа за невесту, а девушки старались украсть и съесть яичницу, чтобы скорее выйти замуж. О просватанной девушке белорусы говорили: *Запілі дзяўчыну, заелі яешняй*.

Яичницей кормили невесту после бани, ели на девичнике (волог.) [РК 5/3: 404]. В Болгарии молодожены брали яичницу с собой, отправляясь из дома невесты в дом жениха. Яичницу подавали молодым в доме жениха (белор., болг., полес., рус.). Яичницу ели на свадебном пиру (в.-слав., польск.), причем иногда она была единственным блюдом, которое разрешалось есть молодым; молодожены ели ее одной ложкой (рус.). На белорусской свадьбе разыгрывалась шуточная сценка: дружка хвалил вкус яичницы и предлагал молодому, когда же тот тянулся к яичнице, дружка ее отодвигал, и над молодым смеялись, что он «до нея лаком».

Особо выделялась «тещина яичница». В Родопах посещение женихом дома будущей тещи называлось *ходене на поржено* «приход на яичницу». Теща угощала зятя яичницей после первой брачной ночи: рус. новгород. *яишня*, укр. *яешня* ‘застолье после свадьбы в доме невесты’, тамбов. *на тещину яишницу* (ходить) ‘ходить к теще на третий день свадьбы’. Зять, требуя яичницу, пел: *Делай, теща, колотиху / Из двенадцати яиц, / Если яиц мало хватит, / Я добавлю два своих* (волог.) [КСГРС]. По тому, как молодой муж ел яичницу, судили о «честности» жены: если он начинал есть яичницу с краю, значит, молодая «честная», а если брал с середины – нет. В случае «честности» молодой жены зять давал теще деньги за яичницу (прикам.), разбивал тарелку, говоря: «Хороша, тятенька с маменькой, ваша яишня, а дочка лучше» (новгород.) [НОС₁ 12: 124]. Зять мог прийти к теще на яичницу в Масленицу (ср.-урал.), в первую после свадьбы Пасху (заонеж.) и др.

Яичница была главным блюдом пародийной части свадебного веселья (укр., рус.). В Олонецкой губернии гости пели и плясали вокруг яичницы, которой угощали жениха после брачной ночи; в Прикамье *яишенкой* называли вечер второго свадебного дня, когда гости шутили, подсмеивались над молодыми, примеряли невестино приданое.

Яичница как ритуальная пища использовалась и в р о д и н н о й обрядности восточных и западных славян. В Белоруссии и на Вологодчине роженицу и повитуху сразу после родов угощали яичницей (Ник. у.) [РК 5/3: 36]. Повитуха дарила роженице яичницу на второй день после родов (ровен.); ее приносили посетительницы на родины, реже на крестины; в Люблинском воеводстве Польши православные женщины в Юрьев день ходили к повитухе, поднося ей водку, каравай и яичницу, посыпанную мелкими сладостями. Яичницу жарили и на именины; в таком случае она называлась *именильница* (пск., твер.).

Яичница входила в число поминальных блюд (в.-слав., з.-слав.). У русских в день похорон (если он был скоромным) готовили яичницу, холодец, блины, рыбные пироги и др. На Среднем Урале яичницу, вслед за кутьей, пускали по кругу – и каждый из присутствующих должен был съесть по ложке. В украинском Полесье на следующий день после похорон несли на кладбище яичницу, пирог, блины, квас. Яичница как поминальное блюдо подразумевалась в словацкой загадке: *Čo treba takému telu, z ktorého duša vyšla? – Pankuch* «Что нужно тому телу, из которого душа вышла? – Яичница». Яичница входила и в меню годовых поминальных дней: «Як деды були, то яечня треба була» (брест.). Ее ели дома и на кладбище, принося туда на тарелке, сковороде, или же жарили на костре около могил. В некоторых зонах Полесья, где различались мужские и женские поминальные дни (в пятницу *деды*, в субботу *бабы*), яичница предназначалась для женщин (наряду с блинами, салом, – в отличие от постной пищи, которую готовили для предков-мужчин).

Поминальные блюда в праздничные трапезы использовались в качестве разгонных. На Вологодчине яичница-выгонка, как и кисель, подавалась в знак окончания праздничного застолья: «Яишная, яишница выгонка была. Как её несут на стол – скоро доедайте и уматывайте» (Тот) [КСГРС]. Когда на Масленицу зять приходил к теще, она приносила яичницу самой последней (Белоз) [ДКСБ: 214].

Яичница-селянка с добавлением мяса или рыбы выпекалась на проводы рекрут в костром. «Некрута-ти ходили, дак они ходили по домам, им яиц надают, молоко, курицу. Наделают селянку – это молоко, яйца и мясо куриное, сами тут всё делали» (Вох) [ЛКТЭ].

Яичница была представлена в обрядах земледельческого цикла. Ее воздействие на рост льна и конопли дополнительно определялось цветовой символикой. Перед севом конопли съедали яичницу (ю.-з.-укр., в.-словац., болг., хорв.), чтобы конопля была желтой. В юго-западных областях России в день Жен-мироносиц женщины ели яичницу в поле, приговаривая: «Дай боже, чтоб наш лен уродился куделен». В центральной Польше женщины при севе льна клали в семена несколько яиц, из которых, закончив сеять, жарили яичницу и съедали. При севе льна в Полесье мужчины, одетые в белые рубахи, брали с собой яйца, освященный хлеб и свечи, из яиц в поле жарили яичницу, чтобы волокно льна было желто-белым, или же ели ее дома. Яичницу готовили и перед мочением льна (полес., ю.-чеш.).

При подготовке к севу зерновых в Юрьев день жарили яичницу (в.-слав.) и встречали ласточек, которые, по поверьям, щебечут: «Мужики ў поле, мужики ў поле, а бабы яи-и-шню жарить!» (брян.). В Полесье, выезжая на первую пахоту, брали с собой яйца, из которых по возвращении домой жарили яичницу. На Вознесение или в Семик приносили яичницу на ржаное поле или готовили ее на поле и съедали (калуж., поволж.); остатки яичницы прятали в посевах и замечали, видно ли ее во всходах ржи (пошехон.). По случаю окончания сева съедали яичницу (рус., полес.), которая называлась

досевальница (вят.), а сам праздник окончания сева – *яичница* (новгород.). Яичницу ели перед жатвой (рус., полес.); она была основным блюдом на обжинках (в.-слав., з.-слав.). Русские делали *пожинальную яичницу* (ленингр.) [СРГК 5: 22–23], *дожинальную* (вят.), *засевальничек* (яичница с воткнутыми в нее ржаными или пшеничными колосьями, которую готовили в конце жатвы озимых, чтоб на следующий год был хороший урожай, владимир.). В Смоленской области, сделав на поле «бороду» из ржанных или овсяных колосьев, ставили в нее сковородку с яичницей или сажали женщину, державшую яичницу, сало, водку; остальные жницы, стоя вокруг, пели песни эротического содержания, а затем гадали на замужество или пол будущего ребенка. При завершении обмолота участников коллективных помочей кормили *помолотной яичней* (владимир.).

Яичница использовалась и в ж и в о т н о в о д ч е с к о й магии. На Брестщине под Новый год (*Щёдрик*) жарили яичницу, чтобы куры были *щедрыми*. После покупки коровы готовили яичницу на ее молоке, чтобы обеспечить ей плодовитость и хорошие удои (ср.-урал.). Пастухи ели яичницу при первом и последнем выгоне скота, на Юрьев день (в.-слав.), который назывался *мирской яичницей* (рус.), в духовский период (з.-укр., ю.-польск., польск. помор.), на Вознесение (словен.) и др. На Вологодчине приготовление яичницы в Юрьев день объяснялось тем, что в «праздник скотины» нельзя есть мясо (Шексн) [КСГРС]. Иногда яичницу готовили для пастухов хозяева скотины (*яичница-пастушня*, иванов.), но чаще пастухи сами жарили яичницу в своем мужском сообществе в лесу, на пастбище, в поле. В Белой Краине (словен.) пастухи втыкали у костра, где жарили яичницу, ветку, на которую навешивали яичную скорлупу, чтобы все видели, сколько яиц они съели.

Символика плодородия, эротические коннотации яичницы вкупе с присущим ей статусом «коллективной» пищи определили использование яичницы в «ж е н с к и х» и «м у ж с к и х» праздниках, в п о с в я т и т е л ь н ы х обрядах. Яичница была представлена в трапезах при кумлении девушек и женщин (тамбов.) [Махрачева 2008: 76]. Поедание яичницы сопровождалось пожеланиями девушкам выйти замуж, замужним – родить сына (рус.). Яичницу чаще ели все участницы обряда вместе, а когда кумились самые близкие подруги, на каждую пару девушек приходилась одна яичница (нижегор.). На Вознесение, когда девушки впервые надевали поневы, они шли на луг, где жарили яичницу и веселились без участия парней (орлов.). Перед Рождественским постом девушки собирались тайком по двое-трое и готовили яичницу, которой после вечерних посиделок кормили приглянувшегося парня [РК 5/3: 259]. Ситуации приготовления яичницы группой мужчин встречаются реже: это сообщества пастухов, участников совместных трапез по поводу первого выгона коней в ночное на Николин день (волог.), рекрутов перед уходом в армию (костром.) и др.

Яичница была основным обрядовым блюдом с е м и ц к о - т р о и ц к о г о цикла (в.-слав., з.-слав.). В Семик девушки собирали по деревне масло, молоко, яйца, приговаривая: *Семик*-

старику на яишенку! (нижегор.); сама яичница в этом случае называлась *семишкой*. Коллективную яичницу готовили, как правило, на открытом воздухе. В чешской Силезии в Духов день вся деревня собиралась в лесу за деревней на праздник *smažinka* «яичница». В Троицу девушки (реже – холостые парни и девушки) готовили яичницу под березой, в шалаше из березовых веток, на лугу или в лесу во время «завивания» березы: *Ми вінки завивалі, Ми горелочку попівалі і яічніцу поєдали...* (укр.). Троицкой яичницей девушки угощали парней или ходили по деревне и предлагали ее каждому встречному. В Семик яичницу носили на кладбище как поминальную еду (рус.). В Духов день яичницей и ячменной кашей угощали землю (вят.). У русских яичницу жарили после «похорон» и «утопления» березы, ели с помощью березовых веток (урал.), вешали пенку от яичницы на березу (нижегор.). Сюжет угощения березы яичницей представлен в семицко-троицких песнях (москов.)

Яичница была первым блюдом, которое готовила хозяйка и которое должна была съесть семья в новом доме (Вят) [Митрошкина 2015: 158]. Яичницей кормили демонов в обмен на достаток и благополучие. Хозяева-колдуны оставляли яичницу на крыше, в сарае, за печью, на воротном столбе для огненного змея или злого духа в облике черной птицы, а он взамен носил деньги; такую яичницу нельзя было солить – в противном случае змей мог сжечь все имущество (белор.). Яичницу ставили в воротах для демона, появляющегося в облике черного пса, для черта на Пасху, чтоб велись курицы (ю.-польск.); для ведьмы, отбирающей молоко (гомел.). В Костромской области считали, что яичницу надо поставить на перекладине во дворе как угощение домовому, если болеет скотина: если ложка останется в чашке с яичницей, то домовый любит скотину, если ложка выпадет, то нет. Яичнице приписывается способность порождать гадов: по этиологическим легендам, черепаха происходит из яичницы, которой из жадности не угостили странника (Христа) (ровен.).

В народной культуре славян яичница символизировала плодородие, половую зрелость, рост, репродуктивную силу, а также связи в семье и в социуме (в том числе с умершими предками). Символика плодородия и роста определила функционирование яичницы в ритуалах семицко-троицкого цикла и земледельческих обрядах (при севе и жатве), фертильности – употребление в свадебных ритуалах. Культурные коннотации, связанные с представлением о жизненном цикле (жизни и смерти), обусловили употребление яичницы в крестинно-родинных и поминальных обрядах. Обрядовая символика яичницы на Русском Севере находит параллели в белорусской традиции. Севернорусской особенностью является коллективное приготовление и употребление яичницы в специфически женские (кумение девушек) и реже – мужские праздники (например, пастухами в день первого выгона коней).

ГЛАВА 6. ОПЫТ СОСТАВЛЕНИЯ ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКОГО СЛОВАРЯ ЛЕКСИКИ ПИЩИ И ПИТАНИЯ

§ 1. Региональные этнолингвистические словари и перспективы этнолингвистической лексикографии

Анализируя традиции отечественной лексикографии, мы наблюдаем стремление исследователей XIX в. представлять слово многоаспектно, сопровождая его не только широким лингвистическим и фольклорным контекстом, но и культурологическими, историческими комментариями, что позволяло в наибольшей полноте уловить «дух русского слова» [Даль 1: 4]. Так, изданный в XIX в. «Словарь живого великорусского языка» В. И. Даля впечатляет широким охватом языкового материала и его разноплановостью. Каждая словарная статья – это не только собрание форм слова и их значений, его семантических и словообразовательных дериватов, но и представление историко-культурных аспектов функционирования слова и связей внутри фольклорного текста. Например, статья «уха» в «Словаре» В. И. Даля включает дефиницию слова «мясной и вообще всякий навар, похлебка, горячее, мясное и рыбное», возможные синонимы («ныне: рыбий навар, похлебка из рыбы»), сочетаемость слова («Янтарная уха, жирная»; «Сборная уха, из разных рыб»; «С мелкой рыбы уха сладка»), цитаты из авторских текстов («Ушица ей же ей на славу сварена! Крыль.»), диалектные семантические и словообразовательные дериваты («Ушное ср. сев. зап. суп (т. е. не щи), мясной навар, лапша, или похлебка из бараньих черев. Ушник м. моск. калужск. орл. влад. жидкая размазня с мясом; похлебка, кашица; похлебка с рублеными кишками»), устойчивые фольклорные формулы («Друг всем Макарам (т. е. рязан. рыболовам), а уши не видал! Я им заварил ушицу (или кашицу), пусть расхлебывают. Улов на рыбу! Привет рыболову. Навар на ушицу! ответ его. Хоть и не рыбно, да ушно») – далеко не только системно-языковую информацию. Этот взгляд на слово характерен для ученого-полевика, который, «жадно хватая налету родные речи, слова и обороты» [Даль 1: 4], стремится при сборе материала понять логику развития значений, видит место слова в ряду других дериватов, определяет лингвогеографические границы функционирования, а также наблюдает живую жизнь слова в речи и фольклорном тексте.

Описываемое «наречие» мыслилось лингвистами XIX в. лишь как одна из сторон народной традиции, наряду с типом хозяйствования, социальной и обрядовой жизнью – именно

эти аспекты крестьянского мира обязательно присутствовали в этнографических описаниях народного быта, получивших развитие в XIX в. Этнокультурная составляющая диалектной лексикографии выносилась даже в заглавие словарей: так, словари Г. И. Куликовского [Куликовский 1898], А. И. Подвысоцкого [Подвысоцкий 1885], И. М. Дурова [Дуров 2011]²²⁸ представляют севернорусское «наречие в его бытовом и этнографическом применении». Например, в словаре Г. И. Куликовского статьи сопровождаются следующими комментариями: «куёт (Крг) говорят о сверчке, когда от сильно стрекочет; по народному поверью, это к скорому выселению из того дома; “выживает из дому” говорят в таких случаях. В Заон. куёт также говорят о ныряющей гагаре. *Кук к дождю куёт*»; «Кúккой и кúккуй. – белый хлеб, “мякушка, которую едят господа”. Пуд.»; «Кукшеёды (Пд.) насмешливое прозвище для обывателей д. Шалы, Пуд. у.; протекающая мимо нея река того-же названия богата налимами, зобок которых зовется кукшей» [Куликовский 1898: 44–45]. Информация подобного рода – об особенностях культурной символики, историко-социальных обстоятельствах, народных верованиях и обрядовых практиках, приметах и присловьях – содержится и в словарях А. И. Подвысоцкого и И. М. Дурова. Традиция представления сведений этнографического характера в славянской диалектной лексикографии XVIII–XX вв. подробнейшим образом рассмотрена в кандидатской диссертации и соответствующей монографии А. А. Плотниковой «Словари и народная культура: очерки славянской лексикографии» [Плотникова 2000]. Учитывая наличие этого обзорного исследования славянской этнолингвистической традиции, позволим себе перейти к проблемам русской диалектной лексикографии начала XXI века.

Отмеченная широта взгляда на слово и его культурологичность, свойственная лексикографам прошлого, сошла на нет в XX в., когда приоритетным направлением стала «чистая» лингвистика и соответствующая ей практика составления словарей, представляющая слово в максимальной изоляции от внешней среды, исключительно как носителя грамматических свойств и лексической семантики. Для диалектологии этот подход оказался продуктивным, но не достаточным – авторами диалектных словарей остро чувствовалась необходимость расширения границ лексикографического описания. Во-первых, перед диалектологами, которые в большинстве своем являются «полевыми», стоит проблема упорядочения и представления живого языкового материала, всегда оказывающегося гораздо богаче и сложнее предложенной схемы описания. Во-вторых, диалектная лексикография ориентирована на отражение локальной языковой традиции, понимание и интерпретация которой невозможны без набора экстралингвистических сведений об особенностях материальной и духовной культуры – организации быта, типах хозяйствования, распространении тех или иных промыслов, обрядов,

²²⁸ Словарь вышел в свет в 2011 году, хотя материал поморских говоров собирался И. М. Дуровым в первой трети XX в.

ритуальных практик, верований и пр. Таким образом, начало XXI в. вновь ознаменовалось интересом к тому, что стоит за языковой единицей, а диалектная лексикография из узко лингвистической стала превращаться в этнолингвистическую, в которой представление языка неотделимо от изучения духовной жизни народа (см., например, исследования о этнокультурном потенциале диалектного словаря [Брысина 2018; Кудряшова, Брысина, Супрун 2008; Лиханова 2011]).

В диалектной лексикографии последних десятилетий заметны значительные изменения, связанные с поиском новых принципов представления диалектной лексики: появляются словари, направленно отражающие важнейшие для говора тематические сферы (промысловая, бытовая, обрядовая и пр. группы лексики), а также словари, меняющие формальный алфавитный принцип подачи материала на идеографический. Очевидно, это связано, с одной стороны, с завершением «алфавитных» словарных проектов по отдельным территориями, необходимостью углубления лексического представления отдельных денотативных сфер, с другой, с возникающими потребностями последующей исследовательской работы в рамках одной тематической группы и, соответственно, необходимостью ее выборки из алфавитного перечня лексики данной территории (в последнее время исследования диалектных наименований отдельных денотативных областей, как кажется, значительно превышают количество работ, например, отдельных диалектных словообразовательных гнезд, хотя для историко-этимологических исследований был бы интересен, например, алфавитно-гнездовой принцип словарной подачи).

Существует опыт региональных тематических словарей, представляющих собой алфавитный или идеографический перечень лексики тех сфер жизни, которые принято считать «этнографическими» – одежда, пища, ремесла, строительство и т. п., иногда с упоминанием верований и символических функций соответствующих предметов. К региональным этнодиалектным словарям такого типа можно отнести издание «Традиционный быт псковских крестьян» [ТБПК], выпущенное на материале псковского диалектного и фольклорно-этнографического архива, находящегося в распоряжении авторов. По словам составителей, в словаре представлены «этнографизмы – комплексные единицы, отражающие понятия и реалии, характерные для традиционной русской, в том числе и псковской, деревни» [ТБПК: 4]. Этнолингвистическая составляющая словаря связана преимущественно с отбором лексики, относящейся к «этнографической» тематике – «Постройки. Традиционное жилище», «Прядение. Ткачество. Домотканое полотно», «Традиционная одежда, обувь», «Традиционная пища». Сами статьи воплощают подход лингвиста-диалектолога: помимо определения, приводятся фонетические, морфологические варианты, словообразовательные и диалектные варианты, диалектные контексты, иногда – фрагменты фольклорных текстов. Подобную структуру имеют «Тематический словарь вятских говоров» под ред. З. В. Сметаниной [ТСВТ

2013]; «Тематический словарь говоров Тверской области», пять выпусков которого были изданы под редакцией Т. В. Кирилловой [ТСГТО 2000–2006] и представляют лексику сельского хозяйства, местных промыслов, природы, растительного и животного мира. Тематический принцип подачи культурно-языковых сведений удобен для дальнейшего этнолингвистического исследования. Неслучайно, что интерпретационная этнолингвистическая составляющая появляется в словарях, посвященных отдельным предметным областям народного быта или обрядовой жизни. Так, можно выделить «Словарь народных названий растений Урала» Н. И. Коноваловой, где в систему описания семантики фитонимов, имеющих мифологическую основу, включен культурологический компонент, связанный «с культовыми представлениями и религиозными обрядами» [Коновалова 2000: 13–14].

Интересный опыт работы с языковым и этнографическим материалом предлагают авторы «Словаря тамбовских говоров (духовная и материальная культура)» (2001), «в котором предпринята попытка репродуцировать картину быта и духовной культуры крестьян, показав современное состояние материала, посредством языковых особенностей (однако, с учетом этнографических, музыковедческих и исторических материалов)» [СТГ: 5]. Придерживаясь исключительно алфавитного принципа подачи материала, авторы стараются включить слово в этнографический и обрядовый контекст, упоминая «календарные и семейные обрядовые традиции области, праздничный досуг, ремесла, одежду и другие стороны жизни крестьян» [там же]: например, к слову *яичница* приводится значение ‘обряд, в котором использовалась яичница’ и фразеологизм *на тещину яичницу* с комментарием: «В Моршанском районе сохраняется свадебный обычай приходить молодым на тещину яичницу на третий день свадьбы» и диалектным контекстом [СТГ: 195].

На материале говоров Среднего Урала, которые хранятся на кафедре русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации УрФУ, в конце 90-х гг. XX в. О. В. Востриков и В. В. Липина подготовили этноидеографический словарь русских говоров Свердловской области «Традиционная культура Урала» (2001–). Словарь включает 5 томов – «Духовная культура», «Труд», «Быт», «Человек» «Природа», в которых богатый лексический материал организован в соответствии с предельно дробной идеографической сеткой, призванной отразить понятийную структуру народной традиции: «Одним из способов представления традиционной народной культуры является этноидеографический словарь – своего рода энциклопедия народной культуры, систематизирующая экспедиционный текстовый материал средствами идеографии – понятийной классификации терминологической диалектной лексики» [ЭИС 1: 3].

Как и словарь О. В. Вострикова и В. В. Липиной, все упомянутые региональные тематические словари являются новым опытом представления языковых данных. Словари остаются диалектными, однако классический алфавитный принцип подачи материала

дополняется идеографическим (тематическим), что связано со сменой исследовательской парадигмы – с системно-структурной к семантической и антропо- и этноцентрической, требующей выявления групп диалектной лексики, относящейся к разным сторонам человеческой жизни. Упомянутые выше словари сосредоточены скорее на представлении материала, нежели на его исследовательской интерпретации: факты, возвращенные «в современный культурный оборот» [ЭИС 1: 3], требуют дальнейшего этнокультурного осмысления.

Научный взгляд ученых-этнографов привнесли в дело составления этнодиалектных словарей авторы «Духовной культуры Северного Белозерья» [ДКСБ]. Осознавая «необходимость емкого и сравнительно лаконичного описания культурных форм» [ДКСБ: 3], авторы предлагают свой тип словаря, который удобен для комплексного описания фольклорно-этнографических реалий одной территории (среди них – календарные периоды, народные обряды и обычаи, а также игры и отдельные жанры фольклора). Для его создателей было важным совместить исследовательский взгляд на разные аспекты культуры Белозерья с той интерпретацией, которую предлагают сами ее носители: в каждой из статей научный аналитический текст уравнивается обширным фрагментом народного текста, отражающим народное видение описываемого явления культуры. Подобной логики представления народной традиции авторский коллектив с участием И. А. Морозова и И. С. Слепцовой придерживается и в более поздних изданиях: «Рязанская традиционная культура первой половины XX века. Шацкий этнодиалектный словарь» [ШЭС 2001] и «Очерки традиционной культуры Ульяновского Присурья. Этнодиалектный словарь» [2012]. Эти словари включают, главным образом, материалы по фольклорной и обрядовой традиции, лингвистические же факты ограничиваются обрядовой терминологией.

Особую потребность в подобных комплексных описаниях народной традиции испытывают авторы этнолингвистических исследований, основанных на синкретичном рассмотрении языковых единиц и соотносящихся с ними фактов народной культуры. Специфика этнолингвистического материала состоит в сочетании крупных текстовых форм фольклора и описаний обрядовой жизни с отдельными словами, их семантико-словообразовательными вариантами, диалектными контекстами, клишированными формулами, текстами малых фольклорных жанров и пр. – даже с формальной точки зрения представление такого разнородного материала требует особого подхода. Каждая научная школа, в распоряжении которой имеется собранный за годы полевой работы диалектный материал, а также, как правило, параллельно собираемые сведения из области фольклора и этнографии, ищет емкие формы их представления.

Незаменимый методический опыт лексикографического осмысления терминологии обрядов и верований содержат исследования московских этнолингвистов. Еще в 1970-80 х гг. вышли несколько проектов А. В. Гуры, посвященных

терминологии свадебного обряда: «Из северно-русской свадебной терминологии: (Хлеб и пряники – словарь)» [Гура 1977]; «Из полесской свадебной терминологии: свадебные чины» [Гура 1984; 1986]. Обозначения дат и периодов народного календаря, а также связанная с ними обрядовая терминология нашли отражение в «Полесском народном календаре» С. М. Толстой [Толстая 2005], изданном на материале этнолингвистических экспедиций в Полесье, а также словарях чешского и словацкого народного календаря В. В. Валенцовой [Валенцова 2016]. Словари московских этнолингвистов отличает скрупулезная работа с семантикой обрядового термина, выявление логики его семантического развития и системных отношений, точная ареальная дистрибуция лексем. Особую ценность в таком словаре составляет иллюстративный материал, где содержатся сведения о содержании обряда, т. е. связанных с тем или иным днем верованиях и ритуалах.

Словарь С. М. Толстой стал образцом этнолингвистического описания календарной терминологии, принципы составления которого нашли отражение в словаре «Русский народный календарь» [РНК], подготовленном уральскими этнолингвистами О. В. Моргуновой (Атрошенко), Ю. А. Кривошаповой, К. В. Осиповой (Пьянковой) и включающем общенародные и диалектные наименования календарных дат и периодов. Особенность словаря состоит в объединении в одной статье лингвистических единиц (наименований календарных периодов, их словообразовательных и семантических дериватов, а также фразеологии) и связанных с календарной датой ритуальных практик, верований и фольклора. Такое представление материала помогает наблюдать динамический процесс взаимодействия обряда, фольклорного текста, обрядового термина и его дальнейшей «внеобрядовой» жизни в системе диалекта, проследить соотношение апеллятивной и проприальной лексики.

К этнолингвистическим проектам Уральской школы ономастики, этимологии и этнолингвистики можно отнести также «Словарь коллективных прозвищ» Ю. Б. Воронцовой [СКП]. Его этнолингвистичность заложена уже в том, что включенные в словарь «коллективные прозвища могут многое рассказать о быте, занятиях и культуре жителей разных уголков России, а еще больше – о том, как “видели” друг друга соседи, какими были их взаимоотношения» [СКП: 7], выявить локальные социальные группы. Извлечь этнокультурную информацию помогают приводимые автором иллюстративные контексты и пояснения, ср. прозвище «ГОРÓХОВИКИ. 1. Жители д. Солотное Великоустюгского района Вологодской обл. Богато жили, в войну горох у них был» [СКП: 86]. Вариант составления этнодиалектного словаря мифологической лексики предложен пермскими учеными-авторами «Этнодиалектного словаря мифологических рассказов Пермского края» [ЭСМР], в котором собрана лексика, обозначающая нечистую силу, колдунов, их действия и признаки. Одной из главных примет этого словаря становится текстоориентированность, т. е. внимание к лексике фольклора, представленной в нарративном

жанре мифологического рассказа. Особенность лексикографического подхода состоит в том, что в качестве заглавных слов авторами выбирается не только собственно мифологическая лексика, но и названия характеристик, действий, предметов, приписываемых нечистой силе в мифологических текстах.

Сильной стороной этнолингвистического словаря является его «объяснительность». Интерпретационный компонент, пока редко включаемый в диалектные словари, давно закрепился в культурологических словарях-энциклопедиях, посвященных темам мифологии: здесь можно вспомнить ставший классикой словарь «Мифы народов мира» [МНМ 1980–1982], «Мифологический словарь» под ред. Е. М. Мелетинского [МС 1990], а также ориентированные на широкого читателя «Славянская мифология» [СМ 2002], «Русский демонологический словарь» Т. А. Новичковой [Новичкова 1995], «Новая Абевега русских суеверий» М. Н. Власовой [Власова 1995] и мн. др. Обращаясь к сфере мифологии и обряда, авторы представляют их через набор культурных символов или образов, совокупность которых составляет своего рода язык традиционной культуры по аналогии с лингвистическим словарем, содержащим совокупность знаков языка. Особенность указанных словарей состоит в оперировании преимущественно материалом верований и обрядов, тогда как анализ языковых единиц появляется лишь в качестве единичных вкраплений.

Значение языковых данных как источника реконструкции архаических представлений показали этнолингвистические словари «Славянские древности» [СД], вдохновителем и редактором которого стали Н. И. Толстой и С. М. Толстая, и «Słownik stereotypów i symboli ludowych» («Словарь народных стереотипов и символов») [SSSL 1996–2012], выпущенный в Люблине коллективом исследователей под руководством Ежи Бартминьского. Единицами описания в этих проектах выбраны народные символы или стереотипы как совокупность представлений о свойствах предмета и его ритуальных функциях, проявленных в фактах языка, фольклора, верованиях и обрядах. Несмотря на существенные отличия, словари очень близки друг другу по духу – через ключевые для них понятия народной традиции, фольклора, картины мира.

Идея создания регионального этнолингвистического словаря, опирающегося на опыт крупных словарей-энциклопедий славянской культуры, но обращенного к отдельной территориально ограниченной культурно-языковой традиции, витает в воздухе и видится необходимой в тех регионах, где, с одной стороны, существует опыт классической диалектной лексикографии, с другой, есть перспектива исследования языковых и этнокультурных особенностей локальных групп (среди подобных проектов можно отметить, например, проект этнолингвистического словаря Дона и Кубани [Власкина Т., Архипенко, Власкина Н. 2009; МЭСК (Метеорология); МЭСК (Свадьба)]). Одним из первых опубликованных региональных этнолингвистических словарей стал «Этнолингвистический словарь свадебной

терминологии Северного Прикамья» И. А. Подюкова, С. В. Хоробрых, Д. А. Антипова [ЭССТ]: словарь состоит из двух частей, деление на которые призвано разграничить собственно представление материала и его анализ. Первая часть «Словарь свадебной терминологии» содержит весь фактографический материал, поданный в алфавитном порядке: основное внимание здесь уделяется не толкованию («семантизации описываемых номинаций»), но реальному речевому употреблению термина, поэтому во многих статьях «сознательно увеличена иллюстративная часть» [ЭССТ: 16]. Вторая часть представляет собой словник символов свадебного обряда в Прикамье – интерпретацию предметов, их признаков и действий, имеющих обрядовую символику: например, *береза, игла, лента, солома; сладкое, горькое, черный, белый; менять, прыгать, пугать* и пр.

Новый жанр «этнолингвистического словаря» появляется в российских диалектологических исследованиях пока единично, но, безусловно, является одной из перспектив развития славянской диалектологии в целом и русской – в частности.

§ 2. Принципы составления этнолингвистического словаря «Пища Русского Севера»

Как показал исследовательский опыт последних лет и десятилетий, для организации этнолингвистической информации наиболее удобна форма словаря, которая позволяет выделить отдельные элементы культуры, как и язык, состоящей из взаимосвязанных значимых единиц. Знакомство с новым для диалектологов опытом составления тематических словарей зародило идею создать региональный этнолингвистический словарь лексики пищи и питания, который занял бы некоторое промежуточное положение между этнодиалектным словарем и культурологическим словарем-энциклопедией: методический опыт авторов культурологических словарей мы попробовали перенести на анализ диалектного материала. Если этнодиалектный словарь содержит бытовую лексику, но не всегда обращается к ее культурной символике, то для культурологического словаря важна преимущественно лексика обрядов и ритуалов и транслируемые ею символические смыслы. Особенность задуманного этнолингвистического проекта состоит в том, что в качестве объекта описания выбрана не обрядовая терминология, а группа бытовой лексики. Ее культурная семантика не столь очевидна, как семантика обрядового термина, например обозначения календарного периода или свадебного обряда: извлечение культурных смыслов из анализа неспецифически обрядовой лексики повышает аналитическую составляющую проекта, предполагающего наличие этнолингвистического инструментария – комплекса аналитических процедур исследования диалектной лексики.

Сформулируем некоторые методологические пресуппозиции, из которых родился задуманный словарь:

- комплексное представление языковых единиц и явлений культуры: словарь максимально полно отражает языковой материал, имеющий отношение к данной реалии; содержит материал верований, фольклора и обрядов в объеме, достаточном для верификации символических функций реалии;
- приоритетность задачи интерпретации материала и выявления культурно-языковой символики изучаемых элементов языка и культуры над его документированием;
- необходимость территориальной дистрибуции сведений с указанием области и района бытования;
- унифицированная структура словарной статьи, выявляющей особенности языкового и культурного знака;
- доступность, облегченность научного стиля.

Единица описания. Единицей описания в этнолингвистическом словаре является культурно-языковой знак, соотносимый с одной или смежными реалиями, в единстве его наименований и внешнего воплощения, значений и символических функций. В одной статье рассматриваются знаки языка и культуры, имеющие общее денотативное содержание, но транслирующие традиционные представления в разных кодах – вербальном, предметном и акциональном. Реконструируя содержание культурно-языкового знака, мы формулируем то, что принято называть *понятием, представлением* о предмете, его *образом* или *стереотипом*, т. е. некоторую совокупность приписываемых ему семантических признаков и функций. Будучи частью концепции той или иной научной школы, эти понятия приобретают значение, отражающее ее методологические установки. Так, в трудах польских этнолингвистов под руководством Е. Бартминьского закрепился термин *языковой стереотип* как минимальный компонент языковой картины мира, некоторое суждение о предмете, ментальный образ реалии, закрепленный в языке. В трудах Московской этнолингвистической школы для описываемых элементов употребляется термин *знак языка культуры*, который отражает, с одной стороны, общую семиотическую природу языка и культуры, с другой, возможность применения лингвистических методов для интерпретации явлений культуры. (О понятийном аппарате польских исследователей в сравнении с концепцией московских этнолингвистов подробнее см. в [Толстая 2015: 54–64].)

Выбирая в качестве единицы описания культурно-языковой знак, мы в большей степени ориентировались на концепцию словаря «Славянские древности», исследовательский взгляд в котором движется от реалии к ее символическому осмыслению в языке и культуре, тогда как концепция люблинского словаря преимущественно ориентирована на реконструкцию

заклученных в языке ментальных концептов-стереотипов. Анализ наименований блюд и напитков как языковых знаков выявляет локальные варианты названий одного блюда (т. е. всей совокупности экспонентов), их мотивационные связи, семантические особенности и коннотации, а анализ блюд и напитков как знаков культуры – их обрядовую символику и ритуальные функции. Если вербальным экспонентом знаков будет совокупность его наименований, а сигнификатом – совокупность их прямых и переносных значений, то экспонентом пищи как знака языка культуры можно считать состав или внешние признаки обрядового блюда, определяемые при сопоставлении с повседневной пищей, а сигнификатом – приписываемая им символическая функция (например, идея братства и общинности, связанная с пивом; значение изобилия и плодородия у блюд, подаваемых в конце жатвы). При этом если символика вербального знака верифицируется, прежде всего, через его семантико-мотивационные связи, то значение пищи как знака культуры выражено через оформление блюда (ритуальная выпечка может быть плетеной или украшенной, изготавливаться в виде животных; в обрядовой каше делается углубление, куда наливается масло, иногда – втыкается колос и пр.), календарную и событийную привязку (приготовление саламата на «дожинки», каши – на родины), порядок подачи блюда на стол (первым, главным или последним), принципы его употребления и деления (например, разламывание свадебного караваия, питье пива по кругу, запрет на обмакивание хлеба в солонку, предписание резать, а не ломать хлеб) и пр.

П р и н ц и п ы в ы д е л е н и я с л о в а р н ы х с т а т ь е й. Отдельный культурно-языковой знак и соответствующая статья выделяется, если, во-первых, блюдо является частью севернорусского рациона, т. е. получает широкое распространение в одном или нескольких районах, во-вторых, его названия устойчиво фиксируются в диалектах, а в-третьих, блюдо приобретает знаковую функцию в языке, фольклоре и акциональных формах культуры. Языковое освоение реалии (наличие множества наименований, полнота идеографической сетки, мотивационное разнообразие лексики и др.) и ее культурная символика далеко не всегда находятся в прямой зависимости: многие блюда, обладая разработанной сеткой диалектных названий и языковой многозначностью, не наделяются знаковыми функциями в обрядах. Так, названия браги более вариативны и разнообразны в мотивационном отношении, чем обозначения пива; в то же время брага, в отличие от пива, и щи, в отличие от каши, практически не имеют ритуальных функций. Наиболее объемными являются лексические группы, называющие широко употребляемые продукты – хлеб, выпечку и похлебки, однако если хлеб и выпечка обладают множеством ритуальных функций, то похлебки наделяются обрядовой символикой достаточно редко. Тем не менее, они должны стать объектом описания в Словаре, поскольку являются наиболее употребляемым видом пищи, а их названия – одной из самых объемных и мотивационно разнообразных лексических групп.

При выборе описываемых единиц неизбежно приходилось ориентироваться на «сигнальные» слова, которые называют типичные блюда Русского Севера, в том числе и нехарактерные для общенародной культуры – *дежэнь* ‘заваренное толокно с ягодами или простоквашей’, *саламáт* ‘каша с маслом или другим животным жиром’, *сельянка* ‘запеканка с молоком и яйцами’, *дрочёна* ‘вид пирога или запеканки’ [КСГРС] и др. В качестве ключевого слова, имени культурно-языкового знака, указываемого как заглавное слово статьи, выбирается общенародная или диалектная лексема, наиболее распространенная на территории Русского Севера, например, *дежень, каша, квас, молоко, опара, пиво, саламат, соль, уха, чай, щи* и др.

В результате был составлен словник – перечень тех блюд (продуктов), свойств пищи и действий по их приготовлению, которые наиболее представлены в языке и имеют развитую культурно-языковую символику: *каша, кисель, пироги, похлебки, простокваша, творог, щи, уха, хлеб; брага, пиво* и пр. Уже на основе этого предварительного списка формируется «шорт-лист» блюд, которым могут быть посвящены отдельные статьи: например, *блины, брага, дежень, каша, кисель, лепешка, молоко, пиво, похлебка, простокваша, саламат, творог (сыр), тесто, уха, хлеб, щи*, и др. Среди описываемых элементов встречаются как исходные, простые по составу (молочные продукты – *молоко, простокваша, масло* и пр., овощи – *горох, репа, картошка* и пр.), так и многокомпонентные блюда (*каша, похлебка, хлеб, щи* и пр.). Статьи, посвященные предметным знакам, по возможности, могут быть дополнены сквозными, обобщающими статьями, посвященными категориальным признакам пищи – *постный, скоромный, кислый, сладкий* и основным действиям по приготовлению пищи – *печь, варить, жарить, солить, сушить* и пр.

Статья словаря призвана решить несколько задач:

1. Исчерпывающе представить лексику выбранной тематической группы: варианты названий, их региональную дистрибуцию и семантическую специфику.
2. Представить результаты семантико-мотивационного, этимологического, и системно-структурного анализа лексики, выявляющие объем стоящего за знаком понятия, этимолого-мотивационные связи названий, отраженные в названиях сведения о денотате (особенности приготовления, употребления, состава блюда), системные отношения (родовые, синонимические, антонимические и пр.).
3. Выявить социокультурные функции пищи, т. е. определить роль того или иного блюда в рационе и традиционном застолье, его принадлежность к повседневному или праздничному рациону («воскресным» блюдам, календарно приуроченной пище или семейным обрядам), типичной бытовой ситуации (покос, коллективные работы и пр.).

4. Выявить символические функции пищи в верованиях, малых фольклорных жанрах (пословицы, поговорки, загадки и пр.) и обрядах (семейных, календарных, сельскохозяйственных и бытовых).

Организация словарной статьи. Словарная статья включает следующие зоны:

«Дефиниция»: кратко указывается состав продукта, особенности его употребления и ключевая символика в языке и культуре; дефиниция обобщает информацию, представленную в статье в развернутом виде.

«Общая характеристика, наименования, региональные разновидности»: с опорой на лексический материал и данные этнографических источников характеризуются состав блюда, специфика его приготовления, территориальное варьирование состава и названий. Приведенные наблюдения служат основой для интерпретации вторичных культурно-языковых смыслов, которые выявляются в следующих частях статьи.

«Застолье»: определяется порядок подачи блюда и способ его сервировки, особенности употребления, пищевые запреты и регламентации, вторичные функции блюда в застолье (например, вынос блюда в знак приветствия или окончания трапезы).

«Развитие значений (языковые коннотации)»: выявляются особенности развития языковой семантики наименований пищи. Анализ вторичных значений «пищевой» лексики включает ее тематическую классификацию и выделение сквозных мотивов номинации: например, удлиненная форма рыбника определила переносное значение арх., волог. *рыбник* 'огрех при пахоте', а особенность укладки рыбы в пироге отразилась в арх. *лечь рыбником* 'спать валетом'.

«Культурная семантика и обрядовые функции»: определяются функции пищи в календарных, сельскохозяйственных, бытовых и семейных обрядах, а также выявляется символика пищи в верованиях и фольклоре.

§ 3. Образцы словарных статей

В качестве образцов построения статей этнолингвистического словаря «Пища Русского Севера» приведем шесть из них – «Каша», «Кисель», «Рыбник», «Саламат», «Уха» и «Щи». Их выбор обусловлен, во-первых, тем, что эти блюда представляют разные стороны рациона – выпечку (уха), похлебки (уха, щи) и жидкие мучные или крупяные блюда (кисель, каша, саламат), во-вторых, они относятся к традиционному рациону и широко распространены на Русском Севере, но при этом имеют локальные варианты, а в-третьих, их повседневный характер делает неочевидными их символические функции, а значит, требует дополнительного

исследовательского комментария. В качестве примера реконструкции символики обрядового блюда приводится статья «Саламат».

3.1. Каша

Каша – распространенное блюдо из заваренной муки или крупы, чаще ячменной или овсяной; основное блюдо коллективных трапез (*густая каша, житная каша, заvara, каша, каша-воденяша, каша-повалиха, толстая каша* и др.). В силу своей значимости в русском рационе каша стала прототипом всякой вареной пищи. Состав каши (крупы, злаки), способность увеличивать объем при варке и высокая питательность определили символику множественности, изобилия, богатства и роста. Ритуально каша готовилась на годовые праздники (канун дня св. Василия Великого, Рождество, Крещение, Пасха, день Ивана Постного), а также дожинки, крестины и некоторые этапы свадьбы (обед до и после брачной ночи). Каша – атрибут преимущественно женских обрядов и ритуальных действий; на свадьбе каша символизирует привлекательность невесты, ее плодovitость (эротические коннотации обусловлены и символикой горшка, в котором каша варилась и подавалась на стол). В семейных обрядах каша включается в ситуацию одаривания (см. родины, именины, свадьба). В языке *каша* связана с представлениями о множественности, коллективности, беспорядке, простоте и глупости; осадками и вязкими почвами. В малых фольклорных жанрах каша – это символ сытой жизни и богатства. Ритуальные функции каши были особенно характерны для севера Архангельской области.

Общая характеристика, наименования, региональные разновидности. На Русском Севере различали каши из муки и каши из круп. Мучные каши готовились из муки грубого, домашнего помола (ячменной, ржаной или овсяной) и были повседневной пищей, каши из крупы чаще относились к разряду праздничных блюд, поскольку нередко варились из покупной крупы (рис, пшено, гречка), а также требовали длительного приготовления. Каши ели как самостоятельное блюдо, запекали в печи, использовали в качестве начинки для пирогов. Каши на воде готовили ежедневно, тогда как «молосную» кашу варили лишь в праздники или для детей. Будучи ключевым блюдом рациона крестьянина-земледельца, *каша* становилась универсальным наименованием для всяких горячих густых блюд, не обязательно содержащих крупы: арх. *лесная каша* ‘еда, приготовленная на покосе или в лесу’: «В лесу сухарей накрошишь и ешь лесную кашу»; «Лесная каша в котелке в лесу варится, и я так ела, сало да картошечка» (Вил), арх., волог. шир. распр. *картовная каша* ‘картофельное пюре’ [КСГРС].

Самыми распространенными были ячменные, ржаные и овсяные каши, ср. волог. *яглая каша* ‘ячменная каша’ (Кадн. у.) [Иваницкий 1890: 24], арх. *житная (житня)* *каша* (Леш, Онеж, Пин, Плес, Прим, Шенк) [АОС 14: 155, 162–163; КСГРС] или *жидняя*

(жидкая) каша (Мез, Пин) [АОС 14: 78], восходящие к сев. *жито* ‘ячень’; арх. *чёрная каша* ‘ржаная каша’ (Онеж) [КСГРС] при костром. *чёрная мука* ‘ржаная мука’ (Пав) [ЛКТЭ]; арх., волог. *заспа* ‘похлебка или каша из овсяной крупы’ (Уст; Кир, Ник, Сямж) [СГРС 4: 192];

Мучные каши. Каши из муки были более специфичным и архаичным блюдом для Русского Севера, чем цельнозерновые, и представлены широким кругом названий. В силу популярности, мучную кашу даже называли *русская каша*: «Повалиху всё ели, русскую кашу. Первая каша в наших краях» (Окт) [ЛКТЭ]. Под родовым понятием *каша* в севернорусских говорах подразумевалось, прежде всего, блюдо из заваренной кипятком муки домашнего помола: олон., карел. (рус.) *каша* ‘кушанье из ржаной, овсяной или ячменной муки’: «Из муки кашу варит, на молоке, так молосна каша, а на воды, так густая каша» (Медв) [СРНГ 13: 147], арх. *прóкаш* (Пин), арх. *прóкашье* ‘кисель из ячменной муки’ (Шенк) [СРНГ 32: 154].

Муку как основной ингредиент каши отражают такие ее названия, как *каша-мучня* (Пин) [СГРС 5: 110], *мучница* (Вин) [Ефименко 1877: 253], *жидкая мучница* (Прим) [АОС 14: 163], *мусёнка* ‘мучной суп, каша’ [КСГРС], арх. *мученка* ‘кисель из ячменной муки’ (Онеж, Шенк) [СРНГ 19: 41], сконцентрированные на архангельском севере. Кашу из ячменной или ржаной муки крупного помола здесь называли *толстопятая каша*: «В молоченье толстопятую кашу быстро делают» (Лен; Пин) [КСГРС]. В своем составе это слово сохраняет древнюю основу глагола **reṭi, rьno* ‘натягивать, растягивать, поднимать’, ‘бить, давить’, использовавшегося для обозначения процесса дробления крупы, которую или разбивали, растирали в ступе или мяли, давили между тяжелых жерновов. Отмечая грубый помол зерна, вологжане определяли ячменную или ржаную кашу как *толстая (товстáя) каша* (Кадн. у., Сямж) [СВГ 3: 50; СРНГ 13: 146–147; 44: 214], ср. диал. сев. *толстый* ‘крупный, не мелко смолотый (о крупе, муке грубого помола)’ [СРНГ 44: 214].

Дифференциальным признаком мучных каш была их г у с т о т а . Особой густыми варили ячменную или ржаную каши – арх. *густая каша* (Вель, К-Б, Нянд, Шенк) [АОС 10: 164], костром. *густэря* (Окт) [ЛКТЭ], волог. *густеряша* (У-Куб) [СГРС 3: 170]; арх., волог. *загуста* (Баб; Карг) [КСГРС; Светлов 1892: 161]; арх. *каша-густяша* (Онеж) [КСГРС]. Поскольку мучную кашу заваривали водой, в Архангельской области ее называли *каша-воденяша, каша-водяша, воденяша, водяная каша, водянуха* (Вин, В-Т, Пин, Прим, Холм) [АОС 4: 154; 5: 13; СГРС 2: 135–136, 142; 5: 110; СРНГ 13: 146–147], что совсем не говорило о ее жидкой консистенции, напротив, «воденяша» отличалась исключительной густотой: «Есть мучница, она жидка, а каша-воденяша густа, вывалят такой как ковригой» (Прим) [КСГРС]. Жидкий вариант каши называли в Приморском и Ленском районах *бурдук* [АОС 2: 179; Иваницкий 1890: 24; КСГРС], в Верхнетоемском – *зати́рка*: «Затирка – это жидка каша из муки; масло если много наложить, так

даже есть можно» [СГРС 4: 208], в Вологде – *размазня*: «Голодно было, так размазною варили» (Вологод) [КСГРС].

Технологию приготовления мучных каш путем *заваривания* отражают арх., волог. *завáр, завáра* (Онеж, Шексн), *заварíха* (Кадн. у.; Уст), волог. *завáрка* (Кир) [Иваницкий 1890: 24; КСГРС; СВГ 2: 98–99; СГРС 4: 23, 24; СРГК 2: 91], волог., костром. *заварúха* (Баб, Вож, Вологод; Вох) [ЛКТЭ; СВГ 2: 99], арх., волог., костром. *каша-поварíха* (В-Уст, К-Г, Сок, Тот; Пав) [ЛКТЭ; СВГ 7: 77; СГРС 5: 110; СРНГ 13: 14]. Поскольку *заварíха* считалась сытным и простым в приготовлении блюдом, которое могло служить заменой хлебу (костром. «Хлеба когда нет, не хватает – сейчас кашу-повариху заварят» (Пав) [ЛКТЭ]), ее название было переосмыслено в связи с гл. *валить*: волог. *завалíха* (Хар) [СГРС 4: 22], волог., костром. *каша-повалíха* (В-Уст, Сок; Вох, Окт, Пав), волог., костром. *повалíха* (Вох; В-Т, Котл; Бел, В-Уст, К-Г, Кир, Ньюкс, Сок, Шексн, Хар, Чер), волог. *повалúха* (при *поварúха*) (К-Г) [ЛКТЭ; СГРС 5: 110; СВГ 7: 76–77]. В Костромской области ячменную «кашу-повалиху», полив маслом и посыпав овсяной крупой, дополнительно запекали в печи (Вох) [ЛКТЭ]. Мотив незатейливости, но питательности каши-повалихи прослеживается во многих контекстах: костром. «Каша-повалиха была – муку ржаную заварись, вот и смеялись – каша-повалиха»; «Наелась повалихи-то – теперь медведя повалю» (Окт) [ЛКТЭ]; ироническое костромское *каша-пятилетка* ‘особо сытная каша с добавлением молока или масла’ (Пав) [ЛКТЭ] отмечает, что ее питательность превосходила обычную кашу.

К а ш и и з к р у п. Каша из круп готовилась в основном по праздникам или в зажиточных домах. Гречневая крупа и каша называлась *гречúха* или *гречíха* (арх., волог.): «О праздниках тройну кашу варила: житня, рисова, гречуха» (Леш; К-Г) [АОС 10: 53; СВГ 1: 129], рисовая – волог. *рiсовица* (Белоз) [КСГРС], пшенная – волог. *белая каша*: «Белая каша была, из завозного пшена» (В-Важ) [СГРС 1: 89]. Пшенная каша считалась особо вкусной и питательной: ее готовили в праздники, по воскресеньям, подавали к артельному столу, который был гораздо богаче, чем повседневный крестьянский рацион. Пшенную кашу с коровьим или постным маслом выносили после щей как второе блюдо (Череп. у.) [РК 7/2: 91, 199, 315]. Каша из цельных зерен ячменя тоже считалась лакомством, ср. арх., волог. *яглóвка* (Шексн), *ягловая* или *яглая каша*: «Ягловую кашу к праздникам варили, наварят на воде, накладывают масла, и о праздниках на стол» (Уст; Хар; Тар) [СВГ 12: 126]. Делали кашу из толченого конопляного семени – арх. *сéменица* (В-Т), волог. *сéменик* (К-Г) [КСГРС], волог. *соковая каша* (Кадн. у.) [РК 5/2: 637].

На Вологодчине молочные каши парились и запекались в печи в глиняных мисках: волог. *дрочéна* (Тот) [СВГ 2: 59], *оладья*: «Оладьи всякие были из крупы всякой. В латках варили» (У-К; Хар) [СВГ 6: 51], *сáльник* (Вологод, Кир, Шексн) [КСГРС; СВГ 9: 87], *твóрог* (Тот;

Хар) [СВГ 11: 11]. Каша на молоке *лады́шник* (Вологод), *латка* (Белоз) получила свое название по емкости – *латке*, в которой она варилась [КСГРС; СГРС 7: 37].

К а ш и с д о б а в к а м и. В зависимости от сезона в кашу могли добавлять овощи, ягоды, грибы или субпродукты. Преимущественно в Вологодской области кашу с изрубленными субпродуктами называли *сальник*: «В овсяную крупу внутренностей накладем да салом нальём, вот и сальник по праздникам делали» (Гряз) [КСГРС], в Архангельской – *етр́овая каша* (Нянд) [СГРС 3: 333], арх. *ятр́овник* (Плес) [КСГРС], связанное с *ятра*, *ятро* ‘внутренности животного’ [СРГК 6: 969]. Готовили густую похлебку из крупы и рыбы – волог. *ка́шница* (Ник) [КСГРС].

Кашу варили из пареных овощей, с добавлением или без добавления крупы, ср. арх., волог. *брюковница* ‘каша из брюквы’ (Вологод; Шенк) [Ефименко 1878: 256; Иваницкий 1890: 24; РК 5/1: 513], арх. *волóга* ‘то же’ (Карг), *пусто́врни́ца* ‘то же’ (Карг) [СРГК 1: 222]; волог. *морко́вница* ‘каша из мятой моркови с разными крупами; запекается в плошке’ (Вологод, Ник) [Иваницкий 1890: 24; РК 5/1: 513; СВГ 5: 3]. Кашу с грибами называли костром. *па́реник*: «С овсяной крупой, с грибами – пареники» (Пав) [ЛКТЭ] или волог. *зубня́* (Ваш) [СГРС 3: 156] при шир. распр. арх., волог. *зуба́* ‘гриб’ [СГРС 3: 150].

С о л о д о в ы е , с о л о ж е н ы е к а ш и. В Архангельской области ржаную кашу нередко «засолаживали», т.е. заваривали и давали выстояться в печи, или готовили из муки, смолотой из солоделого, пророщенного зерна. Подобное блюдо называли *насолóда*, *солодя́га*, *солоду́ха*: «А бабушка варила у нас всё солодягу, из ржаной муки замешивала, ставила в теплое место, подмешивала – и снова, а мы потом говорили: сладкая» (Он; Плес, Прим) [КСГРС; Меркурьев 1979: 148; СРНГ 39: 288] *раствóрна каша* ‘сваренная жидкая похлебка из ржаного квашеного теста в виде киселя’ (помор.) [Дуров 2011: 356]. Длительное нагревание придавало кашам кисловато-сладкий вкус, который противопоставлял их пресным мучным похлебкам, приготовленным путем простого замешивания на воде, ср. помор. *прéсница* ‘жидкая пища из разведенной на воде муке’ [Меркурьев 1979: 123] и арх., волог. *кислу́ха* ‘перебродившая пареная ржаная похлебка; иногда с добавлением ягод’ (Карг; Сямж) [СРНГ 13: 233; СВГ 3: 59]. Архангельское *содо́мница* ‘блюдо из солода с ягодами’, судя по контексту «содомница, содомят из-за нее» (Вил) [КСГРС], может быть народноэтимологической контаминацией *солодо́вница* и *содом*. Каша, пареная с добавлением ягод, в пограничных с Республикой Коми районах называлась *кипрíишиха* или *киртíишиха*: «Возьмёшь изросши зёрна да с ягодами запаришь – вот и кирпичиха, а называется так, потому как на кирпич цветом похожа» (Вил; Котл) [СГРС 5: 140, 144].

Названия соложенных ржаных каш имеют ареальную специфику. Как *тесто* они известны в западных районах Архангельской области, а также вологодским, новгородским, ярославским и костромским говорам [СРНГ 44: 96; КСГРС; РК 5/2: 142]. За пристрастие к «тесту» жителей Заонежья даже звали *тя́стенники* (Медв) [СРНГ 46: 104]. «Тесто» ели «или без всякой приправы,

или же иногда с калиной, брусникой; в него макают черным хлебом, а иногда прихлебывают с ухую» (Петрозав) [там же]. На востоке Архангельской области каша из ржаной муки называлась *опара* (Вин, В-Т, Кон, Леш, Пин, Уст, Холм) [КСГРС; СРНГ 23: 235–236], арх. *кислая опара*: «Кислая опара бывала, хлебали о Великий пост, на ржаной муки бывала» [КСГРС].

Застолье. Каша была одним из главных и любимых повседневных блюд (волог. *Хороша кашка, да мала чашка* (Череп. у.) [РК 7/2: 207]), обязательным угощением на праздничном застолье, ср. олон. *кашничать* ‘быть в гостях, угощаться кашей’ (Выт) [СРНГ 13: 154]. Мучную кашу ели с ягодами, толокном, простоквашей (помор. *Воденяша ждет простокваши* [Гемп 2004: 97]), прихлебывая ложкой молоко или воду с сахаром; в скоромные дни делали в середине каши ямку, куда наливали масло – такую кашу называли *каша с дыркой* (Холм) [СРНГ 13: 146–147]. Каша с маслом считалась особым лакомством: арх. *И дурак кашу съест, было бы масло* [Ефименко 1878: 245], а ржаная каша на воде – признаком бедной жизни: «Каше-густеряше и то были радёшеньки, из ржаной муки» (У-Куб) [СГРС 3: 170].

Каша признавалась символом сытной домашней пищи. Поскольку варка каши рассматривалась как прототипическая ситуация приготовления пищи, слова, связанные с *кашей*, сформировали обобщенные значения ‘готовить пищу’, ‘повар;стряпуха’, ср. печор. *кашник* ‘кашевар’, арх. ‘о том, кто любит кашу’ (Холм) и арх. *кашница* ‘стряпуха’ [СРНГ 13: 153], волог. *кашевэрничать* ‘варить пищу’ [там же: 149]. Для приготовления каши использовался отдельный горшок, меньший, чем горшок для щей: его называли арх. *кашеёд* [СРНГ 13: 149] или волог. *кашник* [СВГ 3: 50; РК 5/1: 40, 508, 607]. В храмовые праздники кашу могли варить коллективно, в больших котлах, при этом ингредиенты для нее – крупу, соль, масло – жертвовали прихожане (Череп. у.) [РК 7/2: 43]. Аналогичная традиция существовала в Нюксенском районе: в обетный праздник обязательно варили в складчину кашу, мясо для которой приносил каждый хозяин, кашеваром же выбирался самый уважаемый старик села. Такая каша считалась «божественной» [НТКВО 1: 54]

Важный для каши мотив коллективности поддерживался тем, что каша была главным блюдом артельщиков или наемных рабочих, ср. *каша* ‘общий стол в артели’ [СРНГ 13: 148], волог. *кашехлёб* ‘насмешливое прозвище бурлаков и сплавщиков леса’ (Кадн. у.) [СРНГ 13: 150]. «Разгонную кашу» варили на всю артель по окончании совместных работ: арх. «Промусёл закончили или покос – варим розгонную кашу, пьём последний чай» (Прим) [КСГРС]. Каша, совместно сваренная семьей или общиной, символизировала успех общего дела, ср. волог. *Мирская каша погуце варится* ‘общими силами каждое дело делается успешнее’ (Гряз. у.) [РК 5/2: 245], *Семейная каша погуце кипит* ‘аргумент против семейного раздела’ (Кадн. у.) [РК 5/2: 704]. Варка каши выступала как прототип всякого дела, начинания, требующего вложений и усилий: *Заварил кашу, не жалея масла* [Ефименко 1878: 245].

Каша вместе с хлебом и маслом была эталоном простой, сытной и вкусной пищи и, подобно хлебу, символизировала все семейное пропитание, изобилие и достаток. Поморы говорили: *блин да пирог да каши горшок* ‘о сытости и достатке’, *круче пирогов каша* ‘совет хозяйке быть бережливой, не излишествовать’ [Дуров 2011: 166], пинежане: *Гречневая каша – мать наша, а хлебец аржаной – то отец наш родной* [Ефименко 1878: 244, 248], вологжане и костромичи: *Одна рука в масле, другая в заспе* ‘о сытной жизни, достатке’ [ЛКТЭ; СГРС 4: 192].

Развитие значений. Особенности приготовления и употребления каши, ее физические свойства (увеличение объема при варке, густота, вязкость) легли в основу многих языковых метафор.

Человек. Признак простоты приготовления и вязкости готового продукта был переосмыслен в наименованиях недалеких, глупых людей (волог. *каша* ‘простак, простофиля’ (Кадн. у.) [СРНГ 13: 148], арх. *полубельый с кашей* ‘дурак’ [КСГРС], помор. *каши ложку потерять* ‘потерять что-либо по рассеянности, неловкости’ [СРНГ 13: 149]), речевых нарушений (ср. арх. *каша в роте* ‘мямля, плохо говорящий человек’ (Уст) [СГРС 5: 110]). С варкой каши связан мотив замешивания и битья: арх. *есть берёзовую кашу* ‘бывать наказанным прутком, розгой’ (Пин) [АОС 13: 155], костром. *каши наварить* ‘избить кого-либо’ [ЛКТЭ], помор. *каша* ‘свалка людей в драке во время лова на промысле’ [Дуров 2011: 166]

Природа. Каше уподобляются вязкие, зыбкие почвы: волог. *как каша ячневая* «Поточина да няша, как каша ячневая», арх. *как каша* ‘о болоте, трясине’: «Болото это такое вязкое как каша, качается, зыблется, как бут, как тесто» [КСГРС]. В метеорологии с кашей сравнивается влажный, с крупой – мелкий сухой снег, ср. арх., волог. шир. распр. *заспа (заспица)* ‘снежная крупа’: «Заспа летит, как крупа с неба сыпется» (Кон) [СГРС 4: 192, 195]; севернорус. *как кашу ложками с неба роняют*, волог. *как каша с маслом* ‘о мокром снеге’ [КСГРС], волог. *скáшиться* ‘превратиться в месиво, кашу’ (Выт) [КСГРС], помор. *каша* ‘снег, осевший в воду и еще не растаявший’ [Дуров 2011: 166]. О состоянии погоды, когда после дождя от земли поднимается пар, архангельские крестьяне говорили *черти кашу варят* (Леш) [КСГРС].

Игры. Приготовление каши является сюжетом народных игр. Замешивание каши имитируется в играх с предметами, при перемешивании костей: кашей называется игровой центр, где разыгрываются фишки участников, ср. волог. *кашу варить* ‘перемешивать кости в игре’: «В лодыжки играли: мечешь, кашу варишь, а потом бросишь» (В-Уст) [СГРС 5: 110; СРНГ 13: 148], волог. *собрать на кашу* ‘собрать в кучу, «на бочку»’: «Когда сыграют в лодыжки, соберут их снова на кашу по кругу» (В-Уст) [СГРС 5: 110], костром. *каша-масло* ‘вид игры’: «Бочоночки нарезаются и пополам и в кашу-масло играли. Вверх горбом называется масло, а разрезом попадётся, когда бросаешь, – горе. И начинают, берут по 10 штук. У кого больше масла, тот и начинает кашу варить, у всех забирает эти пешки» (Окт) [ЛКТЭ]. В детских и молодежных

подвижных играх активные действия ведущего – попытки попасть в участников мячом или поиск участников – сопоставляются с процессом варки каши, ср. волог. *кашу варить* ‘о детской игре в прятки; водить, искать спрятавшихся участников игры’ (М-Реч) [СВГ 3: 50], арх. *варить кашики* ‘участвовать в девичьей игре в мяч, при которой играющие становятся друг против друга; девушка, которая стоит посередине то просто подкидывает мяч, то кидает его в игроков, перебегающих с одной стороны игрового поля на другое’ (Пин) [Ефименко 1877: 152–153; СРНГ 13: 151]. *Кашиницей* при этом называется участница, которая *варит кашу*, т. е. должна попасть мячом в кого-либо из игроков.

Народный календарь. Каша входила в состав блюд как весенне-летних, так и зимних праздников, символизируя изобилие нового урожая и обеспечивая плодородие и сытость наступающего года. Считая кашу залогом будущего достатка, крестьяне готовили жирную овсяную или молочную пшеничную кашу ко дню св. Василия Великого (31 декабря / 13 января), на Рождество и Крещение, а также на Пасху [АОС 9: 207; ЛКТЭ; РК 5/3: 111]. В Череповецком районе Вологодской области на Ивана Постного (29 августа / 11 сентября) молодежь варила в лесу пшеничную кашу [Морозов 2004: 107]. Наряду с этим в Архангельской области существовал запрет готовить кашу (заваривать корм скоту) в первый день Пасхи, чтобы не сварить Христа [Ефименко 1877: 168]. В последний день говения холмогорцы прощались с постной мучной кашей: *Вали опара под гору* [СРНГ 23: 235].

Сельскохозяйственные обряды. Ж а т в а. Кашей обязательно кормили работников, которые участвовали в коллективной помощи; особенно лакомым угощением считалась рисовая или пшеничная каша с маслом. Поморы Сумского посада говорили: *Ела коса кашу – ходи коса ниже, не ела коса каши – выше бери*, т. е. чем сытнее и маслянее у хозяев каша, тем будет чище выкошен луг [Дуров 2011: 166].

В Архангельской и Вологодской области по случаю окончания жатвы угощали *отжинной кашей* [СРНГ 13: 148], которую ели «до света», что не полагалось в обычные дни (Кадн. у.) [РК 5/2: 793]. Кашу варили как поочередно, по мере завершения жатвы каждой семьей, так и коллективно, после завершения работ всей общиной, ср. арх., волог. *каша* ‘праздник по окончании жатвы’: «Всё, у меня сегодня каша, всё, поле сделала» (Мез); «В кашу-то всё выжимаем, пива наварим, собираемся и поём» (Пин; Леш, М-Реч) [СГРС 5: 110; СРНГ 13: 148; Ефименко 1878: 262]. Особое распространение этот обычай имел в Пинежском районе Архангельской области: здесь *кашей* обозначали не только саму трапезу и празднество, но и метонимически – жней, гуляющих на празднике окончания жатвы, ср. «Чья каша идет?» [СРНГ 13: 148]. Главную роль отводили именно женщинам, жнеям и участницам празднества, называя их *кашиницами*, а исполняемые ими песни *кашными песнями* [Ефименко 1877: 168; СРНГ 13: 153–154].

В Вологодской губернии из первой смолотой ржи готовили *толстую кашу* (Кадн. у.) [Иваницкий 1890: 24], *завару* (Кадн. у.) [РК 5/2: 768] или *кашу-повалиху*, которые ели со сливочным маслом (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 500]. Когда у обедающих каша падала из ложки в ямку масла, шутили: «Що корову-то потопил в масле, вытаскивай?» (Сольвыч. у.) [там же: 498]. В Никольском уезде *кашей* называли остатки зерна на полу овина, которые щедрые хозяева разрешали собирать беднякам после молотьбы [там же: 208].

С к о т о в о д с т в о. На Каргополье первую ложку каши, сваренной после отела коровы, давали девушке, чтобы впредь родились телушки, а не быки [БДКА].

Бытовые практики. Кашей угощали домашних духов и святых-покровителей. В Архангельской области на Благовещенье на загнетке оставляли кашу «дворóвушке» [КСГРС]. В день св. Косьмы и Дамиана (1/14 ноября) варили кашу и, садясь за стол, приглашали святых ее отведать: «Кузьма и Демьян, идите кашу хлебать!» (Кадн. у.) [РК 5/2: 581].

Р ы б о л о в с т в о. Присущая каше символика множественности и изобилия объясняет традицию варить кашу по завершении шитья невода (Карг) [БДКА].

Семейные обряды. **Р о д и н н о - к р е с т и л ь н ы е о б р я д ы.** Употребление каши в родинно-крестильных обрядах обусловлено ее связью с идеей роста, здоровья и благополучия. После рождения ребенка будущих крестных звали на кашу: если гости хорошо поедят, то сын будет хорошо работать и расти. Общая каша обеспечивала дружество и мир в будущей деревенской общине: в Череповецком уезде Вологодской губернии в каждой семье при рождении ребенка обязательно варили горшок каши и пекли пирог, которым угощали всех деревенских детей 6-8 лет и просили не обижать будущего товарища [РК 7/2: 355].

Устойчива связь каши с мотивом одаривания и материального благополучия: складывая деньги в кашу во время крестинного и именинного застолья, крестьяне рассчитывали на их рост и будущую прибыль. Когда подавалось главное блюдо – пшенная каша, гости оставляли на подносе деньги для бабки-повитухи, что называлось *класть бабке в кашу* (Холм) [СРНГ 13: 149; Ефименко 1877: 135] или давали *роженице на кашу* (Холм) [Ефименко 1877: 134]. В Вохомском районе Костромской области в день именин варили овсяную кашу на жирном бульоне, в которую родители складывали деньги имениннику [ЛКТЭ]; эти деньги служили основой будущего приданого девочки и имущества мальчика (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 505]. Угощение кашей является одним из главных мотивов детского фольклора, ср. волог. *Ладушки-ладушки, / Где были? / – У бабушки. / – Что ели? / – Кашку. / – Кашка слáтенька, / Бабка горбáтенька* (Тот) [КСГРС].

С в а д ь б а. Каша, связанная с семантикой изобилия и богатства, а также символикой рождения и плодородия, была обязательным атрибутом свадебного обряда. Выбор вида каши не регламентировался, но чаще подавали ячменную, пшенную или овсяную. В Онежском районе Архангельской области накануне смотрин невеста с подругами ела ячменную кашу, которую в

этот день называли *золотая каша* [Ефименко 1878: 261; СРНГ 13: 146–147]. В Шенкурском уезде родственники кормили невесту и ее подруг ячменной кашей (*густая каша*) [Ефименко 1877: 104]. В Череповецком уезде Вологодской губернии на свадьбу варили ячменную кашу с пережаренными в сале овечьими кишками, кашу молодые ели одной ложкой [РК 7/2: 563].

Каша появлялась на всех этапах свадьбы. Кашей отмечали договоренности сторон: на Мезени кашу подавали при рукобитье, а выносившая ее *кашница* должна была со всеми поцеловаться. В день венчания отец выводил невесту после того, как на стол вынесут кашу (Холм) [Ефименко 1877: 130, 101].

Каше, составлявшей основное угощение молодых на свадебном застолье, приписывались эротические коннотации: когда наступал черед есть кашу, пинежане говорили: *каша бессолая* или *солім кашу*. В это время все пары, которые сидели за столом, целовались, а потом уже приступали к каше [СГРС 5: 110]. Каша символизировала привлекательность молодой, ее плодovitость, а «колупание» каши молодым напоминало о первой брачной ночи: «За столом княжим молодые не едят ничего, кроме каши. Долго чаша с кашей, приготовленная специально для молодых, стоит, испуская вкусный запах, а молодые церемонятся над ней, то и дело кланяясь, пока другие пьют и едят. Вот уже одну или две чашки с кашей и братыню пива с накладенными пирогами и шаньгами вынесли народу на улицу – у них все съедено и выпито, а чашки разбиты об угол. Наконец молодой берет ложку с кашей и схлебывает; потом он берет на ложку еще каши и подносит к губам молодой, уже раскрывшейся. В ту самую пору сватья накидывает молодой платок, под которым молодая съедает кашу, как бы стыдясь есть на виду, и снова закрывается. В каше, подаваемой молодым, в середине делается углубление, в которое наливается масло. Из него и берет кашу молодой – и себе, и молодой. Вскоре молодые уходят из-за стола. В отдельной комнате им ставится стол, где они едят (потом – первая ночь)» (Пин) [Ефименко 1877: 79]. Здесь же вместе с кашей молодым подавали рюмку вина-*кашницу* [СГРС 5: 112]. В пинежских песнях, исполнявшихся на свадебном пиру, невеста сравнивалась с кашей, которую отведаль молодой: *Стряпуха кашу варила, варила, / Да мутовкою шевелила, шевелила, / Да мутовку изломала, изломала. / Да она кашу на стол выносила, выносила. / Каша пошла в колупанье, в колупанье, / Ой да Марья пошла в целованье, в целованье...* [РЭФ: 166].

Эротические коннотации каши поддерживает и образ горшка, символизирующего женское лоно: в Грязовецком уезде дружка бросал горшок с кашей на полати [РК 5/2: 41]; по количеству черепков определяли, сколько будет детей у молодых (Онеж) [КСГРС]. В селе Тихманьга после брачной ночи молодых будили, разбивая о дверь спальни горшок каши, «шток этот горшок раскололся, как у девки расколосось» [Левкиевская, Плотникова 2001: 267].

Неразрывность связи «каша – масло» была эталоном соответствия невесты жениху. В Вологодской области в начале свадебного обеда мальчишки, ожидая угощения, кричали:

«Молодой-то не хорош, молодая-то – еще хуже», а насытившись: *Ель да береза – то ли не дрова, каша с маслом – то ли не еда, Марья Ивану – то ли не жена* (Гряз. у.) [РК 5/2: 41]. Эротические коннотации продолжает поморское выражение *смирного Артемья от каши оттерли* – о муже, которому изменила жена [Дуров 2011: 166].

Как и в родинных обрядах, на свадьбе каша появляется в ситуации одаривания. Свекровь выносила горшок со словами «Ой, руки жгёт, руки жгёт!», ее одаривали, чтобы не жгло рук (Онеж) [КСГРС]. *Кашей* назывался один из ритуалов свадебного застолья, когда все гости, поцеловавшись, бросали деньги в горшок из-по каши [СГРС 5: 110]. После свадьбы в доме молодоженов устраивался обед – арх. *каша* [СРНГ 13: 148] или арх. *горячие, горячее*, где подавали горячую кашу и чай (Вин, Лен, Мез, Прим, Холм) [АОС 9: 384]. На него приглашали всех родственников, а невеста одаривала их подарками. Сладковатую кашу из распаренного в печи солода (*сладкое* или *тесто*) молодая готовила для тещи на второй неделе Великого поста (Вологод. у.) [РК 5/1: 366]. Вологжане даже полагали, что от этого слова возникло слово *теща* [там же: 411].

П о м и н а л ь н ы й о б р я д. Каша подавалась как поминальное блюдо [Ефименко 1877: 136]. Обычно это была сладкая кутья или саламат.

3.2. Кисель

Кисель – жидкое блюдо из заваренной, предварительно заквашенной овсяной или ржаной муки (*кисель, кеж, сулой, водяная каша* и пр.); традиционно готовился путем добавления в мучной раствор разогретых камней; после остывания кисель приобретал плотную желеобразную консистенцию. Кисель считался лакомым, но не очень сытным блюдом, его ели в посты и межговенья, подавали как повседневное и праздничное блюдо. Кисель редко служил главным угощением, однако лексическое выражение получила его разгонная роль в застолье и обрядовых трапезах (*кисель-выгонщик, разгонщик, выживатель* и пр.). Основная функция киселя проявлялась в ситуациях проводов и прощания: это было последнее угощение, которым выпроваживали гостей, образ киселя встречался в свадебных песнях и причитаниях о расставании с родным домом; киселем провожали покойника на поминальной трапезе.

Общая характеристика, наименования, региональные разновидности. В повседневный рацион севернорусского крестьянина обязательно входил кисель из овсяной, ржаной или ячменной муки. Кисель отличался от похлебок и каш тем, что требовал предварительной ферментации мучного настоя и только потом – варки. Получившееся блюдо становилось кисловатым на вкус, вследствие чего и получило название *кисель*, ср. арх. *кислый кисель* ‘мучное студенистое кушанье; кисель из отрубей’ (Вель) [КСГРС; СРНГ: 13, 234], волог. *кисель овсяный* ‘кисель из овсяной муки или крупы’ (Вашк, Вологод): «Опихаем овсянку пестом, а из муки киселя овсяного и наварим» (Вашк) [СРГК 4: 212; РК 5/1: 512], волог. *пáкисель*

‘кисель из овсяной муки’ (Устюж) [КСГРС]²²⁹. Севернорусская практика приготовления овсяного киселя соотносится с аналогичной традицией, отмеченной у других народов Северной Европы, в частности у восточных и западных славян: овсяные каши были характерным кушаньем этой территории и их древние славянские названия встречаются главным образом в северных славянских языках [Трубачев 2004: 726]. Внутренняя форма слова *кисель* (ср. *кислый*) позволяет соотнести его с польск. *żur* ‘похлебка из заквашенной ржаной или овсяной муки’, которую принято рассматривать как заимствование из нем. *sauer* ‘кислый’ [там же: 730–731].

Самым распространенным на Русском Севере был овсяный кисель. По наблюдениям И. С. Лутовиновой, основанным на материалах псковских говоров и древнерусских письменных памятников, именно овсяный кисель был наиболее древним вариантом киселя [Лутовинова 2005: 30]. На Русском Севере сохраняется его название *белый кисель* ‘кисель из овсяной муки’ (Пин; Кадый) [Ефименко 1877: 68; ЛКТЭ], известное еще древнерусскому языку: «прилагательное *белый* не имеет здесь цветового значения, оно значит как бы отсутствие цвета, бесцветность» [Лутовинова 2005: 31].

Технология приготовления этого мучного блюда существенно отличала его от того киселя, который знаком современной русской кулинарии. Для приготовления овсяного киселя овсяные отруби или муку настаивали на воде до закисания, после чего процеживали (сливали жидкость) и варили, нагревая раствор овсяной муки горячими камнями, что называлось *варить на камнях* (волог.: Ник, Сямж): «На Вознесение на камнях кисель овсяный варили. Грели камни, растворяли овсяную муку, камнями нагревали, чтобы скипело. Камни убирают, кисель счерпывают и едят» (Ник) [КСГРС]. Готовый *кисель на камнях* ели в теплом виде с маслом или в холодном – с молоком или сладкой водой. Технология приготовления блюд с помощью горячих камней, вероятно, была заимствована русскими крестьянами у финно-угорских народов.

В Архангельской области и в некоторых районах Вологодской области мучной раствор для варки киселя называли *кеж*: «Мякину да отруби заквашивали, а кеж будет, закиснет – дак потом процедим, потом, отстоится, сольём, втору воду нальём, нальём этого кежу и заваривам кисель» (Карг, Нянд, Холм; Выт) [СГРС 5: 114]. Слово *кеж* обозначало также напиток из холодной воды с овсяной мукой (олон.; Карг, Нянд), отстой из ягод, употребляемый для приготовления киселя (Шенк) [СРНГ 13: 175; СГРС 5: 116; СРГК 2: 338], раствор из овсяной муки, используемый при выделке овчин (Карг) [СРГК 2: 338]. М. Фасмер и авторы ЭССЯ соотносят форму *кеж* с сущ. *цежь* ‘жидкий, процеженный раствор овсяной муки’, производным от глагола **cēditi* [Фасмер II: 221; ЭССЯ 3: 175]. Начальное *к-* в форме *кеж* объясняется

²²⁹ Если семантико-словообразовательная интерпретация волог. *пáкисель* ‘жидкая грязь’ [КСГРС] достаточно прозрачна – «подобный киселю», то волог. *пáкисель* ‘кисель из овсяной муки’ не столь очевидно: возможно, слово возникло в противопоставлении *пáкисель* ‘кисель из овсяной муки’ – *кисель* ‘напиток из ягод’. На эту оппозицию указывает контекст: «Из клюквы-то кисель, а это пакисель» (Устюж) [КСГРС].

«непоследовательностью палатализации *k* перед *ě* < **oi* в северо-западных великорусских говорах» [Березович 2002б: 328]: здесь широко представлены лексемы, сохраняющие исконный заднеязычный перед *ě* (<**oi*), ср. *кеж*, *кевка*, *кеп* [Глускина 1968: 24–25]. Впоследствии, по версии И. Калимы, слово *кеж* в непалатализованном варианте было заимствовано из олонцевских говоров русского языка в соседние западнофинские языки: в карельском известна форма *keiZa*, в олонцевском – *keiZu* [там же].

Лингвогеографические наблюдения показывают, что формы с начальным *k*- ограничены преимущественно юго-западными районами Архангельской области (Каргопольский, Холмогорский, Шенкурский районы) и прилегающим к ним Вытегорским районом Вологодской области, а также Медвежьегорским и Пудожским районами Карелии [СРГК 2: 338–339]. Единично встречаются фонетические варианты *чеж* ‘овсяная болтушка’ (Баб) [КСГРС] и *тежь*: «Поменьше тежи класть, и кисель негустой будет, помягче» (Выт) [СРГК 3: 280]. Таким образом, изоглосса формы *кеж* входит в северо-западный ареал, где палатализация *k* перед *ě* < **oi* произошла непоследовательно. На прочих территориях, где переход *k* > *ц* регулярен, встречается именно форма *цеж*.

Семантика севернорус. *кеж* сопоставима со значениями др.-рус. *цѣжь* ‘раствор для киселя’, ‘жидкий процеженный раствор овсяной муки’ [ЭССЯ 2: 175], диал. *цеж*, *циж* ‘жидкий процеженный раствор овсяной муки на кисель; пакисель, сулой, водяной отстой от замесу, от киселя’ [Даль 4: 576], арх. *цеж* ‘выпаренный из брусники и подслащенный патокою или медом сок, с которым едят толокно’ (Шенк) [Подвысоцкий 1885: 186], ‘кушанье из толокна и размятых ягод’, ‘закваска для теста’, ‘жидкая часть похлебки’; *жижа* [КСГРС], *цѣжа* ‘«забелка», приправа к щам из заболтки овсяной муки’ [Даль 4: 576] и др. Все значения приведенных слов *кеж* и *цеж*, имеющие разную относительную хронологию, связаны с этимологической семантикой ‘то, что процежено’: так называли жидкость, сцеженную с грубого мучного осадка или ягод. Исторические связи севернорусского слова *кеж* с древнерусским *цеж* и сохранение непалатализованного варианта говорят о том, что на территории Русского Севера в практически неизменном виде сохранилось и соответствующее блюдо древнего рациона русских.

В Костромской и Вологодской областях и южных районах Архангельской области настой из овсяной муки, используемый для приготовления киселя, называли *сулой*: «Сулой из овсяных хлопьев. Я затворила кисель овсяный. Процеживаешь в душлак. Белое, как молоко, – сулой» (костром.: Парф) [ЛКТЭ; КСГРС; СРНГ 41: 223]. *Сулой* пили как холодный напиток, не подвергая варке: «Овсяной муки наботаем, процедим, пить брали сулой на сенокос» (В-Важ) [КСГРС], перед употреблением добавляли в уже готовый густой кисель (волог., костром.). Слово *сулой*, образованное от основы **li(ti)*/**loi* с помощью приставки *су-*, отразило технологию приготовления киселя, для которого использовали процеженный, т.е. *слитый* с грубого осадка,

настой овсяной муки. Территория распространения слова *сулой* ‘настой на овсяной муке; кисель из овсяной муки’ образует единый ареал, охватывающий Верхнее Поволжье, западные районы Костромской области, а также примыкающие к ней бывшие Кадниковский и Тотемский уезды Вологодской области. В этом же значении слово *сулой* отмечается в соседней Ярославской области (Рыбинский, Даниловский районы). В Архангельской области слово *сулой* используется преимущественно в значении ‘овощной сок, рассол, выделяющийся при засолке овощей, грибов, рыбы’ (Карг, Пин) [КСГРС].

Костромские названия *посёянкино молоко* ‘настой из овсяной крупы, хлопьев, употребляемого с киселем’ (Буй) [СГКЗ: 308], *высеки* (из **высейки*) ‘кисель из ячневой муки’: «У него и дома высеки-то есть, это ясную муку просеют и мякинки и заваривают, мелку-то добавляют и кисель наварят» (Вох) [ЛКТЭ] восходят к гл. *сеять*. Они также мотивированы технологией приготовления киселя, настой для которого готовили из остатков от просеивания муки, ср. костром. *высейки* ‘отходы от просеивания муки или помола зерна, отруби’ (Вох, Кадый, Мант) [ЛКТЭ], арх. шир. распр. *высевки* ‘то же’: «Овсяный кисель варили из высевков-то» (Онеж) [АОС 8: 183].

Вологодское и костромское название *брат* ‘раствор овсяной муки для варки киселя’ [СРНГ 3: 152] сопоставимо с диал. шир. распр. *обрат*, *обрáта* ‘обезжиренное сепаратором молоко’ [СРНГ 22: 194, 196; ЛКТЭ]. Сравнение киселя и молока не раз встречается в диалектных примерах и контекстах, поскольку раствор овсяной муки имел светлый молочный цвет, ср. упомянутое выше волог. *посёянкино молоко*, а также контекст: «Молока не было, мама сулой делала из овсяной муки. Холодной кипячёной водой зальют овсяную муку, как молоко, белое сделается» (Вож) [СВГ 10: 156–157]. Овсяный раствор, наряду с молоком и сметаной, мог использоваться для «забеливания» щей.

Жидкие кисели нередко относились крестьянами к категории похлебок, ср. арх. *похлёбка*, *похлёбочка*: «Раньше кисель варили жидкий, похлёбкой звали, а густой – так это кисель» (Онеж) [СРГК 5: 120], арх. *похлёбка* ‘кисель из клюквы’ (Холм) [СРНГ 30: 349]. В языке общения с детьми овсяный кисель получил шутовское название *лошадкин супчик*: костром. «С детками говорили: поешь-ко лошадкина супчика» (Окт) [ЛКТЭ].

Вологодское название овсяного киселя *щи стёганые* (Кир) [СВГ 10: 124] можно истолковать как «блюдо, приготовленное из размолотого овса», поскольку значения глагола *стегать* в русских говорах, связаны в том числе с обработкой, помолом зерна, ср. *стегать* твер., яросл. ‘выбивать зерна из снопов, молотить’, арх. ‘бросать, кидать, швырять’ (Холм) [СРНГ 41: 112], ленингр. ‘толочь, размельчать что-л.’ [СРГК 6: 325], а также волог. ‘с силой ударять, бросать чем-л., разбивая, нарушая целостность чего-л.’ (Сямж) [СВГ 10: 124]. Связь значений ‘бить, драть, раздирать’ и ‘молоть, молотить зерно’ характерна и для гл. *драть*, семантически

близкого гл. *стегать*, ср. волог. *драну́ха* ‘молотая рожь, из которой варили жидкую мучную кашу’ (Белоз) [СГРС 3: 265], петерб. *драні́на* ‘овсяная мука с отрубями’, север. *дра́нка* ‘мука крупного помола’ [СРНГ 8: 170], волог. *разодра́ть* ‘размолоть’ (Выт) [СРГК 5: 428], волог. *подра́ть* ‘смолоть’ (Баб, Чер) [КСГРС]. Именно такое «разодранное» зерно шло на приготовление киселя и мучных похлебок: волог. «Овсяный кисель когда варили, то овес *раздерут*, а потом размочат» (Выт) [СРГК 5: 428].

Р ж а н о й к и с е л ь готовили в основном в Архангельской области, где его называли *жі́тной кисель* [АОС 14: 163]. Вологодское выражение *короткий кисель* (Гряз) [СГРС 6: 59] и волог. *кру́тик*, вероятно, отражают быстроту приготовления ржаного киселя, не требующего долгого заквашивания: «А крутик и кисель такой звали. Затворишь квашню, снимешь из утра пенки, кипятком заварят, так кисель и получается, с постным маслом едят» (Вашк) [СРГК 3: 36]: временное значение прил. *крутой* ‘быстрый’ проявляется и в таких обозначениях, как арх., волог. *крутовáрка* ‘суп, который готовится быстро, на скорую руку’ (Котл, В-Уст) [СГРС 6: 196], а также арх. волог. *кру́то* ‘быстро, проворно’ [СРГК 3: 37; СРНГ 15: 329].

На южных территориях Русского Севера готовили г о р о х о в ы й к и с е л ь, который ели в постные дни с растительным маслом и нередко варили в голодное время: костром. *горо́ховник* (Буй, Галич, Солигалич, Чухл) [СГКЗ: 78; ЛКТЭ], волог. *кисель* (Баб) [СРНГ 13: 227]. Гороховый кисель варили, интенсивно взбалтывая, растирая (*хлопая*) в воде гороховую муку, что отразилось в костромском названии *хлопанец*: «Хлопанец: воду кипятить, ставишь под кран, мучку подсыпашь и хлопашь» (Шар) [ЛКТЭ]. Употребляли гороховый кисель в холодном виде, разрезая кубиками и поливая льняным маслом (Галич) [СГКЗ: 78]. В шутку, подразумевая действие на пищеварительную систему, гороховый кисель называли *кисель-пердун* (Окт) [ЛКТЭ].

Технология приготовления киселя из ягод или молока с добавлением крахмала пришла на Русский Север в конце XIX – начале XX века. Различные по составу крахмальные кисели часто дифференцировались через цветообозначения: арх., костром. *белый кисель* ‘кисель на молоке’, *красный кисель* ‘ягодный кисель’, *черный кисель* ‘кисель из варенья’: «Киселей наварят всяких: черный кисель на вареньях, на ягодах, белый кисель – манный или картофельный на молоке, а красный кисель – только у красной ягоды» (Парф); «Красный кисель – на ягодах, на бруснике, на клюкве» (Прим) [АОС 1: 157; ЛКТЭ]. Кисель, который варили из молока, на Вологодчине называли *овіденник* ‘молочный кисель’ (Тарн) [СВГ 6: 14], поскольку он не требовал заквашивания и варился быстро, «в этот же день», ср. волог. *овідень* ‘за один день’ (К-Г) [там же].

Застолье. Наряду с хлебом, кашей и щами, кисель входил в число основных блюд крестьянского рациона: волог. *У нас ведь не купно, дай не масляно, не пирожно, только хлеб да соль, кисель да щи* (Выт) [СРНГ 27: 42]. Кисель употреблялся и как повседневная, и как

праздничная пища. В постные праздничные дни повсеместно готовился овсяный кисель [Дуров 2011: 243; Ефименко 1877: 68; КСГРС; ЛКТЭ; СВГ 3: 58], а там, где сохранялись архаические традиции его приготовления, в больших чанах варили *кисель на камёнях* (Ник, Сямж) [КСГРС]. В сочетании с молоком, сусликом или сладкой водой кисель считался лакомством, «верхом блаженства» (Кадн. у.) [РК 5/2: 733].

Кисель был одним из любимых крестьянских блюд и символизировал всякое угощение: помор. *Где кисель, тут и сел* 'где наварен кисель, тут тебе и угощение' [Дуров 2011: 168]. В вологодской святочной песне сюжет строится вокруг угощения овсяным киселем «старушек», «молодушек», «красных девиц» и «молодцев». Чем милее гость, тем лучше посуда и лакомее овсяный кисель – с сусликом, с молоком, с медом, сытою и патокой, и шутливо – со смолою «прощальным молодцам»: *Старья старушки / Кисель варили; / Хлю, хлю / Хлю ли, мой кисель! / Молодые молодушки / Разлевывали; / Души – красныя девицы разнашивали. / Старым-то старушкам / В чем киселя? / Старым-то старушкам / В черепене киселя; / Молодым молодушкам / На блюдечке; / Душам – красным-то девицам на тарелочке; / Прощальным молодцам / Во корыте киселя. / Старым-то старушкам / С чем киселя? / Старым-то старушкам / Со сусликом киселя. / Молодым-то молодушкам / С пресным молочком; / Душам красным-то девицам / С медою, с сытою и со патокою; / С медою, с сытою / И со патокою; / Прощальным молодцам / Со смолою киселя...* В конце песни «к киселю припевают всех девиц и парней, присутствующих в комнате». Например: *Ты, Евлампия, киселя похлебай / Да, свет Даниловна, добро пожаловать!* (Ник. у.) [РК 5/3: 267].

Употребляли кисель не как основное блюдо, но в качестве десерта, подаваемого после остальных угощений. В Вологодской губернии в скоромные дни крестьяне завершали трапезу молоком, а в постные – крестьяне побогаче ели овсяный кисель с сусликом, победнее – ржаной кисель [РК 7/2: 562, 574]. Обычай завершать трапезу киселем обусловил его символическое использование в качестве разгонного блюда, которое подавалось в конце обеда, намекая гостям, что пора расходиться: волог. *кисель – отказ, выхлебаешь – вылазь* – о киселе-последнем блюде (К-Г) [КСГРС]. Когда вербальный знак был неуместен и мог обидеть обедающих, хозяева выносили кисель и таким образом, не нарушая этических норм, сообщали гостям о завершении трапезы. Названия киселя как последнего блюда образованы от глаголов с семантикой 'выгонять, выталкивать, выпроваживать', например:

гнать (выгонять, погонять, разгонять): арх. *выгон* (Пин) [АОС 6–7: 168], волог. *выгонщик*: «Наконец выгонщика приносят; как кисель положат на стол, не дожидая, что выгонят – выгонщик прошоу» (Выт; Тот), арх., волог. *выгоняй* (Вель; Тот), волог. *выгоняло* (Тарн; Тот), арх. *выгоняха* (Плес) [СГРС 2: 217–218; КСГРС]; арх., волог. *кисель-погонялка* (Баб, Плес) [КСГРС; СГРС 5: 148], арх., волог. *погонялка* (Баб, Карг) [Алексеевский 2005: 52; КСГРС],

волог. *кисель-погоняльщик* (Баб), арх. *разгон* (Леш) [КСГРС]; арх. *розго́на* (Мез) [АОС 13: 33], костром. *кисель выгоня́тый* (Парф), волог. *разго́нщик* (У-Куб.) [СВГ 9: 13], волог. *разгоня́й*, волог. *кисель-разгоняло*: «На каждой праздник третье блюдо кисель-разгоняло» (Тот) [КСГРС]. «Разгонная» семантика у представленных слов могла появиться, в том числе, на фоне значения ‘кнут’, которое регулярно встречается у однокоренных слов, ср. волог. *погоня́лка* ‘кнут’, ‘кисель’ [КСГРС];

вышибать: арх. *вышибала* (Карг) [Алексеевский 2005: 52], арх., волог. *вышиба́ло* (Баб, Карг), волог. *вышиба́ловка*, *вышиба́ловка пришла*: «Кисель подадут – “О вышибаловка пришла!”». Кисель пришёл на стол, так значит уходи» (Баб) [КСГРС];

бить: волог. *выбива́ло* (Баб) [КСГРС];

выживать: костром. *кисель-выжива́тель*: «Кисель-выживатель – все вылезайте из-за стола, последнее блюдо» (Ней) [ЛКТЭ].

Развитие значений. Основой для последующего семантического развития слов со значением ‘кисель’ стало представление о густой, вязкой, желеобразной консистенции напитка. В Костромской области *киселем* называли неудачно сваренное пиво, поскольку в случае неправильной варки сусло становилось киселеобразным и не сливалось: «Не сойдет сусло – кисель сварил» (Вох; Окт, Пав) [ЛКТЭ]. Чтобы пиво не получилось, стало кислым и тягучим, пивовара дразнили *кисель на пожаре!* (Вох) [ЛКТЭ].

П р и р о д а. Специфическая желеобразная консистенция обыгрывается в вологодском *лягуша́чий кисель* ‘лягушачья икра’ (Баб) [КСГРС]. Образ киселя встречается в метафорических обозначениях жидкой, вязкой грязи и мутной воды, ср. костром. *кисель* ‘жидкая грязь’ (Вох, Окт), костром. *кисель гороховый* ‘о хлоплюющей грязи’: «Идёшь, хлопаешь как киселём гороховым по грязи-то» (Окт) [ЛКТЭ], волог. *кеж* ‘грязная вода’: «Кеж кежем течёт, ни белины выполоскать, ни чаю попить, вода худая, грязная...» (Выт) [СГРС 5: 114].

Ч е л о в е к. Дальнее родство символизировал жидкий настой, который сливали с мучной гущи при приготовлении киселя: волог. *девятая вода с киселя слита* ‘о дальних родственниках, «седьмая вода на киселе»’ (В-Важ) [СГРС 3: 193]. Основой для метафорического образа становилась и гуща, оставшаяся от слива мучного настоя: не пригодная к употреблению, она символизировала скупость хозяев, ср. арх. *кисельны вы́жимки* ‘дразнят скупых’ (Карг) [Куликовский 1898: 37]. Выражения арх. *за девять дорог киселя хлебать* ‘далеко, на неопределенное расстояние’ (В-Т) [СГРС 4: 57] и помор. *киселя хлебать* ‘участвовать в убытках, в невыгодной сделке’ [Дуров 2011: 168] мотивированы неприятностью и простотой киселя, который, хоть и подавался за трапезой как угощение, не составлял основного, сытного блюда, а потому поездка «киселя хлебать» расценивалась как невыгодная и не стоящая долгого пути.

В то же время кисель считался лакомством и воплощал представления о пищевом изобилии и сытной жизни, ср. помор. *берега кисельные* ‘богатое рыбными промыслами побережье, обильное рыбой побережье моря в губе’ [там же], а также общенар. *молочные реки-кисельные берега* ‘о сытой, привольной жизни’. Мотив лакомства, удовольствия объясняет волог. *кисельничать* ‘есть кисель’ (Сямж) или ‘участвовать в праздничном собрании юношей и девушек за столом, во время которого ели кисель и целовались’ (Сок) [СВГ 3: 58]. «Ажиотаж» при варке киселя и угощении им обыгрывается в вологодском выражении *как около кисельной кадцы* ‘о суматохе’ (Кадн. у.) [СРНГ 13: 228].

Народный календарь. Кисель готовился к крупным церковным датам. Например, в Семенов день (1/14 сентября) в Костромской области варили «белый кисель на молоке, красный – с ягодами» (Парф). Приготовление киселя в день Вознесения (на сороковой день после Пасхи) вписывается в традицию готовить кисель к поминальным дням, связанным с обычаями проводов души. Кисель, сваренный ранним утром в Вознесение, обязательно выставляли на окно или выносили на улицу, считая, что пар от него, как и душа, бесплотная, воздушная субстанция, способен поднять Иисуса Христа на небеса: «Иисус Христос уж полетел на небеса на этом пару» (Пыщ) [ЛКТЭ]; «Христос (Боженька) поднимается по парку на небеса» (К-Г) [КСГРС]. Подобным образом в Радунцу вологжане ставили кисель на окно, веря, что «покойники поднимаются по этому парку в небеса» (Ник) [КСГРС]. Пар от киселя символизировал и весеннее тепло, которое Иисус спускает с небес: «Кисель варили в Вознесеньев день, от киселя-то пар, и на этих парах поднимается Иисус Христос на небеса и тепло нам отпускает. Говорили, что с Вознесеньева дня будет тепло» (Ник) [КСГРС].

Сельскохозяйственные обряды. Ж а т в а. Кисель варили в день окончания жатвы: так, в Шарьинском районе Костромской области овсяный кисель готовили из зерен первого принесенного в дом снопа [ЛКТЭ]. На Вологодчине на дожинки варили гороховый кисель (Тот) [КСГРС].

Семейные обряды. Р о д и н н о - к р е с т и л ь н ы е о б р я д ы. На родинах кисель употреблялся редко: в Костромской области соседки приносили родильнице гороховый или овсяный кисель, а также кашу из ржаной муки и солода (*тесто*), редьку и ржаной пирог [РК 1: 234, 283].

С в а д ь б а. Кисель был элементом ритуалов, связанных с проводами невесты, ее прощанием с родительским домом. В свадебных причитаниях и песнях невеста и ее подруги желали сватам *киселем задавится*, ср. волог. *Ему киселем подавится, / Молоком охлебается, / На печи заблудится* [СРНГ 25: 32]; арх. *Тысячкой, за столы сядеш кушати – пирогом заколотися, киселём захлебнутися* (Онеж) [АОС 17: 139]. На Каргополье этот обычай назывался *петь отставало* [БДКА].

Овсяный кисель с суслом или молоком завершал свадебное угощение (арх., костром.). В ритуалах после первой брачной ночи овсяный кисель первым пробовал муж молодой: по тому, оставлял ли он или сглаживал сделанное им углубление, судили о честности или нечестности невесты (Кадн. у.) [РК 5/2: 561].

П о м и н а л ь н ы й о б р я д . Кисель был обязательным блюдом поминальной трапезы, киселем ритуально угощали покойников в поминальные дни. Овсяный кисель ели ложками из общего блюда, добавляя мед, сулой или молоко (волог., костром.) [Потанин 1899: 194; РК 1: 361]. В Олонецкой губернии на поминках сорокового дня после киселя пели «вечную память» и провожали покойника на кладбище. В Бабаевском районе Вологодской области существовала традиция на сороковой день устраивать три застолья – поминать кутьей, блином и киселем: «В сорочину три застолья надо накормить – помянуть кутейкой, опёканичком. Последняя ложка – поминают киселём» [КСГРС]. В Череповецком районе со второго дня после похорон и до сорокового дня на стол клали хлеб, ставили тарелку киселя и вокруг тарелки клали 12 ложек, чтобы покойники ели. Каждый день ставили новый кисель, а старый съедали дети. Обязательность приготовления киселя к поминальной трапезе сделала его символом ухода на тот свет, ср. костром. *быть накануне киселя* ‘быть слабым, немощным, больным’ (Вох) [ЛКТЭ].

Запреты. Клейкой и густой консистенцией киселя объясняется запрет облизывать мутовки, которыми мешали кисель, чтобы не «слиплись» глаза или ум: женщинам и девицам – чтобы не ошибиться при вышивке, а детям – чтобы не быть «тупоумными» при обучении грамоте (Пин) [Ефименко 1877: 184].

3.3. Рыбник

Рыбник – открытый или закрытый пирог с рыбой (*рыбник, кулебяка*). Рыбники пеклись преимущественно небольшого размера с целой неразрезанной рыбой: различались по виду рыбы (*вьюнник, малявник, меевник, язковник* и пр.). Рыбник был как повседневной пищей, так и выпекался ко всякой праздничной трапезе. Подавали рыбник в качестве самого почетного угощения, чаще всего в начале обеда. Ритуальные функции рыбника определяются символикой рыбы и хлеба (выпечки). Связь рыбы с идеей плодородия, изобилия и легкого деторождения определил употребление рыбника на всех этапах свадьбы, а также в ритуалах, связанных с образом невесты: за рыбник выкупали невесту у свах, рыбником невеста привораживала жениха, с помощью рыбника сообщали о честности невесты. Рыбник обязательно готовили к поминкам, а также крупным праздникам годового цикла. Пирог с рыбой брали с собой в дорогу, чтобы обеспечить ее легкость и благополучие. Вторичные языковые значения сущ. *рыбник* метафорически осмысляют его продолговатую форму (ср. *рыбник* ‘огрех при пахоте’).

Общая характеристика, наименования, региональные разновидности. *Рыбник* был одним из главных видов повседневной и праздничной выпечки на Русском Севере: «Рыбники пекли в праздничные дни – загибали этак корка на корочку» (Вох) [ЛКТЭ]. В пироге рыба запекалась целиком, неразрезанная: «рыбники, или пироги с рыбой, приготавливаются также просто – рыба, какая бы она ни была, полагается в корку из ячменного теста» [Ефименко 1877: 71]; как отмечают этнографы, это была скорее запеченная в тесте рыба (с молоками, икрой, потрохами), чем пирог с рыбой (Карг) [Дурасов 1986: 87]. Поморы различали *пирог* с разделанной рыбой и *рыбник*, в котором рыба запекалась целиком: «Ноне народ узкогорлый стал. Рыбник, вишь, с костями – подавимся. Подавай им пироги»; «Рыбник-то вкуснее пирога, всё рыбе тут, в хлебном, и косточки пососешь» [Гемп 2004: 468].

Чаще это была закрытая, реже – открытая выпечка из кислого теста: в Онежском районе *рыбниками* называли закрытые пироги, которые обыкновенно пекли из соленой рыбы, *жаренца* (*жарник*, *жарница*) – открытые пироги из свежей рыбы: «Жарници – они открыты больше оставались, а рыбники – чуть-чуть маленьку таку полосочку оставляли»; «Из свежей рыбы называли жарники, а уж из солёной – рыбники» (Онеж) [АОС 13: 215, 225–226]. Прототипом всякого закрытого пирога на Русском Севере был *курник*: так называли пироги с любой начинкой, в том числе и рыбой: «Сканец сделаешь, рыбу положишь, до конца завернёшь – вот и курник» (Вит; Баб, У-Куб; Вин и др.) [СГРС 6: 299]. Преимущественно архангельским были небольшие пироги-кулебяки (*кулеба́ка*, *кулебя́ка*, *кулюбака*, *кулеба́чка*, *колюбаки*): «Кулебака поменьше рыбника тоже из всякой рыбы» (Прим; Вин, В-Т К-Б, Леш, Мез, Онеж, Пин; Гряз. у.) [СГРС 6: 244; 261; Ефименко 1877: 69; РК 5/2: 83].

Рыбники различались по виду запекаемой в них рыбы: повседневно готовились рыбники из язя, леща или налима, вкусными считались *вьонник* из *вьюна* (арх.: Онеж) [КСГРС], *язкóвник* из небольших язей: «Язковники делали из язков – вкусные маленькие шанежки из нескольких рыбок» (арх.: Лен) [КСГРС], *тёльное* – пирожки с мясом щуки (арх.: Карг) [СРНГ 44: 16]. Самыми лакомыми признавали пироги с сельдью (Волог. у.) [РК 5/1: 258], сигом, треской, сайдой, палтусом и семгой [Угрюмов 2003; Ефименко 1877: 92]. Особо часто пекли пироги из мелкой рыбы: волог. *маля́вник*, *молева́тик*, *мули́вичник*, *муля́вник* (Ник, Сок, Тот) [КСГРС; СВГ 5: 10; СГРС 7: 310], *малевый рыбник* (Карг) [Дурасов 1986: 87], арх., волог. *меевник*, *мэйник*, *мелевник* (В-Т; В-Важ, Тот) [СГРС 7: 264, 273; КСГРС], арх. *тюне́вник*: «Пироги с тюнью пекли вкусны таки, тюневники назывались» (Вель), ср. арх., волог. *меева*, *муливица*, *тюнь* ‘виды мелкой рыбы’ [КСГРС]. Широкое распространение пирогов с мелкой рыбой было связано не только с их вкусовыми качествами (у мелкой рыбы, в отличие от крупной, не требовалось убирать кости), но и с тем, что крупную рыбу и рыбу ценных пород крестьяне нередко продавали или сдавали государству.

Застолье. В богатых рыбой районах Русского Севера рыбник был основным повседневным и праздничным блюдом: «Лучший пирог здесь в почёте – рыбник» (Пав); «Рыбники всегда должны на столе в праздники» (Вин) [КСГРС; ЛКТЭ]. В Холмогорском уезде праздничной пищей считались «рыбники из разных рыб, загнутые в ячменную или ржаную корку. Рыбников для свадеб или в храмовые праздники напекаюсь от 30-ти до 60-ти, потому что народу приходит очень много в продолжение трех дней праздничных» – рыбником чествовали каждого из пришедших гостей [Ефименко 1877: 72]. Повсеместно рыбник подавался как самое почетное угощение [РК 5/2: 16; ЛКТЭ; КСГРС], с которого начиналась трапеза: *Рыбничек мал, да всех за стол позвал; Пирожок на стол с сижком – так и праздничек пришел* (Выт) [Митрошкина 2015: 157]; *Без рыбника не праздник, это перва закуска* (Нюкс) [КСГРС]. Тем не менее, в Вологодском уезде рыбник выносили последним – «на верхосытке» [РК 5/1: 305]; рыбник, который резал и раздавал дружка, завершал свадебный обед (Кадн., Ник. у.) [РК 5/3: 415; 5/2: 637].

Развитие значений. Ч е л о в е к: способ укладки рыбы в пироге становится прототипом «укладки» людей в кровати, ср. арх. *лечь рыбником* ‘спать валетом’ (Онеж) [КСГРС], а рыба в пироге – идеалом молчания, ср. волог. *как рыба в пироге* ‘молча, ни говоря ни слова’ (К-Г) [СВГ 7: 60].

П р и р о д а. Специфическая продолговатая форма рыбника и наличие незащищенной центральной части определили переносное значение арх., волог. *рыбник* ‘огрех при пахоте, невспаханное место в середине поля’: «Проехали, а там не проехали, огреха, рыбник. Как рыбник пекёшь – в середку – рыбу, а по краям захлестываешь, так и на поле – в серёдке не пропахано, не захлестнулось – рыбник остался» (Ник; Вож, Уст) [КСГРС], а также появление фразеологизмов *загнуть рыбник, рыбников загнуть, рыбников назагибать, рыбников назашибать* ‘плохо вспахать, отделяя плугом большие неразрезанные пласты земли или оставляя в середине поля непропаханный участок’: «Недопашешь по краям – огрех, а в серёдке – рыбник загибаешь» (Ник; Баб, Бабуш, Нюкс, Сок) [КСГРС; СВГ 9: 75]. Эти наименования вписываются в ряд метафорических названий объектов продолговатой формы, образованных от сущ. *пирог*, ср. арх. *пирог* ‘оставленная при пахоте полоска земли, огрех’, ‘куча снопов, подготовленных к обмолоту’, ‘плоская копна соломы’ (Онеж) [СРГК 4: 514]. Учитывая значение вологодского *пирог* ‘в дореформенной России – участок земли, приходившийся на одну ревизскую душу’ (Кадн. у.) [СРНГ 27: 40–41], возможно предположить, что метафорические значения приведенного выше арх., волог. *рыбник* и *пирог* ‘оставленная при пахоте полоска земли, огрех’ (Онеж) возникли по аналогии с этим термином.

Сельскохозяйственные образы прорисовываются в обозначениях нижней и верхней корки рыбника, называемых арх. *остожье* и *оденье*: «Рыбники пекли, кулебачка – если маленький

пирожок, а останется корка, дак остожье называли»; «Рыбники когда пекли, дак остожье да оденье шутками называли» (Вин) [КСГРС].

Народный календарь. Рыбник готовили к большим календарным праздникам: Покрову, Масленице и Троице (Ник. у, Череп. у.), Новому году, Пасхе (Кад) [КСГРС; РК 5/3: 160; 7/2: 513].

Сельскохозяйственные обряды. В качестве почетного угощения рыбник подавали работникам, участвовавшим в помочах (Вологод. у., Тот) [РК 5/1: 214; КСГРС]. Рыбник ели во время молений на полях после освящения воды и окропления полос (Ник. у.) [РК 5/3: 69].

Бытовые практики. Д о р о г а. Рыба символизировала благополучную и легкую дорогу, поэтому рыбный пирог всегда брали с собой в качестве «подорожников»: «Без кулебяки – как хохол без сала, никто никуда не ехал» (Мез, Прим; Сольвыч. у.) [СГРС 6: 245, 244; РК 5/3: 613]; «Мусники²³⁰ на проводы пекли» (Пав) [ЛКТЭ]. Исключением были рыбаки, которые «отправляясь на рыбную ловлю, никогда не берут пирога с рыбой, а то улов будет плохой» [РК 5/3: 613].

Строительство. Рыбник ели, чтобы привлечь удачу и изобилие в дом. В Вилегодском районе Архангельской области, празднуя завершение строительства, к матице подвешивали бутылку и рыбный пирог, после чего садились пить и есть (Вил) [СГРС 7: 252].

Семейные обряды. Р о д и н н о - к р е с т и л ь н ы е о б р я д ы. В Костромской области рыбник обязательно приносили матери ребенка после родов (Пав) [ЛКТЭ]. В Вологодской области к роженице приходили с угощением-*банником*, в состав которого входил и пирог со свежей рыбой (В-Уст) [СГРС 1: 56].

С в а д ь б а. Рыбник был обязательным блюдом на свадьбе: «Надо было на свадьбу рыбник пирог пекчи. На каждый стол по рыбничку» (костром.) [ЛКТЭ]. Рыбник появлялся на столе уже на этапе рукобитья: онежане, готовясь к сговору, выставляли на стол каравай и по рыбьей кулебяке по сторонам [Ефименко 1877: 116]. На Вологодчине соседи накануне свадьбы и в день свадьбы приносили рыбник со свежей рыбой или с треской (Ник. у.) [РК 5/3: 405, 409].

На девичнике пирог с рыбой ставили на стол «только для глядины, есть его не едят»: на него клали деньги за дары, которые раздавала невеста, а начинали есть только после завершения «даров» и благословения священника (Кадн. у., Гряз. у.) [РК 5/2: 110, 644]. В Костромской области жениха с парнями и девушек, которые ходили в баню накануне свадьбы, угощали рыбником прямо в предбаннике (Вох) [ЛКТЭ]. В Шенкурской волости во время «мужского девичника» подавали кулебяки из соленой трески, из палтуса и из соленых сигов [Ефименко 1877: 92]

Договариваясь о венчании, отец жениха потчевал священника бутылкой вина и рыбной кулебякой (Вологод. у., Гряз. у.) [РК 5/1: 365; 5/2: 96]. Это же угощение предлагалось жениху и

²³⁰ Пирожки с рыбой.

поезжанам в доме невесты: «На стол гостям выносятся кулебяка и ее закрывают, бабы причитают родителю» (Кем. у., Онеж. у.; Вологод. у., Кадн. у.) [Ефименко 1877: 113; РК 5/1: 281, 414; 5/2: 648]. Рыбник был первой пищей, которую жених и невеста ели в день свадьбы. Сразу же после венчания рыбником угощали молодых, гостей и причт: дружка разламывал пирог на куски и подавал жениху, который оделял им невесту и свах, после чего невеста потчевала жениха своим пирогом (Кадн. у.) [РК 5/2: 637].

С рыбника начинался свадебный пир. Верхнюю корку пирога ритуально снимал дружка: «На закуску употребляется пирог с рыбой; раздает его дружка: возьмет сперва обтычет его кругом ногтем и сорвет верхнюю корку, на пальцах у него останется немного рыбьей шелухи (рыбу редко чистят), он возьмет и оботрет ее сперва о голову, а потом о полы кафтана; после такой церемонии дружка разламывает пирог на части и раздает его гостям. После закуски сразу начинают ужинать; за “ужной” подают пирог с рыбой, щи с говядиной, жаркое, студень <...>» (Кадн. у.) [РК 5/2: 733]. Рыбником угощали молодоженов в первую брачную ночь (Кадн. у.) [РК 5/2: 649].

Рыба и рыбник были связаны с образом невесты. В день свадьбы рыбник использовался в качестве символического выкупа, который женщины отдавали свахе за невесту: этот обряд в Верховажском районе Вологодской области назывался *прийти по рыбник*: «Бабы придут по рыбник, просят выкуп за невесту, пишут записку, чего хотят. Сватья им всего даст, лафтыков всяких даст, и вина даст, и рыбник на лопату положит, лопату деревянную подадут» [КСГРС]. В Кадниковском уезде, чтобы заставить молодых полюбить друг друга, рыбник, которым невеста угощала жениха после венчания, присаливали солью, смешанной с потом невесты, или же к пирогу прибавляли месячные очищения невесты; или рыбу для пирога предварительно прикладывали к детородным частям невесты; чтобы пирог был теплым, невеста носила его за пазухой на голом теле [РК 5/2: 556, 561]. В Шенкурской волости перед началом свадебного обеда жених подкладывал под руки жены кулебяки из рыбы [Ефименко 1877: 96]. У поморов уложенные в пирог сиги были метафорой жениха и невесты: о пирогах, которые подавали к свадебному столу, говорили *сиги-свóдники* и следили за тем, лежат ли сиги спинка к спинке или брюшко и в какую сторону смотрят головами. Правильно уложенные сиги способствовали «сведению» молодых [Кушков 2011: 28]. По рыбной «колюбаке» определяли целомудренность невесты: если невеста честная, то пирог наполняют рыбой, если не сохранила честность – «колюбака» печется пустой и отсылается родителям невесты [Ефименко 1877: 80]. В Вологодском уезде пирог с рыбой привозили к невестиному завтраку [РК 5/1: 414]. Употребление рыбника невестой обеспечивало ее плодовитость и легкость деторождения в будущем. Мотив беременности и легких родов прослеживается, например, в костромском выражении *дитя как рыба выплывает* ‘о легких родах’ и рекомендации есть перед родами живую рыбу: «Живой рыбки

поешь, дак лутше станет; как тяжелая баба ходит, дак живой рыбы больше пусть ест, родит – дитя как рыба выплывет, неживой рыбы нельзя есть» (Буй) [ЛКТЭ], а также в мотиве одной из вологодских сказок: царица с нянюшкой и их собака беременеют, съев пирог с щукой [РК 5/1: 498].

П о м и н а л ь н ы й о б р я д. Рыбник был обязательным блюдом на поминках (Вель, Лен, Сольвыч. у.). Его приносила с собой каждая из пришедших семей; после литургии священник благословлял рыбные пироги, с которых и начиналась трапеза; оставшиеся от обеда пироги отдавали причту и нищим (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 653; 588; 595; 644]. Рыбой поминали в годовые родительские дни: «В Радоницу самое главное – яичко и рыба» (костром.: Окт) [ЛКТЭ]; на Вытегре говорили: *Поминают не за вином, а за блинком, кисельком, яичком да рыбничком* [Митрошкина 2015: 158]

3.4. Саламат

Саламат (*саломата, соломат*) – распространенное севернорусское обрядовое блюдо из замешанного с маслом толокна или распаренной овсяной или ячменной крупы, сдобренной большим количеством масла или сала; реже – сладкое блюдо из пареной репы или брюквы. Саламат был символом вкусной и изобильной пищи. Саламат готовили по окончании полевых работ, прежде всего жатвы, что служило залогом будущего сытного года. Использование саламата в качестве блюда, венчающего годовой сельскохозяйственный цикл, определило его функции в других обрядовых текстах. Трапезой с саламатом завершали определенный этап работ или жизненного цикла: «*саламат*» устраивали после укладки матицы; саламатом кормили невесту на девичнике в последние дни в девичьем статусе; саламат подавали последним на свадебном обеде; саламатом завершали календарный год.

Общая характеристика, наименования, региональные разновидности. И в Архангельской, и в Вологодской областях саламат готовили путем з а м е ш и в а н и я толокна, овсяной крупы или молотого ячменя на постном, сливочном масле или животном жире до получения густой массы или комочков шарообразной формы, а затем иногда дополнительно запекали в печи: «Масло в блюдо да толокно – вот и есь соломат» (Вель) [КСГРС; Иваницкий 1890: 24; Лапин 1994: 227; РК 5/2: 133; СВГ 9: 86–87]. Блюдо получалось достаточно густым, так что его можно было есть руками. Наиболее устойчиво название *саламат, саломат* или *соломат*, иногда встречаются варианты арх. *саламатная каша* ‘ячменная каша с салом’ (Мез) [КСГРС] или волог. *солomé* ‘каша из толокна’ (Баб) [КСГРС]. Во многих районах саламат использовали как начинку для пирогов-*саламатников* (Тарн, Хар; Вель) [КСГРС].

Другой вариант блюда предполагал использование овсяной, реже – ячменной крупы, которую в а р и л и с большим количеством масла или животного жира, иногда добавляя

шкварки, мясо или субпродукты (Баб, Вологод, Кир, М-Реч, Ньюкс, Сок, Сямж, Шексн; Леш) [Иваницкий 1890: 24; КСГРС; СВГ 9: 86–87; РК 5/1: 513]. В некоторых районах Вологодской области *саламатом* называли блюдо из начиненных крупой кишок: «Саламаты – колбаски такие, в кишки крупы овсяной, сала накладывают, мяса, как плов» (Сок; В-Важ, В-Уст) [КСГРС]

В архангельской и вологодской традиции «саламат», замешанный на масле, противопоставлялся «сухомесу», замешанному на воде или простокваше: «Сухомес с построкишей наботают, а саломат хлебали с маслом» (В-Важ; В-Уст) [КСГРС]. Уже на севере Костромской области саламат готовили совершенно иначе – это было постное блюдо из толокна или ячневой муки на воде: «Из ячневой муки делали саламат. Муку заваривали на кипятке» (Пав) [ЛКТЭ], а в Чухломе и Галиче саламат представлял собой киселеобразное сладковатое блюдо из солоделой муки: «Из солоделой муки заваривали густой кисель, в печке парили и ели. Саламата-то сладкая и липкая была» (Галич) [СГКЗ: 341].

В восточных Кичменгско-Городецком и Великоустюгском районах, а также в южном Междуреченском районе Вологодской области как повседневное, так и праздничное блюдо готовили *саламат* из пареной брюквы или репы с маслом: «Голанки много садили, в корчагах в печь поставят, положат масла и звали саламат» (В-Уст) [КСГРС]; «На свадьбу-то мы варили саламат – нарежем репу и в печь поставим париться» (В-Уст, К-Г, М-Реч) [СВГ 9: 86–87]. Здесь же словом *солومات* называли всякое праздничное блюдо из овощей, грибов, крупы, из запаренных в печи с маслом (В-Уст) [КСГРС]. Значение ‘блюдо из репы’ при кажущейся маргинальности может быть аргументом в пользу греческой версии происхождения слова *саламат*, предложенной М. Фасмером, но не принятой другими учеными: «Неприемлемо произведение из ср.-греч. *σαλαμάτων* “кушанье из репы”, потому что русск. кушанье готовится без репы, вопреки Фасмеру» [Фасмер III: 549]. (Однако обозначенный М. Фасмером греческий этимон пока не обнаружен нами ни в греческом языке, ни в его диалектах.)

Значения ‘густое блюдо из толокна, овсяной или ячменной крупы с добавлением большого количества масла, жира’, ‘блюдо из пареной с маслом репы’ являются специфичными для севернорусских говоров, тогда как в среднерусских и сибирских говорах типичное значение слова *саламат* – ‘жидкая мучная каша, нередко без жира’ [Лутовинова 2005: 20–25].

Застолье. Саламат был частью ритуальных трапез и считался лакомым и сытным блюдом: арх. *Саламату тебе надо?* ‘вопрос к человеку, который привередничает за столом’, *Саламат назад ноги заломат* (Вил), *Соломат всю жопу сломат* (Пин) [КСГРС]. Употребляемый зажиточными крестьянами или в периоды пищевого изобилия саламат становится символом богатства и достатка (Вель., Сольвыч. у.) [РК 5/1: 95; 5/3: 498].

Развитие значений. Для гнезда слова *саламат* характерно развитие тех же переносных значений, что и для слова *каша*: наименование растений (арх. *солوماتка* ‘клевер’: «Соломатку

ели, дети особенно» (Карг) [КСГРС]), географических объектов (волог. *соломáтина* ‘трясина, топкое место’ (Сямж) [КСГРС]), физического состояния человека (волог. *рассаламáтить* ‘привести в состояние изнеможения, усталости’ (Сямж, Тот), ‘привести в состояние опьянения, опьянить’ (Сямж) [СВГ 9: 34]), мелких рыбок (арх. *саламáта, соломáтка* ‘плотва-первогодок’ (Плес) [КСГРС]).

Народный календарь. И в Архангельской, и в Вологодской областях саламатом из начиненных овсяной крупой кишок встречали Новый год (Вин; Ник) [КСГРС; РК 5/3: 381]. В Новый год (Вин) или в заговенье перед Филипповым постом девушки тайком кормили парней селянкой из яиц и саламатом (Ник. у.) [РК 5/3: 259].

Сельскохозяйственные обряды. Саламат был главным блюдом по случаю окончания сенокоса, жатвы или молотбы и в большинстве районов готовился исключительно в эти дни (Вил, В-Т, Карг, Прим, Уст; Баб, Ваш, Вож, Вологод, Нюкс, Сольвыч. у, Сямж, Тот) [КСГРС; РК 5/3: 498, 613; СВГ 9: 86–87]. Саламат варили из толокна или овсяного зерна нового урожая, угощая им жней и работников, безвозмездно помогавших завершить работу. Метонимически слово *саламат* стало обозначать: 1) застолье или празднество по окончании полевых работ, не всегда предполагающее употребление блюд из зерна (Вин, Кон; Ваш, В-Уст, Кад, Кир, У-Куб, Хар): «В саломат обычно чаепитие делали» (В-Т); «Дожнут – и соломату делают, приглашают всех на пироги» (Карг) [КСГРС]; 2) последний сноп: арх. *саламáта* – «Кончат жать, дак саламату оставляют – снопок маленький, его потом скотине кормили, саламату варят, ёна такая как каша» (Карг) [КСГРС].

В некоторых районах наблюдается функциональная дифференциация «дежня» и «саламата»: в Сольвычегодском уезде дежень готовился из толокна с кислым молоком и подавался во время сенокоса, саламат – из толокна со скоромным маслом и подавался на дожинки [РК 5/3: 498], что поддерживает связь саламата с символикой урожая и изобилия. Масляный саламат должен был обеспечить будущий урожай зерновых: в Каргополье в саламат втыкали ложки, обильно поливали маслом и, поднимая, говорили: «Чем выше подымают, тем больше хлеб вырастет» [БДКА].

Приготовление саламата в конце страды закрепило за ним функцию последнего блюда, завершающего любые работы (арх., волог. *соломáт. соломáта* ‘праздник по окончании какой-либо работы’: «Как доделают, говорят: соломата уже, конец работе» [КСГРС]) или трапезу (волог. «Зять приходил к теще. Последнее кушанье – соломата» [ДКСБ: 214]).

Бытовые практики. Саламатом хозяйка угощала строителей после укладки матицы – основной балки в доме. Символическая роль саламата была поддержана языковой игрой – созвучием *матица – саламатица: мáтица-саламáтица* ‘пирушка по поводу укладки матицы’ (Сямж) [СВГ 4: 75]; арх. *Матица ладка, соломату сладко* [ЭКТЭ].

Семейные обряды. С в а д ь б а. Если родители невесты давали согласие на брак, то сватов угощали овсяным саламатом: *Пришли сваты, кормите саламатом* (В-Важ) [КСГРС], а после смотрин жених угощал саламатом всю родню (Кадн. у.) [РК 5/2: 557]. «Саламатом» завершалась жизнь невесты в девичьем статусе: накануне свадьбы невеста с подругами обходила родственников и ближайших соседей, угощаясь саламатом и получая предсвадебные подарки, что называлось *по соломатам кататься (ездить, ходить, водить)* «Невесту на соломату водили, посидит с девками, повеселятся перед свадьбой» (Ваш; Карг) [КСГРС; БДКА; Островский 1995: 52]. Саламат для девичника готовила мать невесты, ср.: ... *Намешай-ко, матушка, деженьки с поливочкой и соломатицу-то с маслицем. / Тебе спасибо, батюшко и матушко, за хлеб-соль великую!...* (Кадн. у.) [РК 5/2: 401]. В фольклоре масляный саламат становится символом изобильного свадебного застолья: *Пирог тамо хорошие / Саломаты воложные – / Столы неубранные, / Пирог неудачные, / Саломаты неволожные* (Кадн. у.) [РК 5/2: 436, 444].

В нескольких районах Вологодской области на свадьбу подавали сладкий саламат из пареной брюквы или репы с маслом (В-Уст, К-Г, М-Реч, Ньюкс) [КСГРС; СВГ 9: 86–87]. Саламат-выгон выносили последним, указывая гостям на завершение застолья [КСГРС]. В дни после венчания теща, проверяя зятя на расторопность и мужскую состоятельность, потчевала его саламатом, наливая как можно больше масла: если зять не успевал зачерпнуть масло, на него опрокидывали всю миску с саламатом (Вашк), а если масла было мало, зять мог выбросить саламат из миски (Кир) [КСГРС]

П о м и н а л ь н ы й о б р я д. Саламат готовили как поминальное блюдо (арх.: Пин) [Ефименко 1877: 137], нередко по составу он напоминал традиционную кутью (волог.: У-Куб) [КСГРС].

3.5. Уха

Уха – рыбная похлебка; чаще варилась из мелкой сушеной рыбы с добавлением крупы. В приморских и богатых реками и озерами внутренних районах уха составляла основную часть рациона, на прочих территориях употреблялась преимущественно богатыми крестьянами в постные дни и праздники, приходящиеся на посты. Уха из сухой рыбы называлась *кашица, заспenniца, крупянка, щи, сущик, щерба*, из свежей – *свежая уха, юшка*. Специфичным для Русского Севера было употребление сущ. уха для обозначения постных похлебок – с грибами, из сухарей, картошки и лука. В этом значении слово уха противопоставлялось щам, которые называли густой мясной суп. Семантико-мотивационная модель «отименное притяжательное прил. + сущ. уха» (*демьянова уха, егорова уха, васькина уха* и пр.), называющая пустые, постные похлебки, записана в говорах нескольких районов Архангельской области, где рыба составляла весомую часть рациона, а похлебки без рыбы воспринимались как удел бедняков и пища

голодного времени. Семантическое развитие слова и появление таких наименований-эвфемизмов, как *советская уха*, *безгрешная уха* ‘уха без рыбы’, было обусловлено, в том числе, внешними социально-политическими факторами: в советскую эпоху крестьяне были вынуждены сдавать улов государству и боялись быть уличенными в незаконном употреблении рыбы. Сущ. *уха*, в большей степени благодаря своему легкому звуковому облику, становится элементом многих фразеологизмов и приговорок, основанных на языковой игре. Культурная семантика *ухи* представлена скудно и в основном связана со свадебным обрядом, где уха как рыбное блюдо ассоциировалась с женской символикой.

Общая характеристика, наименования, региональные разновидности. Основным общерусским названием похлебки из рыбы было слово *уха*. Его историческая семантика достаточно подробно рассмотрена в книге И. С. Лутовиновой: сущ. *уха* было известно памятникам древнерусской письменности с XI в.; до XVIII в. употреблялось в широком значении ‘отвар, бульон, жижа’, а также ‘любая похлебка’ и лишь к XIX в. на первый план вышло значение ‘отвар из свежей рыбы’ [Лутовинова 2005: 60]. Диалектный материал Русского Севера сохраняет историческое значение слово *уха* ‘отвар, всякая похлебка’: арх. *уха* ‘бульон любого супа’: «Из сыровяг вкусна уха, душиста, добавляем к белым-то грибам» (Холм) [КСГРС], арх. *уши́ца* ‘мясной и вообще всякий навар, похлебка, горячее, мясное и рыбное’ (Пин) [СРНГ 49: 11], *ушино́е* ‘щи мясные с яйцом’ (Кадн. у.) [РК 5/2: 760], мурман. *уха* ‘суп из дичи’: *Из звонка*²³¹ *уха тонка* (пословица) [СРНГ 49: 234]. Тем не менее, слово *уха* было далеко не единственным наименованием рыбных похлебок, рецепт приготовления которых существенно отличался от привычной ухи.

У х а и з с у ш е н о й р ы б ы. Практически повсеместно заготавливали впрок сушеную рыбу, из которой зимой варили суп: арх. *уха солёная* (В-Т) [КСГРС]; костром. *парова́я уха* (Пав) [ЛКТЭ]. На западных территориях Русского Севера, пограничных с Карелией и Новгородской областью, ее названия связаны с обозначением сушеной рыбы *су́щик* (арх., волог.): арх. *сухая уха* (Карг, Плес), арх. *сушьяная уха* (Онеж), арх., волог. *сущёвая уха* (Карг, Кир), арх. *сущёвица* (Онеж), *сущёц* (Вож), волог. *су́щик* (Бел, Ваш, Вологод, Кир) [КСГРС; СВГ 10: 170; СРНГ 43: 47], ср. карел. (рус.) *сушеви́ца* (Пудож), карел. (рус.), новг. *су́щик* ‘суп из мелкой сухой рыбы’ [СРНГ 43: 47]. Обычно похлебки готовили из мелкой рыбы, которую из-за малого веса было невыгодно сдавать государству.

Наиболее типичным было приготовление похлебок из измельченной сухой рыбы, заправленных крупой. Преимущественно в восточных районах их называли арх., волог. *ка́шица*, *ка́шка*, *ка́шница* (В-Т, Котл, Шенк; Баб, В-Уст, К-Г, Ник): «Лучшие харчи – кашица из сухой

²³¹ Морская утка.

рыбы трески» (Шенк) [КСГРС]; «В говинье-то и кашиця пойдет» (В-Уст) [СВГ 3: 50]; «Рыбу мелкую высушат, истолкут и с крупой, с заспой варили – вот и кашица» (В-Уст) [СРНГ 13: 151, 153–154; СГРС 5: 111], а также арх., волог. *заспеница* (В-Т, Бабуш, Тот) [КСГРС; СГРС 4: 194], волог. *крупянка* (У-Куб) [КСГРС].

На беломорском побережье рыбные похлебки с крупой назывались *щи* (олон., кем. с пометой «у корелов») [Куликовский 1898: 140; Подвысоцкий 1885: 194], помор. *штеицьки* [Дуров 2011: 447]. По наблюдениям П. С. Ефименко, пищу жителей бассейна р. Сума Приморского района Архангельской области в скоромные дни составляли *щи* из сухой трески с примесью овсяной крупы, а из свежей рыбы варили *уху* [Ефименко 1877: 73]. Примечательно, что на Русском Севере названия двух традиционно сельскохозяйственных блюд – *каша* и *щи* – обозначали рыбные блюда.

Точечно на Русском Севере встречается широко распространенное в русских говорах название похлебки из мелкой рыбы с добавлением муки *щербá* (арх., волог., костром.) [СГКЗ: 427; Опыт 1852: 270]. Согласно этимологии А. Е. Аникина, сущ. *щербá* заимствовано в русские диалекты из тюркских языков, ср. тат. *şırpa* ‘похлебка’ [ЭСРДС: 721]. В Архангельской области слово употребляется преимущественно на севере региона (Леш; Мез, Онеж, Пин) [Ефименко 1878: 276; КСГРС; Подвысоцкий 1885: 195]. Записаны также фонетические варианты с метатезой – костром. *щєбрá* (Кологр) и меной *б//д* – арх. *щєдрá* ‘отвар соленой трески, тресковая уха и иногда вообще всякая уха’ (Шенк) [Опыт 1852: 269].

У х у и з с в е ж е й р ы б ы называли *свежая уха*: «Сущик – сухая уха из сушика, из рыбы – свежая уха, а суп из мяса» (арх.: Плес; В-Т), *своротók* (волог.: Белоз) [КСГРС], *трепущик*: «Трепущик – уха свежая, рыба жива, в котел прямо прыгает, трепещется» (арх.: Онеж) [СРНГ 45: 48]. Как обозначение ухи из свежей рыбы и рыбного бульона употребляется волог. *юхá* (Сок, Сямж) [Дилакторский 2006; КСГРС; СВГ 12: 123], арх., волог. *юшка*: «Не уха, а юшка называется, бульончик из-под рыбы в жарнице» (Он; Котл; Вашк, В-Уст, Выт, Тарн) [КСГРС; Митрошкина 2015: 150]. Кроме того, сущ. *юшка* записано в значении ‘жидкая похлебка’: «Юшка – это не уха, а суп мучный, болтушка» (арх.: В-Т) [КСГРС], ‘всякий бульон, отвар’: «От пельменей была юшка вылита» (костром.: Вох) [ЛКТЭ] и даже ‘кровь’: «Корову-то забили, а юшка светлая, жидкая: худа была» (волог.: Вологод) [СВГ 12: 123]. На Русском Севере слово сохранило архаичную форму (праслав. **jucha*) и значение – ‘вид похлебки, приготовленной из мяса, отвара мяса, крови’ [Вогус 2005: 216], характерное для многих славянских языков, ср. рус. устар. *юхá* ‘отвар мясной’: «Ядять мяса свиная, и юху трєбь» [САР IV: 1015], с-х. зап. *јуха*, *јува* ‘суп, похлебка’, польск. *jucha* ‘бычья кровь, сукровица, похлебка, соус, сок’, белор. разг. *юха* ‘кровь’ и пр. [ЭССЯ 8: 193]. Судя по совокупности значений слов гнезда **jucha*, сущ. *юшка* как

наименование жидкой похлебки, бульона было противопоставлено названиям густых похлебок, которые обычно варились с добавлением крупы.

Особым видом праздничной ухи была *назимовая уха* ‘уха из ершей с большим количеством пряностей: гвоздикой, шафраном, миндалем или пряниками, добавляемыми вместо пряностей’ [Суворов 1860: 2; Судаков 1986: 101], *назимовая уха* ‘уха из ершей’ [СРНГ 19: 282], упоминания которой относятся еще к середине XVII в., ср. пример 1644 г.: «Купил Трет(ь)як Сидоров в назимовыя ухи пряник белой да другой черной» [Судаков 1986: 101]. Происхождение названия остается неясным.

«У х а» б е з р ы б ы. Слово *уха* на Русском Севере служило, прежде всего, родовым обозначением постных, жидких похлебок, в противоположность сущ. *щи*, которое называет, густой, сытный суп, обычно с мясом. Возможно, такая специфика значений *ухи* отчасти объясняется особенностями лексикографической практики, не включающей в диалектные словари общенародную семантику ‘суп из рыбы’.

На Русском Севере *ухой* называли малопитательную похлебку, которую готовили из хлеба или картошки во время летних полевых и лесных работ, когда у крестьян не было возможности ловить рыбу: ср. арх. *лесная уха* (Вин), арх. *подъёлочная уха* ‘хлеб, заваренный кипятком’ (Вил), волог. *зелёная уха* ‘пустой суп’: «Зеленая уха ненастоящая, не рыба, а лук да картошка» (Ник) [КСГРС]. Практически повсеместно в Архангельской области названия *уха*, *грибная уха* или *ушка* обозначали грибной суп или отвар [АОС 10: 62; КАОС; КСГРС; СРГК 6: 659; СРНГ 48: 234]: «Из сыровяг вкуса уха, душиста» [КАОС]; «От маслят и ушка белая» (Вин) [КСГРС]. Один из корреспондентов Тенишевского архива по Грязовецкому уезду Вологодской губернии, описывая летний рацион жителей, включал в него «уху из грибов» [РК 5/2: 141]. Такое развитие значения могло быть связано с тем, что и грибной суп, и уха, относились к постным блюдам, а также имели специфический яркий запах, ср. *ушно́* ‘о запахе ухи’: «Хоть не рыбно, да ушно» [СРНГ 49: 23].

Связанный с *ухой* мотив постной, малопитательной пищи преломляется в шуточных отыменных обозначениях жидких похлебок. Воплощенная в них модель «отыменное прил. + сущ. уха» приписывает употребление «ухи» условному персонажу по имени *Демьян* (Лен), *Егор*, *Егорка* (Карг), *Васька* (Лен), *Уля* (Прим) или *Алька* (Шенк). Ср.:

- арх. *демьянова уха* ‘пустой, ненаваристый суп без рыбы и мяса’: «Мама демьянову уху готовила: лук ложила, картошку, морковку, что под руками окажется, а потом забелить надо сливками ли молоком»; «Если в грибнице грибов мало – демьянова уха» (Лен) [КСГРС]; «Демьянова уха – картошку крошат, посолят, вот и получается. Луковицу крошат туда» (Онеж) [КАОС]. Выражение *демьянова уха* ‘уха на отваре из рыбы разных сортов’ (Лен) [КСГРС], вероятно, стоит считать вторичным, наведенным семантикой литературного фразеологизма *демьянова уха*;

- арх. *егоркая уха*, *егоркая крошанка* ‘суп из лука и сухарей, заваренных кипятком’: «Егоркая уха – мука, лук, и масло сливочное, хлеб накроши и кипятком лютым», *егоркова крошанка* ‘то же’, *егорова уха* ‘то же’: «Хлебушко, маслица пашечку кладёшь, зальёшь водушкой – вот и егорова уха» (Карг) [АОС 13: 27–28; СРГК 6: 659; СРНГ 48: 234]. Учитывая, что выражение *егорова уха* ‘похлебка из сухарей и лука’ фиксируется регулярно, его значение ‘уха из разных видов рыбы’ стоит считать новым: «Егорову уха ладила сварить, со всех рыб – с окуня, с налима» (Карг) [АОС 13: 27–28]. Единично выражение *уха-егорка* отмечено в Вологодской области в значении ‘грибной суп’: «Уху-егорку из грибов варили» (Вашк) [КСГРС];
- арх. *васькина уха* ‘пустой суп’: «Васькина уха – уха-безрыбица: сухари крошат, перчику положат, луку крошат» (Лен) [КСГРС]. Единично встреченное значение ‘уха из мелкой рыбы’, возможно, связано с типичной кличкой кота – Васька, которому обычно доставалась мелкая рыба: «Наварят – васькина уха – из мелкой рыбы наварят» (Лен) [КСГРС];
- арх. *улина уха* ‘пустой суп’: «Шти – или капусны, или волнушны, или улина уха»; «Картошки крошишь да крупки маленько, да водички – улина уха. Да какая там рыба, булькаешь, булькаешь, две крупинки плавают» (Прим) [КАОС];
- арх. *алькина уха* ‘пустой суп’ (Шенк) [КАОС].

Мотивация этих названий подробно рассмотрена в [Березович, Осипова 2014: 228–232]. Причина выбора имен, возможно, кроется в присущем им мотиве простоты, бедности и незатейливости, который особенно характерен для имени *Демьян* (ср. фонетическое созвучие *Демьян – бедняк, бедный*). В названиях «ухи» закрепилось одно из имен условного бедного персонажа, не имеющего возможности варить уху из рыбы. «Уха» без рыбы становится приметой летней бескормицы и других периодов бедности и голода: ср. «Детей-то много было – нечего было есть, вот и фуркают – едят демьянову уху» [КСГРС]; вода с замоченным хлебом, солью и луком была типичной пищей бедных крестьян, противопоставленная наваристым мясным щам богатых (Вель. у.) [РК 5/1: 140].

Каждое из имен, входящих в состав названия похлебки, употребляется локально в одном районе Архангельской области. Точечность номинаций и удаленность их ареалов друг от друга позволяет предположить, что при типологической общности модели, на каждой из территорий выбор конкретного имени был обусловлен разными факторами. Так, объяснение каргопольского выражения *егоркова уха* может быть связано с записанным в соседнем Вытегорском районе Вологодской области *егорка* ‘самовар’: «Егорка завьгудывал» [СГРС 3: 301], поскольку основным ингредиентом «ухи из самовара» был крутой кипяток, которым заливали хлеб и лук. Название самовара *егорка* в свою очередь может быть результатом языковой игры – притяжения личного имени *Егор, Егорка* к прилагательному *горячий*.

География отыменных выражений с сущ. *уха* пересекается с ареалом распространения сочетания *безгрешная уха* ‘похлебка из сухарей и лука’ (Карг, Онеж) [КАОС; СРГК 6: 659], арх. *безгрéшница* (Онеж) [КСГРС], записанного преимущественно в богатых рыбой Каргопольском и Онежском районах Архангельской области (исключение – три фиксации в Вилегодском районе): «Безгрешная уха – лук да хлеб накрошат, вот и вся уха, без рыбы»; «Безгрешную уху и до войны варили: восемь человек надо чем-то накормить: это теперь ничего не стали варить» (Онеж) [КАОС]. Выражения могли появиться в период «безрыбицы», когда из рациона пропадала рыба, служившая здесь основным продуктом питания, и приходилось варить «уху» из того, что было под рукой. Кроме того, рыба была запрещена в строгие посты, поэтому могла считаться «грешной» пищей: в качестве синонима выражению *безгрешная уха* ‘похлебка без рыбы’ может употребляться арх. *сухая уха*, где прил. *сухой* указывает на отсутствие рыбы: «Безгрешная уха – егорова уха – рыбы нет, суха» (Карг) [КАОС]. Мотив пустоты воплотился в тавтологическом сочетании *уха ухова*, которым в приморском Холмогорском районе называли обед без рыбы: «Ты чего сегодня готовила? – А уху ухову – а картошки сварила, луку зажарила – хорошо поели» [КАОС].

Возможно, в диалектном значении *уха* ‘похлебка без рыбы с сухарями, луком и пр.’ отразилась народная практика употребления ухи: слив бульон, рыбу и картофель выкладывали на тарелку и ели «на развал», а в бульон крошили сухари и ели с луком, называя получившуюся похлебку называли *крошенина*. Таким образом уха делилась на два блюда: «бульон первое, а картошка, лук, рыба – второе» (Вож) [Кабанова 2014: 17]. Рыбу из ухи подавали на стол как самостоятельную вторую перемену (помор.) [Гемп 2004: 98]. Отсюда и пошло представление о «крошенине» на рыбном бульоне как ухе без рыбы, а ее названия были вовлечены в шутливо-ироническую языковую игру. В Кирилловском районе Вологодской области рыбный бульон с накрошенным хлебом называли *хохотунья*, очевидно, подсмеиваясь над его пустотой: «Хохотунья очень вкусная, рыбу не доваривают чуть и едят отдельно, а в бульон хлеб крошат» [КСГРС].

Аналогично отыменным названиям построено вологодское выражение *куличья уха* ‘пустой суп’: «Соль да вода – вот и куличья уха» (Выт) [СГРС 6: 252], *куликовы рыжики* ‘хлеб в квасу’ (Ник. у.) [РК 5/3: 204], приписывающее болотным птицам-куликам признак «пустоты», «несбыточности», ср. *на куликóв день* ‘никогда’ [СРНГ 16: 67].

На судьбу *ухи* удивительным образом повлияли события советской эпохи: в это время рыболовецкие колхозы, выполняя поставленные нормы, особенно в период Великой Отечественной войны, были вынуждены сдавать всю рыбу государству, а за уху, сваренную из рыбы, могло последовать строгое наказание. Отсюда выражения – *советская* или *сталинская уха* ‘похлебка без рыбы’: «Тут уж говорили: “Советской ухи похлебаешь”. Рыбы нету – картошечки

накрошишь, какой крупницы – давайте советской ухи» (Холм); «За “советскую уху” <слова> могли посадить <...> До войны, после войны, в войну варили, потом стала рыба появляться»; «Сталинская уха – из картошки и лука» (Онеж) [КАОС], арх. *профсоюзная уха* ‘пустой суп’ (Онеж) [КСГРС]. География этих выражений – Онежский и Холмогорский районы Архангельской области – подтверждает их связь с судьбой рыболовного промысла в приморских районах в советские годы.

Таким образом, названия похлебок с компонентом *уха*, с одной стороны, свидетельствуют о неотъемлемости ухи как части повседневного севернорусского рациона, с другой, выявляют внешние ограничения в ее употреблении, связанные с сезонностью рыбной ловли и нормативами сдачи рыбы государству.

Застолье. Употребление ухи, как и других рыбных блюд, сильно зависело от расположения района. Поморы Архангельской области, а также жители бассейнов крупных рек (Сев. Двина, Онега, Мезень, Пинега, Сухона, Унжа и пр.) и озер (оз. Онежское, Белое, Кубенское и пр.) рыбу употребляли регулярно: в Архангельском поморье и прилегающих к нему районах ели морскую рыбу, преимущественно треску: «*Уха тресковая* – первое блюдо обеда и в будни, и в праздник» (Пин. у.) [Ефименко 1877: 68]. В местностях, где рыбная ловля не составляла основного занятия, рыбу готовили лишь в праздники (Гряз., Ник. у.) [РК 5/2: 142; 3: 39]: так, в Никольском и Сольвычегодском уездах Вологодской губернии рыбу ели только богатые крестьяне, бедные – очень редко, в периоды тяжелой работы, в последние дни Масленицы, в зимний Николин день, в праздник Благовещения и Петров пост, поскольку рыбу нужно было покупать или менять на зерно [РК 5/3: 23, 498]. Лишь зажиточные череповецкие крестьяне могли позволить себе в пост щи из соленой рыбы [РК 7/2: 562, 574]. В Архангельской области существовала традиция совместной варки ухи, сопровождаемой коллективными молебнами, которая называлась *бригадная* или *общая уха*: «Раньше было принято собираться на бригадную уху. Едят сначала жидкость. Берут тазы, молитву читают. И едят рыбу. Водят на эту общую уху» (Карг) [КАОС]. Уху обязательно ели с большим количеством хлеба: *Ушка – хлеба подбирушка* (помор.) [Гемп 2004: 98], который крошили в бульон.

Развитие значений. Объем рыбы «на уху» служил единицей измерения размера улова: при хорошем улове рыбы хватало на уху, при меньшем – на *жарёху*, при отсутствии рыбы приходилось довольствоваться «ухой» из картошки, ср. арх. *уха, уха есть* ‘хороший улов рыбы’: «Бывает уха, бывает жарёха, а бывает, сухарь приедет» (Онеж) – волог. *уха с картошкой* ‘о плохом улове’ (Вашк) [КСГРС]. Аналогичные значения *уха* имеет в северно-западных говорах, ср. карел. (рус.) *уха* ‘рыба для ухи’ (Кем), ленингр. *достать уху* ‘наловить рыбу на уху’ (Лодейноп), карел. (рус.) *наудить уху* ‘то же’ (Кондоп) [СРНГ 49: 233–234]. Вологодским и

ярославским говорам известно наречие *ушисто* ‘об обилии рыбы’: «Прежде у нас было и рыбисто, и ушисто» (волог.) [СРНГ 49: 11].

Значения слова *уха* воплотили мотивы выгоды и простоты приготовления блюда, ср. волог., арх. *(дело) не уха* ‘о тяжелом, трудном положении’: «Вижу: дело не уха, шапку в охапку и домой» (Выт); «Не дай Бог дело не уха» (Онеж) [КСГРС]; «Я чувствую, что мне тут не уха» (Плес; Шенк) [КАОС]. Продолжая сюжет о похлебке из лещей, общенародное выражение *дать леща* ‘избить’ в костромских говорах «превращается» в *уху варить* ‘о том, кого избили’: «Как дал леща! Чего, получил лещей-то? Уху будем варить?» (Окт) [ЛКТЭ].

На развитие коннотативных смыслов и появление рифмованных присловий с сущ. *уха* повлиял легкий, незатейливый фонетический облик слова и созвучие *уха – глуха, уха – ни хера*, ср. арх. *Хлебай уху да споминай Маньку глуху* (Онеж), арх. *Ешьте уху, поминайте бабку глуху* (Холм); арх. *Ни хера уха да рыбы мало* (Карг); арх. *ни хера уха!* ‘возглас удивления: «ничего себе!»’ (Вель) [КАОС]. Ассоциации умственной неполноценности с простотой и неприятностью рыбной похлебке отразились во фразеологизме *ухи нахлебаться* и шуточном деривате *ухеть* ‘быть не в своем уме’: «А ты ухи нахлебался, ухел значит!» (Шенк) [КАОС]. Рифма *уха – петуха* способствовала появлению шуточных приговорок и фразеологизмов типа *уха из петуха* ‘пустой суп’ (Ник), а также *уха с петуха* ‘об абсурдной, нелепой ситуации’ (Мез) [КСГРС], *Я пойду на улицу и поймаю курицу, я зарезу петуха – будё славная уха!* (Пин) [КАОС], обыгрывающих несоответствие основного ингредиента (мясо птицы) типу блюда (рыбная похлебка).

И г р ы . У поморов варку рыбы имитировала детская игра *уха*, целью которой было вытащить из ухи рыбу – сложенные грудой веники: «“Кипит у дедушки уха?” – “Кипит”, – скажут, и все начинают подкрадываться, да кто скорей утащит» (Тер) [СРНГ 48: 234].

Семейные обряды. Несмотря на то, что во многих районах Русского Севера уха была распространенным повседневным блюдом, ее культурная семантика представлена крайне скудно (например, по сравнению с пирогами-рыбниками).

С в а д ь б а. Если свадьба выпадала на постный день, ухой заменяли скоромные щи (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 463]. Во время предсвадебного обеда в доме жениха, а потом и у невесты распорядитель требовал вынести на стол рыбников и ухи (Шенк) [Ефименко 1877: 93]. На свадьбе рыбные блюда были связаны с женской символикой. Желая узнать, удачно ли прошло сватание, возвратившихся от невесты сватов спрашивали: *Дуть ли на ложку, хлебать ли уха?* (Карг) [Куликовский 1898: 125]. На вопрос о том, какова сноха, могли ответить: *Ничего уха, да рыбы мало* (Карг) [КАОС].

П о м и н а л ь н ы е о б р я д ы . На поминальный обед поморы готовили уху из сухой рыбы или «хоть из сёмги, хоть из пеляди, хоть из трески» (Онеж) [КСГРС].

Поверья. Мутная уха служила приметой пасмурной погоды, прозрачная – ясной и солнечной: арх. «Уха сварится черная с пригарью – к теплой погоде, а чистою – к холодной, ясной» (Пин) [Ефименко 1877: 179].

3.6. Щи

Щи – суп из мяса, заправленный ячменной или овсяной крупой. В тех районах, где основу рациона составляла рыба, щи варили с сушеной рыбой и крупой. В некоторых говорах под *щами* подразумевали жидкую овсяную кашу, а также суп с капустой. Щи относились к основной части рациона – их ценили за простоту приготовления и питательность, а потому варили и как повседневное, и как праздничное блюдо, варьируя состав ингредиентов; щи символизировали однообразие крестьянского рациона. Нередко противопоставлялось значение фонетических и словообразовательных форм слов *щи* – *шти*, *щи* – *штиница*, *щи* – *шечки*. Для вторичной языковой семантики слова *щи* и его дериватов характерны мотивы простоты и незатейливости (ср. выражение *как шти варит*). Во фразеологизмах, обыгрывающих образ пролитых щей, слово *щи* используется как эвфемизм по отношению к соматизму *кровь*. В обрядовой сфере щи были элементом свадебных ритуалов: их варили в качестве угощения желанным сватам, совместное употребление щей символизировало согласие и породнение семей, щи символически были связаны с домом невесты.

Общая характеристика, наименования, региональные разновидности. В севернорусских говорах встречаются фонетические варианты *щи* и *шти*, которые могут употребляться на одной территории с дифференциацией значений. Например, в Кичменгско-Городецком районе Вологодской области *шти* называли суп из овсяной крупы с мясом, а *щи* – суп из квашеной капусты: «Щи – это щи, а шти – это шти. Щи – это как рассольник с капустой, а шти – это мясо, вода и крупа» [КСГРС]. Старшим следует признать вариант *шти*, тогда как литературная форма *щи* появилась позже, вместе с практикой приготовления супа из капусты. Повсеместно в речи старшего поколения *шти* употребляется как синоним общенародного *суп*: арх., волог., костром. *шти* ‘любой суп’: «У нас всё шти – когда с мясом, когда так, похлебка» (Лен) [КСГРС]; «Ноне-ти всё суп, а раньше шти» (К-Г) [СВГ 12: 115].

Обычно *щи* варили густыми, с добавлением крупы и мяса, что отличало их от жидких супов из картошки, лука, грибов, а также мучных похлебок, которые не требовали обязательной варки. Щи с мясом и крупой считались пищей сытной и питательной: *Штей похлебатъ – сил набратъ* (помор.) [Гемп 2004: 99]. На севере Вологодской и в Архангельской области щи варили только с м я с о м и солью, иногда добавляя немного крупы или размятого картофеля, ср. арх., волог. *шти* ‘мясной суп’: «Шти-то – одно мясо да картошка» (В-Т), «В шти картошку-то не клали, мясо да крупы овсяной положат» (В-Уст; Вин, Пин. у., Холм. у.) [КСГРС; Гемп 2004: 99];

Ефименко 1877: 71, 72], волог. *русские шти* ‘суп из крупы и мяса’: «Налью тебе русских штей, деревенских штей?» (Ник) [КСГРС]. В тех районах, где основу рациона составляла рыба, «щи» варили с сушеной рыбой и крупой в противоположность *ухе*, которую готовили из свежей рыбы [Куликовский 1898: 140].

Обязательность крупы как основного ингредиента щей определила номинативные пересечения с названиями каш, ср. арх. *заспица* ‘густой мясной суп с крупой’ (В-Т) [СГРС 4: 195], *заспенница* (Баб) [СВГ 2: 150–151], арх. *заспенец* ‘суп из сушеной рыбы, заправленный крупой’ (Вель) [СГРС 4: 193]; арх. *шти́каша* ‘густые щи, с большим количеством крупы’: «Это не каша, а штикаша, на шти больше походит» (Леш) [КСГРС], волог. *кашица* [СРНГ 13: 151], *щикрупянка* (Сок) [СВГ 12: 115], *крупя́нка* (Вож, Вологод) [РК 5/1: 512; СВГ 4: 6]. В Белозерье щи с ячменной крупой называли *толстые щи* (Белоз) [КСГРС], а также локально *мотомские щи* ‘очень густые щи, которые готовят в деревне Мотома Белозерского района’: «В мотомских щах даже ложка стоит» (Белоз) [СГРС 7: 343]. В Архангельской области похлебку с ячменной крупой называли *житные щи* (Уст), *жидние шти* (Мез) [АОС 14: 163, 78], а в Ленском районе – *шти толстопя́тые* ‘густой суп с ячменной крупой’ (Лен) [КСГРС]. Последнее название производно от древней основы **rēti* ‘натягивать, растягивать, поднимать’, ‘бить, давить’, относившейся в том числе к процессу растирания, дробления крупы.

Иногда *щи* как название супа с мясом противопоставлялись однокоренным наименованиям по с т н о й к р у п я н о й п о х л е б к и: арх. *шти́ница* ‘суп из перловой крупы с картошкой’ (Вин), ‘каша из ячневой крупы’ (Кон) [КСГРС], арх. *щени́ца* ‘густая похлебка из ячменной крупы’ (Нянд, Шенк) [КСГРС], помор. *штéицьки* ‘суп из круп с примесью овощей или рыбы’ [Дуров 2011: 447]; костром., волог. *штéчки* – «Так-то шти, а постные – штечки» (Окт; Тарн) [ЛКТЭ; СВГ 12: 115]. Опираясь на последний пример, можно предположить, что череповецкое присловье *Щи да щечки, да щи в горшочке* [РК 7/2: 202] обыгрывает однокоренные названия мясного и постного супов *щи* и *щечки*, употребление которых составляло основу рациона. В Пинежском районе Архангельской области по наличию/отсутствию мяса противопоставлялись *говяжьи* и *пустые щи* [Ефименко 1877: 68, 69], они же *пустова́рные шти* [КСГРС]. В Вологодской области – *щи постные* [КСРНГ; СВГ 12: 115; РК 5/1: 512] и *щи скоромные* [СВГ 12: 115]. Контаминацией *молосный* ‘скоромный’ и *молочный* ‘содержащий молоко’ может объясняться вологодское *щи молочные* ‘мясной суп’ (Сок) [СВГ 12: 115].

В Архангельской области щи с добавлением молочных продуктов называли *белыми: белые щи* ‘щи с крупой без мяса, сваренные на пахте или с добавлением сметаны’ (Лен; Сольвыч. у.) [СГРС 1: 95; РК 5/3: 612], ‘суп с ячменной крупой, забеленный сметаной’ (Пин) [Ефименко 1877: 69], ср. диал. шир. распр. *забелить* ‘заправить молоком, сметаной и пр.’ [КСГРС; ЛКТЭ].

В Костромской области *белыми* считались щи из лука, картошки и мяса, без добавления капусты: «Белые шти, ничего в их нету, лук, картошка да мясо» (Окт) [ЛКТЭ].

Противопоставление щей как густого, сытного блюда и жидких, пустых похлебок находит объяснение в свете этимологической семантики слова *щи*. Согласно наиболее распространенной версии, современная форма *щи* восходит к др.-рус. *шти* и, вероятно, реконструируется как *сѣть*, мн. *сѣти*, – ‘питательный напиток’ или ‘жидкое кушанье’; эта же основа представлена в словах *соты* и *сытый* [ТСРЯ, а также Фасмер IV: 506; Черных 2: 435]. По замечанию Г. Н. Потанина о рационе г. Никольска Вологодской губернии, «щами здесь называют жидкую овсяную кашу, одно из обыкновеннейших блюд, в особенности в скоромные дни; часто любят есть ее простуженную» [Шалимова и др. 2010: 15]. В вологодских говорах *щами* могли называть и кисели, и мучные похлебки: *щи по-кисельному* ‘похлебка из кваса и ржаной муки’, *стёганые щи* ‘овсяный кисель’ (Кир) [СВГ 12: 115], *отрепные щи* ‘суп из овса без приправ’ (Гряз) [РК 5/2: 11] – последнее восходит к глаголу *трепать* ‘бить, колотить, мять’, для которого можно предполагать значение, связанное с измельчением зерна. По всей видимости, изначально под *щами* понимали сытное жидкое блюдо, заправленное мукой или крупой (в отличие от киселя не заквашенное).

Наблюдения И. С. Лутовиновой над семантикой рус. *щи* в памятниках древнерусской письменности, а также в русских говорах Псковской области, Карелии и Низовой Печоры, подтверждают, что этимологически *щи* – ‘то, что насыщает, делает сытным’, а значение ‘суп из капусты’ является более новым (с XVII в.): «Слово *шти* в памятниках древнерусской письменности известно с XVI в. в значении “жидкое кушанье, род супа”. О том, что оно с капустой, упоминания нет, скорее оно с рыбой...»; «Для мотивировки названия *щи* капуста не имела, по-видимому, основного значения. Главное – это мучная добавка, подболтка, которая исконно добавляется в это блюдо. “Шши у нас с капустай, а патом закалачивают мукой”» [Лутовинова 2005: 64–66].

Практика приготовления щей является важным этнографическим маркером: если в Средней полосе России щи обязательно готовились из капусты, то на Русском Севере эта традиция была неоднородна. По наблюдениям А. А. Желтова, те территории, которые, вероятно, заселялись переселенцами с Верхней Волги, умевшими выращивать капусту, знали *к а п у с т н ы е щ и*: они встречались в Тотемском и Вельском уездах, локально – в Поважье и Поморье [Желтов 2008: 229]. Вполне соответствуют этнографическим наблюдениям языковые данные: при широте распространения сущ. *щи (шти)* ‘суп из крупы с мясом’ (Вин, В-Т, Лен, Мез, Лещ, Пин, Кон, Нянд, Уст, Шенк; Бел, В-Уст, Гряз, Кадн. у., К-Г, Кир, Ник, Сок, Сямж, Тарн, Тот, Шексн; Вох, Окт), сущ. *щи (шти)* ‘суп из капусты’ представлено лишь в отдельных традициях. Оно встречается на юго-западе Вологодской области (Баб, Гряз, Кад, Чаг, Чер, Шексн), проходит полосой по югу

Архангельской области (Кон, Вель, Уст), уходя на северо-восток (В-Т, Лен, Пин). Отмеченные юго-западные районы Вологодской области смыкаются с тверскими и ярославскими территориями, где, по данным А. А. Желтова, варили капустные щи [там же: 228].

Для щей капусту предварительно обваривали и заквашивали с мукой, называя ее просто *щи*, *шти* (арх., волог.): «У нас тут все почти рубят пчи» (Устюж; В-Т, Кон, Лен, Пин) [КСГРС]: «Самый важный запас из огородного есть капуста, или попросту “щи”. Капусту щами зовут потому, что из нее преимущественно варят щи. Осенью, когда капуста “дошла”, т. е. совсем поспела, ее срубуют и тут же на огороде разводят огонь, подвешивают над ним громадный котел с водой. Когда вода закипит, в нее опускают кочаны, очищенные от старых и гнилых листьев, и варят. Сварившуюся до мягкости капусту вынимают из котла вилами и, пересыпая солью, кладут в чаны, или большие кадки. В кадках капуста закисает, ее зимою выносят на мороз и, по мере надобности, рубят на щи» (Череп. у.) [РК 7/2: 312]. По цвету различались *белые*, *серые* и *зелёные щи*. На юго-западе Вологодской области *белые щи* варились из кочанной, белой капусты, *серые* – из ее зеленых листьев, а *зелёные* – из квашеной капусты: «Серые пчи – из хряпы, а белые пчи – из клубня» (Чаг) [СГРС 1: 95]; «Зелёные щи вот как готовили: клубок капусты заварим, изрубим; мучки ржаной сыпнем, две ночи покиснет и наварим их с мясом; кисленькие они получаются» (Кад) [СГРС 4: 261]. В Костромской области появляются *полубелые щи* – из смеси белых и зеленых листьев (Макар) [ЛКТЭ]. Капустные щи считались сытным блюдом (*Во щтях только премудрость одна, а вся сила в капусте* (Череп. у.) [Еремин 1922: 54]), но в силу привычности символизировали непритязательность и однообразие крестьянского питания: арх. *Шти капусте замена, капуста особая перемена* [Ефименко 1878: 250], волог. *Голодному Федоту и щи в охоту* (Череп. у.) [РК 7/2: 201].

В голодное время или в период постов щи варили только из воды и капусты, для улучшения вкуса добавляя постное масло, острый перец, редьку или чеснок (Череп. у.) [РК 7/2: 313]. В районах восточнее капусту и картошку в щах могли заменять сушеной брюквой (Кадн. у.) [РК 5/2: 666]. Щи без мяса с репой, брюквой или капустой признавались поморами «пустыми» [Гемп 2004: 99].

Застолье. Регулярность приготовления щей определила наличие специальной посуды – горшков для варки: костром. *штённик* (Вох) [ЛКТЭ], арх., волог. *щенник* (Вель. у., Сольвыч. у.; В-Уст, Сок) [КСГРС; РК 5/1: 40; 5/3: 607], помор. *штенной горшок* [Дуров 2011: 447], арх. *штённик*, *штільник* (В-Т) [КСГРС], *посной горшок* ‘горшок для постных щей’ (Вель. у.) [РК 5/1: 40]. Любителей есть щи называли *штенник* (помор.) [Дуров 2011: 447], арх. *штёйник* (Холм) [Грандилевский 1907: 301]. Варка щей становилась прообразом приготовления всякой пищи: так, в Мезенском районе Архангельской области женщину-повариху называли *штённица* [Подвысоцкий 1885: 194].

Щи ели как в богатых, так и в бедных домах. Щи считались тем пищевым минимумом, на который должно хватать средств у самых бедных крестьян: так, выражение *достать на щи* употреблялось в значении 'заработать минимум, необходимый для пропитания', в отличие от *достать на чай* 'заработать деньги, позволяющие покупать лакомые продукты' (Череп. у.) [РК 7/2: 96]. Если обед зажиточного крестьянина состоял из трех-четырёх блюд, то бедные крестьяне довольствовались одними щами и молоком (Гряз. у.) [РК 5/2: 36]. О летнем рационе вологжане говорили: волог. *лук да гороховый кисель да овсяные шти – всё и перечти!* (К-Г) [КСГРС]. Скромные щи варили участникам коллективной помощи в полевых работах (Ник. у.) [РК 5/3: 175]. Чем богаче был хозяин, тем больше было в щах мяса: арх. «Раньше кто богатый, в щчи и картошки не ложил – одно мясо» (Лен) [СГРС 1: 95].

Щи составляли обязательную часть праздничного угощения. В большие церковные праздники мясные щи, как и кашу, варили больших котлах, вмещающих 10–15 ведер; продукты для них жертвовали богатые прихожане (волог.: Череп. у.) [РК 7/2: 43]. В постные праздничные дни щи готовили с рыбой, однако угощение постными крупяными щами в скоромное время было символом жадности и скупости: *Сдобрилась мачеха до пасынка, велела в заговенье щи дохлебать* (Кадн. у.) [РК 5/2: 450]. Жидкие щи, знак скупости и негостеприимства хозяев, становились частью анекдотов, в которых жадная хозяйка наказывалась за то, что пожалела скоромной заправки для щей [РК 7/2: 207].

Щи как часть угощения для гостей упоминаются в частушках: волог. *Наливай-ко, мамка, щтей, я привел товарищей!* (Ник) [Шалимова и др. 2010: 15] и в прибаутках – шутивных формах благодарения хозяина гостем: арх. *Благодарим за хлеб за соль, за щи спляшем, за кашу песенку споем, а за кисло молоко выскочим высоко...* [Ефименко 1877: 139]. Употребление щей в праздник обязательно сопровождалось выпивкой: *Передо щами не прошенная; Перед щами и нищий пьет* (Череп. у.) [РК 7/2: 145]. Обычно щи подавали одним из первых блюд, однако щи из «серой» капусты, т. е. из ее зеленых листьев, выносили последними в качестве знака окончания обеда (волог.: Шексн) [КСГРС].

Развитие значений. Если уха служила мерой объема пойманной рыбы, то щи – мерой мяса: в вологодских говорах слово *щи* употреблялось в качестве определения количества говядины, необходимого семье для суточного питания, ср. «Гут на двое щи будет»; «Трои щи и так сварила»; «Я только на щи купила» [Муромцев 1852: 474]. Отсутствие щей приравнивается к полному отсутствию чего-л.: арх. *без штей* 'без всего': *Митя-Митя-Митетей купил лошадь без штей* (Онеж) [КСГРС].

Яркий звуковой облик слова *щи* послужил толчком к появлению присловий, основанных на рифме *щи – полощи*, *щи – шли* и называющих жидкую похлебку: *Щчи – хоть портянки полощи* (арх., волог., помор.) [Дуров 2011: 447; КСГРС], *Эти щи из Питера пеши шли* (северное) [Бурцев

1902/1: 347]. Жидкие щи соотносятся с мотивом «хождения по воде»: *Эти щи по заречью или, да по воде к нам пришли* [Даль 4: 657]. С мотивом «убегания» жидкого супа связано поверье пинежских крестьян о том, что в щи обязательно нужно «крошить крошево» (хлеб), иначе убежит жена [Ефименко 1877: 174]: крошки делают щи густыми, затрудняя «побег».

Простота приготовления, незатейливость состава и регулярное употребление щей определили значение вологодских фразеологизмов *как шти варит* ‘запросто, непринужденно’ (К-Г), *что щи похлевать* ‘плохо, бессмысленно’ (Кад) [КСГРС]. *Щи* ассоциируются с простотой и глуповатостью: волог. *чем щи наливают* ‘недотёпа’: «Ты не будь чем щи-то наливают» (Устюж), волог. *лаптем щи хлебать, да и то разливать* ‘о разине, недотепа’ (Ник); «Тёща моя хуже лихорадки: щи варила – пролила мужу на запятки» [КСГРС].

Значение, далекое от «пищевой» семантики, развивает костромское выражение *шти пролить* ‘о чем-либо, произошедшем с человеком внезапно: упасть, заболеть, умереть и пр.’: «Как шти пролил – внезапно упал, неожиданно; или умер человек – как шти пролил» (Вох) [ЛКТЭ]. Семантика фразеологизма *шти пролить* соотносится исключительно с действиями человека, причем, как следует из контекстов, физического характера. Аналогичные примеры находим и на других северных территориях: ср. перм. *как штей пролить* ‘резко, неожиданно упасть’: «Пала я сёдни, головой сильно ударилась, как штей пролила»; «В лоб попадешь – он как шти прольёт, сразу легёт» [Прокошева 2002: 296; СРГКПО: 213]. По всей видимости, фразеологизм, в значении которого основным является мотив падения, удара, мог сформироваться как эвфемизм по отношению к *кровь пролить*, а слово *щи* в нем заменило упоминание крови, ср. соотношение «жидкая пища, напиток ~ кровь» в выражениях *пролить щи* ‘пустить кровь’ (оренб.) [Малеча 4: 505], литер. *юшка* ‘кровь из носу, от удара’ [ССРЛЯ 17: 2012], жарг. *квас (квас клюквенный)* ‘кровь, кровоточащая рана’ [БСРЖ: 249], а также польск. диал. *czzerwona polewka* «красная похлебка» ‘шутл. человеческая кровь’ [Karłowicz SGP IV: 235], польск. жарг. *barszcz czerwony* «красный борщ» ‘mensis’ [Tuftanka 1993: 12].

В севернорусской топонимии встречается мотив пролитых щей, ср. название ручья *Щи*: «Туда кто-то щи пролил» [ТК].

Народный календарь. Мясные щи для нищих варили в дни особо чтимых святых (Сольвыч. у.) [РК 5/3: 643]. В *Митрев день* (день св. Дмитрия Солунского, 26 октября / 8 ноября) щи нужно было «испарить» в котле (Шексн) [КСГРС] – эта вологодская традиция, вероятно, имеет те же корни, что и обычай выставлять на окно горячий кисель, чтобы вместе с паром душа поднималась на небеса. Вполне возможно, что под *щами* здесь подразумевалась именно овсяная похлебка-кисель.

Семейные обряды. С в а д ь б а. Щи с говядиной или в постные дни щи с сушеной рыбой были обязательным угощением на свадебном обеде (Гряз. у., Кадн. у., Череп. у.) [РК 5/2: 41; 7/2:

597]. В доме невесты дружка выносил на стол щи, непременно с костью и мясом, и приговаривал: *Катится, валится свадебное мясо на столы белодубовы, на скатерти клитчатые! Вот вам ити несусу!* (Ник) [Шалимова и др. 2010: 15]. Гости символически расплачивались за щи, складывая деньги родителям жениха в тарелку для щей (Ник. у.) [РК 5/3: 395].

На этапе сватовства щи подавали желанным сватам, о чем свидетельствует шуточный диалог хозяев со сватами: – *Ждали ли вы гостей?* / – *Ждали.* / – *Варили ли горшок щей?* / – *Варили два.* / – *А наши ребята-хлебаки / Придут из реки, / Выхлебают и три...* (костром.) [РК 1: 200]; или свадебный приговор дружки: ...*Свахоньки-матушки, / Варили ли щи, пекли ли пироги, / Ждали ли нас, гостей...* (Гряз. у.) [РК 5/2: 126]. Совместное употребление щей символизировало согласие на брак и породнение семей: на Мезени, когда дело доходило до рукобיתья, выносили на стол щи, накрывали их тарелкой и объявляли имя поварихи (арх. *штинница*), которая должна была поцеловаться со всеми сидящими, и только после этого начинали есть [Ефименко 1877: 130]. Щи и хлеб были символом родного дома, с которым прощалась невеста (ср. фрагмент вологодского свадебного причитания: *Ой, у родимые мамушки, / Ой, мои хлебы прилился, / Ой, мои щи прихлебались* (Ник) [Шалимова и др. 2010: 15]), символом домашнего пропитания и содержания (волог. *чужие щи* ‘о муже, живущем после свадьбы в доме жены’ (Тот) [КСГРС]).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Региональная этнолингвистика как наука, сосредоточенная на представлении и анализе специфики отдельного культурно-языкового ареала, является перспективным направлением современных лингвистических исследований. Однако на данный момент эта научная область развивается весьма непоследовательно и без должного исследовательского инструментария. Сформулируем основные выявленные проблемы региональных этнолингвистических исследований и предложенные пути их решения.

1. Одна из проблем региональной этнолингвистики заключается в отсутствии разработанной методологии анализа региональной культурно-языковой традиции, который проводился бы не только с целью констатации присущего ей набора лексических единиц, но выявлял бы их семантико-мотивационное, лингвогенетическое и этнокультурное своеобразие, а также определяющий его социальный, исторический, этнографический контекст. В данном исследовании методология региональных этнолингвистических исследований разрабатывалась и апробировалась на примере языковой традиции Русского Севера, представленной лексикой пищи и питания. В ходе исследования было рассмотрено более 2,6 тыс. лексических единиц, относящихся к теме пищи и питания – наименования продуктов, связанных с культурой земледелия (названия хлеба, жидких блюд из муки, каш; напитков на основе зерна), скотоводства (названия молочных продуктов, блюд из мяса), практикой охоты, рыболовства и собирательства (названия блюд из мяса, рыбы, ягод, грибов и дикорастущих съедобных растений). Лексика питания в исследовании представлена названиями суточных приемов пищи и коллективных трапез, названиями периодов воздержания от определенных видов пищи, а также лексическими единицами, отражающими регламентацию сферы питания.

Разработанная методика этнолингвистического исследования лексической группы, направленная на выявление ее регионального своеобразия, предполагает сочетание разных направлений анализа, включающего выявление внутренних особенностей лексики – конфигурации идеографической сетки, семантической структуры отдельных слов, внутригрупповой таксономии, семантико-мотивационных связей лексики, оценки языковых единиц с точки зрения происхождения и их ареальной типологии, а также определение внешних факторов, повлиявших на формирование лексикона (отраженных в языке природных, социально-экономических и исторических особенностей региона). Указанные аспекты исследования

опираются на методы, принятые в семасиологии, диалектологии, этимологии, контактологии, ареальной типологии и «широкой» этнолингвистике.

Так, рисунок идеографической сетки позволяет выявить состав севернорусского рациона. Русский Север, находящийся на периферии славянского ареала, сохранил культурно-языковые явления ранней «гастрономической» истории славян: значимость зерновых и молочных блюд, приготовление зерновых блюд и напитков путем ферментации (пиво, кислое тесто), употребление зерновых каш и похлебок и пр. Есть и уникальные севернорусские черты – скудость мясного рациона и употребление рыбы, ограниченность набора овощей и их специфичность (репа, горох, капуста), преобладание ржаной и ячменной муки, высокая роль в рационе грибов и дикорастущих растений, отсутствие фруктов, минимальное употребление сладкой пищи, приготовление блюд, пареных в печи и пр.

Региональную специфику может иметь структура значения общенародных лексем: например, глагол *мáчить* на поморских территориях получил достаточно узкое значение ‘есть что-л., макая куском в соус, масло’, *носить* – ‘собирать / приносить из леса грибы, ягоды’, *сливать* – ‘приносить выпивку на совместное празднование’, *складывать* – ‘приносить продукты на совместное застолье’, сущ. *уха* – ‘грибной бульон’, ‘отвар, бульон’, ‘улов рыбы’. Показательными могут быть особенности денотативной соотнесенности лексики: например, для северной народной традиции *сладкий* – это приятный, мягкий вкус некоторых ягод, растений, овощей (репы), грибов, молока и даже мяса, а *горький* – вкус несъедобных видов рыбы, грибов и растений. Регионально специфичными могут быть некоторые семантико-мотивационные модели: например, соотношение в семантике диал. *артель*, *ужна* смысловых компонентов ‘артель, группа работников’, ‘коллективная трапеза’ и ‘пища вообще’ определяется распространением на Русском Севере практики артельного труда и организацией коллективных трапез; расширение значения прил. *репяное*, *ушное* от видового до родового ‘постная пища’ связано с широтой употребления репы и рыбы. При этом названия привычных для земледельца каш в богатых рыбой, обычно неземледельческих, районах приобретают значение ‘густое блюдо из рыбы’, ср. *кашица* ‘густая похлебка из сушеной рыбы с крупой’.

Преимущества регионального подхода состоят в возможностях более тонкого семантического, идеографического, ареально-типологического анализа, нежели междиалектные штудии (при всех сильных сторонах последних). Например, работая в рамках ограниченной лексико-семантической группы и наблюдая за ее ареально-типологическими особенностями, можно выявить особенности ее организации и объяснить полилексемность – развитую внутрдиалектную и междиалектную синонимию: таким образом находится причина множественности и кажущейся избыточности севернорусских названий творога – *кучки*, *грудки*, *скибки* и пр.

2. Региональные (этно)лингвистические исследования пока достаточно избирательны и фрагментарны – они или сосредоточены на изучении обрядовой, мифологической лексики, или посвящены отдельным диалектизмам, не дающим общего представления о системе наименований рассматриваемой предметной области. Последовательное изучение отдельной тематической группы лексики дает возможность представить ее структуру, увидеть внутренние связи и закономерности организации, а также оценить ее как инструмент кодирования других предметно-понятийных областей.

Региональную этнолингвистическую специфику может отражать полнота или скудость наполнения отдельных лексических групп (на Русском Севере – обилие названий кислого молока, мучных блюд при малочисленности названий сладких блюд или блюд из мяса), семантическая структура рассматриваемой лексической группы, в том числе особенности народной таксономии продуктов. Так, грибы на Русском Севере делились на два вида – в зависимости от вида кулинарной обработки: *губы*, которые солили, и собственно *грибы*, которые сушили; как родовое обозначение продуктов, добытых в природе, употреблялись слова *волога* и *обоц(а)*; в этом значении они могли быть противопоставлены как земледельческой пище (блюда из злаков), так и пище сухой (например, хлеб, выпечка) и термически обработанной. Лексически выраженным было противопоставление пищи влажной или вареной и сухой; постной и скоромной; сытной и пустой; заквашенной, заготовленной впрок и пресной, свежей. Особую конфигурацию могут иметь и словесно воплощенные связи между отдельными видами пищи: устойчивым вербальным комплексом становится не только *хлеб-соль*, но и пара *чай-сахар*. Подробно разработана лексика, связанная с коллективным приготовлением и употреблением пищи (ср. *отпаивать*, *перепивать(ся)*, *перегащивать*, *ссыпать(ся)* и др.)

Системное изучение лексики позволяет оперировать понятием *концептуального кода* как системы знаков одной понятийной области, служащей для интерпретации других понятийных областей. Например, классификация прозвищ с учетом семантики апеллятива показывает, что большая часть из них восходит к наименованиям типичной для Русского Севера пищи – блюд из зерна (выпечка, хлеб, каши), кисломолочных продуктов, продуктов, приготовленных путем ферментации-заквашивания, а также названиям рыбы, грибов и блюд из них (в большей степени для коллективных прозвищ). Поскольку основу питания составляли злаки и выпекаемые мучные изделия, названия каш и выпечки становятся удобным инструментом «кодирования» смежных или более удаленных смысловых зон: названия хлеба и выпечки – для представлений о сытной и изобильной пище, достатке и пропитании (ср. арх. *хлёбно* ‘вкусно, питательно’, арх. *хлёбный* ‘вкусный, сытный’, арх. *с хлеба долóй* ‘нет больше заботы содержать кого-л’); обозначения предметов округлой выпуклой формы (арх., волог., костром. *коровашек* ‘небольшой холм’,

арх. *жітнік*, *ярушнік* ‘нарост, рубец’) etc; каши – для обозначений мокрого снега и жидкой грязи (*каша*, *тяпша*, *дежня* в этом значении) etc.

Регионоведческий подход в сочетании с последовательным анализом слов одной тематической группы составляет важную методологическую основу *э т и м о л о г и ч е с к о й* реконструкции, поскольку позволяет выявить каталог устойчивых семантических переходов и увидеть закономерности формирования близких по значению слов, учесть внелингвистический контекст, вероятные языковые контакты, увидеть системные явления и гапаксы, единичность которых может быть объяснена на фоне установленных семантико-мотивационных закономерностей формирования лексической группы. В результате семантико-мотивационные и этимологические решения были предложены для следующих исконных и заимствованных лексем: костром. *алаха*, *алашка* ‘пиво’, арх., волог., костром. *артіль* ‘еда, пища’, ‘запас пищи, провизия’, волог. *бадóг* ‘некрепкое пиво’, *баиальга* ‘брага’, волог. *брітое молоко* ‘кислое снятое молоко’, арх. *двинянка* ‘хлеб из смесовой муки’, арх. *еловина* ‘пивная гуща’, волог. *жулей* ‘студень’, арх. *навётреть* ‘отстояться (о молоке)’, арх. *отужіться* ‘закиснуть (о молоке, тесте)’, том., омск. *пестрокіша* ‘простокваша’, арх., волог., костром. *пітер-ідер* ‘пища, еда и питье’, костром. *процельга* ‘пиво второго слива’, *расцекóлда* ‘яичница’, костром. *ряпушка* ‘простокваша’, арх. *свистун* ‘о пиве третьего слива’, волог. *сдірки* ‘снятое молоко’, костром. *селянка* ‘омлет’, волог. *серяно́е молоко*, волог., перм. *сирь* ‘молозиво’, волог. *сиверуха* ‘хлебный квас с толокном’, волог. *скалькаться* ‘сбиться (о масле)’, арх. *сула* ‘сметана’, арх., волог. *супротівный* ‘пресный (о выпечке)’, арх. *сыродуб* ‘постная пища’, волог. *тюреница* ‘каша из брюквы’, арх. *тютя репная* ‘пареная репа’, волог. *ханьга* ‘самогон, брага’, волог. *хлыбук* ‘пена на пиве’, арх. *хохотуха* ‘брага’, среднеурал. *чирла* ‘яичница’, волог. *шанга* ‘брага, самогон’ и др. Системный подход позволил выстроить этимологические версии для многих севернорусских названий блюд из толокна и муки, ср. костром. *запéря* ‘блюдо из толокна’, костром. *микішка* ‘блюдо из толокна на воде’, костром. *типанида*, волог. *чапушка* ‘блюдо из толокна’, арх. *толстопятая каша* ‘вид ячменной каши’ и др. Во многих случаях были дополнены и уточнены имеющиеся этимологические решения: арх., волог. *молосный* ‘жирный’, арх., волог. *мяконик* ‘небольшой круглый хлеб’, волог. *ханьга* ‘самогон’, волог. *талица* ‘брюква’, арх., волог. *челпан* ‘вид хлеба’ и др.

Последовательное изучение тематической группы продуктивно с точки зрения *к о н т а к т о л о г и*, выявления круга заимствованных лексем и заимствованных кулинарных практик. В севернорусской лексике пищи имеются заимствования из прибалтийско-финской, пермской и волжской групп финно-угорских языков, а также на юге изучаемой зоны – из тюркских языков. Часть из них представлена материальными заимствованиями – это названия мучных каш и похлебок, преимущественно с ягодами (*галагáтка*, *кипрішыха*, *луда*, *ляс*,

суро́эжка, сурове́шка, шурове́шка, то́кра, то́пра, фи́ла или фи́ола), лексики маслоделия (*сула́* ‘сметана’, *суле́мка* ‘топленая сметана’, *пахта́, пахтус; ра́хта, ро́кша, са́кша, ша́кша*), названия некоторых видов хлеба (*ссóрник, ту́пысь*, возможно, *челпа́н, мя́коник*), репы и блюд из нее (*кали́шник*, возможно *то́праник, тюри́ки, тюрени́и, тю́тя, тю́тник*); некоторые наименования, по нашим предположениям, есть смысл интерпретировать как результат калькирования (*булка, пирог, дрочена* ‘запеканка из молозива’; *смёш, смёшич* ‘хлеб из смесовой муки’).

3. Локальная традиция нередко рассматривается как «вещь в себе», вне сопоставления с соседними или удаленными ареалами. Между тем масштаб исследования региона может сочетать как м и к р о р е г и о н а л ь н ы е н а б л ю д е н и я (например, о культурно-языковых особенностях говоров соседних деревень), так и м е ж д и а л е к т н ы е с о п о с т а в л е н и я или сравнение региональной традиции с общенародной (в нашем случае с общерусской). Ареально-типологический аспект позволяет выделить изоглоссы, присущие севернорусским говорам в целом (например, преобладание в севернорусских говорах наименований простокваши с корнем **kys-/*kyš-*, на костромских и среднерусских и южнорусских территориях – с корнем **kvas-*; специфическое для севернорусских говоров значение гл. *жарить* ‘готовить путем томления в печи’; *жито* ‘ячменная мука’; *каравай* ‘ржаной хлеб’, *каравáшек* ‘небольшой круглый хлеб’, *колоба́шек* ‘небольшой хлебец, часто – с добавлением суррогатной муки’, названия хлеба из смешанной муки), так и внутрирегиональных (архангельскому *свежее молоко* ‘молоко, начинающее закисать’ соответствует вологодское *молодое молоко*; северо-западному *жйтник* ‘хлеб из ячменной муки’ соответствует вологодский *ячнiк* (в зоне от Череповца до Вельска) и *яру́шник* на юго-востоке Русского Севера; распространенному на востоке изучаемого ареала *сухомес* ‘блюдо из толокна’ в западной части региона соответствует *тяпу́шка*) и микрорегиональных (например, развитую междиалектную синонимию представляют названия творога: *кучки, чечули, глыбы, глыбки, кокорки*); узколокальными являются традиции употребления блюд из крови (костромской юго-восток), мяса моржа (архангельские поморы). Различие в пищевых традициях становится импульсом к метаязыковой рефлексии, которая помогает провести межрегиональные изоглоссы или изоглоссы внутри региона: соседям противопоставляют себя жители пограничных Вятке Костромских территорий («У нас называют вот стряпали, допустим, *мяконьки*, у их – *колобки, колобы*»; на Вятке – *губница*, в Костромской области – *грибовница*), жители запада, центра и востока Вологодской области: «У нас *коровашки*, в Вологодском районе *челпаны́*, а в Заозерье *покатушники*»; жители Октябрьского и Вохомского районов Костромской области: «Мы траву ели, а они <жители Вохмы> – *пиеничники*»).

Наконец, исследовательский взгляд при изучении севернорусского ареала должен учитывать м а с ш т а б в с е г о с л а в я н с т в а, вписывая Русский Север не только в русский диалектный контекст, но и в контекст других славянских языковых традиций. До сих пор

этнолингвистика и диалектология не рассматривала севернорусский ареал как значимую периферию славянского ареала, сохранившего многое из эпохи тесного соседства славянских племен, а российская славистика и славянская этнолингвистика, обращенная к иным славянским культурам, не включала Русский Север в изучаемый ареал славянства. По крайней мере, русская диалектология (за редким исключением) практически не позиционирует себя в контексте славистики. Между тем, лексическая система говоров Русского Севера сохраняет древние славянские основы, семантические черты и мотивационные модели, которые могут иметь параллели в родственных языках или представлять собой уникальный периферийный ареал сохранения исконно славянской лексики. Так, система севернорусских наименований пищи позволяет уточнить историческую семантику некоторых общеславянских словообразовательных гнезд (например, **mold-*, **pъstr-*, **prěsn-*, **svěž-*, **syr-*, представленные в названиях молочных продуктов), уточнить ареалы раритетно сохранившихся слов древнейшего фонда (севернорус. *сера* ‘молозиво’, польск. *siara* ‘молозиво’; севернорус. *оловина* ‘осадок в пиве’, с.-х. *olovina* ‘напиток, пиво’, словен. *ól* ‘пиво’). Русский Север относится к тем архаическим ареалам, где сохраняются древние славянские основы или их утраченные значения (*дѣжѣнь* как ‘жидкое недрожевое тесто’), словообразовательные формы (*сулѣи* ‘хмельные напитки, подаваемые на стол’, *суполока* ‘смесь муки различных злаков’), мотивационные модели (‘то, что разодрано, растерто’ > ‘крупа, толокно’, ср. *пѣтево* ‘толокно’, *месѣтка* ‘толокно’; *дрануха* ‘ржаная каша’, *толстопятый* ‘о крупе грубого помола’, *стеганный* ‘молотый (о крупе)’), отмечающие способ приготовления крупы путем дробления, растирания).

Изучение Русского Севера как архаического ареала, сохраняющего древние формы языка и культуры, должно стать важной задачей не только диалектологии, фольклористики и этнографии, но также славистики – славянской диалектологии, семасиологии и этимологии. В свою очередь для региональной этнолингвистики широкий славянский фон – способ увидеть реликты и новации, общеславянские и регионально специфичные явления.

4. Развитие региональной этнолингвистики сдерживается достаточно узким пониманием компонента *этно-* среди социолингвистов, этнолингвистов и фольклористов – или как сугубо этнического, или как обрядового. Наша принципиальная исследовательская позиция заключается в том, что этнография в этнолингвистике – это не только обрядовая сторона народной жизни, но и та часть материальной и духовной культуры, которая связана с повседневностью и бытом. Расширяя понимание культуры, мы избежим искусственного ограничения народной традиции сферами ритуала и обряда, а реконструируемых представлений – исключительно сферой «мифологических воззрений». Этнолингвистика должна реконструировать не только мифологические формы мышления и обусловленные ими представления и ритуалы, но и утраченные

хозяйственные практики, принципы организации семейной, социальной и трудовой жизни. Изучение повседневной культуры и ценностей, связанных с организацией семейной, трудовой, социальной жизни, сферой народной этики и эстетики и пр. имеет для гуманитарного знания не меньшее значение, чем изучение народной мифологии и верований.

Спаянность в изучении языка и повседневных практик, может, с одной стороны, стать ключом к объяснению языковых фактов, с другой, послужить источником для реконструкции славянских «древностей» – традиционного быта и народных представлений славян. Реконструкция повседневных крестьянских практик в не меньшей степени, чем реконструкция народных верований и ритуалов, опирается на языковые данные: например, севернорусская лексика пищи позволяет восстановить такие архаические практики, как сбивание масла из перетопленной сметаны, приготовление хлеба из смешанной муки, варка киселя или пива и приготовление репы с помощью раскаленных камней, употребление блюд из молозива, технологию получения крупы и муки путем «раздиранья» и пр. Различия в лексике, бытовых и обрядовых практиках могут быть обусловлены как факторами природными и хозяйственными (смена климатических зон, региональные особенности земледелия и скотоводства), так и социально-историческими: например, направлениями новгородского и ростово-суздальского освоения Севера и преобладающими инокультурными контактами. Существенными изоглоссами и изопрагмами в рамках Русского Севера является распространение слова *щи* в значении ‘наваристый мясной суп с крупой’ или *щи* ‘суп с капустой’, противопоставление лексики *чанного* и *корчажного* пивоварения, обозначения заготовленного впрок творога (на западных вологодских территориях *сыр* ‘высушенный творог’, на восточных – *кислое молоко* ‘оставленный на хранение слегка отжатый творог’), названий хлеба из смесовой муки и блюд из репы и брюквы.

В рамках региона лексика позволяет выявить микрорегиональные традиции, которые поддерживаются сведениями из области этнографии. В частности, коллективные и семейные прозвища выявляют районы проживания рыболовов, земледельцев и «собираателей» (*ерши*, *ершеглоты*, *ершеёдки* и т.п. – жители Белозерского, Вашкинского, Вытегорского районов Вологодской области, Каргополья, северо-востока Архангельской области, т.е. районов с развитым рыболовством; *опарники*, *тестоеды* как жители сел, занимавшихся преимущественно хлебопашеством; *волнушки*, *обабки* – крестьяне некоторых деревень Вологодской обл.; *борщееды* – заготавливающие борщевник жители Приморского района), богатые и более бедные районы (например, *кофэйники* как жители богатых сел в Белозерье и г. Мезени; *милозінники* и *мякинники*, *крохоборы*, *крошеничники* – прозвища жителей Плесецкого и Пинежского районов соответственно); различия в технологии приготовления выпечки (*выденники*, *кислушники*, *кислые житники*, *колобки* и пр.). Выявляются границы распространения связанных с пищей

фольклорных сюжетов: например, северным архангельским является сюжет об употреблении несъедобных или непривычных продуктов (*кислые камбалы, мандоеды, сыроеды* и пр., а также съевшие птицу *вороны, кукушки и совы*), вологодским и каргопольским – сюжет о вылившемся твороге (*творожники, кислое молоко* и пр.), а также сюжет о замешивании реки, озера мукою, отразившемся в прозвище *толоконники*, и пр.).

В конечном счете язык и отраженные в нем факты духовной и материальной культуры помогают выявить локальные этнические общности, т. е. охарактеризовать этноязыковой ландшафт. Так, достаточно устойчиво противопоставлены восточные и западные территории Русского Севера: например, тестообразное блюдо из муки в Приморском, Мезенском, Пинежском, Верхнетоемском и Виноградовском районах называли *опара*, на западе – в Каргополье, Бабаевском районе и территории бывшего Вологодского уезда – *тесто* (это противопоставление прослеживается в народных прозвищах); преимущественно восточным наименованием густой ухи из сухой рыбы было диал. *кашица*, которому на западных территориях соответствовало название *сущевая уха*. Поморов выделяет пристрастие к кашам, ухе, пирогам-рыбникам и чаю, жителей Мезени – пищевое разнообразие (например, употребление чая и даже кофе), отраженное в прозвищах противопоставление своей и «несъедобной» пищи (ср. прозвища *кислые камбалы, кукушки, мандоеды* etc), а также сохранение исконно славянской лексики в ее старших значениях – диал. *дежа* ‘жидкое недрожжевое тесто’ и *щи* ‘густой суп с крупой’. Лексика пищи северо-востока Костромской области характеризуется множеством названий блюд из суррогатных компонентов – дикорастущих растений или отходов от обработки сельскохозяйственных культур; лексикой «корчажного» пивоварения, а также выраженным лексическим противопоставлением культурно-языковым традициям Вятки. Белозерье маркируют прозвища, отмечающие пристрастие к рыбе и грибам, приготовление каш и пива; распространение получают названия хлеба из «тройной» муки, густых *щей* их мяса и крупы.

В народной лексике пищи отражаются исторические и экономические процессы: появление большого количества названий блюд из растительных суррогатов, заменяющих полноценную пищу, суррогатного алкоголя, обезжиренного молока, ухи без рыбы – становится ключевой приметой некоторых исторических периодов, а историческая принадлежность слова отражается даже в его внутренней форме (ср. *сталинская уха, советская уха, пятилетка* ‘пустая похлебка’, *комиссáрики* ‘лепешки из картофельных очисток или жмыха’). Лингвистические данные позволяют проследить историю освоения народной культурой новых реалий: так, формирование традиций употребления чая от его неприятия до его наделения функцией социальной регуляции, символикой гостеприимства, согласия, договоренности, присущей *хлебу-*

соли, демонстрирует лексика чаепития, удивительно быстро сформировавшаяся в XIX–XX в. и незаметно и естественно встроившаяся в традиционную лексическую систему.

Судить об исконности культурных практик и их заимствовании позволяет оценка лексического состава тематической группы с точки зрения ее происхождения: так, за счет заимствований формируется лексика, называющая внутренности рыбы и блюда из них, что говорит о заимствовании традиций их употребления (ср. *воюкса, сенёк, ма́кса, лёдога*; блюда – *лёдюжный рыбник, максанина, максовник*); заимствованной является лексика, связанная с приготовлением масла из сливок (*на́хта, на́хтать, нёхтанное масло*), противопоставленная исконной практике приготовления масла из перетопленной сметаны; заимствования в наименованиях трапез по завершении сделок (*гарьяки, литки, магарыч*) позволяют судить о направлении торговых контактов; активное пополнение лексики крепких спиртных напитков в XX в. связано не только с иноязычным или инодиалектным влиянием, но и с проникновением городской культуры: в составе названий самогона выделяются заимствования из говоров Поволжья (*буза, кумушка*), условно-профессиональных языков (*аланя, елаха, торо*), городского просторечия (*ханжа́, чемергёс*).

Бытовая лексика позволяет реконструировать не только материальную сторону повседневной жизни, но и ее духовную составляющую, устоявшиеся типы общественных отношений и ключевые народные ценности. Так, лексика Русского Севера отражает традицию организации коллективных трапез, приуроченных к окончанию полевых или строительных работ, заключению сделок; трапез, связанных с совместными молениями, а также коллективных трапез участников рабочих артелей. Наличие лексических маркеров дает возможность провести более тонкую дифференциацию их историко-культурных типов. Например, бытование таких трапез, как *братчины, ссыпчина, слевки, каша, гарьяки* и пр. говорит о необходимости разграничить разные историко-культурные истоки их возникновения: *братчины*, как и *мольбы*, могли восходить к общинным праздникам-жертвоприношениям, *складчины* явились отголоском севернорусского типа хозяйствования, предполагающим складничество как организацию совместного пользования землей, *ссыпчины* и *слевки* тесно связаны с народным представлением о доле – тех объектах материального и нематериального мира (от куска хлеба или земли до времени), которые выделялись на род или общину и затем распределялись между всеми их членами. Анализ лексики дает представление о народной аксиологии (ср. понятие о грехе, заключенное в наименованиях скоромной пищи – костром. *грех* ‘масло, сметана и др. жирные и скоромные продукты’; понятие *спорины* как самопроизводимого достатка – изобилия пищи, семейного благополучия), народной эстетике (ср. данное за красоту и круглолицесть прозвище *пиённы калитки*, фольклорное обозначение красивого ребенка *белый сыр*, а также *молóсный* ‘красивый, нарядный’) и этике (осуждение пищевой привередливости или невоздержанности, ср.

шакáлить, порядки нарушать ‘есть не вовремя’, *свáшить* ‘выбирать еду повкуснее’, *хáрмовать, сулемíться* ‘привередничать в еде’).

5. Отсутствует разработанная методика и практика сводного, итогового этнолингвистического представления региональной традиции – как сугубо научного, так и научно-популярного, рассчитанного на широкого читателя. Исследование предлагает обратиться к жанру этнолингвистического словаря, формирующего представление о наборе ключевых культурно-языковых знаков данного региона. Словарь может включать статьи, в которых на основе анализа языковых данных, а также повседневных и обрядовых практик, характеризуются основные блюда севернорусского рациона: начиная от особенностей их состава, региональных разновидностей, роли в рационе, специфики употребления, завершая языковыми коннотациями наименований и культурной символикой в разного типа обрядах.

Рекомендации и перспективы дальнейшей разработки темы. Дальнейшим направлением исследований, во-первых, может быть расширение изучаемых групп лексики – в частности, привлечение пока не охваченных в полном объеме названий блюд, выпечки, похлебок, разных видов зерна и муки, овощей (гороха, картофеля, капусты) и технологии их приготовления, а также завершение лексикографической работы по составлению полного этнолингвистического словника лексики пищи и питания. Во-вторых, внедрение новых аспектов исследования: исторические изменения рациона, специфика питания отдельных социальных и возрастных групп (дети, охотники, артельщики, горожане и пр.), а также выявление социогенной роли пищи (особенности рациона как один из факторов формирования социальных общностей). Наконец, предложенная методика может быть применена при последовательном анализе других тематических групп (например, названий одежды, утвари, инструментов, овощей и диких растений, деревьев и пр.) и/или иных региональных традиций, а также апробирована или скорректирована для анализа отвлеченной лексики (обозначений времени, объема, пространства, типов характера, семейных и социальных отношений и др.).

СОКРАЩЕНИЯ

В названиях диалектов русского языка

- амур. – русские говоры бассейна р. Амур
 арх. – архангельские говоры русского языка
 астрах. – астраханские говоры русского языка
 башк. (рус.) – русские говоры на территории Республики Башкортостан
 белгород. – белгородские говоры русского языка
 беломор. – русские говоры бассейна Белого моря
 брян. – брянские говоры русского языка
 бурят. (рус.) – русские говоры на территории Республики Бурятия
 верхнелен. – русские говоры на территории верхнего течения р. Лена
 влад. – владимирские говоры русского языка
 волгогр. – волгоградские говоры русского языка
 волж. – волжские говоры русского языка
 волог. – вологодские говоры русского языка
 ворон. – воронежские говоры русского языка
 вят. – вятские говоры русского языка
 дон. – русские говоры бассейна р. Дон
 енис. – русские говоры бассейна р. Енисей
 з.-брян. – западнобрянские говоры русского языка
 забайк. – русские говоры на территории Забайкалья
 зап. – западные говоры русского языка
 заурал. – зауральские говоры русского языка
 иркут. – иркутские говоры русского языка
 казан. – казанские говоры русского языка
 калуж. – калужские говоры русского языка
 карел. (рус.) – русские говоры на территории Республики Карелия
 кемер. – кемеровские говоры русского языка
 Киров. – Кировские говоры русского языка
 коми (рус.) – русские говоры на территории Республики Коми
 костром. – костромские говоры русского языка
 краснодар. – краснодарские говоры русского языка
 краснояр. – красноярские говоры русского языка
 кубан. – кубанские говоры русского языка
 куйбыш. – куйбышевские говоры русского языка
 курск. – курские говоры русского языка
 ленингр. – ленинградские говоры русского языка

морд. (рус.) – русские говоры на территории Республики Мордовия
моск. – московские говоры русского языка
мурман. – мурманские говоры русского языка
нижегор. – нижегородские говоры русского языка
нижнепечор. – нижнепечорские говоры русского языка
новг. – новгородские говоры русского языка
новоросс. – новороссийские говоры русского языка
новосиб. – новосибирские говоры русского языка
обск. – русские говоры бассейна р. Обь
олон. – олонечские говоры русского языка
омск. – омские говоры русского языка
оренб. – оренбургские говоры русского языка
орл. – орловские говоры русского языка
пенз. – пензенские говоры русского языка
перм. – пермские говоры русского языка
петерб. – петербургские говоры русского языка
печор. – русские говоры бассейна р. Печора
помор. – русские говоры Поморского берега Белого моря
поших. – говоры Пошехонского района Ярославской области
приирт. – русские говоры Прииртышья
прикам. – прикамские говоры русского языка
пск. – псковские говоры русского языка
рост. – ростовские говоры русского языка
ряз. – рязанские говоры русского языка
самар. – самарские говоры русского языка
сарат. – саратовские говоры русского языка
свердл. – свердловские говоры русского языка
сев.-двин. – русские говоры бассейна р. Северная Двина
сев.-зап. – северозападные говоры русского языка
север. – северное
севернорус. – севернорусское
сиб. – сибирские говоры русского языка
симб. – симбирские говоры русского языка
смол. – смоленские говоры русского языка
ср.-урал. – среднеуральские говоры русского языка
ставроп. – ставропольские говоры русского языка
тамб. – тамбовские говоры русского языка
твер. – тверские говоры русского языка
терек. – русские говоры в бассейне р. Терек
тобол. – тобольские говоры русского языка
томск. – томские говоры русского языка
тул. – тульские говоры русского языка

тюмен. – тюменские говоры русского языка
 урал. – русские говоры бассейна р. Урал
 уфим. – уфимские говоры русского языка
 якут. (рус.) – русские говоры на территории Республики Саха (Якутия)
 яросл. – ярославские говоры русского языка

В названиях прочих языков и диалектов

балк. – балкарский язык
 башк. – башкирский язык
 белор. – белорусский язык
 болг. – болгарский язык
 брест. – брестские говоры белорусского языка
 буковин. – буковинское
 в.-луж. – верхнелужицкий язык
 в.-слав. – восточнославянские языки
 в.-словац. – восточнословацкий диалект словацкого языка
 вепс. – вепский язык
 гомел. – гомельские говоры белорусского языка
 др.-греч. – древнегреческий язык
 др.-рус. – древнерусский язык
 з.-серб. – западносербские диалекты
 з.-слав. – западнославянские языки
 и.-е. – индоевропейский язык
 карел. сев. – северные говоры карельского языка
 карел. твер. – язык тверских карел
 карел. – карельский язык
 кашуб. – кашубский язык
 коми-зыр. – коми-зырянский язык
 коми-язьв. – коми-язьвенское
 кр.-тат. – крымско-татарский язык
 кумык. – кумыкский язык
 ливв. – ливвиковское наречие карельского языка
 макед. – македонский язык
 ног. – ногайский язык
 о.-слав. – общеславянское
 полес. – полесское
 польск. – польский язык
 праслав. – праславянский язык
 приб.-фин. – прибалтийско-финские языки
 ровен. – ровенские говоры украинского языка
 рус. – русский язык
 с.-х. – сербохорватский язык

саам. – саамский язык
 серб. – сербский язык
 словац. – словацкий язык
 словен. – словенский язык
 ст.-польск. – старопольский язык
 тат. – татарский язык
 тур. – турецкий язык
 удм. – удмуртский язык
 укр. – украинский язык
 хорв. – хорватский язык
 чеш. – чешский язык
 чуваш. – чувашский язык
 ю.-з.-укр. – юго-западные диалекты украинского языка
 ю.-польск. – южные говоры польского языка
 ю.-слав. – южнославянские языки
 ю.-чеш. – южные говоры чешского языка

В названиях административно-территориальных единиц

Баб – Бабаевский район Вологодской области
 Бабуш – Бабушкинский район Вологодской области
 Белоз – Белозерский район (уезд) Вологодской области (Череповецкой губернии)
 Белом – Беломорский район Карелии (побережье Белого моря в Олонецкой губернии)
 Буй – Буйский район Костромской области
 Ваш – Вашкинский район Вологодской области
 В-Важ – Верховажский район Вологодской области
 Вель – Вельский район (уезд) Архангельской области (Вологодской губернии)
 Ветл – Ветлужский уезд Костромской губернии
 Вил – Вилегодский район Архангельской области
 Вин – Виноградовский район Архангельской области
 Вож – Вожегодский район Вологодской области
 Вологод – Вологодский район (уезд) Вологодской области (губернии)
 Вох – Вохомский район Костромской области
 В-Т – Верхнетоемский район Архангельской области
 В-Уст – Великоустюгский район (Великоустюжский уезд) Вологодской области (губернии)
 Выт – Вытегорский район (уезд) Вологодской области (Олонецкой губернии)
 Вят – Вятская губерния
 Галич – Галичский район (уезд) Костромской области (губернии)
 Гряз – Грязовецкий район (уезд) Вологодской области (губернии)
 Заонеж – Заонежский район Карелии
 Кад – Кадуйский район Вологодской области
 Кадн – Кадниковский уезд Вологодской губернии
 Кадый – Кадыйский район Костромской области

Канд – Кандалакшский район Мурманской области
Карг – Каргопольский район (уезд) Архангельской области (Олонецкой губернии)
К-Б – Красноборский район Архангельской области
К-Г – Кичменгско-Городецкий район Вологодской области
Кем – Кемский район Республики Карелия
Кир – Кирилловский район (уезд) Вологодской области (Череповецкой губернии)
Кириш – Киришский район Ленинградской области
Кологр – Кологривский район (уезд) Костромской области (губернии)
Кон – Коношский район Архангельской области
Кондоп – Кондопожский район Республики Карелия
Котл – Котласский район Архангельской области
Лен – Ленский район Архангельской области
Леш – Лешуконский район Архангельской области
Макар – Макарьевский район Костромской области
Мант – Мантуровский район Костромской области
Медв – Медвежьегорский район Республики Карелия
Мез – Мезенский район (уезд) Архангельской области (губернии)
М-Реч – Междуреченский район Вологодской области
Нерехт – Нерехтский район (уезд) Костромской области (губернии)
Ник – Никольский район (уезд) Вологодской области (губернии)
Нюкс – Нюксенский район Вологодской области
Нянд – Няндомский район Архангельской области
Окт – Октябрьский район Костромской области
Олон – Олонецкая губерния
Онеж – Онежский район (уезд) Архангельской области (губернии)
Пав – Павинский район Костромской области
Парф – Парфеньевский район Костромской области
Печор – бассейн р. Печора
Пин – Пинежский район (уезд) Архангельской области (губернии)
Плес – Плесецкий район Архангельской области
Пошех – Пошехонский уезд Ярославской губернии
Прим – Приморский район Архангельской области
Прион – Прионежский район Республики Карелия
Пудож – Пудожский уезд Олонецкой губернии
Пыщ. – Пыщугский район Костромской области
С-Двин – г. Северодвинск Архангельской области, Северо-Двинская губерния
Сок – Сокольский район Вологодской области
Солигалич. – Солигаличский район (уезд) Костромской области (губернии)
Сольвыч – Сольвычегодский уезд Вологодской губернии
Сямж – Сямженский район Вологодской области
Тарн – Тарногский район Вологодской области
Тер – Терский район Мурманской области

Тихв – Тихвинский район Ленинградской области

Тот – Тотемский район (уезд) Вологодской области (губернии)

У-Куб – Усть-Кубинский район Вологодской области

Уст – Устьянский район Архангельской области

Устюж – Устюженский район (уезд) Вологодской области (Череповецкой губернии)

Хар – Харовский район Вологодской области

Холм – Холмогорский район (уезд) Архангельской области (губернии)

Чаг – Чагодощенский район Вологодской области

Череп – Череповецкий район (уезд) Вологодской области (Новгородской губернии)

Чухл – Чухломский район (Чухломской уезд) Костромской области (губернии)

Шар – Шарьинский район Костромской области

Шексн – Шекснинский район Вологодской области

Шенк – Шенкурский район (уезд) Архангельской области (губернии)

Прочие

диал. – диалектное

жарг. – жаргонное

литер. – литературное

обл. – область; областное

общенар. – общенародное

фольк. – фольклорное

шир. распр. – широкого распространения

шутл. – шутливое

СПИСОК ИЛЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРИАЛА

1. Рисунок 1 – Карта-схема «*Ши (шти)*». С. 51.
2. Рисунок 2 – Карта-схема «*Чалпан, челпан, чёвпан, чолпан, чулпан* ‘круглый хлеб, каравай’». С. 238.
3. Рисунок 3 – Карта-схема «Хлеб из ячменной муки». С. 242.
4. Рисунок 4 – Карта-схема «Хлеб из смесовой муки». С. 246.
5. Рисунок 5 – Карта-схема «*Дежень*». С. 257.
6. Рисунок 6 – Карта-схема «Жидкое блюдо из толокна». С. 261.
7. Рисунок 7 – Карта-схема «Мучная похлебка и каша (возможные заимствования)». С. 267.
8. Рисунок 8 – Карта-схема «Молоко, начинающее скисать; простокваша». С. 286.
9. Рисунок 9 – Карта-схема «Топленое молоко». С. 289.
10. Рисунок 10 – Карта-схема «Молозиво». С. 298.
11. Рисунок 11 – Блюда из молозива и финский «сыр». С. 302.
12. Рисунок 12 – Карта-схема «Запеканка из молозива». С. 303.
13. Рисунок 13 – Карта-схема «Творог». С. 313.
14. Рисунок 14 – Карта-схема «Мешать/взбивать (масло)». С. 321.
15. Рисунок 15 – Карта-схема «Жидкость и осадок, образующиеся при перетапливании сметаны, масла». С. 327.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Словари и источники

1. АА – Архангельский архив Института славяноведения РАН, Москва.
2. АКТЭ – Антропонимическая картотека Топонимической экспедиции (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации Уральского федерального университета, Екатеринбург).
3. АОС – Архангельский областной словарь / под ред. О. Г. Гецово́й. – М. : Изд-во МГУ, 1980–2019. – Вып. 1–19; издание продолжается.
4. Багриновский 2001 – О вине и пьянстве: Русские пословицы и поговорки / сост., предисл., словарь, примеч. Г. Ю. Багриновского. – М. : Аграф, 2001. – 478 с.
5. *Байбородина Е. Г.* Вилегодская гово́ря. Вилегодская кухня / Е. Г. Байбородина. – 3-е изд. – М. : Издательский дом «Сказочная дорога», 2019. – 288 с.
6. Барсов 1–2 – Причитанья Северного края, собранные Е. В. Барсовым : в 2 т. – Т. 1: Плачи похоронные, надгробные и надмогильные; Т. 2: Рекрутские и солдатские причитанья. Свадебные причитанья / изд. подгот. Б. Е. Чистова, К. В. Чистов. – СПб. : Наука, 1997.
7. Барсов 1872–1882 – Причитанья Северного края, собранные Е. В. Барсовым : в 3 ч. – М. : изданы при содействии Общества любителей российской словесности, 1872–1882.
8. БАС – Большой академический словарь русского языка / ред.: Л. И. Балахонова ; Рос. акад. наук, Ин-т лингвист. исслед. – Т. 1–27. – М. : Наука ; СПб. : Наука, 2004–.
9. БДКА – Каргопольский архив этнолингвистической экспедиции Российского государственного гуманитарного университета: база данных (лаборатория фольклора РГГУ, Москва).
10. БСРЖ – *Мокиенко В. М.* Большой словарь русского жаргона / В. М. Мокиенко, Т. Г. Никитина. – СПб. : Норинт, 2000. – 717 с.
11. *Бурцев А. Е.* Обзор русского народного быта Северного края: его нравы, обычаи, предания, предсказания, предрассудки, притчи, пословицы, присловия, прибаутки, перегудки, припевы, сказки, присказки, песни, скороговорки, загадки, счеты, задачи, заговоры и заклинания : в 3 т. / А. Е. Бурцев. – СПб. : Тип. Брокгауз-Ефрон, 1902.
12. БФРС – *И. Вахрос.* Большой финско-русский словарь / И. Вахрос, А. Щербаков ; под ред. В. Оллыкайнен, И. Сало. – М. : Живой яз., 2007. – 815 с.
13. Были-небылицы = *Kaskuja* / [сост. и пер. А. С. Степанова]. – Петрозаводск : Карелия, 2004 (Петрозаводск : ГП Тип. им. П. Ф. Анохина). – 89 с.
14. Былины Пинеги / отв. ред. А. А. Горелов. – СПб. : Наука; М. : Классика, 2012. – 975 с.

15. БЭФ – Белорусский эротический фольклор / Изд. подг. Т. В. Володина, А. С. Федосик. – М. : Ладомир, 2006. – 381 с.
16. *Васілевіч У.* (уклад., прадм. і пер.). Жыцця адвечны лад: Беларускія народныя прыкметы і павер'і. – Кн. 2. – Мінск : Мастацкая літаратура, 1998.
17. *Вировлянский М.* Чемергес // Проза.ру. – URL: <http://www.proza.ru/2012/12/26/833> (дата обращения: 05. 03. 2018).
18. ВС – Вершининский словарь / гл. ред. О. И. Блинова. – Томск : Изд-во Том. ун-та, 1998–2002. – Т. 1–7.
19. ВФ – Вятский фольклор. Заговорное искусство / ред. А. Вылегжанин. – Котельнич, 1994. – 111 с.
20. Вяселле – Вяселле: Абрад / уклад., уступ. арт. і камент. К. А. Цвіркі. – Мінск : Беларуская навука, 2004. – 683 с.
21. Ганиев 2002 – Татарско-русский словарь: 25000 слов / И. А. Абдуллини и др. ; под ред. Ф. А. Ганиева. – Казань : Татарское книжное издательство, 2002. – 488 с.
22. *Герасимов М. К.* Материалы лексикографические по новгородским говорам / М. К. Герасимов // Живая старина. – 1898. – Вып. 3–4. – С. 393–399.
23. *Грандилевский А.* Родина Михаила Васильевича Ломоносова. Областной крестьянский говор / А. Грандилевский. – СПб. : Типография Императорской Академии Наук, 1907. – 304 с.
24. *Гринченко Б. Д.* Словарь украинского языка / Б. Д. Гринченко. – Т. 1–4. – Киев, 1907–1909.
25. Грот, Шахматов – Словарь русского языка. Составлен Вторым отделением Императорской Академии Наук / под ред. Я. К. Грота, А. А. Шахматова, В. И. Чернышёва, Л. В. Щербы и др. – СПб. : Тип. Имп. Акад. наук, 1891–1930.
26. *Гура А. В.* Из полесской свадебной терминологии: свадебные чины (словарь: Н – свашка) / А. В. Гура // Славянский и балканский фольклор: Духовная культура Полесья на общеславянском фоне / отв. ред. Н. И. Толстой. М.: Наука, 1986. С. 144–178.
27. *Гура А. В.* Из полесской свадебной терминологии: свадебные чины (словарь: Б – М) / А. В. Гура // Славянское и балканское языкознание: Язык в этнокультурном аспекте. – М. : Наука, 1984. – С. 137–177.
28. *Гура А. В.* Из северно-русской свадебной терминологии: (Хлеб и пряники – словарь) / А. В. Гура // Славянское и балканское языкознание: Карпато-восточнославянские параллели. Структура балканского текста / сост., отв. ред. Т. М. Судник, Т. В. Цивьян. – М., 1977. – С. 131–180.
29. *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка / В. И. Даль. – М. : Гос. изд-во иностранных и национальных словарей, 1955. – Т. 1–4.

30. *Данилов В. В.* Кадниковский уезд Вологодской губернии : очерк истории, географии, промышленности и быта населения / В. В. Данилов // Север. – 1923. – Кн. 3–4. – С. 215–262.
31. *Дилакторский 2006* – Словарь областного вологодского наречия : по рукописи П. А. Дилакторского 1902 г. / изд. подгот.: А. И. Левичкин и С. А. Мызников. – СПб. : Наука, 2006. – 677 с.
32. *Добровольский В. Н.* Смоленский областной словарь / В. Н. Добровольский. – Смоленск : Типография П. А. Силина, 1914. – 1022 с.
33. ДСРГСУ – Словарь русских говоров Среднего Урала. Дополнение / ред. А. К. Матвеев. – Екатеринбург : Изд-во Уральского университета, 1996. – 579 с.
34. *Дурасов Г. П.* Народная пища Каргополья (по материалам XIX–XX вв.) / Г. П. Дурасов // Советская этнография. – № 6. – 1986. – С. 78–93.
35. *Дуров И. М.* Словарь живого поморского языка в его бытовом и этнографическом применении / И. М. Дуров. – Петрозаводск : Карельский научный центр РАН, 2011. – 455 с.
36. ДЭИС – Традиционная культура Урала : Диалектный этноидеографический словарь русских говоров Среднего Урала / Авт.-сост. О. В. Востриков, В. В. Липина ; Свердлов. обл. Дом фольклора; каф. рус. яз. и общ. яз-ния УрГУ. – Екатеринбург, 2009. – 1 CD-ROM.
37. *Едемский М. Б.* Этнологические наблюдения в Пинежском крае, Архангельской губ. в 1921 г. / М. Б. Едемский // Север. – 1923. – Кн. 3–4. – С. 197–214.
38. *Емельченко И. Р.* Солянки, селянки / И. Р. Емельченко // Русская речь. – 1975. – № 5. – С. 121–125.
39. *Еремин С. А.* Описание уломского и ваучского говоров Череповецкого уезда Новгородской губернии / С. А. Еремин. – Петроград : Рос. гос. акад. тип., 1922. – 71 с.
40. *Ермолов А. С.* Народное погодоведение / А. С. Ермолов. – М. : Русская книга, 1995. – 426, [2] с.
41. ЕСУМ – Етимологічний словник української мови / гл. ред. О. С. Мельничук. – Т. 1–6. – Київ, 1982–2012.
42. *Ефименко П. С.* Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии : Ч. 1. Описание внешнего и внутреннего быта ; Ч. 2 : Народная словесность / П. С. Ефименко. – М. : Тип. Ф. Б. Миллера, 1877–1878.
43. *Виноградов Н. Н.* Заговоры, обереги, спасительные молитвы и проч. Вып. II. № 14 / Н. Н. Виноградов // Живая старина. – СПб., 1908. – Год XVI. – Вып. I. – Отд. II. – С. 25–26.
44. *Замовы* / уклад., сістэма тэкстаў, камент. Г. А. Барташэвіч. – Мінск : Навука і тэхніка, 1992. – 597 с.
45. *Иваницкий Н. А.* Материалы по этнографии Вологодской губернии / Н. А. Иваницкий // Сборник сведений для изучения быта крестьянского населения России. Вып. 2 / под ред. Н. Харузина. – М., 1890. – 234 с.

46. *Ионов В.* Tot-Svet@mail. ru. – URL: http://modernlib.ru/books/vladimir_ionov/tot-svetmailru/read (дата обращения: 05.03.2018).
47. КАОС – Картотека Архангельского областного словаря (МГУ им. М. В. Ломоносова, филологический факультет, кафедра русского языка).
48. Каргополье: фольклорный путеводитель (предания, легенды, рассказы, песни и присловья) / сост. М. Д. Алексеевский и др. ; под общ. ред. А. Б. Мороза. – М. : ОГИ, 2009. – 616 с.
49. Карельские народные сказки (южная Карелия) / У. С. Конкка, А. С. Тупицына. – Л. : Наука, 1967. – 520 с.
50. КЛАРНГ – Картотека лексического атласа русских народных говоров (Ин-т лингвистических исследований РАН, Санкт-Петербург).
51. *Кондаков В. А.* Слово русское, родное: народные слова и выражения жителей деревни Подсосенье и прилегающих селений Верховажского района Вологодской области / В. А. Кондаков. – Вологда : Киселев А. В., 2022. – 344 с.
52. *Кораблев С. П.* Этнографический и географический очерк г. Каргополя Олонецкой губернии, с словарем особенностей тамошнего наречия / С. П. Кораблев. – Архангельск : Арх. филиал РГО ; Правда Севера, 1993. – 48 с. (М., 1851).
53. *Кораблев С. П.* Очерк нравоописательной этнографии г. Онеги Архангельской губернии, с собранием онежских песен и реестром слов, отличающих тамошнее наречие / С. П. Кораблев. – М. : тип. Ал. Семена, 1853 (2016). – 68 с.
54. *Костомаров Н. И.* Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях / Н. И. Костомаров. – СПб. : Типография Карла Вульфа, 1860. – 214 с.
55. *Котов-Померанченко В.* Язык Одессы. Слова и фразы / В. Котов-Померанченко. – Одесса : Изд-во «Optimum», 2005. – 74 с.
56. Кофейня: Этнохронимы и прозвища народные... (форум) – URL: <http://forum.cofe.ru/showthread.php?t=113093&s=328b3591a785d2baa9a68785e578a6df> (дата обращения: 05.03.2018).
57. КРС – Коми-русский словарь (Коми-роч кывчукӧр) / Л. М. Безносикова, Е. А. Айбанина, Р. И. Коснырева. – Сыктывкар, 2000. – 814 с.
58. КСГРС – Картотека Словаря говоров Русского Севера (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации Уральского федерального университета, Екатеринбург).
59. *Куликовский Г. И.* Словарь областного олонецкого наречия в его бытом и этнографическом применении / Г. И. Куликовский. – СПб. : Изд. Отд-ния рус. яз. и словесности имп. Акад. Наук, 1898. – 151 с.
60. *Кушков Н. Д.* Поморский говор : пословицы, поговорки, присказки, лексика / Н. Д. Кушков. – Варзуга : Опимах, 2011. – 166 с.
61. КЭИС – Картотека этноидеографического словаря русских говоров Свердловской области (кафедра русского языка и общего языкознания Уральского университета).

62. *Лабардин И. И.* Образцы Вытегорского говора / И. И. Лабардин // Памятники и образцы народного языка и словесности. – СПб., 1853. – С. 226–234.
63. *Лапин А. Г.* Местные слова и выражения, бытующие в Белозерском крае / А. Г. Лапин // Белозерье : Ист.-лит. альм. – Вологда : Русь, 1994. – Вып. 1. – С. 197–235.
64. ЛКТЭ – Лексическая картотека Топонимической экспедиции Уральского федерального университета (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации Уральского федерального университета, Екатеринбург).
65. *Малеча Н. М.* Словарь говоров уральских (яицких) казаков / Н. М. Малеча. – Оренбург : Оренб. кн. изд-во, 2002–2003. – Т. 1–4.
66. Мартынова, Митрофанова 1986 – *Мартынова А. Н., Митрофанова В. В.* (сост.) Пословицы. Поговорки. Загадки. – М.: Современник, 1986. – 511 с.
67. МАС – Словарь русского языка: В 4-х т. / АН СССР, Ин-т рус. яз.; Под ред. А. П. Евгеньевой. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Русский язык, 1981–1984.
68. *Меркурьев И. С.* Живая речь кольских поморов / И. С. Меркурьев. – Мурманск : Мурманское кн. изд-во, 1979. – 184 с.
69. Митрофанова 1968 – Загадки / изд. подгот. В. В. Митрофанова. – Л. : Наука, Ленингр. отд-ние, 1968. – 255 с.
70. *Михайлова Л. П.* Словарь экстенциальных лексических единиц в русских говорах / Л. П. Михайлова. – Петрозаводск ; М. : Изд-во КГПА, 2013. – 350 с.
71. *Моисеев Б. А.* Оренбургский областной словарь : 5 698 слов и словосочетаний / Б. А. Моисеев. – Оренбург : Изд-во ОГПУ, 2010. – 192 с.
72. *Мосеев И. И.* Поморьска говоря : краткий словарь Поморского края / И. И. Мосеев. – Архангельск, 2005. – 138 с.
73. *Муромцев И. Н.* Местные Вологодские слова и выражения, не вошедшие еще в изданный 1852 года Вторым Отделением Императорской Академии Наук : Опыт областного великорусского словаря / И. Н. Муромцев // Вологодские губернские ведомости. – 1852. – № 36. – С. 404–406; № 41. – С. 462–465; № 42. – С. 471–474.
74. *Мызников С. А.* Русские говоры Беломорья: материалы для словаря / С. А. Мызников. – СПб. : Наука, 2010. – 496 с.
75. МЭСК (Метеорология) – Словарь «Материалы этнолингвистического словаря Кубани: Метеорология». Вып. 1. // Словарь «Метеорология». – URL: ethnolex.ru. (дата обращения: 16.03.2023).
76. МЭСК (Свадьба) – *Трегубова Е. Н.* Материалы этнолингвистического словаря: свадебный обряд Кубани. Учебная версия / Е. Н. Трегубова. – Славянск-на-Кубани : СГПИ, 2007. – 214 с.
77. Незванный гость – Официальный сайт группы «Незванный гость». – URL: <http://negost.ru> (дата обращения: 05.03.2018).

78. Никифоров 1961 – Севернорусские сказки в записях А. И. Никифорова / подгот. и вступ. ст. В. Я. Проппа. – М. ; Л. : АН СССР, 1961. – 386 с.
79. Никифоровский 1897 – Простонародные приметы и поверья, суеверные обряды и обычаи, легендарные сказания о лицах и местах. Собрал в Витебской Белоруссии Н. Я. Никифоровский. – Витебск : Губернская Типо-Литография, 1897. – 344 с.
80. НКРЯ – Национальный корпус русского языка. – URL: [http://www. ruscorgo.ru/index. html](http://www.ruscorgo.ru/index.html) (дата обращения: 05.03.2018).
81. Номис 1864 – *Маркович О. В.* Українські приказки, прислів'я и таке инше / Збірники О. В. Марковича и других; Спорудив М. Номис. – СПб. : В тип. Тиблена и К , 1864. – 331 с.
82. НОС₁ – Новгородский областной словарь / отв. ред. В. И. Строгова. – Новгород, 1992–1995. – Вып. 1–12.
83. НОС₂ – Новгородский областной словарь / изд. подгот. А. Н. Левичкин, С. А. Мызников. – СПб. : Наука, 2010. – 1435 с.
84. НРС – Народные русские сказки А. Н. Афанасьева: В 3 т. / Подгот. Л. Г. Бараг, Н. В. Новиков; Отв. ред. Э. В. Померанцева, К. В. Чистов. – М. : Наука, 1984–1985.
85. НТКВО – Народная традиционная культура Вологодской области / сост., науч. ред. А. М. Мехнецов. – Т. 1 : Фольклор и этнография среднего течения реки Сухоны. – Ч. 1: Песни, хороводы, инструментальная музыка в обрядах и праздниках годового круга ; Ч. 2 : Народные верования, сказки, необрядовый фольклор. – Вологда : Областной научно-методический центр культуры и повышения квалификации, 2005–2009.
86. Обрядовая поэзия / Сост., предисл., примеч., подгот. текстов В. И. Жекулиной, А. Н. Розова; Худож. Т. М. Чиркова. – М. : Современник, 1989. – 735 с.
87. Опыт 1852 – Опыт областного великорусского словаря, изданный Вторым отделением Императорской академии наук / ред. А. Х. Востоков. – СПб. : в типографии Императорской академии наук, 1852. – 275 с.
88. ООСБ – Опыт областного словаря Белгородчины : дифференциально-сопоставительный словарь / С. А. Кошарная, А. С. Алейник, А. И. Медведева. – Белгород : Эпицентр, 2017. – 330 с.
89. ОСВГ – Областной словарь вятских говоров / под ред. В. Г. Долгушева, З. В. Сметаниной. – Киров : Коннектика : Изд-во ВятГГУ : Радуга-ПРЕСС, 1996–. – Вып. 1–.
90. ОТССХ – Опыт терминологического словаря сельского хозяйства, фабричности, промыслов и быта народного / Сост. В. П. Бурнашев, чл. Имп. Вольн. экон. о-ва. – Т. 1-2. – СПб. : тип. К. Жернакова, 1843–1844.
91. ПА – Полесский архив этнолингвистической экспедиции Института славяноведения РАН: база данных (Институт славяноведения РАН, сектор этнолингвистики и фольклора).
92. Песни, сказки, частушки Саратовского Поволжья / сост. Т. М. Акимова, В. К. Архангельская. – Саратов : Приволж. кн. изд-во, 1969. – 347 с.

93. *Подвысоцкий А. И.* Словарь областного архангельского наречия в его бытовом и этнографическом применении / А. И. Подвысоцкий. – СПб. : 2-е Отд-ние Акад. наук, 1885. – 198 с.
94. *Покровский Е. А.* Детские игры : преимущественно русские / Е. А. Покровский. – СПб. : Фирма «ЛАНС», 1994. – 387 с.
95. *Попов В.* Описание Кокшеньги (Тотемского уезда) / В. Попов // Вологодские губернские ведомости. – 1857. – № 22. – С. 135–148.
96. ПОС – Псковский областной словарь с историческими данными. – Л. ; СПб.: Изд-во С.-Петербур. ун-та, 1967–. – Вып. 1–.
97. *Потанин Г. Н.* Этнографические заметки на пути от г. Никольска до г. Тотьмы // Живая старина. – 1899. – Вып. 2. – С. 167–235.
98. *Потанин Г. Н.* Никольский уезд и его жители / Г. Н. Потанин // Древняя и Новая Россия. – 1876. – Т. 3. – № 10. – С. 136–156.
99. *Прокошева К. Н.* Фразеологический словарь пермских говоров / К. Н. Прокошева. – Пермь, 2002. – 431 с.
100. ПФМ 1967 – Песенный фольклор Мезени / изд. подг. Н. П. Колпакова, Б. М. Добровольский, В. В. Митрофанова, В. В. Коргузалов. – Л. : Наука, 1967. – 365 с.
101. РК 1 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы : Материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 1. Костромская и Тверская губернии. – СПб. : Деловая полиграфия, 2004. – 567 с.
102. РК 3 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы : Материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 3. Калужская губерния. – СПб. : Деловая полиграфия, 2005. – 647 с.
103. РК 5/1 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы : Материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. – Ч. 1: Вельский и Вологодский уезды. СПб. : Деловая полиграфия, 2007. – 623 с.
104. РК 5/2 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы : Материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. – Ч. 2: Грязовецкий и Кадниковский уезды. – СПб. : Деловая полиграфия, 2007. – 839 с.
105. РК 5/3 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы : Материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. – Ч. 3: Никольский и Сольвычегодский уезды. – СПб. : Деловая полиграфия, 2007. – 683 с.
106. РК 7/2 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы: Материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 7: Новгородская губерния. – Ч. 2: Череповецкий уезд. – СПб. : Деловая полиграфия, 2009. – 624 с.
107. РК 7/3 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы: Материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 7: Новгородская губерния. – Ч. 3: Череповецкий уезд. СПб. : Деловая полиграфия, 2009. – 568 с.

108. РКОФ – Русский календарно-обрядовый фольклор Сибири и Дальнего Востока : Песни. Заговоры. – Новосибирск : Наука, Сибирское предприятие РАН, 1997. – 600 с.
109. РНК – *Атрошенко О. В.* Русский народный календарь : Этнолингвистический словарь / О. В. Атрошенко, Ю. А. Кривошапова, К. В. Осипова (Пьянкова) ; науч. ред. Е. Л. Березович. – М. : АСТ-ПРЕСС, 2015. – 544 с.
110. РСКЈ – Речник српскохрватскога књижевног језика / уређ. М. Стевановић и др. – Књ. 1–6. – Нови Сад : Матица српска ; Загреб : Матица хрватска, 1967–1976.
111. РЭФ – Русский эротический фольклор : Песни. Обряды и обрядовый фольклор. Народный театр. Заговоры. Загадки. Частушки / Сост., науч. ред., вступ. ст. и прим. А. Л. Топоркова. – М. : Науч.-изд. центр «Ладомир», 1995. – 647 с.
112. Савушкина 1980 – Обрядовая поэзия Пинежья : Материалы фольклорных экспедиций МГУ в Пинежский район Архангельской области (1970–1972 гг.) / ред. Н. И. Савушкина. – М. : Изд-во Московского ун-та, 1980. – 280 с.
113. Садовников 1995 – Загадки русского народа: Сборник загадок, вопросов, притч и задач / сост. Д. Н. Садовников. – М. : Современный писатель, 1995. – 400 с.
114. САР – Словарь Академии Российской, 1789–1794 : в 6 т. – М. : МГИ им. Е. Р. Дашковой, 2001–2005.
115. *Сахаров И. П.* Сказания русского народа, собранные И. П. Сахаровым. Русское народное чернокнижие. Русские народные игры, загадки, присловья и притчи / И. П. Сахаров. – СПб. : Издание А. С. Суворина, 1885. – 298 с.
116. СВГ – Словарь вологодских говоров / под ред. Т. Г. Паникаровской. – Вологда : ВГПУ, Изд-во «Русь», 1983–2007. – Вып. 1–12.
117. *Светлов Я.* О говоре жителей Каргопольского края (Олонецкой губернии) / Я. Светлов // Живая старина. – 1892. – Вып. 3. – С. 156–164.
118. СВРГ – Словарь вологодского режского говора : по материалам диалектологических экспедиций в Сямженский район Вологодской области / авт.-сост. Е. П. Андреева и др. ; науч. ред. Л. Ю. Зорина. – Вологда : ВоГУ, 2017. – 602 с.
119. СВЯ – Словарь вепсского языка / М. И. Зайцева, М. И. Муллонен. –Л. : Наука. Ленингр. отд-ние, 1972. – 746 с.
120. СГКЗ – Словарь говоров Костромского Заволжья: междуречье Костромы и Унжи / Н. С. Ганцовская. – Кострома : КГУ им. Н. А. Некрасова ; М. : Книжный клуб Книговек, 2015. – 511 с.
121. СГНМЯ – *Саваткова А. А.* Словарь горного наречия марийского языка / А. А. Саваткова. – Йошкар-Ола : Марийск. кн. изд-во, 1981.
122. СГРС – Словарь говоров Русского Севера / под ред. А. К. Матвеева. – Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2001–. – Т. 1–.

123. СГЮП – Словарь русских говоров Южного Прикамья / И. А. Подюков и др. – Вып. 1–3. – Пермь : Изд-во ПГГПУ, 2010–2012.
124. СДКЯ – *Безносикова Л. М.* (отв. ред.). Словарь диалектов коми языка = Коми сёрнисикас кывчукор : в 2 т. – Сыктывкар : Кола, 2012–2014.
125. СДЯ – Словарь древнерусского языка XI–XIV вв. / гл. ред. Р. И. Аванесов. – Т. 1–10. – М. : Русский язык, 1988–1991.
126. СЕЗБ 14 – Српски етнографски зборник. – Књ. 14. – Београд, 1909.
127. *Симина Г. Я.* Пинежский говор : Материалы по русской диалектологии / Г. Я. Симина ; Калининг. гос. ун-т. – Калининград : Изд-во КГУ, 1976. – 172 с.
128. *Симони П. К.* Два старинных областных словаря XVIII столетия / П. К. Симони // Живая старина. – 1898. – Вып. 3–4. – С. 443–450.
129. СКП – *Воронцова Ю. Б.* Словарь коллективных прозвищ / Ю. Б. Воронцова. – М. : АСТ-ПРЕСС-КНИГА, 2011. – 448 с.
130. СКЯ – Словарь карельского языка : (Ливвиковский диалект) : Ок. 20000 слов / сост. Г. Н. Макаров. – Петрозаводск : Карелия, 1990. – 495 с.
131. СМ – Славянская мифология : энциклопедический словарь / научн. ред. В. Я. Петрухин, Т. А. Агапкина, Л. Н. Виноградова. – М. : Междунар. отношения, 2002. – 512 с.
132. СМЯ – Словарь марийского языка = Марий мутер / Мар. НИИ яз., лит. и истории им. В. М. Васильева. – Йошкар-Ола : Мар. кн. изд-во, 1990-.
133. СНГТ – Словарь народных географических терминов / Э. М. Мурзаев. – М. : Мысль, 1984. – 653 с.
134. *Снегирев И. М.* Русские простонародные праздники и суеверные обряды. Вып. IV / В. М. Снегирев. – М. : в Университетской Типографии, 1839. – 241 с.
135. Соболевский ВВП – Великорусские народные песни. Т. 4. / изданы проф. А. И. Соболевским. – СПб. : Гос. тип., 1898. – 722 с.
136. СОВК – Семейные обряды Вятского края / под ред. А. А. Ивановой. – М. ; Котельнич, 2003. – 319 с.
137. СОСДКВС – Сопоставительно-ономазиологический словарь диалектов карельского, вепского и саамского языков / сост.: А. П. Баранцев и др. ; под общ. ред. Ю. С. Елисеева, Н. Г. Зайцевой. – Петрозаводск : Карельский науч. центр РАН, 2007. – 346 с.
138. СПГ – Словарь пермских говоров / под ред. А. Н. Борисовой, К. Н. Прокошевой. – Вып. 1–2. – Пермь : Книжный мир, 2000–2002.
139. СПинГ – Словарь пинежских говоров / отв. ред. А. Н. Левичкин ; Институт лингвистических исследований РАН. – СПб. : ИЛИ РАН, 2019. – 262 с.
140. СПП – Словарь псковских пословиц и поговорок. – СПб. : Норинт, 2001. – 173, [2] с.
141. СРГБ – Словарь русских говоров Башкирии : в 4 т. / под ред. З. П. Здобновой. – Уфа : Гилем, 1997–2005.

142. СРГК – Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей / под ред. А. С. Герда. – СПб. : Изд-во Санкт-Петербургского ун-та, 1994–2005. – Вып. 1–6.
143. СРГКПО – Словарь русских говоров Коми-Пермяцкого округа / под ред. И. А. Подюкова. – Пермь : Изд-во ПОНИЦАА, 2006. – 272 с.
144. СРГМ – Словарь русских говоров на территории Республики Мордовия / сост. Э. С. Большакова, Н. П. Кудряшова и др. ; Мордовский гос. ун-т им. Н. П. Огарева. – СПб. : Наука, 2012. – Ч. 1–2. – 1561 с.
145. СРГНП – Словарь русских говоров Низовой Печоры / под ред. Л. А. Ивашко. – СПб., 2003–2005. – Т. 1–2.
146. СРГП – Словарь русских говоров Приамурья / сост. Ф. П. Иванова и др. – М. : Наука, 1983. – 342 с.
147. СРГС – Словарь русских говоров Сибири / под ред. А. И. Федорова. – Новосибирск, 1999–2006. – Т. 1–5.
148. СРГСУ – Словарь русских говоров Среднего Урала / Матвеев А. К. (гл. ред.). – Т. 1–7. – Свердловск : Среднеуральское книжное изд-во : Изд-во Урал. ун-та, 1964–1987.
149. СРДГ – Словарь русских донских говоров: В 2 т. / Рост. гос. ун-т. – Ростов-на-Дону : Изд-во Рост. ун-та, 1991.
150. СРНГ – Словарь русских народных говоров / под ред. Ф. П. Филина (вып. 1–22), Ф. П. Сороколетова (вып. 23–42): А. Мызникова (вып. 43–52–). – М. ; Л. ; СПб.: Наука, 1965–. – Вып. 1–52; издание продолжается.
151. СРПМ – Словарь русской пищевой метафоры. Т. 1–3. – Томск : Изд-во Том. ун-та, 2015–2019.
152. СРС – Саамско-русский словарь: 8000 слов / Н. Е. Афанасьева, Р. Д. Куруч, Е. И. Мечкина и др. ; под ред. Р. Д. Куруч. – М. : Рус. яз., 1985. – 568 с.
153. СРЯ XI–XVII вв. – Словарь русского языка XI–XVII вв. / отв. ред. С. Г. Бархударов. – М. : Наука, 1975–. – Вып. 1–.
154. ССГ – Словарь смоленских говоров / отв. ред. Л. З. Бояринова, А. И. Иванова. – Смоленск, 1974–2005. – Вып. 1–11.
155. ССКЗД – Сравнительный словарь коми-зырянских диалектов : Около 25000 слов / Т. И. Жилина, М. А. Сахарова, В. А. Сорвачева ; Коми филиал Акад. наук СССР. – Сыктывкар : Коми кн. изд-во, 1961. – 490 с.
156. ССЗНЯ — *Иванов И. Г.* Словарь северо-западного наречия марийского языка / И. Г. Иванов, Г. М. Тужаров. – Йошкар-Ола : Маркнигоиздат, 1971.
157. ССКГК – Словарь собственно-карельских говоров Карелии / сост. В. П. Федотова, Т. П. Бойко ; под общей ред. В. П. Федотовой. – Петрозаводск, 2009. – 350 с.
158. ССРЛЯ – Словарь современного русского литературного языка / под ред. В. И. Чернышёва. – М. ; Л., 1948–1965. – Т. 1–17.

159. *Ставицька Л. О.* Український жаргон : словник / Л. Ставицька. – Київ : Критика, 2005. – 494 с.
160. СТГ – Словарь тамбовских говоров (духовная и материальная культура) / С. В. Пискунова, Т. В. Махрачева, В. В. Губарева. – Тамбов : Изд-во ТГУ им. Г. Р. Державина, 2001. – 278 с.
161. *Суворов Н. И.* Несколько старинных русских слов и выражений / Н. И. Суворов // Вологодские губернские ведомости. – 1860. – № 1. – С. 1–3.
162. СУМ – Словник української мови. – Київ : Наукова Думка, 1970–1980. – Т. 1–11.
163. *Сцяшківіч Т. Ф.* Матэрыялы да слоўніка Гродзенскай вобласці / Т. Ф. Сцяшківіч. – Мінск : Навука і тэхніка, 1972. – 618 с.
164. ТБПК – Традиционный быт псковских крестьян (Опыт регионального этнолингвистического словаря) / ред. Н. В. Большакова; сост.: Андреев В. К. и др. – Псков : ЛОГОС Плюс, 2012. – 284 с.
165. ТК – Топонимическая картотека Топонимической экспедиции Уральского федерального университета (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации Уральского федерального университета, Екатеринбург)
166. ТРМ – Традиционная русская магия в записях конца XX века / авт. вступ. ст. и сост. С. Б. Адоньева, О. А. Овчинникова. – СПб. : Френдлих-Таф, 1993. – 175 с.
167. ТСВГ – Тематический словарь вятских говоров / отв. ред. З. В. Сметанина. – Киров : ООО «Радуга-ПРЕСС», 2013. – 311 с.
168. ТСГТО – Тематический словарь говоров Тверской области / ред. Т. В. Кириллова, Л. Н. Новикова. – Тверь : ТвГУ, 2000–2006. – Вып. 1–5.
169. ТСРЯ – Толковый словарь русского языка с включением сведений о происхождении слов / отв. ред. Н. Ю. Шведова. – М. : ИЦ «Азбуковник», 2007. – 1175 с.
170. *Угрюмов А. А.* Пища и одежда кокшаров // Кокшеньга : историко-этнографические очерки / А. А. Угрюмов. – Вологда, 2003. – С. 72–90.
171. *Удина С.А.* ...Говоря лешуконьска, как водиця из родника... / С. А. Удина. – Архангельск : Лоция, 2021. – 384 с.
172. *Ужченко В.* Фразеологічний словник східнословобожанських і степових говірок Донбасу / В. Ужченко, Д. Ужченко. – Луганськ : Альма матер, 2000. – 198 с.
173. УНС – Устьянский народный словарь / ред. : А. А. Истомин, В. П. Мамонтов и др. – П. Октябрьский : Устьян. краеведч. музей, 2012. – 496 с.
174. УРС – Удмуртско-русский словарь : Ок. 50 000 слов / сост. Т. Р. Душенкова и др.; отв. редактор Л. Е. Кириллова. – Ижевск, 2008. – 925 с.
175. *Ушаков Д. Н.* Толковый словарь современного русского языка / Д. Н. Ушаков. – М.: Аделант, 2014. – 800 с.

176. *Фортунатов Ф. Н.* Местные слова и выражения, употребляемые между простым народом в разных уездах Вологодской губернии / Ф. Н. Фортунатов // Вологодские губернские ведомости. – 1839. – № 14. – С. 109–110.
177. *ФРБЯ* – Фразеологичен речник на българския език / Ничева К., Спасова-Михайлова С., Чолакова К. – София : Издателство на Българската академия на науките, 1974—1975. – Т. 1–2.
178. *ФРС 1975* – Финско-русский словарь / сост. И. Вахрос, А. Щербаков ; под ред. В. Оллыкайнен, И. Сало – М. : Русский язык, 1975. – 816 с.
179. *ХЭС* – Христианство: Энциклопедический словарь. – В 2 т. – М. : Большая Российская энциклопедия, 1993.
180. *Чабаненко В. А.* Словник говірок Нижньої Наддніпрянщини : 1–4 тт. / В. А. Чабаненко. – Запоріжжя : Запорізький державний університет, 1992.
181. *ЭИС* – Традиционная культура Урала. Этноидеографический словарь русских говоров Свердловской области / О. В. Востриков, В. В. Липина. – Екатеринбург : Свердловский областной Дом фольклора, 2000. – Вып. 1–.
182. *ЭКДК Кубани* – Электронный корпус диалектной культуры Кубани // Региональная этнолингвистика : сайт лаборатории региональной и компьютерной лексикографии. – URL: ethnolex.ru (дата обращения: 20.03.2022)
183. *ЭКТЭ* – Этнографическая картотека Топонимической экспедиции Уральского федерального университета (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации Уральского федерального университета, Екатеринбург).
184. *ЯОС* – Ярославский областной словарь / отв. ред. Г. Г. Мельниченко. – Ярославль : ЯГПИ имени К. Д. Ушинского, 1981–1991. – Вып. 1–10.
185. *ЯОС-Д* – Ярославский областной словарь : Дополнения : в 2 т. / под науч. ред. Т. К. Ховриной. – Ярославль : РИО ЯГПУ, 2015.
186. *Яцкевич (Калачёва) Л. Г.* Слово о родной деревне / Л. Г. Яцкевич (Калачёва). – Вологда : [б. и.] (ТПФ «Граффити»), 2011. – 272 с.
187. *AE UMCS* – Archiwum Etnolingwistyczne UMCS. Lublin, Polska (Люблин, Польша).
188. *Bąk P.* Słownictwo gwary okolic Kramska na tle kultury ludowej (Prace Językoznawcze, nr 20) / P. Bąk. – Wrocław : Zakład Narodowy im. Ossolińskich, 1960.
189. *Chętnik A.* Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe / A. Chętnik. – Kraków, 1936. – 134 s.
190. *Cisek M.* Materiały etnograficzne z miasteczka Żołyni w powiecie Przemyskim / M. Cisek // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. – 1889. – Т. XIII (cz. III). – S. 54–85.
191. *Ciszewski S.* Lud rolniczo-górnicy z okolic Sławkowa w powiecie Olkuskim / S. Ciszewski // Zbiór wiadomości do antropologii krajowej. – Kraków, 1887. – Т. XI (cz. III). – S. 1–129.

192. *Dąbrowska S.* Wieś Żabno i jej mieszkańcy / S. Dąbrowska // *Wisła*. – 1904. – T. XVIII (z. 2). – S. 89–104.
193. SJP-Dor. (E) – Słownik języka polskiego. T. 1-11 / pod red. W. Doroszewskiego. – [Электронный ресурс]. – Wydawnictwo Naukowe PWN, 1997.
194. SJP-Dor. – *Doroszewski W.* (red. naczelny). Słownik języka polskiego. T. 1–11. Warszawa, 1958–1969.
195. *Dworakowski S.* Kultura społeczna ludu wiejskiego na Mazowszu nad Narwią / S. Dworakowski. – Białystok, 1964.
196. *Folfasiński S.* (wyb. i oprac.) Polskie zagadki ludowe / S. Folfasiński. – Warszawa : Ludowa Spółdzielnia Wydawnicza, 1975. – 453 s.
197. *Janów J.* Słownik huculski / J. Janów. – Kraków : Wydawnictwo Naukowe DWN, 2001. – 292 s.
198. *Jeleńska E.* Wieś Komarowicze w powiecie Mozyrskim / E. Jeleńska. – *Wisła*. – Warszawa : Józef Jeżyński, 1892. – 83 s.
199. Karłowicz SGP – *Karłowicz J.* Słownik gwar polskich / J. Karłowicz. – Kraków, 1900–1911. – T. I–VI.
200. SJP-Karł. – *Karłowicz J.* Słownik języka polskiego / J. Karłowicz, A. Kryński, W. Niedźwiedzki. T. 1–8. – Warszawa : Nakł. prenumeratorów i Kasy im. Mianowskiego, 1900–1927.
201. *Karwicka T.* Kultura ludowa Ziemi Dobrzyńskiej / T. Karwicka. – Warszawa; Poznań; Toruń, 1979. – 220 s.
202. Kaskuja = Были-небылицы : сказки-анекдоты на карел. и рус. яз. / сост. и пер. А. С. Степанова. – Петрозаводск : Карелия, 2004. – 89 с.
203. *Kąś J.* Słownik gwary orawskiej / J. Kąś. – Kraków : Księgarnia Akademicka, 2003. – T. I–II.
204. *Kolberg O.* Dzieła wszystkie. – Wrocław; Poznań. 1961–2001. – T. 1–75.
205. *Kopernicki I.* Przyczynek do etnografii ludu ruskiego na Wołyniu. Z materiałów zebranych przez p. Zofię Rokossowską we wsi Jurkowszczyźnie w powiecie zwiahelskim / I. Kopernicki // *Zbiór wiadomości do antropologii krajowej*. – T. 11. – 1887. – S. 130–228.
206. *Kosiński W.* Niektóre zabobony i przesady ludu polskiego z okolic Makowa i Andrychowa / W. Kosiński // *Zbiór wiadomości do antropologii krajowej*. – Kraków, 1891. – T. 15. – S. 46–52.
207. KSGP – Kartoteka Słownika gwar polskich (Zakład dialektologii polskiej Instytutu języka polskiego PAN, Kraków).
208. *Kubiak I.* Chleb w tradycji ludowej / I. Kubiak, K. Kubiak. – Warszawa : Ludowa spółdzielnia wydawnicza. – 232 s.
209. *Linde S. B.* Słownik języka polskiego / S. B. Linde. – Warszawa, 1807–1814. – T. 1–6.

210. *Majewski E.* Bydło / E. Majewski, W. Jarecki // *Wisła*. – 1903a. – T. XVII. – Z. 1. – S. 134-171; Z. 3. – S. 313-348.
211. *MatLim* – Materiały etnograficzne z powiatu Limanowskiego. – Z. 2. – Wrocław, 1971.
212. *NKPP* – Nowa księga przysłów i wyrażen przysłowionych polskich: t. 1-4 / red. J. Krzyżanowski, S. Świrko. – Warszawa : Państwowy Instytut Wydawniczy, 1969-1978.
213. *Ondrusz J.* Przysłowia i przymówiska ludowe ze Śląska Cieszyńskiego / J. Ondrusz. – Wrocław : Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, 1960. – 340 s.
214. *Pelka L.* Rytuały, obrzędy, święta / L. Pelka. – Warszawa : Krajowa Agencja Wydawnicza, 1989. – 207 s.
215. *Pietkiewicz Cz.* Kultura duchowa Polesia Rzeczyckiego. Materjały etnograficzne / Cz. Pietkiewicz. – Warszawa : Towarzystwo Naukowe Warszawskie, 1938. – 459 s.
216. *Poszukiwania* // *Wisła*. – 1899. – T. XIII (z. 3). – S. 436-447; 1900. – T. XIV (z. 6). – S. 771-778.
217. *Ramult S.* Gwara Ślemeńska / S. Ramult. – Cz. 1. – Poznań, 1930. – 100 s.
218. *Saloni A.* Lud wiejski w okolicy Przeworska / A. Saloni // *Wisła*. – 1898. – T. XIII (z. 1). – S. 47-64.
219. *Siarkowski W.* Materjały do etnografii ludu polskiego z okolic Pinczowa. Cz. 1 / W. Siarkowski // *Zbiór wiadomości do antropologii krajowej*. – Kraków, 1885. – T. 9. – S. 3-72.
220. *SGOWM* – Słownik gwar Ostródzkiego, Warmii i Mazur. Red. Perzowa H. Kołodziejczykowa D., Perzowa H., Stamirowska Z., Sobolewska K. – T. 1-6. – Warszawa – Kraków, 1987-2014.
221. *SK* – *Sychta B.* Słownictwo kociewskie na tle kultury ludowej. – Wrocław etc. – 1980-1985. – T. 1-3.
222. *Stelmachowska B.* Rok obrzędowy na Pomorzu / B. Stelmachowska. – Toruń, 1933. – 271 s.
223. *Sychta B.* Słownik gwar kaszubskich na tle kultury ludowej / B. Sychta. – Wrocław; Warszawa; Kraków; Gdańsk, 1967-1976. – T. 1-7.
224. *Szukiewicz W.* Wierzenia i praktyki ludowe // *Wisła*. – 1903. – Z. 3. – S. 266-280.
225. *Szymczak* – Słownik języka polskiego / red. M. Szymczak. – T. 1-3. – Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe, 1978-1981.
226. *Toeppen M.* Wierzenia mazurskie // *Wisła*. – 1892. – T. VI (z. 4). – S. 758-797.
227. *Tuftanka U.* Zakazane wyrazy. Słownik sprośności i wulgaryzmów / U. Tuftanka. – Warszawa : Wydawnictwo “O”, 1993. – 87 s.
228. *Udziela S.* Materjały etnograficzne zebrane z miasta Ropczyc i okolicy / S. Udziela // *Zbiór Wiadomości do Antropologii Krajowej*. – 1886. – T. 10. – S. 75-156.
229. *Udziela S.* Lud polski w powiecie Ropczyckim w Galicyi / S. Udziela // *ZWAK*. – 1890. – T. XIV. – S. 1-136.

230. *Ulanowska S.* Łotysze Inflant Polskich a w szczedólności, z gminy Wielońskiej powiatu Rzeszeczyckiego. *Obraz etnograficzny // ZWAK.* – 1892. – Т. XVI (cz. II). – S. 104–219.
231. *Witkoś S.* Zwyczaje i wróżby związane z wigilią Bożego Narodzenia // *Lud.* – Т. LXII. – 1978. – S. 199–203.
232. *Wierzchowski Z.* Materyjały etnograficzne z powiatu Tarnobrzесkiego i Niskiego w Galicyi // *ZWAK.* – 1890. – Т. XIV. – S. 145–251.

Исследования

1. *Aјдачић Д.* Храна демона фолклорног порекла у словенским књижевностима 19. Века / *Д. Ајдачић // Кодови словенских култура : храна и пиће.* – Бр. 2, год. 2. – Београд, 1997. – С. 143–152.
2. *Агапкина Т. А.* Деревья в славянской народной традиции: Очерки / *Т. А. Агапкина.* – М. : Индрик, 2019а. – 656 с.
3. *Агапкина Т. А.* Прагматика и функции пасхального хлеба (региональный аспект) / *Т. А. Агапкина // Живая старина.* – 2014. – № 2 (82). – С. 2–5.
4. *Агапкина Т. А.* Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл / *Т. А. Агапкина.* – М. : Индрик, 2002. – 814 с.
5. *Агапкина Т. А.* Этнографические связи календарных песен. Встреча весны в обряде и фольклоре восточных славян / *Т. А. Агапкина.* – М. : Индрик, 2000. – 334 с.
6. *Агапкина Т. А.* Заметки о кулинарном коде весенних обрядов и праздников / *Т. А. Агапкина // Кодови словенских култура : храна и пиће.* – Бр. 2, год. 2. – Београд, 1997. – С. 54–67.
7. *Агапкина, Березович 2020 – Агапкина Т. А.* Рус. дубоглот в заговорах и диалектной лексике (к изучению мифопоэтической мотивации слов) / *Т. А. Агапкина, Е. Л. Березович // Slověne.* – 2020. – №2. – С. 314–337.
8. *Агапкина, Березович, Сурикова 2018а – Агапкина Т. А.* Топонимия заговоров Русского Севера. I: Моря и реки / *Т. А. Агапкина, Е. Л. Березович, О. Д. Сурикова // Вопросы ономастики.* – 2018а. – № 1(15). – С. 65–114.
9. *Агапкина, Березович, Сурикова 2018б – Агапкина Т. А.* Топонимия заговоров Русского Севера. II: Земли. Горы. Острова. Города / *Т. А. Агапкина, Е. Л. Березович, О. Д. Сурикова // Вопросы ономастики.* – 2018б. – № 2(15). – С. 28–69.
10. *Агапкина, Березович, Сурикова 2019 – Агапкина Т. А.* Топонимия заговоров русского севера. III: Камни / *Т. А. Агапкина, Е. Л. Березович, О. Д. Сурикова // Вопросы ономастики.* – 2019. – № 2(16). – С. 7–68.
11. *Агапкина, Невская 1995 – Агапкина Т. А.* Гость / *Т. А. Агапкина, Л. Г. Невская // Славянские древности: этнолингвистический словарь : в 5 т. / под ред. Н. И. Толстого.* – Т. 1. – М. : Международные отношения, 1995. – С. 531–533.

12. Агапкина, Толстая 2009 – *Агапкина Т. А.* Пицца / Т. А. Агапкина, С. М. Толстая // *Славянские древности: Этнолингвистический словарь* : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Т. 3. – М. : Международные отношения, 2009. – С. 59–65.
13. *Аксенов В. Б.* «Сухой закон» 1914 г.: от придворной интриги до революции / В. Б. Аксенов // *Российская история*. – 2011. – №4. – С. 126–139.
14. *Алексеева М. А.* Особенности местной кухни / М. А. Алексеева // *Каталог народной керамики Кирилловского района Вологодской области (по материалам экспедиционных сборов 1993–1997 годов)* / ред. Г. И. Вздорнов. – М. ; Феррапонтово: Музей фресок Дионисия, 1998. – С. 135–141.
15. *Алексеевский М. Д.* «Питьица медвяные» и «ествушки сахарние»: пищевой код похоронных причитаний Русского Севера / М. Д. Алексеевский // *Славянская традиционная культура и современный мир*. Вып. 10 : Сб. научных статей по материалам конференции / отв. ред. А. С. Каргин. – М. : Государственный республиканский центр русского фольклора, 2007. – С. 234–255.
16. *Алексеевский М. Д.* Застолье в обрядах и обрядовом фольклоре Русского Севера XIX–XX в. (на материале похорон.-помин. обрядов и причитаний) : дис. ... канд. филол. наук : 10.01.09. / М. Д. Алексеевский ; Рос. гос. гуманитар. ун-т (РГГУ). – М., 2005. – 193 с.
17. *Алешина-Матюшина К. Т.* Воскресение : (кое-что из жизни Вытегорской деревни начала XX в.) / К. Т. Алешина-Матюшина. – Вологда : [б. и.], 2004 (Граффити). – 119 с.
18. *Андреева Е. П.* Формирование промысловой терминологии в старорусском языке: рыболовецкая лексика Белозерья XV–XVII вв.: дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Е. П. Андреева ; Вологод. гос. пед. ин-т. – Вологда, 1985. – 230 с.
19. *Андреева Т. Б.* Пиво как праздничный напиток жителей Русского Севера (XIX – начало XX века) / Т. Б. Андреева // *Праздничная и обрядовая пища народов мира* / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина ; Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН. М. : Наука, 2017. С. 134–158.
20. *Андреева Т. Б.* Традиции сельского пивоварения на Русском Севере в XIX – начале XXI в. : дис. ... канд. ист. наук : 07.00.07 / Т. Б. Андреева; Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН. – М., 2006. – 256 с.
21. *Андреева Т. Б.* Пиво в обрядах и обычаях севернорусских крестьян в XIX в. / Т. Б. Андреева // *Этнографическое обозрение*. – 2004. – № 1. – С. 77–88.
22. *Андреева Т. Б.* Домашнее пивоварение на Русском Севере в конце XX века (по итогам экспедиций в Архангельскую область) / Т. Б. Андреева // *Традиционная пища как выражение этнического самосознания* / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. – М. : Наука, 2001. – С. 73–86.
23. *Аникин А. Е.* Из истории русских слов : словарь-пособие / А. Е. Аникин и др. – М. : Школа-пресс, 1993.

24. *Аникин А. Е.* Этимологические заметки / А. Е. Аникин // *Общеславянский лингвистический атлас: материалы и исследования 1984* / отв. ред. В. В. Иванов. – М. : Наука, 1988. – С. 280–289.
25. Аникин РЭС – *Аникин А. Е.* Русский этимологический словарь / А. Е. Аникин ; Ин-т рус. яз. им. В. В. Виноградова РАН, Ин-т филологии Сибирского отделения РАН. – М. ; СПб. : Рукоп. памятники Древней Руси, 2007–2018. – Вып. 1–12.
26. *Анохина Л. И.* Лексика питания: названия печеных кушаний из муки в орловских говорах : структур.-семант. аспект : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Л. И. Анохина ; Орловский гос. ун-т. – Орел, 1998. – 24 с.
27. *Антушева М. А.* Лексические особенности пинежских говоров : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / М. А. Антушева ; Ин-т лингвист. исслед. РАН. – СПб., 2010. – 20 с.
28. Арзамас: История, литература, искусство в лекциях, шпаргалках, играх и ответах экспертов: новые знания каждый день. – URL: <https://arzamas.academy> (дата обращения: 05.03.2018).
29. *Архипенко Н. А.* Лексика мифологической системы донских казаков как части духовной культуры : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Н. А. Архипенко ; Ростовский гос. ун-т. – Ростов-на-Дону, 2000. – 25 с.
30. *Атрошенко О. В.* Русская народная хрононимия: системно-функциональный и лексикографический аспекты : дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / О. В. Атрошенко ; Урал. федер. ун-т им. первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург, 2012. – 713 с.
31. *Афанасьев А. Н.* Поэтические воззрения славян на природу: в 3 т. / А. Н. Афанасьев. – [Репринт издания 1865 г., с исправлениями]. – М. : Индрик, 1994.
32. *Багриновский Г. Ю.* Большой этимологический словарь русского языка / Г. Ю. Багриновский. – М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2020. – 1178 с.
33. *Багриновский Г. Ю.* Энциклопедический словарь спиртных напитков : свыше 3500 назв.: история спиртных напитков от глубокой древности до наших дней / Г. Ю. Багриновский. – М.: Астрель : АСТ, 2008. – 1342 с.
34. *Байбурин А. К.* Заметки о кулинарной символике: «пересол» / А. К. Байбурин // *Studia Ethnologica* : Труды факультета этнологии. – СПб. : Изд-во ЕУСПб, 2004. – С. 4–13.
35. *Бакланова Е. Н.* Крестьянский двор и община на русском Севере : конец XVII – начало XVIII в. / Е. Н. Бакланова. – М. : Наука, 1976. – 221 с.
36. *Балахонова Л. И.* Баранки, бублики, сушки / Л. И. Балахонова // *Русская речь*. – 1985. – № 5. – С. 132–137.
37. *Балахонова Л. И.* Щи да каша / Л. И. Балахонова // *Русская речь*. 1982а. – № 2. – С. 126–131.
38. *Балахонова Л. И.* Хлеб – всему голова / Л. И. Балахонова // *Русская речь*. – 1982б. – №4. – С. 134–137.

39. *Балахонова Л. И.* Дрочёна / Л. И. Балахонова // Русская речь. – 1979. – № 5. – С. 114–117.
40. *Балдова А. В.* Миромоделирующая и аксиологическая функции пищевой метафоры в русском языке : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / А. В. Балдова ; Нац. исслед. Том. гос. ун-т. – Томск, 2016. – 239 с.
41. Баранов, Гуляева 2017 – *Баранов Д.* Об этнографическом описании пищи / Д. Баранов, Е. Гуляева // *Experto crede Alberto* : сб. статей к 70-летию Альберта Кашфуллоевича Байбурина. – СПб. : Изд. Европейского университета в Санкт-Петербурге, 2017. – С. 46–65.
42. *Баранов Д. А.* Символика и ритуальные функции пива / Д. А. Баранов // *Живая старина*. – 1996. – №3. – С. 15–17.
43. *Баранова Л. А.* Репа и ее «родственники» / Л. А. Баранова // *Русская речь*. – 2017. – № 2. – С. 123–128.
44. *Барболова З.* Речник на народната духовна култура на българите / З. Барболова, М. Китанова, П. Легурска, Н. Мутафчиева, М. Симеонова. – София : АИ «Проф. М. Дринов», 2018. – 504 с.
45. *Бартминьский Е.* Языковой образ мира: очерки по этнолингвистике / Е. Бартминьский ; сост., отв. ред. С. М. Толстая. – М., 2005. – 527 с.
46. *Баталова Р. М.* Коми-пермяцкая диалектология / Р. М. Баталова ; отв. ред. К. Е. Майтинская. – М. : Наука, 1975. – 252 с.
47. *Бахвалова Т. В.* Лексическое пространство народных говоров Орловщины как отражение материальной и духовной культуры жителей региона : монография / Т. В. Бахвалова. – Орёл : ООО «Горизонт», 2017. – 274 с.
48. *Бахвалова Т. В.* Отражение культурнобытовых традиций в лексике орловских говоров: названия молока и молочных продуктов / Т. В. Бахвалова // *Ученые записки Орловского государственного университета*. – 2016. – №3 (72). – С. 132–137.
49. *Бахтина С. И.* Заимствованная лексика в составе тематической группы «пища и напитки» XVIII – начала XXI вв.: историко-функциональное исследование : дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / С. И. Бахтина ; Татар. гос. гуманитар.-пед. ун-т. – Казань, 2008. – 199 с.
50. *Бексеев Ш. Г.* Большая энциклопедия огородничества : БЭО / Ш. Г. Бексеев. – СПб. : Диля, 1999. – 783 с.
51. *Белова О. В.* Этнокультурные стереотипы в славянской народной традиции. / О. В. Белова. – Москва : Индрик, 2005. – 287 с.
52. *Белова О. В.* Славянский бестиарий : Словарь названий и символики / О. В. Белова. – М. : Индрик, 2001. – 318 с.
53. *Белова О. В.* Грибы / О. В. Белова // *Славянские древности: этнолингвистический словарь* : в 5 т. – Т. 1. – М. : Международные отношения, 1995. – С. 548–551.
54. *Белозерье* : Ист.-лит. альм. / гл. ред. Ю. С. Васильев. – Вологда : Русь, 1994. – 284 с.

55. БЕР – Български етимологичен речник / съст. В. Георгиев, Ив. Гълъбов, Й. Заимов, Ст. Илчев и др. – София : БАН, 1962–. – Т. 1–.
56. *Березович Е. Л.* Этимологические заметки на полях экспедиционного блокнота: исконная русская лексика в говорах Терского Беломорья / Е. Л. Березович // Русский язык в научном освещении. – № 1. – 2022. – С. 182–205.
57. *Березович Е. Л.* Геммонимическая лексика в свете подхода «Wörter und Sachen»: к происхождению русского орлец ‘родонит’ / Е. Л. Березович // Антропологический форум. – 2021. – № 48. – С. 115–143.
58. *Березович Е. Л.* Россия и Франция: диалог языковых стереотипов / Е. Л. Березович, Г. И. Кабакова ; Российская академия наук, Отделение историко-филологических наук. – М. : РАН, 2019. – 59 с.
59. *Березович Е. Л.* К изучению западнославянских заимствований в русских народных говорах / Е. Л. Березович // Etymological Research of Czech. Proceedings of the Etymological Symposium Brno 2017, 12–14 September 2017, Brno. – Praha : Nakladatelství Lidové noviny. – S. 11–25. (Studia etymologica Brunensia 22).
60. *Березович Е. Л.* Русская лексика на общеславянском фоне: семантико-мотивационная реконструкция / Е. Л. Березович. – М. : Русский Фонд Содействия Образованию и Науке, 2014. – 488 с.
61. *Березович Е. Л.* Как меняются оценки ценностей (на примере рус. САМОЛЮБИЕ) / Е. Л. Березович // Etnolingwistyka : Problemy języka i kultury / red. E. Bartmiński. – Lublin, 2013. – Т. 25. – S. 181–201.
62. *Березович Е. Л.* Слова и вещи – или слова без вещей? / Е. Л. Березович // Словенска етимологија данас. Зборник симпозијума одржаног од 5 до 10 септембра 2006 године / Уредник Александар Лома. – Београд : Институт за српски језик САНУ, 2007а. – С. 11–25. [САНУ. Научни скупови. Књ.СХХI. Одељење језика и књижевности. Књ. 18].
63. *Березович Е. Л.* Язык и традиционная культура : этнолингвистические исследования / Е. Л. Березович. – М. : Индрик, 2007б. – 600 с.
64. *Березович Е. Л.* «Пищевая» модель в гидронимии Русского Севера: метафора и миф / Е. Л. Березович // История русского слова : ономастика и специальная лексика Северной Руси / отв. ред. Ю. И. Чайкина. – Вологда : Вологод. гос. пед. ун-т, 2002а. – С. 156–163.
65. *Березович Е. Л.* Русское диалектное *кижи* ‘черви в рыбе’ / Е. Л. Березович // Материалы и исследования по русской диалектологии. I (VII) : К 100-летию со дня рождения Р. И. Аванесова. – М. : Наука, 2002б. – С. 325–332.
66. *Березович Е. Л.* Топонимия Русского Севера : Этнолингвистические исследования / Е. Л. Березович. – Екатеринбург, 1998. – 338 с.

67. Березович, Осипова 2018 – *Березович Е. Л.* Судьба имени в свете подхода *Wörter und Sachen*: *Соломон* в русских говорах и просторечии / Е. Л. Березович, К. В. Осипова // *Русский язык в научном освещении*. – 2018. – № 2(36). – С. 123–148.
68. Березович, Осипова 2014 – *Березович Е. Л.* «Что едим, так и жисть живем»: пустой суп и некрепкий чай в зеркале языка / Е. Л. Березович, К. В. Осипова // *Антропологический форум*. – 2014. – № 20. – С. 218–239.
69. Березович, Рут 2000 – *Березович Е. Л.* Ономазиологический портрет реалии как жанр лингвокультурологического описания / Е. Л. Березович, М. Э. Рут // *Известия Уральского университета*. – 2000. – №3(17). – С. 33–38.
70. Березович, Сурикова 2021 – *Березович Е. Л.* О лингвопрагматике русских демонимических проклятий / Е. Л. Березович, О. Д. Сурикова // *Shagi/Steps*. – 2021. – Т. 7. – № 2. – С. 268–287.
71. Березович, Усачева 2009 – *Березович Е. Л.* Репа / Е. Л. Березович, В. В. Усачева // *Славянские древности: этнолингвистический словарь* : в 5 т. – Т. 4. – М. : Международные отношения, 2009. – С. 424–427.
72. Березович ЭСРЯ 2000 – *Этимологический словарь русского языка для школьников* / Е. Л. Березович. – Екатеринбург : Ур. изд-во, 2000. – 202, [2] с.
73. *Березовская Е. А.* Ихтиологическая лексика в говорах Русского Севера : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Е. А. Березовская ; Уральский государственный университет им. А. М. Горького. – Екатеринбург, 2006. – 220 с.
74. *Беркетова Л. В.* Необычные блюда народов Севера / Л. В. Беркетова, Д. А. Короткова // *Бюллетень науки и практики*. – 2021. – Т. 7. – № 2. – С. 227–236.
75. *Бернштам Т. А.* Молодость в символизме переходных обрядов восточных славян : Учение и опыт Церкви в нар. христианстве / Т. А. Бернштам ; Рос. акад. наук. Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера). – СПб. : Петерб. востоковедение, 2000. – 395 с.
76. *Бернштам Т. А.* Локальные группы Двинско-Важского ареала : Духовные факторы в этно- и социокультурных процессах / Т. А. Бернштам // *Русский Север* : К проблеме локальных групп. – СПб. : [Б. и.], 1995. С. 208–317.
77. *Бернштам Т. А.* Молодежь в обрядовой жизни русской общины XIX – начала XX в. / Т. А. Бернштам. – Л. : Наука, 1988. – 274 с.
78. *Бернштам Т. А.* Русская народная культура Поморья в XIX – начале XX в. : этнографические очерки / Т. А. Бернштам. – Л. : Наука, Ленинград. отд-ние, 1983. – 231 с.
79. *Бернштам Т. А.* Поморы : Формирование группы и система хоз-ва / Т. А. Бернштам ; под ред. К. В. Чистова. – Л. : Наука. Ленингр. отд-ние, 1978. – 176 с.
80. *Бернштам Т. А.* Роль верхневолжской колонизации в освоении Русского Севера (IX—XV вв.) / Т. А. Бернштам // *Фольклор и этнография Русского Севера*. – Л. : Наука, 1973. – С. 5–28.

81. *Бизеранова С.* Някои обичаи и обреди със сол в българската на родна култура / С. Бизеранова // Северозападна България: общности, традиции, идентичност. – София, 2002. – С. 130–138.
82. Боваева, Олянич 2013 – *Боваева Г. М.* Лингвокультурная специфика знаков этнических пищевых предпочтений калмыцкого, русского и немецкоязычных народов: монография / Г. М. Боваева, А. В. Олянич. – Волгоград : ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ, 2013. – 200 с.
83. *Богданова Е. А.* Лексика свадебного обряда в воронежских говорах : монография / Е. А. Богданова. – Воронеж : НАУКА-ЮНИПРЕСС, 2019. – 314 с.
84. *Бойко Ю. И.* Традиционная культура прилузских коми (конец XIX – первая половина XX в.) / Ю. И. Бойко. – Казань : Казан. федерал. ун-т, 2018. – 191 с.
85. Бойко, Чудова 2012 – *Бойко Ю. И.* Локальная традиция питания летских коми / Ю. И. Бойко, Т. И. Чудова // Традиционная культура. Научный альманах. – 2012. – № 2. – С. 95–104.
86. *Бондаренко Е. Д.* Наивная лингвистика и диалектное языковое сознание : [монография] / Е. Д. Бондаренко. – М. : Индрик, 2021. – 582 с.
87. *Бондаренко Е. Д.* Наивная лингвистика диалектоносителей: этносоциолингвистический аспект : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19 / Е. Д. Бондаренко ; Ур. федер. ун-т имени первого Президента России Б.Н. Ельцина. – Екатеринбург, 2016. – 371 с.
88. *Бондарь Н. И.* Хлеб/хлеб: пища и символ / Н. И. Бондарь // Живая старина. – 2006. – №3. – С. 37–39.
89. *Борисова Е. О.* Русская лексика со значением быстроты и медлительности в семантико-мотивационном аспекте : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Е. О. Борисова ; Ур. федер. ун-т имени первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург, 2016. – 306 с.
90. *Брагина А. А.* «Хлебные» слова: буханка, булка. . . колобок / А. А. Брагина // Русская речь. – 1983. – № 2. – С. 125–129.
91. *Брагина А. А.* «Хлебные» слова: зерно, мука, тесто / А. А. Брагина // Русская речь. – 1982. – № 2. – С. 138–143.
92. *Брысина Е. В.* Региональная лингвистика: содержание и направления развития / Е. В. Брысина // Известия ВГПУ. Филологические науки. – №2 (145). – 2020. – С. 150–155.
93. *Брысина Е. В.* Этнокультурный потенциал диалектного словаря / Е. В. Брысина // Вестник КГУ. – 2018. – № 3. – С. 164–167.
94. *Брысина Е. В.* Этнокультурная идиоматика донского казачества : монография / Е. В. Брысина. – Волгоград : Перемена, 2003. – 293 с.
95. Брысина, Супрун, Алещенко 2016 – *Брысина Е. В.* Лингвокультурное пространство казачьего Подонья : монография / Е. В. Брысина, В. И. Супрун, Е. И. Алещенко. – Волгоград : Изд-во ВГСПУ «Перемена», 2016. – 358 с.

96. Брысина, Супрун, Шацкая 2016 – *Брысина Е. В.* Региональные этнолингвистические исследования на кафедре русского языка ВГСПУ / Е. В. Брысина, В. И. Супрун, М. Ф. Шацкая // Известия Волгоградского Государственного Педагогического Университета. – 2016. – № 5 (109). – С. 76–84.
97. *Бужилова А. П.* Homo sapiens: История болезни / А. П. Бужилова ; Ин-т археологии РАН. – М.: Языки славянской культуры, 2005. – 320 с.
98. *Бунчук Т. Н.* Глаголы со значением ‘принятие пищи’ в севернорусских говорах / Т. Н. Бунчук // Громовские чтения : сборник материалов и исследований международной научной конференции. – Кострома : Костромской государственной университет, 2016. – С. 73–76.
99. *Бунчук Т. Н.* Человек и животные в культурном пространстве Усть-Цильмы (на материале русских говоров Низовой Печоры) / Т. Н. Бунчук // Известия Коми научного центра УрО РАН. – 2013. – № 2 (14). – С. 89–95.
100. *Бунчук Т. Н.* Горох в языке и традиционной культуре Русского Севера / Т. Н. Бунчук // Севернорусские говоры. Вып. 12 : межвуз. сб. / отв. ред. А. С. Герд. – СПб. : Изд-во С.-Петербур. ун-та, 2012а. – С. 117–133.
101. *Бунчук Т. Н.* Словарь русского говора села Лойма как источник этнокультурных сведений / Т. Н. Бунчук // Научный диалог. – 2012б. – № 3. – С. 64–90.
102. *Бунчук Т. Н.* Лингвоментальный образ растения в севернорусской народной культуре: редька / Т. Н. Бунчук // Севернорусские говоры : межвуз. сб. Вып. 11 / отв. ред. А. С. Герд. – СПб. : Филологический факультет СПбГУ, 2010а. – С. 89–98.
103. *Бунчук Т. Н.* *Хоронить по-репному*: к этнолингвистической интерпретации севернорусской фразеологической единицы / Т. Н. Бунчук // Антропологический форум. – 2010б. – №13. – С. 183–190.
104. *Бунчук Т. Н.* Концептуальный анализ текстов традиционной культуры : Тексты *Vita herbae / rei* и кумулятивные сказки; актуальные слова-концепты : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Т. Н. Бунчук ; С.-Петербур. гос. ун-т. – СПб., 2003. – 225 с.
105. *Бунчук Т. Н.* Репа в традиционной картине мира (Опыт реконструкции концепта) / Т. Н. Бунчук // Лингвофольклористика : Сб. науч. статей. Вып. 3 / отв. ред. А. Т. Хроленко. – Курск : Изд-во КГПУ, 2000. – С. 44–56.
106. Бунчук, Пантелеева 2018 – *Бунчук Т. Н.* Обрядовая терминология свадьбы в говоре села Лойма Прилузского района Республики Коми / Т. Н. Бунчук, Е. В. Пантелеева // Говоры Республики Коми и сопредельных областей : сборник материалов и исследований. – Сыктывкар : Изд-во СГУ им. Питирима Сорокина, 2018. – С. 6–36.
107. *Бурнос Є.* Традиційна народна їжа в етнографічних і лінгвістичних дослідженнях / Є. Бурнос // Актуальні питання гуманітарних наук. – 2021. – Вип. 38. – Т. 1. – С. 110–115.
108. *Валенцова М. М.* Народный календарь чехов и словаков : Этнолингвистический аспект / М. М. Валенцова. – М. : «Индрик», 2016. – 616 с.

109. *Валенцова М. М.* Магические функции еды / М. М. Валенцова // Традиционное русское застолье : Сб. статей. – М. : Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008. – С. 202–215.
110. *Валенцова М. М.* Соль / М. М. Валенцова // Славянская мифология. Энциклопедический словарь. – М. : Международные отношения, 2002. – С. 444.
111. *Валенцова М. М.* Каша в обрядности славян / М. М. Валенцова // Кодови словенских култура : храна и пиће. – Бр. 2, год. 2. – Београд, 1997. – С. 18–29.
112. Валенцова, Белова 2009 – *Валенцова М. М.* Пиво / М. М. Валенцова, О. В. Белова // Славянский древности : Этнолингвистический словарь / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Т. 4. – М. : Международные отношения, 2009. – С. 44–47.
113. Валенцова, Узенёва 2012 – *Валенцова М. М.* Трапеза / М. М. Валенцова, Е. С. Узенёва // Славянские древности : этнолингвистический словарь / под ред. Н. И. Толстого. – Т. 5. – М. : Международные отношения, 2012. – С. 307–312.
114. *Варбот Ж. Ж.* Русские диалектные дополнения к праславянским реконструкциям и этимологиям VI. / Ж. Ж. Варбот // Труды Института русского языка им. В. В. Виноградова. – 2015. – № 1 (4). – С. 126–137.
115. *Варбот Ж. Ж.* Исследования по русской и славянской этимологии / Ж. Ж. Варбот. – М. –СПб. : Нестор-История, 2012. – 644 с.
116. *Варбот Ж. Ж.* Перспективы изучения явлений народной этимологии в русской диалектной лексике / Ж. Ж. Варбот // Этимологические исследования: Сб. науч. тр. / под ред. А. К. Матвеева. – Вып. 7. – Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2001. – С. 3–8.
117. *Варбот Ж. Ж.* Ряженка / Ж. Ж. Варбот // Русская речь. – 1994. – № 4. – С. 117–119.
118. *Варбот Ж. Ж.* О возможностях реконструкции этимологического гнезда на семантических основаниях / Ж. Ж. Варбот // Этимология 1984. – М. : Наука, 1986. – С. 33–40.
119. *Варбот Ж. Ж.* Древнерусское именное словообразование : ретроспективная формальная характеристика / Ж. Ж. Варбот. – М. : Наука, 1969. – 230 с.
120. *Варюхина В. И.* Лексика, связанная с приготовлением пищи, в традиционной культуре ареала Онежского берега Белого моря / В. И. Варюхина // Казанская наука. – 2014. – № 5. – С. 108–111.
121. *Васильев В. Л.* Славянские топонимические древности Новгородской земли / В. Л. Васильев. – М. : Рукописные памятники Древней Руси, 2012. – 813 с.
122. *Верхотурова К. С.* Огонь в зеркале русского языка : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / К. С. Верхотурова ; Урал. гос. ун-т. – Екатеринбург, 2009. – 213 с.
123. *Вешторт Г. Ф.* Лингвогеографическая дифференциация Припятского Полесья : (На материале названий пищи) : дис. . канд. филол. наук / Г. Ф. Вешторт. – Минск, 1969. – 304 с.
124. *Вешторт Г. Ф.* Названия пищи в говорах Полесья / Г. Ф. Вешторт // Лексика Полесья : Материалы для полесского диалектного словаря. – М. : Наука, 1968. – С. 366–414.

125. *Виноградова Л. Н.* Народная демонология и мифо-ритуальная традиция славян / Л. Н. Виноградова. – М. : «Индрик», 2000. – 431 с.
126. *Виноградова П. П.* Словарь костромских топонимов, связанных с названиями выпечных изделий, как раздел словаря хлебной лексики Костромского края / П. П. Виноградова // Ономастика Поволжья. Материалы XVIII Международной научной конференции. Кострома. 9–10 сент. 2020 г. В 2 т. – Кострома : Костромской государственной университет, 2020. – С. 311–314.
127. *Виноградова П. П.* Лексико-семантическое своеобразие наименований обрядовой хлебной выпечки костромского края / П. П. Виноградова // Вестник КГУ. – 2018. – № 4. – С. 178–181.
128. *Виноградова П. П.* Лексика по теме «печёные изделия из муки» в костромских говорах : ономазиологический, структурно-семантический и ареальный аспекты : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / П. П. Виноградова ; Ярослав. гос. пед. ун-т им. К. Д. Ушинского. – Ярославль, 2013. – 22 с.
129. *Виноградова П. П.* Словообразовательная дистрибуция отыменных наименований пирогов на территории Костромской области / П. П. Виноградова // Вестник Костромского государственного университета им. Н. А. Некрасова. – 2011. – Т. 17. – № 2. – С. 214–218.
130. *Виноградова П. П.* Общие названия выпечных хлебных изделий в говорах Костромской области как материал для ЛАРНГ / П. П. Виноградова // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2008. – СПб. : Наука, 2008. – С. 268–275.
131. *Витов М. В.* Гнездовой тип расселения на Русском Севере и его происхождение / М. В. Витов // Советская этнография. – 1955. – № 2. – С. 27–40.
132. Вкус Европы. Антропологическое исследование культуры питания : Коллективная монография / отв. ред. М. Ю. Мартынова, О. Д. Фаис-Леутская. – М. : Кучково поле Музеон, 2020. – 568 с.
133. *Влајић-Поповић Ја.* Оловина, старинско пиће налик пиву // Кодови словенских култура : храна и пиће. – Бр. 2, год. 2. – Београд, 1997. – С. 163–169.
134. *Власкина Н. А.* Зерно в аграрной обрядности донских казаков // Журнал фронтирных исследований. – 2022. – № 4 (7). – С. 136–154.
135. *Власкина Н. А.* Концепт Судьба в языковой и мифопоэтической картине мира донских казаков : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Н. А. Власкина ; Юж. Федер. ун-т. – Ростов-на-Дону, 2010. – 29 с.
136. Власкина Т., Архипенко, Власкина Н. 2009 – *Власкина Т. Ю.* Этнолингвистический словарь Дона: разработка концепции и создание базы данных / Т. Ю. Власкина, Н. А. Архипенко, Н. А. Власкина // Проблемы истории, филологии, культуры. – 2009. – № 2 (24). – С. 467–471.
137. *Власова И. В.* Русский Север: историко-культурное развитие и идентичность населения / И. В. Власова. – М. : ИЭА РАН, 2015. – 376 с.

138. *Власова И. В.* Народное сознание и культура севернорусского населения. Очерк 5 / И. В. Власова // Очерки русской народной культуры / отв. ред. и сост. И. В. Власова. – М., 2009. – С. 113–196.
139. *Власова И. В.* Занятия населения и хозяйственные традиции / И. В. Власова // Русский Север: этническая история и народная культура XII–XX века / отв. ред. И. В. Власова ; 2-е изд. – М. : Наука, 2004. – С. 142–198.
140. *Власова И. В.* Дорогами земли Вологодской : этнографические очерки / И. В. Власова. – М. : Ин-т этнологии и антропологии РАН, 2001. – 275 с.
141. *Власова М. Н.* Новая АБЕВЕГА русских суеверий / М. Н. Власова. – СПб. : Изд-во «Северо-Запад», 1995. – 382 с.
142. *Водясова Л. П.* Введение в региональную этнолингвистику: учеб. пособие / Л. П. Водясова. – Саранск : Мордов. гос. пед. ин-т, 2013. – 124 с.
143. Володина, Антропов 2022 – *Володина Т. В.* Белорусская этнолингвистика в XXI столетии: состояние, проблемы и перспективы / Т. В. Володина, Н. П. Антропов // *Etnolingwistyka – bilans dyscypliny: metody i postulaty badawce*. Т. 1. / I Międzynarodowy Kongres etnolingwistów ; red. nauk. S. Niebrzegowska-Bartmińska, A. Głaz. – Lublin : Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2022. – P. 161–182.
144. *Вольский К. П.* Двина – название русское / К. П. Вольский // Вопросы ономастики. – 2015. – № 1 (18). – С. 197–202.
145. *Воронина Т. А.* Культура традиционного питания на Русском Севере: продукты с поля и огорода / Т. А. Воронина // Традиции и современность. – 2022. – № 30. – С. 57–72.
146. *Воронина Т. А.* Использование естественных растительных ресурсов в традиционном питании жителей Русского Севера (XIX – начало XX в.) / Т. А. Воронина // Традиционная культура. – 2012. – Т. 13. – № 2 (46). – С. 84–94.
147. *Воронина Т. А.* Пища и утварь / Т. А. Воронина // Русский Север: этническая история и народная культура XII–XX века / отв. ред. И. В. Власова ; 2-е изд. – М. : Наука, 2004. – Гл. 7. – С. 367–424.
148. *Воронина Т. А.* Пивоварение и связанные с ним традиции праздничного застолья в Вологодской губернии в конце XIX века : (по материалам этнографического бюро князя В. Н. Тенишева) / Т. А. Воронина // Важский край: источниковедение, история, культура : исследования и материалы / отв. ред. Ю. С. Васильев. – Вельск : Вельти, 2002. – С. 68–83.
149. *Воронина Т. А.* Об особенностях питания крестьян Тотемского уезда в конце XIX века / Т. А. Воронина // Тотма : краевед. альм. – Вологда, 1997. – Вып. 2. – С. 132–164.
150. *Воронина Т. А.* Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области / Т. А. Воронина // Русский Север: Ареалы и культурные традиции / под ред. Т. А. Бернштам, К. В. Чистова. – СПб., 1992. – С. 78–101.

151. *Воронина Т. А.* Этнокультурные аспекты русского православного поста (XIX – начало XXI в.) : автореф. дис. ... докт. ист. наук : 07.00.07 / Т. А. Воронина ; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. – М., 2010. – 51 с.
152. *Воронцова Ю. Б.* К изучению мотивации композитов, образованных от глаголов с семантикой поедания (на материале русской лексики и антропонимии) / Ю. Б. Воронцова, Н. В. Галинова // *Этнолингвистика. Ономастика. Этимология : материалы III Междунар. науч. конф. Екатеринбург, 7–11 сентября 2015 г.* – Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2015. – С. 65–68.
153. *Воронцова Ю. Б.* Коллективные прозвища в русских говорах : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Ю. Б. Воронцова ; Ур. гос. ун-т. – Екатеринбург, 2002. – 294 с.
154. *Востриков О. В.* Финно-угорский субстрат в русском языке : учеб. пособие по спецкурсу / О. В. Востриков. – Свердловск : УрГУ, 1990. – 95 с.
155. *Востриков О. В.* Финно-угорские лексические элементы в русских говорах Волго-Двинского междуречья / О. В. Востриков // *Этимологические исследования.* – Вып. 2. – Свердловск : Урал. гос. ун-т им. А. М. Горького, 1981. – С. 3–45.
156. *Востриков О. В.* Инструкция по сбору заимствованных слов (методическая разработка для диалектологической практики) / О. В. Востриков. – Свердловск, 1978. – 9 с.
157. ВПВГ – Внеземледельческие промыслы Вологодской губернии / под ред. Я. Н. Масленикова. – Вологда : Типо-лит. Шахова и Клыкова, 1903. – 101 с.
158. *Гайдамашко Р. В.* Материалы к этимологии метеорологической лексики в русских говорах Прикамья: пахта, ромода / Р. В. Гайдамашко // *Севернорусские говоры.* Вып. 14: Межвуз. сб. / отв. ред. А. С. Герд, Е. В. Пурицкая. – СПб. : Изд-во «Нестор-История», 2015. – С. 37–45.
159. *Гальковский Н. М.* Борьба христианства с остатками язычества в Древней Руси [Текст] : Т. 1–2 / Н. М. Гальковский. – Репр. изд. – М. : Индрик, 2000. – 376, 308, [14] с.
160. *Ганцовская Н. С.* Названия пищи в акающих костромских говорах / Н. С. Ганцовская // *Среднерусские говоры и памятники письменности : сб. науч. тр.* – Калинин : Изд-во Калинин, гос. ун-та, 1989. – С. 22–29.
161. *Гвоздикова Л. С.* Символические функции пищи в русском свадебном обряде (на материалах конца XIX – начала XX в.) / Л. С. Гвоздикова // *Краткое содержание докладов научной сессии, посвященной основным итогам работы в десятой пятилетке.* – Л. : Наука : Ленингр. отделение, 1983. – С. 66–68.
162. *Гемп К. П.* Сказ о Беломорье. Словарь поморских речений / К. П. Гемп. – 2-е изд., доп. – М. : Наука; Архангельск : Помор, ун-т, 2004. – 637 с.
163. *Генис А. А.* Княгиня Гришка : Особенности национального застолья / А. А. Генис. – М. : Издательство АСТ : Редакция Елены Шубиной, 2019. – 349 с.
164. *Герд А. С.* Введение в этнолингвистику : курс лекций и хрестоматия / А. С. Герд. – СПб. : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2005. – 457 с.

165. *Герд А. С.* Материалы для этимологического словаря севернорусских говоров (И, К, Л, М) / А. С. Герд // Севернорусские говоры. Вып. 8: Межвуз. сб. / отв. ред. А. С. Герд. – СПб. : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2004. – С. 173–235.
166. ГКВО – Гастрономическая карта Вологодской области | Добро пожаловать в Вологодскую область – URL: vologdatourinfo. ru (дата обращения: 20.04.2023).
167. ГКР – Гастрономическая карта России. – URL: gastromaprussia. ru (дата обращения: 20.04.2023).
168. *Глебова А. А.* Домшинская береста / А. А. Глебова // Научные чтения памяти В. М. Василенко. – Вологда, 2003. – С. 42–49.
169. *Глушкина С. М.* О второй палатализации заднеязычных согласных в русском языке (на материале северо-западных говоров) / С. М. Глушкина // Псковские говоры. Вып. II. Сборник статей. / отв. ред. Б. Л. Богородский. – Псков, 1968. – С. 20–42.
170. *Глущенко О. А.* Этнолингвистическая школа Камчатского государственного университета имени Витуса Беринга / О. А. Глущенко // Вестник КамУНИЦ. Серия «Гуманитарные науки». – 2011. – № 1 (17). – С. 35–42.
171. *Голикова Д. М.* Системные связи личных имен христианской традиции через призму отантропонимических дериватов : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19 / Д. М. Голикова ; Ур. федер. ун-т имени первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург, 2019. – 193 с.
172. Гончарова 2014 – Костромская народная кухня. Традиции крестьянского застолья в будни и праздники. Старинные рецепты и секреты здорового питания / ред.-сост. Т. Г. Гончарова. – Кострома, 2014. – 91 с.
173. *Горячева Т. В.* К этимологии русск. диал. *стеня* ‘ледяное сало’ / Т. В. Горячева // Этимология 1973 / отв. ред. О. Н. Трубачев. – М. : Наука, 1975. – С. 95–97.
174. *Гревцова Т. Е.* Свадебный обряд донских казаков: ареальное исследование / Т. Е. Гревцова. – Ростов-на-Дону : «Федеральный исследовательский центр Южный научный центр Российской академии наук», 2022. – 348 с.
175. *Гревцова Т. Е.* Культурный термин «калач» в восточнославянском свадебном обряде / Т. Е. Гревцова // Сибирский филологический журнал. – 2019. – № 1. – С. 40–53.
176. *Гревцова Т. Е.* Культурная терминология русской свадьбы на восточнославянском фоне: обрядовый хлеб : автореф. дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Т. Е. Гревцова. – Ростов-на-Дону, 2016. – 26 с.
177. *Гревцова Т. Е.* Культурный термин «хлеб-соль» в восточнославянской свадьбе / Т. Е. Гревцова // Проблематика бытования русского языка и русской культуры на Юге России: история, современность и перспективы : Материалы Всероссийского научно-практического семинара. – Ставрополь : Сервисшкола, 2012а. – С. 221–227.

178. *Гревцова Т. Е.* Названия обрядового хлеба как мотивирующая основа терминов восточнославянской свадьбы (ареальный аспект) / Т. Е. Гревцова // Научный диалог. – 2012б. – № 4. – С. 110–123.
179. *Григулевич Н. И.* Рыба в повседневной и праздничной жизни русских / Н. И. Григулевич // Праздничная и обрядовая пища народов мира. – М.: Наука, 2017. – С. 105–133.
180. *Гришанова В. Н.* Процесс домашнего хлебопечения и его отражение в лексике говора одного села / В. Н. Гришанова // Лексический атлас русских народных говоров: Материалы и исследования. – 2020. – № 14. – С. 204–215.
181. *Гришанова В. Н.* Обрядовые выпечные изделия и их названия в одном из орловских говоров / В. Н. Гришанова // Лексический атлас русских народных говоров : (Материалы и исследования). 1994 г. : сб. науч. тр. – СПб. : ИЛИ РАН, 1996. – С. 83–88.
182. *Грысак Н. Е.* Шука в верованиях, обрядах и фольклоре / Н. Е. Грысак // Из культурного наследия народов Восточной Европы: [Сборник статей]. – СПб. : Наука. С.-Петербургское отд-ние, 1992. – Т. 45. – С. 56–61.
183. *Губарева В. В.* Лексика питания в говорах Тамбовской области : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / В. В. Губарева ; Тамб. гос. ун-т им. Г. Р. Державина. – Тамбов, 2002. – 24 с.
184. *Гудков А. Г.* Рацион крестьян Русского Севера в конце XVIII – первой половине XIX века / А. Г. Гудков // Европейский Север России: традиция и модернизационные процессы. – Вологда ; Молочное : Изд. центр Вологодской гос. мол.-хоз. акад., 2006. – Ч. 1. – С. 159–170.
185. *Гура А. В.* Брак и свадьба в славянской народной культуре : Семантика и символика / А. В. Гура. М. : Индрик, 2012. – 936 с.
186. *Гура А. В.* Свадебная каша у славян / А. В. Гура // Живая старина. – № 4 (60). – 2008. – С. 46–48.
187. *Гура А. В.* Лунные пятна: способы конструирования мифологического текста / А. В. Гура // Славянский и балканский фольклор. Семантика и прагматика текста / отв. ред. С. М. Толстая ; РАН, Ин-т славяноведения. – М. : Изд-во «Индрик», 2006. – Вып. 10. – С. 460–484.
188. *Гура А. В.* Мед / А. В. Гура // Славянские древности: этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Т. 3. – М. : Международные отношения, 2004а. – С. 208–211.
189. *Гура А. В.* Муравьи / А. В. Гура // Славянские древности: этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Т. 3. – М. : Международные отношения, 2004б. – С. 335–337.
190. *Гура А. В.* Снотолковательная традиция полесского села Речица / А. В. Гура // Сны и видения в народной культуре. Мифологический, религиозно-мистический и культурно-психологический аспекты. – Москва : РГГУ, 2002. – С. 198–219.
191. *Гура А. В.* Деревце свадебное / А. В. Гура // Славянские древности: этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Т. 2. – М. : Международные отношения, 1999а. – С. 83–84.

192. *Гура А. В. Жаворонок / А. В. Гура // Славянские древности: этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Т. 2. – М. : Международные отношения, 1999б. – С. 190–191.*
193. *Гура А. В. О роли дружки в севернорусском свадебном обряде / А. В. Гура // Проблемы славянской этнографии (к 100-летию со дня рождения члена-корреспондента АН СССР Д. К. Зеленина) / отв. ред. А. К. Байбурин, К. В. Чистов. – Л. : Наука, 1979. – С. 162–172.*
194. *Гура А. В. Символика животных в славянской народной традиции / А. В. Гура. – М. : Индрик, 1997. – 910 с.*
195. *Гура А. В. Сорока / А. В. Гура // Славянские древности : Этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Т. 5. – М. : Международные отношения, 2012. – С. 125–128.*
196. *Данилова Г. А. Пинега : очерки природы, истории и культуры / Г. А. Данилова. – Архангельск : Правда Севера, 2009. – 509 с.*
197. *ДК Кубани 2017 – Диалектная культура Кубани в свете этнолингвистического анализа (по данным Электронного корпуса диалектной культуры Кубани) : моногр. / отв. ред. Е. Н. Трегубова ; науч. ред. М. Ю. Беляева. – Краснодар : Экоинвест, 2017. – 204 с.*
198. *ДКСБ – Духовная культура Северного Белозерья. Этнодиалектный словарь / Морозов И. А., Слепцова И. С., Островский Е. Б. и др.; отв. ред.: И. А. Морозов. – М. : ИЭА РАН, 1997. – 432 с.*
199. *Дмитриева С. В. Лексика тематической группы «Питание» в народной речи в ареальном аспекте : на материале псковских говоров : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / С. В. Дмитриева ; Псков. гос. пед. ин-т. – Псков, 1999. – 268 с.*
200. *Добровольская В. Е. Родильно-крестильное застолье Владимирской области / В. Е. Добровольская // Традиционное русское застолье : Сб. статей. – М. : Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008а. – С. 70–81.*
201. *Добровольская В. Е. Типы обрядового печенья Владимирской области: опыт характеристики традиции / В. Е. Добровольская // Актуальные проблемы полевой фольклористики : Сб. науч. тр. – Вып. 4. – Сыктывкар : Изд-во СыктГУ, 2008б. – С. 36–45.*
202. *Добровольская В. Е. Зимнее обрядовое печенье Муромского района Владимирской области / В. Е. Добровольская // Живая старина. – 2005. – №1. – С. 24–26.*
203. *Добровольская В. Е. Обрядовое печенье Гороховецкого края / В. Е. Добровольская // Живая старина. – 2003. – № 1. – С. 23–25.*
204. *Добровольская В. Е. Типы пищевых запретов на Севере Великороссии / В. Е. Добровольская // III Конгресс этнографов и антропологов России : 8-11 июня 1999 г., [г. Москва] : Тез. докл. – М., 1999. – С. 239–240.*
205. *Едалина А. А. Семантико-мотивационная организация лексического множества «Качественная характеристика человека по отношению к собственности» (на материале русских*

народных говоров) : дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / А. А. Едалина ; Ур. федер. ун-т имени первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург, 2016. – 256 с.

206. *Едалина А. А.* Взаимодействие семантических областей «Еда» и «Жадность» в русских народных говорах / А. А. Едалина // Научный диалог. – 2012. – № 12. – Филология. – С. 21–29.

207. *Еремина 2003 – Еремина М. А.* Лексико-семантическое поле «Отношение человека к труду» в русских народных говорах: этнолингвистический аспект : дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / М. А. Еремина ; Урал. гос. ун-т. – Екатеринбург, 2003. – 253 с.

208. *Жбанкова Т. С.* Названия кушаний в рязанских говорах / Т. С. Жбанкова // Ученые записки Рязан. гос. пед. ин-та. – Рязань, 1962. – Т. 30. – С. 148–164.

209. *Жданова Е. А.* Субстантивная лексика тематической группы «питание» в русских говорах Удмуртии (лингвогеографический и системный анализ) / Е. А. Жданова // Вестник Удмуртского ун-та. Сер. История и филология. – 2016. – Т. 26. – Вып. 5. – С. 11–20.

210. *Желтов А. А.* Культура питания населения Южного Поважья в конце XIX – начале XX в. как фактор заболеваемости и здоровья / А. А. Желтов // Важский край : источниковедение, история, культура : исследования и материалы. – Вельск, 2011. – Вып. 4. – С. 83–94.

211. *Желтов А. А.* Некоторые особенности традиционной пищи населения Присухонья и Поважья / А. А. Желтов // Традиционное русское застолье : Сб. статей. – М. : Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008. – С. 216–236.

212. *Желтов А. А.* Историко-культурное развитие населения Верхней Ваги и средней Сухоны, XIX – начало XX вв. : дисс. ... канд. ист. наук : 07.00.07 / А. А. Желтов ; Институт этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая Российской академии наук (ИЭА РАН). – М., 2000. – 329 с.

213. *Жилина, Бараксанов 1971 – Жилина Т. И.* Присыктывкарский диалект и коми литературный язык / Т. И. Жилина, Г. Г. Бараксанов. – М. : Наука, 1971. – 276 с.

214. *Журавлев А. Ф.* Эволюции смыслов / А. Ф. Журавлев. – М. : Издательский Дом ЯСК, 2016. – 467 с.

215. *Журавлев А. Ф.* Язык и миф. Лингвистический комментарий к труду А. Н. Афанасьева «Поэтические воззрения славян на природу» / А. Ф. Журавлев. – М. : Индрик, 2005. – 1003 с.

216. *Журавлев А. Ф.* Материальная культура древних славян по данным праславянской лексики / А. Ф. Журавлев // Очерки истории культуры славян. – М. : Индрик, 1996. – С. 116–144.

217. *Зайцева И. К.* Наблюдения над лексикой питания в воронежских говорах / И. К. Зайцева // Материалы по русско-славянскому языкознанию : (Литературный язык, диалекты, язык фольклора) : сб. науч. тр. – Воронеж : Изд-во Воронеж, гос. ун-та, 1988. – С. 62–72.

218. *Зализняк А. А. Гости* как мероприятие в русском языке и картине мира / А. А. Зализняк // *Россика. Русистика. Россиеведение*. Кн. 1: Язык. История. Культура / отв. ред. Е. И. Пивовар. – М. : Изд-во РГГУ, 2010. – С. 100–114.
219. *Занков Д. С. Русь за трапезой* / Д. Занков. – М. : Ломоносовъ, 2016. – 208 с.
220. Захарова, Приезжих 2019 – *Захарова Ю. Г. Лексико-семантическая группа «пища» в русских говорах Приамурья* / Ю. Г. Захарова, О. А. Приезжих // *Studia Humanitatis*. – 2019. – № 3. – С. 18.
221. *Зверева Ю. В. Названия молодых шишек хвойных деревьев в русских говорах Пермского края* / Ю. В. Зверева // *Известия Уральского федерального. Сер. 2: Гуманитарные науки*. – 2023. – Т. 25. – № 2. – С. 181–198.
222. *Зверева Ю. В. Лексика питания в пермских говорах: мясомолочные продукты* / Ю. В. Зверева // *Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования)* / отв. ред. А. С. Герд. – СПб., 2014а. – С. 302–316.
223. *Зверева Ю. В. Лексика питания в пермских говорах: продукты растительного происхождения* / Ю. В. Зверева // *Филология в XXI веке: методы, проблемы, идеи : материалы II Всерос. (с междунар. участием) науч. конф., Пермь, 15 апреля 2014 г.* / отв. ред. Н. В. Соловьева, И. И. Русинова. – Пермь, 2014б. – С. 215–222.
224. *Зверева Ю. В. Наименования традиционных кушаний и выпечных изделий в говорах Пермского края и Русского Севера* / Ю. В. Зверева // *Язык и культура Русского Севера: к вопросу о региональной языковой картине мира* / ред., сост. Т. В. Симашко. – Архангельск : Соломбальская тип., 2013. – С. 96–103.
225. *Зверева Ю. В. Тематическая группа «Названия пищи» в «Словаре русских говоров севера Пермского края»* / Ю. В. Зверева // *Вестник Пермского ун-та. Российская и зарубежная филология*. – 2011. – Вып. 3(15). – С. 25–31.
226. *Зеленин Д. К. Избранные труды: Статьи по духовной культуре. 1901–1913.* / Д. К. Зеленин. – М. : «Индрик», 1994. – 400 с.
227. *Зеленин Д. К. Приготовление пищи* / Д. К. Зеленин // *Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография*. – М. : Наука, 1991. – С. 116–160.
228. *Зеленин Д. К. Древнерусская братчина как обрядовый праздник сбора урожая* / Д. К. Зеленин // *Сборник статей в честь академика Алексея Ивановича Соболевского...* – Л. : Академия наук, 1928. – С. 130–136.
229. *Зорина Л. Ю. Вологодские диалектные благопожелания в контексте традиционной народной культуры : монография* / Л. Ю. Зорина. – Вологда : ВГПУ, 2012. – 216 с.
230. *Зорина Л. Ю. Зимогоры и зимогорки в традиционной и современной культуре Вологодского края* / Л. Ю. Зорина // *Слово и текст в культурном сознании эпохи: сборник научных трудов* / Вологод. гос. пед. ун-т. – Вологда, 2010. – Ч. 5. – С. 50–56.

231. *Зорина Л. Ю.* Так говорят харовчане / Л. Ю. Зорина // Харовск : Краевед. альм. – Вологда, 2004. – С. 330–346.
232. *Зорина С. В.* К этимологии слова ХАНЬГА / С. В. Зорина // Этимологические исследования : Сб. науч. тр. – Вып. 3. – Свердловск : УрГУ, 1984. – С. 94–98.
233. Иванова, Калуцков, Фадеева 2009 – *Иванова А. А.* Святые места в культурном ландшафте Пинежья : (материалы и комментарии) / А. А. Иванова, В. Н. Калуцков, Л. В. Фадеева. – М. : ОГИ, 2009. – 509 с.
234. *Иванова А. И.* Лексико-семантическая характеристика некоторых названий пищи в смоленских говорах / А. И. Иванова // Среднерусские говоры и их история : сб. науч. тр. – Калинин : Изд-во Калинин, гос. ун-та, 1987. – С. 61–66.
235. *Иванова Т. В.* Великий четверг в Лузском районе Кировской области / Т. В. Иванова // Живая старина. – 2006. – № 4. – С. 47–48.
236. *Ивашова Н. М.* Западноевропейские заимствования в говорах Русского Севера : дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Н. М. Ивашова. – Екатеринбург, 1999. – 294 с.
237. *Ильина Е. Н.* Пища в языковой картине мира жителей Белозерья / Е. Н. Ильина // Вестник Череповецкого государственного университета. – 2022. – № 1 (106). – С. 110–118.
238. Ильина, Ипполитова 2009 – *Ильина Т. С.* Водлозерский пастушеский отпуск конца XVIII в. из экспедиционных материалов Н. Н. Харузина / Т. С. Ильина, А. Б. Ипполитова // Ильинский Водлозерский погост: материалы науч. конф. «Водлозерские чтения: Ильинский погост» (6–10 авг. 2007 г.) / под ред. А. В. Пигина. – Петрозаводск : Изд-во ПетрГУ, 2009. – С. 197–245.
239. *Ильинская Н. Г.* К проблеме системных отношений в лексике. Лексико-семантическая группа «Выпечные изделия» в архангельском диалекте / Н. Г. Ильинская. – М. : Диалог-МГУ, 1998. – 320 с.
240. *Ильинская Н. Г.* Лексика, обозначающая выпечные изделия : на материале архангельских говоров) : дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Н. Г. Ильинская ; МГУ. – М., 1986. – 219 с.
241. *Илюкина Л. В.* Наименования кушаний и напитков в южных (сараевских) говорах Рязанской области : дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Л. В. Илюкина ; Рязан. гос. ун-т. – Вологда, 2018. – 297 с.
242. ИСД 2006 – Исследования по славянской диалектологии. [Вып.] 12: Ареальные аспекты изучения славянской лексики. – М., 2006. – 383 с.
243. Историческая память населения Юга России о голоде 1932–1933 г. : Материалы научно-практической конференции / сост. Н. И. Бондарь, О. В. Матвеев. – Краснодар : Научно-исслед. центр традиционной культуры, 2009. – 455 с.
244. История еды 2015–2021 – Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира / редкол.: Павловская А. В., Рудинская И. И., Смирнова Г. Е. ;

Московский гос. ун-т им. М. В. Ломоносова, Центр по изучению взаимодействия культур. – М. : 2015–2021–.

245. *Кабакова Г. И.* Пищевые запреты восточных славян и их обоснование / Г. И. Кабакова // Категория оценки и система ценностей в языке и культуре / отв. ред. С. М. Толстая. – М. : Индрик, 2015а. – С. 167–186.

246. *Кабакова Г. И.* Русские традиции застолья и гостеприимства / Г. И. Кабакова. – М. : ФОРУМ : НЕОЛИТ, 2015б. – 464 с.

247. *Кабакова Г. И.* Названия трапезы в русских диалектах. 1 / Г. И. Кабакова // *Etnolinguistica Slavica* : К 90-летию акад. Н. И. Толстого. – М. : Индрик, 2013а. – С. 330–343.

248. *Кабакова Г. И.* Названия трапезы в русских диалектах. 2 / Г. И. Кабакова // *Slavica Svetlanica* : язык и картина мира : к юбилею Светланы Михайловны Толстой. – М. : Индрик, 2013б. – С. 103–109.

249. *Кабакова Г. И.* «Пусть выть уляжется, а лень привяжется» / Г. И. Кабакова // *Этнолингвистичка проучавања српских и других словенских језика* : У част академика Светлане Толстој / ред. П. Пипер, Љ. Раденковић. – Београд : Српска академија наука и уметности, 2008. – С. 177–186.

250. *Кабакова Г. И.* Запах / Г. И. Кабакова // *Славянские древности: этнолингвистический словарь* : в 5 т. / под ред. Н. И. Толстого. – Т. 2. – М. : Международные отношения, 1999. – С. 266–269.

251. *Кабанова М. Г.* Вожегодская традиционная пища / М. Г. Кabanова. – П. Вожега, Вологодская обл., 2014. – 25 с.

252. *Кабинина Н. В.* Промысловая лексика в топонимии дельты Северной Двины / Н. В. Кабинина // *Известия Уральского гос. ун-та. Сер. 2: Гуманит. науки.* – 2001. – № 20. – С. 85–87.

253. *Калинина М. В.* Лексико-семантическое поле «одежда» в донском казачьем диалекте: этнолингвистический и лингвокультурологический аспекты : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / М. В. Калинина ; Волгогр. гос. пед. ун-т. – Волгоград, 2008. – 25 с.

254. *Калуцков В. Н.* О геоконцепте Русского Севера / В. Н. Калуцков // *Рябининские чтения – 2011* : мат-лы VI конф. по изучению и актуализации культурного наследия Русского Севера. – Петрозаводск : Гос. историко-архитектурный и этнографический музей-заповедник «Кижы», 2011. – С. 69–71.

255. *Калуцков В. Н.* Русский Север и его вековые геополитические тренды // *Трансграничное сотрудничество. Изменение климата и защита окружающей среды в Арктике* : мат-лы Пятого Северного социально-экологического конгресса. – М. : Галерея М, 2010. – С. 91–96.

256. *Капелюшник Е. В.* Кулинарный код культуры в семантике образных средств языка: дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Е. В. Капелюшник ; Нац. исслед. Том. гос. ун-т. – Томск, 2012. – 199 с.

257. *Карасёва Т. В.* Названия пищи в воронежских говорах : этнолингвистический аспект : дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Т. В. Карасёва ; Воронеж. Гос. ун-т. – Воронеж, 2004. – 250 с.
258. *Карасёва Т. В.* Названия варенца в воронежских говорах / Т. В. Карасёва // Фольклор и литература: проблемы изучения : Сб. статей / науч. ред. Т. Ф. Пухова. – Воронеж : Воронеж. гос. ун-т, 2001. – С. 178–182.
259. *Карлова О. Л.* Коллективные прозвища жителей карельских деревень / О. Л. Карлова // Вопросы ономастики. – 2014. – № 1 (16). – С. 75–83.
260. Карпато-балканский диалектный ландшафт: Язык и культура. – Вып. 1. – М., 2008. – 480 с.; Вып. 2. – М., 2012. – 456 с.; Вып. 3. – М., 2014. – 348 с.
261. *Кильмаматова Л. В.* Содержание тематической группы «Питание» в лексике говоров верхнего течения реки Непрядвы / Л. В. Кильмаматова // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. – 2021. – Т. 13. – Вып. 4. – С. 30–40.
262. *Киреева И. В.* Лексико-семантические и лингвокультурные особенности русской кухонно-бытовой лексики : автореф. ... канд. дис / И. В. Киреева ; Кубан. гос. ун-т. – Краснодар, 2005. – 21 с.
263. *Китаева А.* Домашний хлеб / А. Китаева. – М. : Эксмо, 2012. – 221 с.
264. *Китицына Л. С.* Хлеб : Из материалов по народному питанию Костромского края / Л. С. Китицына // Труды Костромского научного общества по изучению местного края. – Вып. 41. – Кострома, 1927. – С. 92–102.
265. *Кляус В. Л.* Сюжеты и сюжетные ситуации / В. Л. Кляус // Кляус В. Л. Указатель сюжетов и сюжетные ситуации заговорных текстов восточных и южных славян / РАН. Ин-т мировой лит. им. А. М. Горького. – М. : Наследие, 1997. – С. 22–370. – URL: <http://feb-web.ru/feb/zagovory/indexes/kly/kly-022-.htm>
266. Коды повседневности в славянской культуре: Еда и одежда. – СПб. : Алетейя, 2011. – 560 с.
267. Козули 1999 – Архангельские козули / авт. и сост. Н. Филёва. – Архангельск : АГМА, 1999. – 24 с.
268. Коми-зыряне 2000 – Коми-зыряне. Коми-пермяки // Народы Поволжья и Приуралья : Коми-зыряне. Коми-пермяки. Марийцы. Мордва. Удмурты / отв. ред.: Н. Ф. Мокшин и др. – М. : Наука, 2000. – С. 18–188.
269. *Комлева Н. В.* «Сороковые, роковые» в лексике вологодских говоров / Н. В. Комлева // Актуальные проблемы русской диалектологии. К 100-летию издания Диалектологической карты русского языка в Европе : Тезисы докладов Международной конференции 30 октября – 01 ноября 2015 г. – М. : Институт русского языка им. В. В. Виноградова РАН, 2015. – С. 117–119.
270. *Коновалова Н. И.* Словарь народных названий растений Урала / Н. И. Коновалова. – Екатеринбург, 2000. – 233 с.

271. *Константинова Л. А.* Наименования алкогольных напитков в русском языке XI–XX вв.: лингвоисторический аспект : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Л. А. Константинова ; Орловский ун-т. – Орёл, 1998. – 27 с.
272. *Копанев А. И.* Крестьяне Русского Севера в XVII в. / А. И. Копанев ; под ред. Н. Е. Носова. – Л. : Наука, Ленингр. отд-ние, 1984. – 242 с.
273. *Королева Е. Е.* К этимологии гнезда ЗИМОГОР в старообрядческих говорах Прибалтики / Е. Е. Королева // Этимологические исследования: сб. науч. тр. – Вып. 8. – Екатеринбург, 2003. – С. 8–18.
274. *Ковалев Н. И.* Блюда русского стола : История и назв. / Н. И. Ковалев. – СПб. : Лениздат, 1995. – 314, [3] с.
275. *Костылев Ю. С.* Лексические средства создания образа врага : на примере текстов советской массовой печати 1919–1953 гг., освещающих локальные и региональные конфликты : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19 / Ю. С. Костылев; Ур. федер. ун-т имени первого Президента России Б.Н. Ельцина. - Екатеринбург, 2012. - 19 с.
276. КПКУ – Крестьянские промыслы Каргопольского уезда Олонецкой губернии. Вып. I. Профессиональные таблицы и описание отдельных промыслов. – Петрозаводск : «Сев. Скоропечатня» Р. Г. Кац, 1902. – 492 с.
277. *Крашенинникова Ю. А.* Похороны «по-репному» (О некоторых фактах похоронно-поминальной обрядности северных русских) / Ю. А. Крашенинникова // Антропологический форум. – 2009. – № 10. – С. 299–310.
278. *Краюшкина Т. В.* Физиология и психология персонажей русских народных волшебных сказок / Т. В. Краюшкина. – Владивосток : Дальнаука, 2011. – 258 с.
279. *Кривошапова Ю. А.* Образ Волги в русской языковой традиции / Ю. А. Кривошапова // *Quaestio Rossica*. – 2018. – Т. 6. – № 4. – С. 1188–1201.
280. *Кривошапова Ю. А.* *Путер* в русской народной языковой традиции / Ю. А. Кривошапова // Труды Карельского научного центра РАН. – № 4. – 2012. – С. 104–113.
281. Кривошапова, Макарова 2010 – *Кривошапова Ю. А.* Из материалов к Словарю русских топонимических образований: Сибирь (пробная статья) / Ю. А. Кривошапова, А. А. Макарова // Вопросы ономастики. – 2010. – №2 (9). – С. 106–122.
282. *Кривошапова Ю. А.* Русская энтомологическая лексика в этнолингвистическом освещении : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Ю. А. Кривошапова ; Ур. гос. ун-т. – Екатеринбург, 2007. – 252 с.
283. Кудряшова, Брысина, Супрун 2008 – *Кудряшова Р. И.* Диалектный словарь как источник этнокультурной информации / Р. И. Кудряшова, Е. В. Брысина, В. И. Супрун // Русское слово: литературный язык и народные говоры : Материалы Всерос. науч. конф., посвящ. 100-летию Г. Г. Мельниченко (Ярославль, 25–27 окт. 2007 г.). – Ярославль : Изд-во ЯГПУ, 2008. – С. 164–171.

284. *Кузьмина Е. Б.* Названия грибов в структуре словообразовательных гнезд: на материале псковских говоров : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Е. Б. Кузьмина ; Псков. гос. пед. ин-т. – Псков, 2002. – 242 с.
285. *Кулагина А. В.* «Невыносимый голод...» (из дневника костромского крестьянина) / А. В. Кулагина // Традиционное русское застолье : Сб. статей. – М. : Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008. – С. 314–322.
286. *Кулишова С. В.* Каргопольское обрядовое печенье – «тетеры» / С. В. Кулишова // Исторический город и сохранение традиционной культуры. – М. ; Каргополь: [Б. и.], 1999. – С. 110–113.
287. *Култура исхране у Војводини кроз обредну праксу. Лингвистички и етнолошки аспект* / ур. С. Милорадовић. – Нови Сад : Матица српска, 2011. – 50 с.
288. *Кульпинов Ю. А.* Этнолингвистический анализ ономастикона, демонологии и обрядности казачьих станиц Изобильненского района Ставропольского края : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Ю. А. Кульпинов ; Ставроп. гос. ун-т. – Ставрополь, 2010. – 20 с.
289. *Куркина Л. В.* Славянские этимологии / Л. В. Куркина // Этимология 1981 / отв. ред. О. Н. Трубачев. – М.: Наука, 1983. – С. 3–16.
290. *Кучко В. С.* Лук в севернорусской лингвокультурной традиции / В. С. Кучко // Вестн. Том. гос. ун-та. Филология. – 2019. – № 61. – С. 53–69.
291. *Кучко В. С.* Семантико-мотивационное поле «ложь, обман» в языковом пространстве русских народных говоров : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / В. С. Кучко ; Ур. федер. ун-т имени первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург, 2017. – 339 с.
292. *Кучко В. С.* К этимологизации диалектных омонимов: волог. *калаушка* / В. С. Кучко // Русский язык в научном освещении. – 2016. – № 2 (32). – С. 188–205.
293. *Кушкова А.* Деревенские прозвища: к вопросу о характере, бытовании и социальных функциях (по полевым материалам Белозерского р-на Вологодской области) / А. Кушкова // Антропологический форум. – 2009. – №11 Online. – URL: kunstkamera.ru (дата обращения: 06.04.2023).
294. *Кушкова А.* Что ели советские евреи: заметки о еде и этнической идентичности / А. Кушкова // *Experto crede Alberto* : Сборник статей к 70-летию Альберта Кашфулловича Байбурина. – СПб. : Издательство европейского университета в Санкт-Петербурге, 2017. – С. 248–268.
295. *КЭСЛЯ – Лыткин В. И.* Краткий этимологический словарь коми языка / В. И. Лыткин, Е. С. Гуляев. – М. : Наука, 1970. – 386 с.
296. *Лаврентьева Л. С.* Соль в обрядах и верованиях восточных славян / Л. С. Лаврентьева // Сборник Музея антропологии и этнографии. – СПб. : Наука. Санкт-Петербургское отделение, 1992. – Т. 45. – С. 44–55.

297. *Лаврентьева Л. С.* Хлеб в русском свадебном обряде / Л. С. Лаврентьева // Этнокультурные традиции русского сельского населения XIX – начала XX в. – Вып. 2. – М. : ИЭ АН СССР, 1990а. – С. 5–66.
298. *Лаврентьева Л. С.* Символические функции еды в обрядах / Л. С. Лаврентьева // Фольклор и этнография. Проблемы реконструкции фактов традиционной культуры. – Л. : Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН, 1990б. – С. 37–47.
299. *Лаврентьева Л. С.* Хлеб в сельском свадебном обряде : середина XIX – начало XX века : дисс. ... канд. ист. наук : 07.00.07 / Л. С. Лаврентьева ; Ин-т этнографии. – Л., 1986. – 217 с.
300. *Ларина Л. И.* Терминология и символика обрядовой пищи (на материале курского свадебного обряда) / Л. И. Ларина // Фольклорная лексикография. – 1995. – № 4. – С. 16–19.
301. *Ларина Л. И.* Терминология свадебного обряда курского региона в этнолингвистическом аспекте : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Л. И. Ларина ; Воронеж. гос. ун-т. – Воронеж, 1990. – 184 с.
302. *Лебедева И. В.* Семантические особенности лексики по теме «Питание» в костромских говорах / И. В. Лебедева // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2012. – СПб. : Нестор-История, 2012. – С. 252–259.
303. *Лебедева И. В.* Названия грибов в говорах Костромской области : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / И. В. Лебедева ; Моск. пед. гос. ун-. – М., 1995. – 241 с.
304. *Левкиевская Е. Е.* Норма и ее варианты в повседневной и ритуальной пище / Е. Е. Левкиевская // Запретное/допускаемое/предписанное в фольклоре : Сб. статей / отв. ред. С. Ю. Неклюдов, ред.-сост.: Е. Н. Дувакин, Ю. Н. Наумова. – М. : РГГУ 2013. – С. 249–264.
305. *Левкиевская Е. Е.* Отбирание молока / Е. Е. Левкиевская // Славянские древности: этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. – Т. 3. – М. : Международные отношения, 2004. – С. 584–588.
306. *Левкиевская Е. Е.* Славянский оберег. Семантика и структура / Е. Е. Левкиевская. – М. : Индрик» 2002. – 334 с.
307. *Левкиевская, Плотникова 2001 – Левкиевская Е. Е.* Этнолингвистическое описание севернорусского села Тихманьга / Е. Е. Левкиевская, А. А. Плотникова // Восточнославянский этнолингвистический сборник. Исследования и материалы. – М. : Индрик, 2001. – С. 259–299.
308. *Левкиевская, Шмелев 2002 – Левонтина И. Б.* Лексика начала и конца трапезы в русском языке / И. Б. Левонтина, А. Д. Шмелев // Логический анализ языка: Семантика начала и конца. – М., 2002. – С. 573–584.
309. *Легурска П.* Човешкият живот – раждане, сватба, погребение : Тематичен речник на семейната обредност / П. Легурска, Н. Павлова, М. Китанова. – София : Академично издателство «Проф. Марин Дринов», 2012. – 168 с.

310. *Леонтьева М. О.* Из этимологий русских диалектных слов на «тал-//тол-» / Леонтьева М. О. // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. – 2021. – Вып. 13. – № 3. – С. 30–39.
311. *Леонтьева Т. В.* Лексика социальной регуляции в русских народных говорах : монография. – Екатеринбург : РГППУ, 2013. – 218 с.
312. *Леонтьева Т. В.* Модели и сферы репрезентации социально-регулятивной семантики в русской языковой традиции : дис. ... докт. филол. наук : 10.02.01 / Т. В. Леонтьева ; Ур. федер. ун-т имени первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург, 2015а. – 427 с.
313. *Леонтьева Т. В.* Номинации лексико-семантического поля «Гощение» в мотивационном аспекте / Т. В. Леонтьева // Научный диалог. – 2015б. – № 3 (39). – С. 63–110.
314. *Леонтьева Т. В.* Названия коллективной помощи соседям в русской деревне: мотивационный анализ / Т. В. Леонтьева // Вестник Красноярского государственного педагогического университета им. В. П. Астафьева. – 2011. – Т. 2. – № 3. – С. 82–88.
315. *Леонтьева Т. В.* Ситуация гощения в русской языковой картине мира / Т. В. Леонтьева // Известия Уральского государственного университета. Сер. 2. Гуманитарные науки. – 2010. – № 1 (72). – С. 81–93.
316. *Леонтьева Т. В.* Интеллект человека в русской языковой картине мира : Моногр. / Т. В. Леонтьева. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2008. – 280 с.
317. Лисниченко В., Лисниченко Н. 2007 – *Лисниченко В. В.* Экология помора / В. В. Лисниченко, Н. Б. Лисниченко. – Архангельск : Правда Севера, 2007. – 96 с.
318. *Лиханова Н. А.* Лексикографирование культуры в региональных словарях : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19 / Н. А. Лиханова ; Бурят. гос. ун-т. – Улан-Удэ, 2011. – 24 с.
319. *Лиханова Н. А.* Этнолингвистическая специфика описания диалектной терминологии Восточного Забайкалья / Н. А. Лиханова // Вестник Кемеровского государственного университета. – 2015. – № 4 (64). – Т. 4. – С. 124–128.
320. *Логинов К. К.* Хлеб, квашня, печь и печная утварь у русских Водлозерья / К. К. Логинов // Вещи. Экспедиции. Музеи : К 100-летию со дня рождения Т. В. Станюкович. – СПб. : Музей антропологии и этнографии РАН, 2019. – С. 201–226.
321. *Логинов К. К.* Материальная культура и производственно-бытовая магия русских Заонежья (конец XIX – нач. XX в.) / К. К. Логинов. – СПб. : Наука : Санкт-Петербург. изд. фирма, 1993а. – 147 с.
322. *Логинов К. К.* Семейные обряды и верования русских Заонежья / К. К. Логинов. – Петрозаводск : КНИЦ РАН, 1993б. – 228 с.
323. *Лоскутова Д. Н.* Тема голода в устных рассказах жителей Тамбовской области / Д. Н. Лоскутова // Филологическая регионалистика. – Тамбов, 2018. – Т. 10. – № 3–4(27–28). – С. 10–17.

324. *Лоскутова Д. Н.* Лексика народной медицины в говорах Тамбовской области : дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Д. Н. Лоскутова ; Тамб. гос. ун-т им. Г. Р. Державина. – Тамбов, 2010. – 338 с.
325. *Лукина Г. Н.* Названия пищи. Семантические связи тематической группы предметно-бытовой лексики с двумя группами иной лексической сферы / Г. Н. Лукина // Предметно-бытовая лексика древнерусского языка / отв. редактор Л. П. Жуковская. – М. : Наука, 1990. – С. 106–126.
326. *Лутовинова И. С.* Слово о пище русской / И. С. Лутовинова. – СПб. : Авалон, Азбука-классика, 2005. – 288 с.
327. *Лутовинова И. С.* *Комы* прилетели / И. С. Лутовинова // Вестник КГУ Специальный выпуск. – 2017. – Т. 23. – С. 111–113.
328. *Лутовинова И. С.* Комплексное лингвистическое исследование названий кушаний в псковских говорах : к проблеме формирования лексики псковских говоров : дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / И. С. Лутовинова. – Ленинград, 1977. – 246 с.
329. *Лутовинова И. С.* О лексических связях западных среднерусских говоров с севернорусскими (на материале названий кушаний) / И. С. Лутовинова // Севернорусские говоры. – Вып. 2. – Л., 1975. – С.66–73.
330. *Лутовинова И. С.* О названиях кушаний в печорских говорах / И. С. Лутовинова // Севернорусские говоры : межвуз. сб. / ред. Н. А. Мещерский, А. С. Герд. – Л. : Изд-во ЛГУ, 1970. – Вып. 1. – С. 118–127.
331. *Любимов В. А.* Основные занятия пинежских крестьян во второй половине XIX – начале XX века / В. А. Любимов // История и культура Архангельского Севера : (Досов. период) : Межвуз. сб. науч. тр. – Вологда : ВГПИ, 1986. – С. 78–86.
332. Макарова, Попова 2020 – *Макарова А. А.* Зооморфная модель в коллективных прозвищах жителей Русского Севера / А. А. Макарова, Ю. Б. Попова // Вопросы ономастики. – 2020. – Т. 17. – № 1. – С. 30–46.
333. *Макарова А. А.* Маркеры рудных месторождений в топонимии Русского Севера и Среднего Урала / А. А. Макарова // Известия Уральского федерального университета. Сер. 2 : Гуманитарные науки. – 2020. – Т. 22. – № 4(17). – С. 62–83.
334. *Макаров Н. А.* Колонизация северных окраин Древней Руси в XI–XIII вв. : По материалам археологических памятников на волоках Белозерья и Поонежья / Н. А. Макаров. – М. : НИЦ «Скрипторий», 1997. – 386 с.
335. *Макашина Т. С.* Застолье в вологодском свадебном обряде / Т. С. Макашина // Мировоззрение и культура севернорусского населения / отв. ред. И. В. Власова. – М. : Наука, 2006. – С. 291–340.
336. *Макиннис П.* История сахара: сладкая и горькая / П. Макиннис. – М. : Альпина Паблшер, 2016. – 204 с.

337. *Максимов С. В.* Куль хлеба и его похождения / С. В. Максимов. – СПб. : К. Н. Плотников, 1873. – 292 с.
338. *Малоземлина О. В.* Лексика пищи в говорах камчадалов : дис. . . . канд. филол. наук : 10.02.01 / О. В. Малоземлина ; Ярослав. гос. пед. ун-т им. К. Д. Ушинского. – Петропавловск-Камчатский, 2009. – 283 с.
339. *Малькова Я. В.* Русская диалектная лексика со значением неприятия, отторжения: семантико-мотивационная реконструкция : дис. . . . канд. филол. наук : 10.02.01 / Я. В. Малькова ; Ур. федер. ун-т имени первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург, 2023. – 217 с.
340. *Матвеев А. К.* Нёройки караулят Урал. Путешествие в Топонимию / А. К. Матвеев. – Екатеринбург : Кабинетный ученый, 2023. – 176 с.
341. *Матвеев А. К.* Две Двины / А. К. Матвеев // Уральский следопыт. – 1976. – № 8. – С. 46–48.
342. *Матвеев А. К.* К этимологии русск. диал. *челтан* / А. К. Матвеев // Études Finno-Ougriennes. – Budapest, 1975. – Vol. 10. – С. 21–31.
343. Матвеев СТРС – *Матвеев А. К.* Субстратная топонимия Русского Севера : Ч. 1–4 / А. К. Матвеев. – Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2004–2015.
344. *Матлин М. Г.* Устные рассказы о голоде 1941–1945 годов как источник изучения повседневности сельского населения Ульяновского Поволжья / М. Г. Матлин // Научный диалог. – 2018. – № 8. – С. 147–160.
345. *Махрачева Т. В.* К вопросу о создании словаря, посвященного народному (сельскохозяйственному) календарю (на материале южнорусской диалектной зоны) / Т. В. Махрачева // Славянский мир: духовные традиции и словесность : Сборник материалов Международной научной конференции, посвященной 1150-летию преставления святого равноапостольного Кирилла, 210-летию Н. В. Гоголя, 135-летию Е. И. Замятина / под науч. ред. Н. Ю. Желтовой. – Тамбов : Изд-во ТГУ, 2019б. – С. 407–419.
346. *Махрачева Т. В.* Этнолингвистическое описание праздничных дат и хронологических отрезков южнорусской диалектной зоны на примере словарной статьи «Чистый четверг» / Т. В. Махрачева // Экология языка и речи : Материалы VIII Международной научной конференции. – Тамбов : Издательский дом «Державинский», 2019а. – С. 115–133.
347. *Махрачева Т. В.* Народный календарь Тамбовской области (этнолингвист. аспект) : монография / Т. В. Махрачева. – Тамбов : Изд-во Першина Р. В., 2008. – 230 с.
348. *Махрачева Т. В.* Лексика и структура погребально-поминального обрядового текста в говорах Тамбовской области : дис. . . . канд. филол. наук : 10.02.01 / Т. В. Махрачева ; Тамбовский ун-т. – Тамбов, 1997. – 222 с.
349. Махрачева, Буцких 2016 – *Махрачева Т. В.* Прядение и ткачество на территории Тамбовской области: этнолингвистическое описание / Т. В. Махрачева, С. В. Буцких // Экология

языка и речи : Материалы V Международной научной конференции. – Тамбов : Принт-Сервис, 2016. – С. 239–242.

350. Меркулова В. А. К вопросу о диалектных различиях в лексике / В. А. Меркулова // Общеславянский лингвистический атлас: Материалы и исследования 1984 / отв. ред. В. В. Иванов. – М., 1988. – С. 119–123.

351. Меркулова В. А. Очерки по русской народной номенклатуре растений: Травы. Грибы. Ягоды / В. А. Меркулова. – М. : Наука, 1967. – 259 с.

352. Милицкая Т. П. Тайны саамской кухни / Т. П. Милицкая. – Мурманск : Фонд сохранения и поддержки культуры Севера «Варзуга», 2019. – 24 с.

353. Минчева Е. Солта в стопанския код на календарния цикъл / Е. Минчева // Обредната трапеза... – София : Етнографски институт с музей, 2006. – С. 98–107.

354. Миронова И. К. Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропозициональные структуры и их лексические репрезентации : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / И. К. Миронова ; Уральский гос. ун-т. – Екатеринбург, 2002. – 20 с.

355. Миронихина Л. Ф. Народная кухня в голодные годы / Л. Ф. Миронихина // Традиционное русское застолье : Сб. статей. – М. : Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008. – С. 306–313.

356. Митрошкина Н. А. Вытегорская кухня (по материалам экспедиционных исследований 1978–2010 годов) / Л. А. Митрошкина // Вытегра : Краеведческий альманах. – Вып. 5. – Вологда : Русь, 2015. – С. 149–174.

357. Мищенко О. В. К этимологии сев.-рус. *талая морошка* / О. В. Мищенко // Этнолингвистика. Ономастика. Этимология : материалы II Междунар. науч. конф., Екатеринбург, 8–10 сентября 2012 г.: в 2 ч. Ч. 1 / отв. ред. Е. Л. Березович. – Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2012. – С. 198–201.

358. МНМ – Мифы народов мира : в 2 т. / ред. С. А. Токарев. – М. : Сов. энциклопедия, 1980–1982.

359. Мокина Г. Г. Неземледельческие занятия крестьян Вытегорского уезда в конце XIX – начале XX века / Г. Г. Мокина // Вытегра : краевед. альм. – Вологда, 2008. – Вып. 1. – С. 135–167.

360. Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе / М. Монтанари. – СПб. : «Александрия», 2018. – 288 с.

361. Мороз А. Б. Легенда о жертвенном олене: география, варианты, источники, параллели / А. Б. Мороз // Ethnolinguistica Slavica : К 90-летию академика Никиты Ильича Толстого. – М. : Индрик, 2013. – С. 212–233.

362. Мороз А. Б. Стол в севернорусских поверьях и обрядах / А. Б. Мороз // Традиционное русское застолье : Сб. статей. – М. : Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008. – С. 36–43.

363. *Морозов И. А.* Пища «богатая» и «бедная»: пищевые маркеры социокультурных иерархий / И. А. Морозов // *Этнографическое обозрение*. – 2012. – № 5. – С. 13–23.
364. *Морозов И. А.* «Когда есть нечего»: пища в экстремальных и кризисных ситуациях / И. А. Морозов // *Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда*. – СПб. : Алетейя, 2011. – С. 91–105.
365. *Морозов И. А.* Обычаи, верования, магия, связанные с началом и завершением трапезы / И. А. Морозов // *Традиционное русское застолье : Сб. статей*. – М. : Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008. – С. 16–35.
366. *Морозов И. А.* Структура и семантика традиционного застолья: обычаи, верования, магия, связанные с его началом и завершением / И. А. Морозов // *Традиционная культура*. – 2002. – № 2. – С. 18–31.
367. Морозов, Слепцова 2004 – *Морозов И. А.* Круг игры. Праздник и игра в жизни севернорусского крестьянина (XIX–XX вв.) / И. А. Морозов, И. С. Слепцова. – М. : Индрик, 2004. – 920 с.
368. МС – Мифологический словарь / гл. ред. Е. М. Мелетинский. – М. : Сов. энцикл., 1990. – 709 с.
369. МФУЗ – Материалы для словаря финно-угро-самодийских заимствований в говорах Русского Севера. Вып. 1 / ред. А. К. Матвеев. – Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2004. – 140 с.
370. *Мызников С. А.* Атлас субстратной и заимствованной лексики русских говоров Северо-Запада / С. А. Мызников. – СПб. : Наука, 2003. – 360 с.
371. *Мызников С. А.* Лексика финно-угорского происхождения в русских говорах Северо-Запада: этимологический и лингвогеографический анализ / С. А. Мызников. – СПб. : Наука, 2004. – 492 с.
372. *Мызников С. А.* Русские говоры Беломорья в контексте этноязыкового взаимодействия : опыт комплексного исследования / С. А. Мызников. – М. ; СПб : Нестор-История, 2021. – 909 с.
373. *Мызников С. А.* Русский диалектный этимологический словарь. Лексика контактных регионов / С. А. Мызников. – М. ; СПб. : Нестор-История, 2019. – 1076 с.
374. *Мызникова Я. В.* Отражение этноязыкового взаимодействия в наименованиях традиционных кушаний в русских говорах Симбирского Заволжья / Я. В. Мызникова // *Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2021*. – СПб. : ИЛИ РАН, 2021. – С. 420–430.
375. *Мюллер Д.* К истории семантического поля хлеб в древнерусском языке / Д. Мюллер // *Вестник ПСТГУ*. – Серия 3: Филология. – 2007. – №10. – С. 50–62.
376. *Напольских В. В.* Названия соли в уральских языках / В. В. Напольских. – СПб. : Издательство «Маматов», 2022. – 144 с.

377. *Напольских В. В.* Очерки по этнической истории / В. В. Напольских. – Казань : Издательский дом «Казанская недвижимость», 2018. – 648 с.
378. Народное хозяйство Вологодской области за годы Советской власти : Сб. ст. – Вологда, 1967. – 168 с.
379. *Невойт В. И.* Борщевые щи / В. И. Невойт // Русская речь. – 1990. – № 4. – С. 122–126.
380. *Невойт В. И.* Названия пищи и продуктов питания в древнерусском языке : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / В. И. Невойт. – Киев, 1986. – 23 с.
381. *Нефедова Е. А.* Микологическая лексика архангельских говоров : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Е. А. Нефедова ; МГУ. – М. : Изд-во Моск. ун-та, 1977. – 26 с.
382. *Никитин О. В.* Из истории становления диалектной этнолингвистики / О. В. Никитин // Русский язык в школе. – 2018. – Т. 79. – № 3. – С. 69–75.
383. Никитин РЭ – *Никитин О. В.* Региональная этнолингвистика памятников деловой письменности XX – начала XXI вв.: имена, идеи, концепции / О. В. Никитин // Образовательный портал «Слово». – URL: <http://portal-slovo.ru/philology/47839.php> (дата обращения: 05.03.2023).
384. *Никитина Г. А.* Кумышка в традиционном обществе и в современной жизни удмуртов / Г. А. Никитина // Здоровье, демография, экология финно-угорских народов. – 2015. – № 1. – С. 33–36.
385. *Никольская Р. Ф.* Карельская и финская кухня / Р. Ф. Никольская. – Петрозаводск : Карелия, 2010. – 336 с.
386. *Новичкова Т. А.* Русский демонологический словарь / Т. А. Новичкова. – СПб. : Петербургский писатель, 1995. – 640 с.
387. Обредна пракса – речима о храни : На материјалу из српских говора Војводине / приред. С. Милорадовић. – Нови Сад : Матица Српска, 2014. – 161 с.
388. Обредната трапеза. Сборник доклади от XI-та Национална конференция на българските етнографи. – Пловдив, 2005. – 274 с.
389. *Оглезнева Е. А.* Дальневосточный региолект русского языка: особенности формирования / Е. А. Оглезнева // Русский язык в научном освещении. – № 2 (16). – 2008. – С. 119–136.
390. ОЛА 2007 – Общеславянский лингвистический атлас : Серия лексико-словообразовательная. Вып. 6. Домашнее хозяйство и приготовление пищи / отв. ред. Т. И. Вендина. – М. : ИРЯ РАН, 2007. – 192 с.
391. *Онучина Т. А.* Календарные мотивы в Холмогорском обрядовом печенье / Т. А. Онучина // Этнографическое обозрение. – 2002. – № 6. – С. 28–36.
392. ОСН 1970 – Образование севернорусского наречия и среднерусских говоров: по материалам лингвистической географии // К. Ф. Захарова, В. Г. Орлова, А. И. Сологуб, Т. Ю. Строганова ; отв. ред. В. Г. Орлова. – М. : Наука, 1970. – 456 с.

393. *Островский Е. Б.* Ритуалы свадьбы Вашкинского района Вологодской области / Е. Б. Островский // Живая старина. – 1995. – №4. – С. 52–54.
394. *Откупщиков Ю. В.* Очерки по этимологии / Ю. В. Откупщиков. – СПб. : Изд-во С.-Петербург. ун-та, 2001. – С. 177–184.
395. Очерки традиционной культуры Ульяновского Присурья : Этнодиалектный словарь. Т. 1 / И. С. Кызласова (Слепцова), А. П. Липатова, М. Г. Матлин, И. А. Морозов и др. – М. : Индрик, 2012. – 656 с.
396. *Павловская А. В.* Мясо в мире победившего земледелия. От ритуальных жертвоприношений к стейкам и ветчине / А. В. Павловская. – М. : Ломоносовъ, 2021. – 256 с.
397. *Павловская А. В.* Из истории русской кухни. Часть 1. Кухня, которую мы «потеряли»? / А. В. Павловская // Вопросы диетологии. – 2016а. – Т. 6. – № 1. – С. 54–61.
398. *Павловская А. В.* Из истории русской кухни. Часть 2. Страсти по утраченной самобытности / А. В. Павловская // Вопросы диетологии. – 2016б. – Т. 6. – № 2. – С. 61–73.
399. *Павловская А. В.* Из истории русской кухни. Часть 3. Что такое национальная кухня? / А. В. Павловская // Вопросы диетологии. – 2016в. – Т. 6. – № 3. – С. 77–80.
400. *Павловская А. В.* От пищи богов к пище людей. Еда как основа возникновения человеческой цивилизации / А. В. Павловская. – М. : Ломоносовъ, 2018а. – 320 с.
401. *Павловская А. В.* Искусство еды. Гастрономические традиции античной эпохи / А. В. Павловская. – М. : Ломоносовъ, 2018б. – 352 с.
402. *Павловская А. В.* Кухня первобытного человека. Как еда сделала человека разумным / А. В. Павловская. – М. : Ломоносовъ, 2015. – 304 с.
403. *Панина Ж. А.* Номинации празднества в честь завершения уборки зерновых (на материале архангельских говоров) / Ж. А. Панина // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2016. – СПб. : Наука, 2016. – С. 408–414.
404. *Парменова Т. В.* Лексика, связанная с приготовлением выпечных изделий, в режском говоре / Т. В. Парменова // Народная речь Вологодского края: между прошлым и будущим. – Вологда : Легия, 2015. – С. 55–74.
405. *Пермякова Л. А.* Микронимическая лексика пермских говоров: семантический, ономазиологический и лингвосемиотический аспекты : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Л. А. Пермякова ; Перм. гос. нац. исслед. ун-т. – Пермь, 2012. – 261 с.
406. *Петкевич А. В.* Жертвоприношение и ритуальная речь (на материале дериватов **modl-* в русском языке) / А. В. Петкевич // Ономастика и диалектная лексика : сб. науч. тр. / ред. М. Э. Рут. – Вып. 6. – Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2007. – С. 62–82.
407. *Петкевич А. В.* «Водная жертва» в русской культурной традиции / А. В. Петкевич // Живая старина. – 2006. – № 3. – С. 15–17.

408. *Петлева И. П.* Этимологические заметки по славянской лексике. IV (и.-е. **(s)ker-m-* в славянских языках: **skormъ/a*, **korma*, **kьrтъ/a*, **kьrta*, **xromъ*, русск. диал. *кромы*, *коромышка*) / И. П. Петлева // *Этимология* 1974. – М., 1976. – С. 16–31.
409. *Петров А. А.* Этнолингвистика в педагогическом образовании: история и культура (на материале тунгусо-маньчжурских языков / А. А. Петров // *История и педагогика естествознания* – № 3. – 2013. – С. 59.
410. Петровец, Иванова 2007 – *Петровец И.* Традиционная пища жителей андогских деревень конца 19 и первой половины 20 века / И. Петровец, Г. А. Иванова // *Патриотизм как цель гуманитарного образования : материалы регион. науч.-практ. конф. / гл. ред. Г. В. Судаков.* – Вологда, 2007. – С. 233–240.
411. *Петрухин В. Я.* Мифы финно-угров / В. Я. Петрухин. – М. : Изд-во АСТ : Транзиткнига, 2005. – 463 с.
412. Пивоваров, Солдатенко 2022 – *Пивоваров В. Ф.* История овощеводства российского / В. Ф. Пивоваров, А. В. Солдатенко. – М. : ФНЦО, 2022. – 431 с.
413. Пир – трапеза – застолье в славянской и еврейской культурной традиции : Сб. статей / ред. В. В. Мочалова, В. Я. Петрухин ; отв. ред. О. В. Белова. – М. : Центр «Сэфер», 2005. – 256 с.
414. Пир 2016 – «Пир – это лучший образ счастья» : образы трапезы в богословии и культуре / ред. С. Панич, И. Языкова. – М. : Изд-во ББИ, 2016. – 264 с.
415. *Пислегин Н. В.* Удмуртская кумышка: документальные свидетельства повседневности второй половины XVIII–XIX вв. / Н. В. Пислегин // *Вестник Калмыцкого института гуманитарных исследований РАН.* – Т. 27 (№ 5). – 2016. – С. 90–96.
416. Питание в культуре этноса : Материалы Шестых Санкт-Петербургских этнографических чтений, Санкт-Петербург, 14–15 ноября 2007 года. – Санкт-Петербург: Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена, 2007. – 180 с.
417. *Плотникова А. А.* Славянские островные ареалы: Архаика и инновации / А. А. Плотникова. – М. : Институт Славяноведения РАН, 2016. – 320 с.
418. *Плотникова А. А.* Южные славяне в балканском и общеславянском контексте: этнолингвистические очерки / А. А. Плотникова. – М. : Институт Славяноведения РАН, 2013. – 383 с.
419. *Плотникова А. А.* Этнолингвистическая география Южной Славии / А. А. Плотникова. – М. : Индрик», 2004. – 767 с.
420. *Плотникова А. А.* Словари и народная культура : Очерки славян. лексикографии / А. А. Плотникова ; Ин-т славяноведения Рос. акад. наук. – М. : Ин-т славяноведения, 2000. – 209 с.
421. *Плотникова А. А.* Символика названий каравая в календаре балканских славян / А. А. Плотникова // *Кодови словенских култура: храна и пиће.* – Бр. 2, год. 2. – Београд, 1997. – С. 7–17.
422. *Плямоватая С. С.* Субпродукты / С. С. Плямоватая // *Русская речь.* – 1974. – №4. – С. 76–80.

423. *Пляскина Е. И.* Лексика, репрезентирующая мясные блюда в байкальских говорах / Е. И. Пляскина // Четвертые Моисеевские чтения: национальные и региональные особенности языка : Материалы Всероссийской (с международным участием) научной конференции, Оренбург, 22–24 ноября 2018 года : в 2 ч. – Ч. 2. – Оренбург : Оренбургская книга, 2018. – С. 83–87.
424. ПНС – Представления восточных славян о нечистой силе и контактах с ней. Материалы полевой и архивной коллекции Л. М. Ивлевой. Серия : *Ethnographica Petropolitana*. Составление, подготовка текстов и справочный аппарат В. Д. Кен. – СПб. : Петербургское востоковедение, 2004. – 448 с.
425. *Погвизд Ш.* К проблеме семантического развития слав. **kaša* / Ш. Погвизд // Труды Института русского языка им. В. В. Виноградова. – Вып. 4. – М., 2015. – С. 259–271.
426. *Полякова Е. Н.* Научное направление «региональная лексикология, лексикография, ономастика» в пермском университете / Е. Н. Полякова, И. И. Русинова, М. В. Боброва // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. – 2016. – № 1 (33). – С. 137–154.
427. *Полякова Е. Н.* Культура питания в Прикамье XVI–XVIII веков (по данным лексики и ономастики пермских памятников письменности). Статья первая / Е. Н. Полякова // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. – 2009а. – № 1. – С. 5–17.
428. *Полякова Е. Н.* Культура питания в Прикамье XVI–XVIII веков (по данным лексики и ономастики пермских памятников письменности). Статья вторая / Е. Н. Полякова // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. – 2009б. – № 5. – С. 5–15.
429. Полякова, Русинова 2012 – *Полякова Е. Н.* Мифологические и магические представления жителей Пермского края в зеркале лексики и фразеологии (на материале лексики памятников письменности XVI–XVIII вв. и мифологических рассказов XX–XXI вв.) / Е. Н. Полякова, И. И. Русинова // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. – 2012. – № 3 (19). – С. 7–13.
430. *Полякова Н. Н.* История наименований напитков в русском языке XI–XVII вв. : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Н. Н. Полякова. – М., 1982. – 186 с.
431. *Попова Е. В.* Когнитивная интерпретация системно-мотивационных отношений (на примере анализа «территориальных» значений этимологических гнезд *гран-* и *меж(д)-* в русском языке) : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19 / Е. В. Попова ; Ур. федер. ун-т имени первого Президента России Б. Н. Ельцина – Екатеринбург, 2013. – 181 с.
432. *Похлебкин В. В.* Чай. Его типы, свойства, употребление / В. В. Похлебкин. – М. : Эксмо-Пресс, 2019. – 224 с.
433. *Похлёбкин В. В.* Из истории русской кулинарной культуры / В. В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2008. – 451 с.
434. Праздничная и обрядовая пища народов мира / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. – М. : Наука, 2017. – 773 с.

435. *Приемышева М. Н.* Тайные и условные языки в России XIX века : в 2 ч. / М. Н. Приемышева. – СПб. : Нестор-история, 2009. – 455 с.
436. *Протапопова О. В.* Лексика природы в системе языковой культуры (на материале тамбовских говоров и произведений писателей XIX–XXI вв., связанных с Тамбовским краем): автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / О. В. Протапопова ; Тамб. гос. ун-т им. Г. Р. Державина. – Тамбов, 2004. – 24 с.
437. *Пушкарева Е. Т.* Субарктическая кухня ненцев в современном обрамлении / Е. Т. Пушкарева // Праздничная и обрядовая пища народов / отв. ред.: С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. – М. : Наука, 2017. – С. 227–235.
438. *Пушкарева Н. Л.* «Мед и млеко под языком у нее» (Женские и мужские уста и церковном и светском дискурсах доиндустриальной России X – начала XIX) / Н. Л. Пушкарева // Тело в русской культуре : Сб. статей. – М. : Новое лит. обозрение, 2005. – С. 78–101.
439. ПФНР – Прибалтийско-финские народы России / отв. ред.: Е. И. Клементьев, Н. В. Шлыгина. – М. : Наука, 2003. – 671 с.
440. *Пьянкова (Осипова) К. В.* Лексика, обозначающая категориальные признаки пищи, в русской языковой традиции: этнолингвистический аспект : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / К. В. Пьянкова (Осипова); Ур. гос. ун-т. – Екатеринбург, 2008. – 251 с.
441. *Радин А.* Даривање демона у јелу и пићу / А. Радин // Кодови словенских култура: храна и пиће. – Бр. 2, год. 2. – Београд, 1997. – С. 138–142.
442. *Радованович Г.* Хлеб в свадебных обрядах восточной Сербии / Г. Радованович // Живая старина. – 1998. – №1. – С. 30–32.
443. *Радојичић Д.* Дијалози за трпезом, антрополошка монографија о култури исхране / Д. Радојичић. – Београд : Етнографски институт САНУ: Службен и гласник, 2012. – 277 с.
444. *Райхерт Т.* Сказание о еде сибирской. Опыт гастрономического краеведения / Т. Райхерт. – Новосибирск : Свиньин и сыновья, 2019. – 590 с.
445. РД 2013 – Русская диалектология: Учеб. изд. / ред. Л. Л. Касаткин ; 3-е изд., испр. и доп. – М. : АСТ-Пресс, 2013. – 304 с.
446. Региональные исследования в фольклористике и этнолингвистике – проблемы и перспективы : сб. науч. статей / отв. ред. М. В. Ахметова. – М. : Гос. республиканский центр русского фольклора, 2015. – 293 с.
447. *Резвухина Ю. А.* Колымская региональная лексика 20-х – начала 30-х годов XX века : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Ю. А. Резвухина ; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. – М., 2014. – 19 с.
448. *Ристески Љ. С.* Свете трпезе митских бића оног света / Љ. С. Ристески // Кодови словенских култура: храна и пиће. – Бр. 2, год. 2. – Београд, 1997. – С. 45–53.
449. *Родионов Б. В.* История русских крепких питей : Книга-справочник по основным вопросам истории винокурения / Б. В. Родионов. – М. : Издательство «Олимп-Бизнес, 2017. – 253 с.

450. *Родионова И. В.* Имена библейско-христианской традиции в русских народных говорах : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / И. В. Родионова. – Екатеринбург, 2000. – 251 с.
451. Розанова, Китайгородская и др. 2013 – Еда по-русски в зеркале языка / Н. Н. Розанова, М. В. Китайгородская, У. Долешаль, Д. Вайс и др. – М. : РГГУ, 2013. – 586 с.
452. *Розов Н. Н.* Повесть о новгородском белом клобуке как памятник общерусской публицистики XV века / Н. Н. Розов // Труды отдела древнерусской литературы. – 1953. – Т. 9. – С. 178–219.
453. РП – Русский праздник: праздники и обряды народного земледельческого календаря. Иллюстрированная энциклопедия. – СПб. : Искусство-СПБ, 2001. – 700 с.
454. РС – Русский Север. Этническая история и народная культура XII–XX вв. века / Отв. ред. И. В. Власова. – М. : Наука, 2001. – 848 с.
455. РСЛО 2021 – Русский Север : лексика и ономастика / редкол.: Е. Л. Березович, Н. В. Кабинина, В. С. Кучко, К. В. Осипова. – М. : Индрик, 2021. – 840 с.
456. РТЗМБ 2002 – Русское традиционное застолье : Материалы к библиографии // Альманах «Традиционная культура». – Т. 3. – № 2 (6). – 2002. – С. 47–56.
457. *Русинова И. И.* Лексика колдовства, знахарства русских мифологических текстов как особая идеографическая сфера : комплексное исследование : дис. ... докт. филол. наук : 10.02.01 / И. И. Русинова ; Перм. гос. нац. исслед. ун-т. – Пермь, 2022. – 640 с.
458. *Рут М. Э.* Словарь астрономов: звездное небо по-русски / М. Э. Рут ; Российская акад. наук. – Москва : АСТ-Пресс, 2010. – 287 с.
459. *Рут М. Э.* Образная номинация в русском языке / М. Э. Рут. – Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 1992. – 148 с.
460. *Рыблова М. А.* Обрядовая трапеза донских казаков: от повседневного к сакральному / М. А. Рыблова // Этнографическое обозрение. – 2017. – № 3. – С. 167–181.
461. Рыбы / В. А. Неделков, О. Г. Леонтьев, А. И. Коптелов. – Вологда : Инженерный центр «АртЭко», 2006. – 42 с.
462. СД – Славянские древности : этнолингвистический словарь: в 5 т. / под. ред. Н. И. Толстого. – М. : Международные отношения, 1995–2012.
463. *Седакова И. А.* Балканские мотивы в языке и культуре болгар. Родинный текст / И. А. Седакова. – М. : «Индрик», 2007. – 432 с.
464. *Седакова И. А.* О сладком в языке и культуре болгар / И. А. Седакова // Etnolingwistyka. – 12. – Lublin, 2000. – S. 55–65.
465. *Седакова И. А.* Регламентация поведения беременной: еда и питье / И. А. Седакова // Кодови словенских култура : храна и пиће. – Бр. 2, год. 2. – Београд, 1997. – С. 30–38.
466. *Седакова И. А.* Лексика и символика святочно-новогодней обрядности болгар : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.03 / И. А. Седакова. – М., 1984. – 274 с.

467. *Седакова О. А.* Тема «доли» в погребальном обряде (восточно- и южнославянский материал) / О. А. Седакова // Исследования в области балто-славянской духовной культуры : Погребальный обряд. – М. : Наука, 1990. – С. 54–63.
468. *Сикимий Б.* Појела маца / Б. Сикимий // Кодови словенских култура : храна и писе. – Бр. 2, год. 2. – Београд, 1997. – С. 129–137.
469. *Синица Н. А.* Портретирование как методика этнолингвистических исследований (на материале образов священнослужителей в славянских языках) : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19 / Н. А. Синица ; Ур. федер. ун-т имени первого Президента России Б.Н. Ельцина. – Екатеринбург, 2018. – 311 с.
470. *Синячкин В. П.* Концепт ХЛЕБ в русском языке. Лингвокультурологические аспекты описания : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / В. П. Синячкин ; Рос. ун-т дружбы народов (РУДН). – М., 2002. – 22 с.
471. *Сироткина Т. А.* Категория этничности в русском языке (на материале этнонимии Пермского края) : монография / Т. А. Сироткина. – Пермь : Перм. гос. пед. ун-т, 2008. – 216 с.
472. *Соколов И. А.* Чай и чайная торговля в России: 1790–1919 гг. / И. А. Соколов. – М. : Спутник+, 2011. – 493 с.
473. *Соколов И. А.* Язык чая : толковый словарь терминологии чайной торговли и Великого Чайного Пути / И. А. Соколов. – М. : Спутник+, 2019. – 436 с.
474. *Сохань И. В.* Трансформации современной гастрономической культуры и тоталитет фастфуда / И. В. Сохань. – Санкт-Петербург : Норма, 2014. – 230 с.
475. *Сохань И. В.* Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах / И. В. Сохань // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. – 2013. – № 1 (9). – С. 99–109.
476. *Сохань И. В.* Эволюция гастрономической культуры. Опыт философского анализа / И. В. Сохань // Философские науки. – 2012. – № 7. – С. 97–109.
477. *Сохань И. В.* Особенности русской гастрономической культуры / И. В. Сохань // Вестник Томского государственного университета. Философия. Социология. Политология. – 2011. – № 347. – С. 61–69.
478. *Старкова Ю. Ю.* Братчина-пир в языческой традиции Древней Руси / Ю. Ю. Старкова // Жертвоприношение : Ритуал в искусстве и культуре от древности до наших дней / отв. ред. Л. И. Акимова. – М. : Языки рус. культуры, 2000. – С. 253–265.
479. *Стейндж Т.* Съедобная история человечества : еда как она есть – от жертвоприношения до консервной банки / Т. Стейндж. – М. : Эксмо, 2020. – 304 с.
480. *Страхов А. Б.* Заметки о славянской культурной и иной лексике / А. Б. Страхов // *Paleoslavica*. – Vol. XIII. – № 1. – 2005a. – С. 228–242.
481. *Страхов А. Б.* Заметки о славянской культурной и иной лексике / А. Б. Страхов // *Paleoslavica*. – Vol. XIII. – № 2. – 2005b. – С. 5–36.

482. *Страхов А. Б.* Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования / А. Б. Страхов. – Мюнхен : Verlag Otto Sagner, 1991. – 244 с.
483. *Судаков Г. В.* Застолье по-русски. Из истории слов : монография / Г. В. Судаков. – Вологда : Легия, 2012. – 227 с.
484. *Судаков Г. В.* О хлебе насущном и некоторых традициях русского застолья / Г. В. Судаков // Г. В. Судаков. Когда появились фартуки? О многовековой истории русских слов и выражений. – М. : АРКТИ, 2009. – С. 90–115.
485. *Судаков Г. В.* От коврижки до марципана / Г. В. Судаков // Русская речь. – 1986. – № 1. – С. 100–107.
486. *Сумцов Н. Ф.* Хлеб в обрядах и песнях / Н. Ф. Сумцов. – Харьков : тип. М. Зильберберга, 1885. – 140 с.
487. *Супрун В. И.* Региолект vs диалект: новые поиски этнолингвистов (рецензия на книгу: Донецкий региолект : монография / под ред. В. И. Теркулова. – Донецк: Фолиант, 2018. – 265 с.) / В. И. Супрун // Неофилология. – 2020. – Т. 6. – № 24. – С. 836–845.
488. *Сурикова О. Д.* Ономастикон «Причитаний Северного края» Е. В. Барсова / О. Д. Сурикова // Вопросы ономастики. – 2020. – №3 (17). – С. 104–155.
489. *Сурикова О. Д.* Представления о доле покойника в культурно-языковой традиции Русского Севера / О. Д. Сурикова // Живая старина. – 2018. – № 2 (98). – С. 5–8.
490. *Сурикова О. Д.* Еще раз о русском слове *шаромыга* / О. Д. Сурикова // Научный диалог. – Вып. 10 (58). – 2016а. – С. 113–124.
491. *Сурикова О. Д.* Лексические единицы с приставкой и предлогом без в русских народных говорах и фольклоре : семантико-мотивационный и этнолингвистический аспекты : дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / О. Д. Сурикова ; Ур. федер. ун-т имени первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург, 2016б. – 604 с.
492. Сюткина, Сюткин 2022 – *Сюткина О.* Русская кухня. От мифа к науке / О. Сюткина, П. Сюткин. – М. : Новое литературное обозрение, 2022. – 592 с.
493. Сюткина, Сюткин 2012 – *Сюткина О.* Непридуманная история русской кухни / О. Сюткина, П. Сюткин. – М. : АСТ, Corpus, 2012. – 512 с.
494. Твердохлеб, Шемякин и др. 2002 – *Твердохлеб Г. В.* Вологодское маслоделие: История развития : Монография / Г. В. Твердохлеб, В. О. Шемякин, Г. Ю. Сажин, П. В. Никифоров. – СПб. : СПбГУНиПТ, 2002. – 246 с.
495. *Терновская О. А.* Борода / О. А. Терновская // Славянские древности: этнолингвистический словарь : в 5 т. / под ред. Н. И. Толстого. – Т. 1. – М. : Международные отношения, 1995. – С. 231–234.
496. *Терновская О. А.* Братчина / Н. И. Толстой // Славянские древности: этнолингвистический словарь : в 5 т. / под ред. Н. И. Толстого. – Т. 1. – М. : Международные отношения, 1995. – С. 256–257.

497. *Теряева Н. А.* «Понеслась душа в рай»: представления об очищающей функции алкоголя в фольклоре восточных славян / Н. А. Теряева // Народная культура Сибири. Материалы XXV научно-практического семинара Сибирского регионального вузовского центра по фольклору / отв. ред. Т. Г. Леонова. – Омск : Омский государственный педагогический университет, 2017. – С. 185–191.
498. *Толстая С. М.* Лексическая типология и этнолингвистика / С. М. Толстая // Слово и человек: к 100-летию со дня рождения академика Никиты Ильича Толстого / отв. ред. С. М. Толстая. – М. : Индрик, 2023. – С. 275–289.
499. *Толстая С. М.* Лексическое поле пищи и питания в славянских языках (к типологии «общих» номинаций) / С. М. Толстая // Лексикологија и лексикографија у светлу савремених приступа : Зборник научних радова. – Београд, 2016. – С. 473–492.
500. *Толстая С. М.* Образ мира в тексте и ритуале / С. М. Толстая. – М. : Русский фонд содействия образованию и науке, 2015. – 527 с.
501. *Толстая С. М.* Географическое пространство культуры / С. М. Толстая // Славянская этнолингвистика: вопросы теории. – М. : Институт славяноведения РАН, 2013а. – С. 98–108.
502. *Толстая С. М.* Коды культуры и культурные концепты / С. М. Толстая // Славянская этнолингвистика: вопросы теории. – М. : Институт славяноведения РАН, 2013б. – С. 109–113.
503. *Толстая С. М.* Пространство слова. Лексическая семантика в общеславянской перспективе / С. М. Толстая. – М. : Индрик, 2008. – 527 с.
504. *Толстая С. М.* Почему слепой не видит? (к этимологии слав. **slěp-*) / С. М. Толстая // Словенска етимологија данас. Зборник симпозијума одржаног од 5. до 10. септембра 2006 године / Уредник Александар Лома. – Београд, 2007. – С. 409–419.
505. *Толстая С. М.* Полесский народный календарь / С. М. Толстая. – М. : Индрик, 2005. – 600 с.
506. *Толстая С. М.* Молоко / С. М. Толстая // Славянские древности Славянские древности: этнолингвистический словарь : в 5 т. / под ред. Н. И. Толстого. – Т. 3. – М. : Международные отношения, 2004. – С. 244–288.
507. *Толстая С. М.* Оппозиция «постный – скромный» в свете диалектной семантики / С. М. Толстая // Русская диалектная этимология : Материалы IV Междунар. науч. конф., Екатеринбург, 22–24 октября 2002 года. – Екатеринбург : Изд-во Урал ун-та, 2002. – С. 128–132.
508. *Толстая С. М.* Бренное тело, или из чего состоит человек (этнолингвистическая заметка) // Јужнословенски филолог. – Београд, 2000а. – Књ. LVII/3–4, посвећено Павлу Ивићу. – С. 1191–1199.
509. *Толстая С. М.* *Играть* и *гулять*: семантический параллелизм / С. М. Толстая // Этимология. 1997–1999. – М. : Наука, 2000б. – С. 164–171.
510. *Толстая С. М.* Культурная семантика слав. **kriv-* / С. М. Толстая // Слово и культура. Памяти Никиты Ильича Толстого : в 2 т. – М. : Индрик, 1998. – Т. 2. – С. 215–229.

511. *Толстая С. М.* Деготь / С. М. Толстая // Славянские древности: этнолингвистический словарь : в 5 т. / под ред. Н. И. Толстого. – Т. 2. – М. : Международные отношения, 1999. – С. 39–41.
512. *Толстой Н. И.* Еще раз о теме «тучи – говядо, дождь – молоко» / Н. И. Толстой // Толстой Н. И. Очерки славянского язычества. Серия : Традиционная духовная культура славян. Современные исследования. – М. : Индрик, 2003. – С. 253–269.
513. *Толстой Н. И.* Солёный болгарин / Н. И. Толстой // *Studia slavica*. К 80 летию С. Б. Бернштейна. – М. : [б. и.], 1991. – С. 38–46.
514. *Толстой Н. И.* Этнолингвистика в кругу гуманитарных дисциплин / Н. И. Толстой // Толстой Н. И. Язык и народная культура. Очерки по славянской мифологии и этнолингвистике. – М., 1995. – С. 27–40.
515. Толстой, Толстая 2013 – *Толстой Н. И.* Славянская этнолингвистика: вопросы теории / Н. И. Толстой, С. М. Толстая. – М. : Институт славяноведения РАН, 2013. – 240 с.
516. *Топорков А. Л.* Русское пьянство: символика и ритуальные особенности / А. Л. Топорков // Кодови словенских култура : храна и пиће. – Бр. 2, год. 2. – Београд, 1997. – С. 170–177.
517. *Топорков А. Л.* Структура и функции сельского застольного этикета у восточных славян / А. Л. Топорков // Этнознаковые функции культуры : Сб. ст. / отв. ред. Ю. В. Бромлей – М. : Наука, 1991. – С. 190–203.
518. *Топорков А. Л.* Происхождение элементов застольного этикета у славян / А. Л. Топорков // Этнические стереотипы поведения : Сб. ст. / под ред. А. К. Байбурина. – Л. : Наука : Ленингр. отд-ние, 1985. – С. 223–242.
519. *Топоров В. Н.* О двух уровнях понимания русской сказки о репке (семантика и этимология) / В. Н. Топоров // Сокровенные смыслы : Слово. Текст. Культура. : Сб. ст. в честь Н. Д. Арутюновой. – М. : Яз. славян. Культуры, 2004. – С. 513–530.
520. ТКПК – Традиционная культура Пермского края в зеркале лексики и фразеологии : монография / под общ. ред. И.И. Русиновой. – Пермь : Пермский гос. нац. исслед. ун-т, 2014. – 299 с.
521. Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред.: С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. – М. : Наука, 2001. – 293 с.
522. *Трегубова Е. Н.* Материалы этнолингвистического словаря: свадебный обряд Кубани. Учебная версия / Е. Н. Трегубова. – Славянск-на-Кубани : СГПИ, 2007. – 214 с.
523. ТРЗ 2008 – Традиционное русское застолье : Сб. статей. – М. : Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008. – 352 с.
524. *Теуш О. А.* Новые материалы по коми заимствованиям в говорах Русского Севера (Ленский район Архангельской области) / О. А. Теуш // Урало-алтайские исследования. – №1 (4). – 2011. – С. 110–119.

525. *Тихомирова А. В.* Ассоциативно-деривационная и фразеологическая семантика наименований одежды в русской языковой традиции : дис. ... канд. филол. наук / А. В. Тихомирова ; Ур. федер. ун-т имени первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Екатеринбург, 2013. – 350 с.
526. *Трубачев О. Н.* Заметки по этимологии и сравнительной грамматике / О. Н. Трубачев // *Этимология 1968* / отв. ред. О. Н. Трубачев. – М., 1971. – С. 24–67.
527. *Трубачев О. Н.* Труды по этимологии : Слово. История. Культура : в 2 т. – Т. 1. – М., 2004. – 800 с.
528. *Узенёва Е. С.* Болгарская свадьба : этнолингвистическое исследование / Е. С. Узенёва. – М. : Индрик, 2010. – 280 с.
529. *Урысон Е. В.* *Еда 1, снeдь, яства, пища 1* / Е. В. Урысон // Новый объяснительный словарь синонимов русского языка : проспект / под общ. рук. Ю. Д. Апресян. – М. : Русские словари, 1995. – С. 197–201.
530. *Усачева В. В.* Дождь грибной / В. В. Усачева // *Славянские древности: этнолингвистический словарь* : в 5 т. / под ред. Н. И. Толстого. – Т. 2. – М. : Международные отношения, 1999а. – С. 111–113.
531. *Усачева В. В.* Желтый цвет / В. В. Усачева /// *Славянские древности: этнолингвистический словарь* : в 5 т. / под ред. Н. И. Толстого. – Т. 2. – М. : Международные отношения, 1999б. – С. 202.
532. *Устинова Н. А.* Пищевой код традиционной культуры Среднего Приобья: этнолингвистический аспект: дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Н. А. Устинова; Нац. исслед. Том. политехн. ун-т. – Томск, 2011. – 207 с.
533. *Уусивирта Х.* Финская национальная кухня / Х. Уусивирта ; предисл. к рус. изд. В. В. Похлебкина. – М. : Легкая и пищевая пром-сть, 1982. – 73 с.
534. *Ушинскене В.* Народная анатомическая терминология в русском языке : словообразовательная и семантическая реконструкция наименований брюшных органов / В. Ушинскене. – Вильнюс : Вильнюсский университет, 2012. – 162 с.
535. *Фасмер М.* Этимологический словарь русского языка: в 4 т. / М. Фасмер. – М. : Прогресс, 1964–1973.
536. *Федина А. Н.* Названия пищи: принципы и способы номинации (на материале говора с. Мегра Вытегорского р-на Вологодской области) / А. Н. Федина // *Филологические этюды* : сб. науч. ст. молодых ученых . Вып. 19, ч. 1–3. – Саратов : Изд-во Саратовского ун-та, 2016. – С. 368–372.
537. *Федотов М. Р.* Этимологический словарь чувашского языка. В 2-х тт. / М. Р. Федотов – Чебоксары : Чуваш. гос. ин-т гум. наук, 1996. – 981 с.
538. *Феоктистова Л. А.* К этимологии лексем с корнем *ринд-/рынд-* в севернорусских говорах / Л. А. Феоктистова // *Известия Уральского федерального университета. Сер. 2: Гуманитарные науки.* – 2021. – Т. 23. – № 3. – С. 231–247.

539. *Феоктистова Л. А.* Еще раз о паронимической аттракции к личному имени (на примере имени Елена в русских народных говорах) / Л. А. Феоктистова // Вопросы ономастики. – 2019. – №1(16). – С. 53–70.
540. *Феоктистова Л. А.* Антропонимы в апеллятивных обозначениях хмельных напитков (*ерофеич, ероха, ивашико, иванушико* и др.) / Л. А. Феоктистова // Вопросы ономастики. – 2017. – Т. 14. – № 2. – С. 100–114.
541. *Феоктистова Л. А.* К методике анализа ассоциативно-деривационной семантики личного имени / Л. А. Феоктистова // Вопросы ономастики. – 2016. – №1(13). – С. 85–116.
542. *Феоктистова Л. А.* Национальная кухня в обрядовой жизни русских / Л. А. Феоктистова. – Ставрополь : Творч.-произв. предприятие «Вернисаж», Б. г. (1991). – 95 с.
543. Феоктистова, Горяев 2016 – *Феоктистова Л. А.* Об «Иванах» в наименованиях алкогольных напитков / Л. А. Феоктистова, С. О. Горяев // Ономастика Поволжья : материалы XV Междунар. науч. конф. / под ред. Л. А. Климковой, В. И. Супруна. – Арзамас : Изд-во: ООО «Интерконтакт», 2016. – С. 380–384.
544. *Финько О. С.* Лексика свадебного обряда Кубани: на материале обрядовой практики станицы Черноерковской Краснодарского края : дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / О. С. Финько / Кур. гос. ун-т. – Курск, 2011. – 248 с.
545. *Фролов Н. К.* Введение в тюменскую региональную этнолингвистику : учебное пособие / Н. К. Фролов. – Тюмень : Вектор Бук, 2005. – 192 с.
546. *Фролова А. В.* Хлеб в праздничной и обрядовой пище русских Архангельского Севера начала XX века / А. В. Фролова // Научный альманах «Традиционная культура». – 2020. – Т. 21. – № 4. – С. 149–157.
547. *Фролова А. В.* Праздничная пища русских Архангельского Севера (начало XX века) / А. В. Фролова // Праздничная и обрядовая пища народов мира. – М., 2017. – С. 158–172.
548. Хлеб в народной культуре : этнографические очерки / отв. ред.: С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. – М. : Наука, 2004. – 413 с.
549. Хлябът в славянската култура / съст. С. Янева. – София : Етнографски Институт с музей при БАН, 1997. – 239 с.
550. *Цейтлин Р. М.* Заметки по старославянской лексикологии / Р. М. Цейтлин // Этимология 1971 / отв. ред. О. Н. Трубачев. – М. : Наука, 1973. – С. 102–114.
551. *Цоффка В. В.* Чай / В. В. Цоффка // Русская речь. 1987. – № 1. – С. 130–132.
552. *Чайко Т. Н.* Заимствованные географические термины в русских старожильческих говорах по нижнему течению Иртыша / Т. Н. Чайко // Вопросы ономастики. – Свердловск : УрГУ, 1976. – № 11 : Русская ономастика и ее взаимодействие с апеллятивной лексикой. – С. 117–128.
553. *Черемухина Л. А.* Северная кухня / Л. А. Черемухина. – Архангельск: Сев.-Зап. кн. изд-во, 1992. – 319 с.

554. *Черных А. В.* Русский народный календарь в Прикамье : праздники и обряды конца XIX – середины XX в. / А. В. Черных ; Урал. отд-ние Рос. Акад. наук [и др.]. – Пермь : Пушка, 2006–.
555. *Черных П. Я.* Историко-этимологический словарь современного русского языка : в 2 т. / П. Я. Черных. – М. : Русский язык, 2002.
556. *Чирич И. В.* Лексика застолья в русской языковой картине мира : автореф. дис. канд. филол. наук : 10.02.01 / И. В. Чирич ; Моск. пед. гос. ун-т. – СПб., 2004. – 17 с.
557. *Чудова Т. И.* Этнокультурные особенности системы питания коми (зырян) в XX – начале XXI в.: традиции и инновации : дисс. ... докт. ист. наук : 07.00.07 / Т. И. Чудова ; Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая. – М., 2019. – 477 с.
558. *Чудова Т. И.* Локальная традиция питания вымских коми / Т. И. Чудова // Томский журнал лингвистический и антропологических исследований. – 2015. – Вып. 4 (10). – С. 62–68.
559. *Чудова Т. И.* Культура питания коми (зырян) : Монография / Т. И. Чудова. – Сыктывкар : Изд-во СыктГУ, 2009. – 204 с.
560. *Чудова Т. И.* Кухня коми (зырян) : Этнографический словарь / Т. И. Чудова. – Сыктывкар : Изд-во СыктГУ, 2008. – 156 с.
561. *Чурмаева Н. В.* Что ели русские люди в древности? / Н. В. Чурмаева // Русская речь. – 1968. – № 5. – С. 82–86.
562. *Чухина А. А.* Пища в родильно-крестильном обряде архангельского севера в конце XIX – начале XX веков / А. А. Чухина // Фундаментальные и прикладные исследования: проблемы и результаты. – 2012. – № 1. – С. 40–43.
563. *Шабалина Е. В.* Семантико-мотивационное своеобразие русской лексики с числовым компонентом: этнолингвистический аспект : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Е. В. Шабалина ; Ур. гос. ун-т им. А. М. Горького. – Екатеринбург, 2011. – 175 с.
564. Шалимова и др. 2010 – Хлеб наш насущный: традиции никольского народного питания / Н. Н. Шалимова и др. – [Город не указан]: МУК «Центр традиционной народной культуры, 2010. – 56 с.
565. *Шейн И. В.* Селянка или солянка? История вопроса / И. В. Шейн // Архив Шейна. О том, что мы пили и пьем, ели и едим, о себе, друзьях и коллегах, о жизни в разных её проявлениях. – URL: ivshein.ru/cat/gastronomiya/articles/selyanka-ili-solyanka-istoriya-voprosa (дата обращения: 20.11.2016).
566. *Шейн П. В.* Великорусс в своих песнях, обрядах, верованиях, сказках, легендах и т. п. Т. 1. Вып. 2. / П. В. Шейн. – СПб. : Тип. Имп. Акад. наук, 1900.
567. *Шипова Е. Н.* Словарь тюркизмов в русском языке / Е. Н. Шипова ; отв. ред. А. Н. Кононов. – Алма-Ата : «Наука» КазССР, 1976. – 44 с.

568. *Шкураток Ю. А.* Развитие мифологической семантики у слов с корнями *vĕd- и *zna- в русском языке : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Ю. А. Шкураток ; Перм. гос. нац. исслед. ун-т. – Пермь, 2012. – 18 с.
569. *Шмелев А. Д.* *Мясопуст и сыропуст* / А. Д. Шмелев // Русская языковая модель мира : Материалы к словарю. – М., 2002. – С. 44–55.
570. ШЭС 2001 – Рязанская традиционная культура первой половины XX века. Шацкий этнодиалектный словарь / И. А. Морозов, И. С. Слепцова и др. – Рязань : РОНМЦНТ, 2001. – 488 с.
571. *Эккерт Р.* Разыскания в области исторической семасиологии русского языка (установление и обоснование семантического развития слова на примере вост.-слав. диал. *волога*) / Р. Эккерт // *Этимология* 1984. – М., 1986. – С. 239–245.
572. ЭСБМ – *Этымалагічны слоўнік беларускай мовы*. – Мінск : Беларуская навука. – 1978–. – Т. 1–.
573. ЭСРДС – *Аникин А. Е.* *Этимологический словарь русских диалектов Сибири : Заимствования из урал., алт. и палеоазиат. яз.* / А. Е. Аникин. – Новосибирск : Наука : Сиб. изд.-полигр. и книготорговое предприятие РАН, 1997. – 774 с.
574. ЭСМР – *Этнодиалектный словарь мифологических рассказов Пермского края* / И. И. Русинова и др.; отв. ред. И. И. Русинова. Ч. 1: *Люди со сверхъестественными свойствами*. – СПб.: Изд-во Маматов, 2019. – 832 с.
575. ЭССТ – *Подюков И. А.* *Этнолингвистический словарь свадебной терминологии Северного Прикамья* / И. А. Подюков, С. В. Хоробрых, Д. А. Антипов. – Усолье, Соликамск, Березники, Пермь : Пермское книжное издательство, 2004. – 360 с.
576. ЭССЯ – *Этимологический словарь славянских языков* / под ред. О. Н. Трубачева (вып. 1–31), А. Ф. Журавлева (вып. 32–). – М., 1975–. – Вып. 1–.
577. *Этерлей Е. Н.* *Квас* / Е. Н. Этерлей // *Русская речь*. 1981. – № 2. – С. 143–146.
578. *Этерлей Е. Н.* «Напеля кружку кислых щей». *Куриная уха* / Е. Н. Этерлей // *Русская речь*. 1969. – № 5. – С. 84–88.
579. *Этерлей Е. Н.* *Об окрошке, тюре, муре и мурцовке* / Е. Н. Этерлей // *Русская речь*. 1979. – № 2. – С. 141–146.
580. ЮК – Юрлинский край. Традиционная культура русских Юрлинского района в XIX–XX в. Материалы и исследования / А. А. Бахматов, И. А. Подюков, С. В. Хоробрых, А. В. Черных. – Кудымкар : Коми-Пермяц. кн. изд-во, 2003. – 493 с.
581. *Якубович Т. Д.* *Уха, подливка и жижа* / Т. Д. Якубович // *Русская речь*. – 1973. – №4. – С. 120–121.
582. *Якушкина Е. И.* *Сербскохорватская лексика в общеславянском контексте : семантика и география* : дис. ... д-ра филол. наук : 10.02.03 / Е. И. Якушкина ; Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова. – М., 2021. – 296 с.

583. Якушкина Е. И. К реконструкции структуры праславянского лексико-семантического поля / Е. И. Якушкина // Славянское языкознание / XIV Международный съезд славистов. (Охрид, 10–16 сентября 2008 г.) : Доклады российской делегации. – М. : Индрик, 2008. – С. 554–575.
584. Якушкина Е. И. О некоторых особенностях глагола **pekti* и его синонимов / Е. И. Якушкина // Общеславянский лингвистический атлас : Материалы и исследования. 2003–2005. Сб. науч. тр. – М. : Институт русского языка им. В.В. Виноградова РАН, 2006. – С. 40–49.
585. Якушкина Е. И. Аксиологическая трактовка ‘скоромного’ и ‘постного’ в свете диалектных данных / Е. И. Якушкина // Этимологические исследования : Сб. науч. тр. – Вып. 8. – Екатеринбург, 2003а. – С. 222–229.
586. Якушкина Е. И. Сербохорватская этическая лексика в этнолингвистическом освещении : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.03 / Е. И. Якушкина ; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. – М., 2003б. – 175 с.
587. Якушкина Е. И. Диалектные названия скоромной и постной пищи и их вторичные значения / Е. И. Якушкина // Русская диалектная этимология : Материалы IV Междунар. науч. конф. Екатеринбург, 22–24 октября 2002 года. – Екатеринбург, 2002. – С. 132–135.
588. Янева С. Български обредни хлябове / С. Янева ; отв. ред. Тодор Ив. Живков. – София : Бълг. акад. на науките, 1989. – 39 с.
589. Яньшкова И. О названиях бесплатной помощи соседям в чешском языке / И. Яньшкова // Етнолингвистичка проучавања српских и других словенских језика : У част академика Светлане Толстој / уред. П. Пипер, Љ. Раденковић. – Београд : Српска акад. наука и уметности, Одб. за савремени српски језик у светлу савремених лингвистичких теорија, 2008. – С. 433–439.
590. Feoktistova L., Spiridonov D. Русский Иван и его «братья»: польск. Jan и фр. Jean (К вопросу о этнокультурной специфике личного имени) / L. Feoktistova, D. Spiridonov // Acta Onomastica. – 2016. – № 56. – С. 76–92.
591. Kowalski P. Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków / P. Kowalski. – Wrocław, 2000.
592. Kruszec A. Vukova trpeza – kulinarska terminologija u prvom izdanju 'Srpskog rječnika' Vuka Stefanovića Karadžića (1818) / A. Kruszec // Zbornik Matice srpske za filologiju i lingvistiku. – Нови Сад, 2004. – С. 233–296.
593. Łeńska-Bąk K. Obrzędowa funkcja miodu / K. Łeńska-Bąk // Literatura Ludowa. – Wrocław, 2006. – № 4/5. – S. 31–48.
594. Łeńska-Bąk K. Sól ziemi / K. Łeńska-Bąk. – Wrocław, 2002. – 200 s.
595. MKE 2022(1) – Etnolingwistyka – bilans dyscypliny: metody i postulaty badawcze. T. 1. / I Międzynarodowy Kongres etnolingwistów ; red. nauk. S. Niebrzegowska-Bartmińska, A. Głaz. – Lublin : Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2022. – 341 s.

596. MKE 2022(2) – Obraz świata i człowieka w kulturze ludowej i narodowej. T. 2. / I Międzynarodowy Kongres etnolingwistów ; red. nauk. S. Niebrzegowska-Bartmińska, A. Głaz. – Lublin : Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2022. – 303 s.
597. MKE 2022(3) – Pamięć – tożsamość – kategorie językowo-kulturowe. T. 3. / I Międzynarodowy Kongres etnolingwistów ; red. nauk. S. Niebrzegowska-Bartmińska, A. Głaz. – Lublin : Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2022. – 218 s.
598. MKE 2022(4) – Nazwy wartości i koncepty kulturowe. Hierarchie i rekonstrukcje. T. 4. / I Międzynarodowy Kongres etnolingwistów ; red. nauk. S. Niebrzegowska-Bartmińska, A. Głaz. – Lublin : Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2022. – 313 s.
599. *Niebrzegowska S.* Polski sennik ludowy / S. Niebrzegowska. – Lublin: Wydawnictwo uniwersytetu M. Curie-Skłodowskiej, 1996. – 297 s.
600. *Orel V.* Russian Etymological dictionary. V. 1–2 / V. Orel. – Canada : Octavia & Co. Press, 2007.
601. *Pelcowa H.* Mapa językowa / mapa semantyczna – problem dialektologiczny czy dialektologiczno-etnolingwistyczny? / *H. Pelcowa* // Obraz świata i człowieka w kulturze ludowej i narodowej. T. 2. / I Międzynarodowy Kongres etnolingwistów ; red. nauk. S. Niebrzegowska-Bartmińska, A. Głaz. Lublin : Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2022. – S. 79–96.
602. *Pelcowa H.* Słownictwo wschodniosłowiańskie w gwarach Polski środkowo-wschodniej w świetle związków językowych polsko-ukraińskich // Ze studiów nad gwarami wschodniosłowiańskimi w Polsce / red. F. Czyżewski, M. Łesiów. – Lublin, 1997. – S. 189–211.
603. *Plotnikovová A. A., Uzeňovová J. S.* Karpatské tradice v balkánské perspektivě : etnolingvistické aspekty / A. A. Plotnikovová, J. S. Uzeňovová. – Ostrava : Ostravská univerzita – Ústav slavistiky Ruské akademie věd, 2018. – 248 s.
604. SEJP – Słownik etymologiczny języka polskiego / pod red. F. Sławskiego. T. I–V. – Kraków, 1952–1983.
605. SKES – Suomen kielen etymologinen sanakirja. – Helsinki, 1955–1981. – T. 1–7.
606. *Snoj M.* Slovenski etimološki slovar / M. Snaj. – Ljubljana : Modrijan, 2003. – 1022 s.
607. SSSL – Słownik stereotypów i symboli ludowych. T. I. Cz. 1–3 ; T. II. Cz. 1–4 / Pod red. J. Bartmińskiego, S. Niebrzegowska-Bartmińska (Niebrzegowska) (zast. red.). – Lublin : Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 1996–2019.
608. *Tutorskiy A.* “The knife or the haft”: realizing equality of outcomes in hunting practices (preliminary field report) / A. Tutorskiy // Первобытная археология. Журнал междисциплинарных исследований. – 2020. – № 1. – С. 92–101.
609. *Tyrpa A.* Językoznawcy w służbie etnografii / A. Tyrpa // Obraz świata i człowieka w kulturze ludowej i narodowej. T. 2. / I Międzynarodowy Kongres etnolingwistów ; red. nauk. S. Niebrzegowska-Bartmińska, A. Głaz. – Lublin : Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2022. – P. 97–107.

610. *Valčáková P.* České názvy kaší / P. Valčáková // *Etymologica Brunensia*. – Praha, 1978. – S. 121–136.
611. *Valčáková P.* Názvy masa a některých masitých výrobků v jihoslovanských jazycích / P. Valčáková // *Les Études balkaniques tchèques X*. – Prague, 1999. – S. 25–42.
612. *Valčáková P.* Sémantická motivace některých názvů pečiva ve slovanských jazycích (od sloves gybati, krotiti, viti, vьrtěti, kladati, gožva) / P. Valčáková // *Studia Etymologica Brunensia 1*. – Praha, 2000. – S. 261–265.
613. *Wysoczański W.* Językowy obraz świata w porównaniach zleksykalizowanych (na materiale wybranych języków). – Wrocław : Uniwersytet Wrocławski, 2005. – 402 s.

ИНДЕКС

А²³²

ад живоглотный, 31
ад несытый, 30
адать, 30
адвокат, 413
айбарча, 122
аланя, 345, 355, 356, 537
алаха, 13, 32, 345, 532
алахарь, 32
алашка, 345
алькина уха, 518
альябан, 152
анастасиевское мясо, 105
артель, 181, 216, 394, 395, 396, 397, 404, 530
артельна каша, 397
артелью, 181, 394
артиль, 121, 181, 191, 394, 395, 396, 397, 532

Б

Бабий Губник, 30
бабка, 333, 346
бабка выскочила, 339
бабка на пиве насела, 339
Бабкин Квас, 30
бабку выбросит, 339
бабонька, 338
бабье пиво, 338, 420
бабья задница, 116
бадог, 13, 34, 343, 344, 347, 532
баланда, 137, 351, 356, 412
балка, 103
балочное, 401
банник, 467, 509
барда, 345, 351, 356
бардама, 345
бардома, 351
бармить, 348
бармуха, 348
батарма, 345
батюшка ноги мыл, 411
бахтарма, 345, 351
бахторма, 351, 356
башалыга, 350, 532
бедняжка, 139
без соли соль, 462
без штей, 526
безгрешная уха, 219, 515, 519
безгрешница, 67, 202, 519
безгрешный, 202, 218
безденежно-бессолено, 208
безмолочный, 276
белая, 354
белая каша, 265, 491
белая мука, 265
белижна, 283
белое, 242, 265
беломорка, 101
белые пироги, 152
белые щи, 219, 523, 524, 525
белый кисель, 271, 499, 502
белый пирог, 139, 219, 265
белый сыр, 312
белым хлобуком ходить, 339
беляночник, 87
белячье мясо, 112
берега кисельные, 505
бережина, 276
берёзовица, 406
берёзовые слёзы, 406
беседник, 374
бескормина, 135
бескормица, 135
бессолица, 137, 453
бессолое масло, 318
бессольный, 207, 208
бесхлебница, 135
бесхлебица, 135, 137
бесхлебница, 135
ближа, 283
битое масло, 315
бишки, 39, 52
Блин, 154, 156
блин да пирог да каши горшок, 494
блинник, 114
блинок, 511
бог дал спорины, 195

²³² В данном разделе представлена проанализированная в работе лексика пищи и питания Русского Севера. Намеренно однако в индексе не отражены диалектная лексика, упоминаемая в контекстах, но не ставшая объектом исследования, а

также диалектные единицы других территорий и слова, напрямую не относящиеся к теме пищи и питания. Такие ограничения позволят увидеть и оценить объем проинтерпретированной кулинарной лексики севернорусского ареала.

богословка, 101
 бодриться, 382
 божой хлебец, 141
 болонистый, 117
 болтуха, 258
 болтушка, 177, 258
 большая проедуха, 178
 Большое говинье, 377
 большое пиво, 334, 346
 бормотать, 349
 бормотуха, 349
 борода, 398, 404
 бородить, 398
 бородное, 398
 бородово, 398
 борщ, 19, 141, 527
 борщавка, 141
 борщёвик, 141
 борщёвка, 141
 борщееды, 164, 535
 ботанина, 258
 ботон, 406
 бочерничать, 409
 брагулька, 348
 бражка, 32, 348
 бражник, 334
 бражничать, 32, 348
 брандахлест, 368
 бранька, 348
 брат, 501
 братина, 385
 братоваться, 385
 братская кружка, 386
 братское пиво, 386
 братчина, 49, 55, 65, 370, 383, 384, 385, 390, 393, 394, 396,
 404, 418, 537, 576
 братынной, 386
 братыня, 385
 бращёнка, 348
 бретик, 328
 бригадная уха, 520
 бритое молоко, 292, 532
 бродить, 337
 брусничник, 89
 брыгулька, 348
 брындахлест, 367, 368
 брюквенник, 128
 брюквенница, 126
 брюквенны шти, 127
 брюковник, 128
 брюковница, 127, 492
 брюховица, 113
 брюховая, 176
 брюходуй, 343, 347
 брюшина, 113
 буза, 356, 368, 537
 булка, 229, 242, 299, 300, 302, 533

Булка, 154, 156
 Булки, 175
 Булочка, 156
 бурда, 122, 345
 бурдовать, 122
 бурдомага, 351
 бурдук, 490
 буртома, 412
 буханка, 230
 быза, 293
 быть накануне киселя, 506
 быть у пивов, 418
 бычина, 108

В

в вытях не мешайся, 379
 в гостину, 185
 в обарочку, 150
 вóлòга, 80, 183
 вариво, 188
 валенца, 127, 189
 варваренская сельдь, 101
 варево, 87, 187, 190, 216
 варенец, 224, 287, 289
 варёнец, 323
 вареник, 287, 288, 328
 варенина, 187
 вареница, 126
 варенка, 126
 варёнка, 126
 вареное молоко, 224, 289, 328
 варёное молоко, 287
 варенье, 187
 варец, 331
 варить, 224, 289
 варить каши, 495
 варить на камнях, 499
 варица, 87
 варница, 85
 варя, 87, 98, 176, 187, 188, 190, 217, 342, 347
 варяга, 188
 васик, 89, 90
 васильчик, 90
 васькина уха, 514, 518
 Вафля, 155
 векшееды, 168
 векшоеды, 168
 Великоговенье, 377
 Великое говинье, 377
 вересовое сусло, 91
 верещага, 472
 верещать, 472
 вертеть, 61, 316, 317, 321, 328
 верх, 293
 верхи, 293
 верховое пиво, 336

- верховой пирог*, 219
верхоньки, 293
вершаленное мясо, 120
вершалое мясо, 120
вершинное мясо, 120
вершки, 293
веселить, 32
весёлое, 348
веселуха, 32
ветчина, 120
вечернее молоко, 276
вечерник, 276
вечерочник, 276
вещалое мясо, 120
видеть солёного и малосолого, 207
Винный Ручей, 171
вино, 511
вить, 321
вичеватое мясо, 117
глазины, 384
внакладку, 413
вовдешник, 87
вовнишник, 87
вода, 159
вода чайная, 405
вода ягодная, 91
воденяша, 490, 493
водоквасы, 64, 159
водохлёб, 159
водохлебы, 159, 408
водохлёбы, 64, 155, 158, 159, 164, 174, 408
водяная каша, 490, 498
водянуха, 490
воикса, 103
волóгая пицца, 80
волнухи, 83
волнушечник, 87
волнушки, 84, 88, 535
волнушки солить, 88
волнушник, 87
волога, 80, 81, 92, 103, 127, 183, 192, 193, 194, 196, 217, 492, 531, 601
вологодский сучок, 366
вологодское масло, 314
воложить, 183, 185
воложно, 193
воложное, 49, 196
воложный, 54, 192, 193, 202, 514
воложь, 193
Вонга видна, 412
вопчина, 388
ворона, 162
вороны, 162, 536
ворошить, 316, 317, 321, 328
воскресенский пирог, 220
воювса, 103
воюкса, 103, 537
впаивать, 389
вприглядку, 414
вприкуску, 413, 414
вприхлёбку, 414
впросто, 414
впустую, 194
врезаться в самогоночку, 347
встать из-за хлеба и соли, 465
встречать хлебом-солью, 465
всухомятку, 194
всякомученик, 244
всякомучник, 244
второе пиво, 341
второй бег, 341
вторяк, 341
вишвыё пироги, 153
выбивало, 375, 504
выбовина, 145
вывод, 401
выгон, 375, 503, 514
выгонка, 474
выгонщик, 375, 503
выгоняй, 344, 503
выгоняло, 503
выгоняха, 503
выденник, 163
выденники, 163, 173, 535
выжанка, 398
выживатель, 498
выжинаха, 398
выносник, 390
выпаривать молоко, 287
выпить на падог, 343
выпить на падожог, 343
выпостоваться, 376
выпостывать, 376
высевки, 501
высейки, 501
высеки, 501
выти не знать, 160, 380, 382
выти не понимать, 382
выть, 182, 192, 217, 378, 379, 380, 381
выть от выти, 380
выть соблюдать, 380
выходное блюдо, 277
вышибала, 504
вышибало, 66, 277, 375, 504
вышибаловка, 375, 504
вьюнник, 506, 507
вяленица, 127, 189
вяленка, 127
вялечник, 128
- Г
- галагатка*, 60, 91, 92, 265, 266, 267, 271, 274, 532
галаночница, 127

- галаношное сусло, 128
 галета, 149
 гарьюки, 402
 гарьяки, 402, 403, 404, 537
 гвоздарь, 426
 глибка, 312
 глибки, 306, 313, 320
 глухая сметана, 294
 глыбки, 306, 313, 533
 глыбное молоко, 306
 глыбочки, 306
 глыбы, 306, 533
 глыза, 306, 313
 глызки, 306, 313
 глызы, 306
 гляденичик, 374
 гнилой палтус, 94
 гнутой пирог, 219
 гобцешная, 354
 говедельник, 120
 говенье, 203, 376, 377
 говеть, 376
 говинье, 203, 376, 377, 430
 говинье ломать, 430
 говядина, 108, 155, 161, 174
 говяжьи щи, 523
 голанешная каша, 127
 голанница, 127
 голаночник, 128
 голаночница, 126
 голаночный пирог, 128
 голая вода, 414
 голбешная, 354, 356
 головица, 145, 147
 головичник, 147
 головка, 336
 головки, 142
 головоломка, 349, 356
 головушка, 145
 гологатка, 265, 266
 голод, 135
 голодаи, 134, 166, 174
 голодная охона, 166
 голодное время, 135
 голодный год, 135
 Голодный пост, 136
 голодовать, 135
 голодовка, 135
 голожотца, 149, 165
 голозадница, 150, 152
 голомудка, 86
 голубичник, 89
 голушка, 149
 гошитинское масло, 314
 гольшика, 149
 голью пить, 414
 гонюш, 141
 гонять чай, 408
 горкуха, 205
 Горохов день, 378
 гороховик, 154
 гороховики, 157, 163, 166, 167, 173, 240
 Гороховики, 154
 гороховник, 502
 горчуха, 205
 горький, 530
 горьюки, 402
 горячее, 189, 498
 горяченько, 264
 горячие, 498
 горячина, 216, 264
 гостёба, 373
 гостиная, 410
 гостинец, 185
 гретый, 315
 греть, 289, 315, 328
 грех, 202, 537
 гречиха, 491
 гречневая каша, 494
 гречуха, 491
 грешное, 202, 216, 218
 грешный, 203
 грибная уха, 86, 196, 517
 грибник, 87
 грибовики, 85
 грибовник, 87
 грибовница, 86, 533
 грудка, 306
 грудки, 306, 307, 308, 313
 грудное молоко, 306
 груду садить, 333
 грузденек, 87
 губица, 86
 губник, 85
 губница, 86, 533
 губня, 492
 гулять, 337
 гулящему под ложкой, 380
 гулящий праздник, 373
 гусиное молоко, 293
 гуснуть, 284
 густая каша, 219, 489, 490
 густеря, 54, 490
 густеряша, 490
 густое молоко, 305
 густый, 412
 гуца, 154, 156, 219, 305, 307, 308, 311, 313, 345, 421
 Гуца, 154, 156
 гуцаное молоко, 305
 Гуценёнки, 154
 гуци налить, 421, 424
 гуци налить в сапоги, 421
 гуцое молоко, 296
 гуцу повез, 421

Д

- давать греха, 347
 двинянка, 13, 61, 246, 247, 248, 253, 532
 двиняночка, 247
 двоевар, 338
 двоевара, 165, 338
 двоеварное пиво, 338
 двоевары, 117, 164
 двоежитка, 245
 двоежитник, 61
 двоежиток, 35, 64, 245, 246, 248, 253
 двоесолка, 100
 двоичной хлеб, 64, 245
 двойница, 64, 245, 246, 247
 двужитка, 245
 двужитник, 246
 двухрядка, 341
 девок не в соль солить, 455
 девьёй мёд, 406
 девятая вода с киселя слита, 504
 дежа, 214, 536
 дежен, 255
 деженник, 214
 дежень, 160, 171, 214, 217, 255, 256, 257, 260, 264, 274, 398,
 404, 416, 487, 534
 Дежень, 274
 деженька, 514
 дежня, 255, 256, 257, 259, 274
 дёжня, 255
 дежонь, 255, 257
 демьянова уха, 514, 517
 деревня горит!, 438
 деревцо сахарное, 212
 деревянное вино, 366
 деревянное пиво, 335
 детлёвка, 141
 дидель, 141
 дикуша, 349
 дневное молоко, 276
 добро, 49, 183, 203, 217
 доброе, 216, 217
 доброта, 49, 203
 догребаха, 398, 404
 дожин, 398
 дожинаха, 398
 дожинки, 398, 404
 докос, 398
 докосное, 398, 404
 домовое, 401
 домовое пить, 401
 дор, 146
 дородный, 341, 346
 достать на чай, 526
 достать на ци, 526
 дочку взамуж выдать, 293
 драмка, 502
 дрануха, 263, 502, 534
 драчёна, 299
 дроб, 344
 дробина, 284, 344
 дробинники, 157
 дробины, 344
 дрожалка, 118
 дрожжевичок, 336
 дрожженик, 336, 338
 дрожженичок, 336
 дрожун, 118
 дрозга, 344
 дроздуха, 285, 344
 дрочена, 300, 533
 дрочёна, 54, 299, 302, 491
 друган, 341, 347
 друганчик, 341
 другодан, 341, 346, 421
 другород, 355, 356
 друг, 62, 66, 324, 344, 346, 375, 421, 427
 друг подать, 66, 375, 421
 другга вывезти, 421, 427
 друзги, 62, 344
 дрыгало, 118, 260
 дрыганица, 118
 дрыгоза, 260, 285
 дряг, 147
 дрян, 146
 дудель, 141
 дудка, 141
 дудки, 141, 147
 дудочная каша, 12, 141, 152
 дудочные лепёшки, 141, 147, 152
 дуранда, 145, 351, 356, 369
 дурняк, 132
 душник, 87
 дымная водичка, 354
 дымовая, 401
 дымовое, 401, 404

Е

- еврей, 412
 егоркая крошанка, 518
 егоркая уха, 518
 егоркова крошанка, 518
 егоркова уха, 518
 егорова уха, 514, 518
 егорьевская селёдка, 101
 егорьевская щучка, 101
 еденье и питенье, 180
 едера, 179, 180
 едеро, 180
 едиво, 180
 едливо, 177, 216
 едоба, 178, 216
 едуга, 178

едунда, 351
едушка, 177, 178, 216
ежа, 177, 216
ежево, 177, 216
елаха, 355, 356, 537
еловина, 345, 532
ельч, 119
ерш, 94, 95
ершеёдки, 535
ершеглоты, 94, 104, 535
ершеедки, 94, 535
ершееды, 64, 94, 168
ерши, 94, 168, 535
ершики, 94
ёршики, 168
ершовые брюшины, 94
ершок, 98
есва, 177
ества, 177, 178, 216
естушка, 178, 179, 197
есть, 382
есть берёзовую кашу, 494
есть голью, 194, 204
есть сухо, 196
етровая каша, 492
ехать на сыр, 312
ехать с сыром, 312
ехать с хлебом с солью, 465
ёхла, 226
ешник, 239

Ж

жаварёха, 119
жавората, 429
жаворатки, 429
жаворонки, 66, 417, 429, 430, 431, 433
жавороночек, 429
жавороночки, 429
жарега, 103
жаренина, 187, 188, 216
жареница, 187
жареное молоко, 287, 289, 328
жаренца, 187, 507
жареный, 98
жаренье, 119
жареха, 119
жарёха, 54, 85, 187, 202, 520
жарить, 287, 289, 533
жарковье, 119
жаркое, 85
жарник, 507
жарница, 85, 119, 187, 507
жахлый, 414
железное молоко, 292
желудок, 103, 113
жениться о репе, о капусте да о свиное, 106

женых в масле, 443
женское пиво, 338
жеребица, 111
живить, 213, 337
живоварок, 212
живогледить, 374
живой, 212, 213, 217
живучий, 213
жидель, 342, 346
жидень, 322
жидик, 239
жидкая мучница, 490
жидная каша, 490
жидней хлеб, 239
жидние шти, 523
жидник, 239
жидничек, 239
жидняя каша, 490
жижа, 322
жилой, 213
жимчик, 148
жирной, 412
жирный, 412
жировега, 272
жировой, 341, 346
житень, 239
житик, 239
житная каша, 489
житней колоб, 239
житней хлеб, 239
житник, 141, 230, 233, 236, 237, 240, 241, 242, 243, 532, 533
Житник Сырой, 239
житники, 66, 237, 239, 243, 247
житничек, 237
житное, 237, 239
житной кисель, 502
житной коровай, 239
житной челпашек, 239
житные ци, 523
житняя каша, 489
жито, 61, 533
житуха, 82, 83
жить, 337
жихленький, 414
жмых, 145, 152
жмыха, 145
жомик, 148
жора, 176
жорево, 176
жулей, 118, 532

3

за девять дорог киселя хлебать, 504
забалуи, 32
забела, 183, 283

забелить, 183, 523
завалиха, 349, 356, 491
завар, 90, 491
завара, 173, 489, 491, 496
заваренный чай, 411
завариха, 90, 491
заварка, 491
заварники, 173
заварной чай, 411
заваруха, 148, 406, 491
загнуть рыбник, 508
загорелы сочни, 153
загревка, 101
загуста, 490
заднее молоко, 278
заднюха, 342, 420
заепера, 60, 260, 262, 274, 285
заепера с дрыгалицей, 285
заепера с дрыгальцем, 260
заепера с дрыганцей, 260
заепера с дрыгозой, 160, 260, 262
зайцем ходить, 339
зайцы, 339
зайцы пиво варят, 334
зайчики, 339
закваска, 91
закладники, 400
закладницы пить, 400
закладное, 400
закладывать за гостей, 388
залёдка, 101
залитуха, 85, 187, 471
замешка, 258
замор, 135
запеканка, 471
запетить, 262
запетить мятишку, 262
заправа, 372
засередник, 379
засолка, 212, 216, 217
засолодить, 336
заспа, 176, 490, 494
заспенец, 523
заспеница, 516
заспеница, 514, 523
заспица, 143, 494, 523
застыль, 118
затирка, 54, 490
захребетник, 374
защипаренная рыба, 100
заячья ссечь, 411
зелёная уха, 517
зелёной год, 135
зелёные ци, 525
зелёный пирог, 141
земляные орешки, 140
зеркало, 425

зерьгало, 340
зимняя солонина, 82
зимогорский чай, 413
злому, лихому соли в глаз, 456
знакомится лагун с пивом, 419
зободь, 176
зобь, 176
золотая каша, 497
зуца, 284

И

иванская сельдь, 101
иванушка, 343
ивашко, 343
ивашко-другон, 343
играть, 11, 32, 348
идер, 179, 180
извара, 345
из-за сухой трески, 101
из-за хлеба на соль, 137
ильинка, 101
ильинская сельдь, 101
ильинщина, 422
именинник, 416

К

к пиву, 418
кйслица, 205, 212
кабуша, 309
кабушка, 309
каднее молоко, 284, 308
кадное молоко, 284
кадня, 284
кадця-пивоварка, 335
как дёготь, 413
как каша, 494
как каша, 259
как каша с маслом, 494
как каша ячневая, 494
как кашу ложками с неба роняют, 494
как несолоно ели, 207
как около кисельной кадцы, 505
как пахтанья, 319
как рыба в пироге, 508
как сахаром пересыпано, 210
как смольница, 412
как тесто, 259
как итей пролить, 527
Калабушка, 154
калаушник, 186
калаушничать, 33, 186, 203
калаушное, 177, 203, 216
Калач, 154
калачи, 158
Калачи, 175

- Калачики*, 154
Калачиха, 154
калега, 129
калі́тка, 64
кали́ца, 129
кали́шник, 13, 129, 533
калябыш, 138
калябышка, 138
камень, 374
кандёр, 263
канон, 392
канун, 107, 392, 394, 422
канун варить, 392
канун справлять, 392
кануниться, 380
канунное пиво, 392, 393
канунный мед, 393
кану́щик, 393
кануны, 392
капуста, 525
капустники, 49, 173
Капустники, 378
каравай, 133, 230, 232, 242, 533
каравайка, 231
каравашек, 61, 230, 231, 234, 242, 533
Каравашек, 230
каравашка, 29, 230, 236
Каравашка, 154
Карамель, 155
караси, 96
карташи наварташи, 380
карто́вная каша, 63, 489
Карто́вник, 169
карто́вники, 167, 169, 173
карто́вные шаньги, 167
картофельники, 166, 174
кач, 226, 227
каша, 56, 63, 64, 398, 489, 490, 491, 493, 494, 495, 496, 498, 512, 537
Каша, 154, 155, 156, 489, 497
каша бессолая, 458, 497
каша в роте, 494
каша с дыркой, 493
каша с маслом, 498
каша-воденяша, 489, 490
каша-водяша, 490
каша-густяша, 63, 490
кашаед, 154
каша-масло, 494
каша-мучня, 63, 490
каша-повалиха, 54, 63, 150, 416, 489, 491, 496
каша-повариха, 491
каша-пятылетка, 491
кашеварничать, 493
кашеед, 493
кашехлёб, 493
кашехлёбы, 154, 157, 173
каши ложку потерять, 494
каши наварить, 494
каши́ца, 48, 63, 95, 100, 514, 515, 523, 530, 536
Каши́ца, 155
кашка, 515
кашник, 141, 142, 493
кашники, 170, 174
кашница, 492, 493, 495, 497, 515
кашницы, 495
кашничать, 493
кашу варить, 55, 494, 495
каюк, 113
квас, 127, 159, 206, 221, 527
Квас, 30, 164, 171, 174
квас клюквенный, 527
квасная пучина, 159
квасник, 335
квасники, 64, 158, 159, 164, 174
квасной, 280
квасьё, 206
квашеник, 206
квашенина, 216
квашеное молоко, 308, 328
квашеный, 213
квашень, 214, 217
квашенье, 212
квашеньё, 212
квашня, 214
Квашня, 155
квашонка, 214
кеж, 49, 91, 138, 407, 498, 499, 500, 504
кежный чай, 91
Кефир, 170
кижня, 310
кипришиха, 60, 91, 266, 267, 268, 274, 492, 532
кирпишиха, 268, 492
кисели́ца, 205
киселек, 511
кисели, 91, 155
Кисели, 155, 160
киселица, 205
кисель, 19, 66, 121, 143, 205, 346, 406, 416, 498, 499, 502, 504, 526
Кисель, 155
кисель выгонятый, 504
кисель гороховый, 504
кисель на камнях, 499, 503
кисель на пожаре!, 504
кисель овсяный, 219, 498
кисель-выгонщик, 416, 498
кисель-выживатель, 375, 504
кисельна, 206
кисельники, 155
кисельница, 205
кисельничать, 505
кисельны выжимки, 504
кисель-пердун, 502

- кисель-погонялка*, 375, 503
кисель-погоняльщик, 66, 504
кисель-разгоняло, 504
киселя наварить, 346
киселя хлебать, 504
кислая камбала, 50, 64, 104, 155, 161, 173, 174
кислая опара, 206, 493
кислая рыба, 99, 206
кисленка, 205
кисленный суп, 205
кисленькая водичка, 354, 356
кислина, 206, 212
кислица, 205, 206, 280
кислое, 206, 213
кислое молоко, 280
кислое молоко, 154, 157, 170, 206, 275, 280, 290, 292, 308, 311, 313, 328, 397, 535, 536
кисломолокие, 170
кисломолокиё, 154
кисломолочники, 64, 170, 174
кисломолочнику, 280
кислопряженцы, 206
кислопряжи, 54, 187
кислопряжий, 213
кислорепы, 155
кислорепые, 167
кислота, 206
кислух, 141
кислуха, 90, 127, 132, 205, 206, 492
Кислухина, 155, 157
кислушка, 86, 143, 205, 206, 280
кислушки, 143, 157
кислушники, 132, 163, 173, 535
кислые житники, 163, 535
кислые камбалы, 161
кислые камбалы, 155, 536
кислый, 217, 280
Кислый, 155, 161
кислый кисель, 498
Кисляк, 154, 157
кислятка, 143
китайская селёдка, 101
кишеный, 280, 281
кишки, 113
кишочница, 114
класть бабке в кашу, 496
князевое, 401, 404
князевое пить, 401
кобылий ссец, 411
кобылятина, 111
коврига, 230
коврига, 64
ковриги, 153, 232
коврыга, 29, 64, 236
когла, 145
коглина, 145
козули поморские, 417
козули пурнемские, 417
козули рождественские, 417
коканец, 149
кокач, 227
коккуй, 120
кокора, 100, 121, 226, 307
кокорка, 120
кокорки, 307, 313, 533
кокоры, 100, 153
кокурка, 141
кокша, 142
кокшаник, 142
колабыш, 138
Колбаса, 155
колоб, 118, 145, 154, 165, 167, 231, 232, 234, 239, 242, 243
колоба́шка, 231
колобан, 231, 232
колобаха, 147, 232
колобашек, 232, 242, 533
колобашечка, 232
колобашка, 147, 230, 231, 232, 234
колобенька, 232
колобки, 163, 533, 535
Колобковы, 154
Колобойкины, 154
колобок, 147, 231
Колобок, 154, 156
колобочек, 232
колобошники, 165, 167, 174
колобушка, 142, 147, 232
колобы, 160, 243, 533
Колобы, 154, 160, 167
колоколина, 145
колотиха, 472, 473
колотуха, 472
колотушка, 472
колтак, 339, 346
колхозное пиво, 404
колюбаки, 507
колябыш, 138
комиссар поссал, 411
комиссарики, 151, 153, 536
комисса́рики, 151
комисса́рская еда́, 151
комки, 307
комок мешать, 316
коневое, 401
конецья ссячь, 342, 343, 347
кониный ссец, 342
конички, 417
коньковая, 401
конья кислица, 143
копить, 287
коплёное молоко, 288
коренник, 87
корехи, 96
корка, 288

коровай, 29, 230, 235, 236, 239
 Коровай, 154, 236
 короватик, 29, 236
 Короваха, 154
 коровашек, 29, 64, 230, 231, 235, 236, 239
 Коровашек, 154
 коровашество, 231
 коровашечек, 239
 коровашицы, 231
 коровашка, 230
 коровашки, 66, 243, 533
 Коровашкин, 154
 коровина, 108
 коровный день, 377
 коровье масло, 197
 короткий кисель, 502
 корчаговое пиво, 334
 корчажная бражка, 347
 корчажное пиво, 61, 334, 346, 535
 корым, 227
 корюшинья, 94
 коряжничек, 349, 357
 косорыловка, 349, 356
 костеря, 143, 145, 146
 костогрызы, 117
 котельная каша, 372
 котловое пиво, 347
 кофейники, 165, 174, 535
 кочевря, 341
 кочеражное, 418
 кочеражное пиво, 334
 кочеражное пиво, 334
 красная ягода, 145
 красненькая, 354, 356
 краснина, 412
 красно, 412
 красный, 412
 красный кисель, 91, 502
 крепкий, 412
 крестики, 431
 крестики-жавороночки, 430, 431, 433
 кресты, 430
 кривой обед, 207
 кривой стол, 207, 454
 кринка, 284
 криночка, 284
 кровяная шаньга, 121
 кромки, 307
 кропушница, 140
 крохалевка, 366
 крохоборы, 165, 174, 535
 крошенина, 164, 177, 219, 519
 крошеничники, 164, 174, 535
 крошонки, 119
 круглышка, 219
 Крупа, 154
 крупинка за крупинкой бегаёт с дубинкой, 152

Крупицы, 154
 круподелы, 168
 крупчатка, 60, 242
 крупчатник, 242
 крупчатый, 242
 крупянка, 514, 516, 523
 крутик, 502
 крутильный пирог, 220
 крутоварка, 502
 круче пирогов каша, 494
 крышиное, 401
 кугленник, 147
 куглина, 145, 147, 152
 кум, 391
 кужкой, 227
 кужкуй, 120
 куколь, 142, 146, 147
 кукольник, 147
 кукольные лепёшки, 147
 кужушки, 162, 536
 кукиша, 97, 115, 142, 146, 147
 кукишеды, 97, 104
 кулебака, 154, 507
 кулебачка, 507
 кулебяка, 506, 507
 Кулебяка, 154
 кулебяки, 509
 куликовы рыжники, 519
 куличья уха, 519
 кулюбака, 507
 кумжахи, 94
 кумушка, 52, 352, 356, 357, 369, 537
 кумышка, 52, 352, 369
 Кумышко, 155
 курить, 355
 курофы, 109, 162, 174
 курчаги, 94
 кус на кус(ь), 191
 куски воровать, 381
 куски таскать, 381
 кусоватка, 265, 372
 кусовничать, 380
 кусоловничать, 380
 кутаник, 114, 115
 кутейники, 167, 174
 кутехлёбы, 64, 167, 174
 кутья, 417
 Кутья, 157
 кучки, 306, 307, 313, 320, 533
 кушать, 382
 кюрзи, 227

Л

лабордан, 100
 ладьшник, 492
 Лакомка, 136

лаптем щи хлебать, 527
латка, 97, 492
лебединные лепёшки, 12, 63, 147, 152
лебездинка, 184
лебездить, 184
лебезина, 184, 216
лебезинка, 184, 217
лебезный, 184
лебизно, 184
леваши, 89
левашниц, 89
легкое наливное, 116
ледюжный рыбник, 103, 537
Лепёха, 154
лесная каша, 372, 489
Лесная Паша передала, 79
лесная уха, 517
летятинка, 109
лечь рыбником, 55, 488, 508
либет, 227
линда, 121, 226, 227, 267, 268, 274
линдава, 268
линдочка, 137, 268
линдушечка, 268
линдушка, 268
липак, 94
липаки, 94
липки, 402
липовик, 147
лиса послала, 79
лиски скачут, 339
литки, 370, 402, 403, 404, 537
лицо, 340, 425
лицо казать, 340, 346
лицо показывать, 340
личико показало, 340
лишнее, 185
локаница, 226
лом, 143, 146
ломотник, 128
лосички, 417
лохкы, 128
лошадкин сучик, 501
луда, 61, 91, 226, 265, 267, 268, 269, 270, 271, 274, 532
луза, 269
луковицы, 64, 167
луковцы, 167, 173
любовина, 116
любовинка, 116
лягушачий кисель, 504
лягушки моховые, 148
лядога, 103, 537
ляз, 90, 91, 226, 267, 269
лязг, 226
ляпаник, 149
ляпанка, 149
ляпка, 138, 149

ляпунец, 149
ляс, 90, 92, 532
ляхта, 269
ляхта, 91
ляхтя, 91

М

Мавра-Зелёные щи, 136
магарыч, 403, 404, 537
майда, 227
маканина, 91, 119
маканье, 91
маклак, 117
маковка, 142
маковушечка, 142
маковушка, 142, 148, 152
маковушник, 143, 148
маком есть, 102
макосник, 103
макса, 103, 537
максанина, 103, 537
максенник, 103
максовник, 103, 537
макушечка, 119
макушка, 119, 142
малевый рыбник, 507
маленькое пиво, 334, 346
малиновый кофе, 406
малосол, 207, 216
малосоло, 207
малосольный, 207, 208
малосольный артель, 395
малявник, 98, 506, 507
мандоеды, 113, 161, 536
Марья (Мария)-Пустые щи, 135
масла горшок!, 438
Масленая, 376
Масленая неделя, 376
Масленица, 136, 154, 376
Масленичная неделя, 440
Масленка, 440
масленник, 316
масленники, 168, 169, 174
Масленца, 440
Маслешное, 440
Маслинца, 154, 160
маслить, 185
маслице, 514
масло, 103, 325, 438
Масло, 154, 168, 315
масло бить, 436
масло в ушат!, 438
Масляк, 156
масляница, 260
Маслянка, 376
маслята, 168, 169

- Маслячка*, 154
мастер, 336
матица-саламатица, 401, 404, 513
матичное, 401
матница посуху не ходит, 401
матничино, 401
матничное, 401
маточное, 401
Матрёнин Квас, 171
мачить, 102, 530
мачко, 102
мачком, 102
мачком есть, 102
мачок, 102
меевник, 48, 98, 506, 507
межвуть, 160, 381
межгинье, 377
межговенье, 377
мёжгонье, 377
межевытница, 381
межевытня, 381
межонная рыба, 99
межувьтник, 379
межумолок, 195
мейник, 98, 507
мел, 336
мелевник, 98, 507
мелузина, 146
мелузь, 113
мереть, 135
мертвеца целовать, 414
мёртвый, 414
месятка, 65, 263, 534
мешанец, 61, 244, 245, 251, 316
мешанина, 258
мёшанина, 316
мешанинник, 244, 251
мешанка, 90, 471
мешанное масло, 315
мешаное молоко, 310
мешать, 61, 316, 317, 321
мешать масло, 61
мешать масло (сметану), 316
микшика, 262, 532
милозина, 166
милозинники, 166, 174, 535
милузинники, 166
мировые литки пить, 403
мирская каша, 493
михайловицина, 422
можжуха, 91
мозглое молоко, 279, 285, 286
мозглый, 217
мо́лосное, 198
молеватик, 98, 507
мопельное пиво, 393
моленник, 416
молить, 393
молоденькое молоко, 278
молоди, 338, 346, 425
молодистый, 339
молодиться, 339
молодо, 336
молодое молоко, 275, 278, 279, 285, 286, 295, 328, 533
молодое пиво, 339, 425
молодой, 54, 329
молодой квас, 339
молодушка, 278, 295
молодь, 338
молозиво, 299
молоканы, 154, 157
молоко, 103, 276
молоко с холодцом, 275
молос, 216, 217
молосельник, 199
молосенник, 199
молосниться, 198
молосница, 55, 376
молосное, 216
молосное масло, 198
молосные песни, 202
молосный, 54, 198, 199, 202, 204, 217, 218, 377, 395, 523, 532, 537
молосный артиль, 395
молосный день, 377
молост, 216, 217
молочина, 198, 216, 275
молочка, 276
молочко, 143, 152, 276
молочник, 103, 275, 276
молочница, 276
молочничать, 198, 275
молочное, 198, 216, 275
молочное масло, 219
молочной день, 377
молочные реки-кисельные берега, 505
молочные ци, 523
молочный, 198, 275
молочный пирог, 275
молошная пицца, 198
молловинность, 75
мольба, 393, 394, 422
мольбы, 393, 537
моржееды, 112, 157
моржовая дудка, 141
моржовина, 112
моржовка, 141
морковница, 63, 492
морной, 217
мором, 135
морошечник, 89
морошечница, 90
Москва видать, 411
Москва видно, 412

Москва и Вологда видать, 412
 Москва и Ленинград видко, 412
 Москву видать, 411
 Москву и Питер видно, 412
 мотомские щи, 220, 523
 моховик, 148
 моча дохлого поросёнка, 411
 моча Кузьмича, 411
 моча тигра, 411
 мочанина, 91
 моченая брусника, 88
 мочинка, 185
 мочко, 102
 мочок, 102, 119
 мпковица, 142
 мудник, 113, 114, 115
 мужское пиво, 338, 420
 мукозоб, 168
 мукозобы, 64, 168
 муливичник, 48, 98, 507
 мулявник, 98, 507
 мусёнка, 164, 490
 мусёнки, 164
 мусённики, 163, 164, 173, 174
 мусник, 509
 муховики, 84
 мученка, 490
 мучка, 144, 145, 152
 мучница, 490
 мучня, 54
 мыловытнные харчи, 177
 мягие, 233
 мякинники, 163, 166, 173, 174, 535
 мякишка, 262, 310
 мякка, 61, 232
 мякки, 227, 232, 233, 242
 мяккий, 61, 232
 мяжкой, 233
 мяконек, 118, 230, 232, 233, 242, 243
 мяконёк, 233
 мяконик, 60, 61, 232, 233, 234, 242
 мяконька, 232
 мяконьки, 243, 533
 мякта, 138
 мякушек, 233, 242
 мякушка, 61, 230, 232, 233, 239, 478
 мякушки, 154, 232
 мясисто, 112
 мясналог, 105
 мясная гора!, 106
 Мясная суббота, 55, 376
 мясник, 119
 мясничок, 119
 Мясное заговенье, 376
 Мясо, 104, 105, 106, 116, 117, 120, 155
 мясо-репа, 106
 мясо-сахар!, 106

мясповинность, 75
 мятишка, 262, 274
 мяхкий, 232
 мяхкушка, 232

Н

на варю, 188, 216
 на верхосытке, 185
 на две вари, 188
 на жаренину, 216
 на одну варю, 188
 на пиво не теча, 346
 на толстый пахтус!, 319
 на уеданьице, 179
 наваги, 94, 96, 101, 103
 наважка, 173
 наважки, 94
 навальная, 410
 навертеть, 316
 наверхосытку, 185, 217
 навеселивать, 337
 навеселить, 337
 навесёлка, 336
 наветреть, 294, 532
 наголо, 194, 414
 нажарить грибов, 88
 наживка, 336, 337
 наживник, 337
 нажорок, 176
 назимовая уха, 517
 накваса, 336
 налев, 340, 341, 421
 налетушка, 154
 налив, 340, 341
 наливка, 183
 наливник, 419
 налимь, 64, 94, 96, 97, 167, 174
 напастница, 95
 напорожно, 194
 насол, 216
 насолода, 268, 492
 насыпать гостей, 388
 натворить, 310
 натёка, 406
 натирьши, 149
 натрушничаться, 191
 наудить уху, 520
 начинки, 87, 103, 114, 194
 не вытью есть, 380
 не масляно не пирожно, 184, 221
 не уха, 62, 521
 нееда, 135
 неживое тесто, 213
 неживой, 217
 неживучий, 213
 нежиллой, 213

нежилой хлеб, 213
непристойно, 207
несоленая солоша, 208
несоленый, 208
нетеча, 346, 421
неходалое тесто, 213
неходелое тесто, 213
неходельый, 213, 217
неходельый пирог, 213
ни макушки нет, 142
ни пидива, ни едива нет, 180
ни питера, ни идера, 180
ни питера, ни идера, ни сладкого кушанья, 181
ни хера уха!, 521
никольщина, 422
нищее мясо, 116
нож-мясо!, 106
носить, 530
носить греха, 347
нужда, 149, 165
нужный год, 135
нянь, 227

О

о (на, у) пивах, 418
оббиц, 81
обабки, 85, 92, 535
обабник, 87
обабники, 85, 157
обабочник, 87
обдирка, 292
обедешное молоко, 276
облитой, 117
обложное, 400
обмолосниться, 200
обоиц, 81, 92, 531
обоца, 81, 531
обрат, 291, 501
обрата, 59, 291, 328, 501
обратное молоко, 291, 328
обрезлый, 292
обурдать, 67, 122
обурдить, 122
общая уха, 520
община, 388
овиденник, 502
овыдельник, 215
овыденник, 215
овыденные пироги, 215
овыденные шаньги, 215
овыденный, 215
огибка, 256
огнестись, 308
огниво, 117
огородная пища, 198
одёнки, 324

оденой, 117
оденье, 324, 327, 508
одёнье, 324
одонки, 324, 327
одонье, 324, 327
окладное, 401, 404
окно, 340
окуни, 94
Олаба, 154
олабыши, 154
оладья, 491
оляня, 345
олелюшка, 147
олёньи задки, 110
оливина, 345
оловина, 345, 534
олябушечка, 138
олябыш, 154
Олябыши, 154
Олябыши, 154
омелье, 146, 152
омозглеть, 323
омозгнуть, 323
опаліха, 126
опалёшка, 126
опара, 95, 156, 206, 487, 493, 495, 536
Опара, 155, 156
опарники, 64, 95, 104, 168, 535
Опары, 164, 174
опекиш, 156
Опекиш, 156
опивание, 424
опивать, 424
опоек, 108
осердьё, 113
осинка, 144
оскоромиться, 202
осолодка, 209
остожье, 508
острадошница, 398
от выти до выти, 380
от каши оттерли, 498
отварённое молоко, 287
отварка, 86
отварное молоко, 287
отец, 342, 355
отжинная каша, 495
отказ, 277, 503
отогрёванное молоко, 287, 307
отогрётое молоко, 61, 287
отогреть, 315
отогреться, 287
отопенье, 323
отпаивать, 419, 531
отпустить ужину, 182
отреп, 128
отрепник, 128

отрепные щи, 524
оттапливать молоко, 287
оттоплённый, 287
оттуг, 309
оттуживальное молоко, 309
оттуживать молоко, 309
отужить, 284
отужиться, 284, 532
охоботья, 146

П

падёнки, 324
падёнок, 324
паденье, 324, 327
падёнье, 324
падерятина, 117
паёк, 468
пай, 182, 389, 419
пакисель, 498, 499
пактус, 319
палтасята, 94
палтус, 94
палтусники, 94
палтусы, 94
папа, 255
пара, 126
парежом, 186
паренец, 125
пареник, 492
пареница, 125, 127, 189
паренка, 125, 126
парёнку запружить, 126
пареное, 276
пареное масло, 315
пареное молоко, 287, 289, 328
паренца, 125, 127
паренцы, 126, 186
парижское масло, 314
парить, 186, 289
парить молоко, 287
парница, 125, 127
парное молоко, 276, 287
паровая уха, 515
паровое молоко, 276
паря, 126
пасынок, 342, 347, 355
патанка, 226
паточить, 211
паужна, 379
пахта, 227, 319, 320, 321, 326, 329, 533, 537
пахтанное масло, 315
пахтань, 319
пахтанье, 319, 321, 329
пахтать, 318, 319, 321, 537
пахтус, 61, 315, 319, 321, 329, 533
пахтусное масло, 318

пахтынь, 319
пашина, 117
пей-пей, да и жопку покажи, 410
пёктус, 318
пекчи, 186
пелёва, 146, 412
пелёвный чай, 412
Пельмень, 169
пена, 323
пена каблуком, 339
пена хлобыком, 339
пенка, 323
пенная шаньга, 323
пенничать, 288
пенное масло, 323
перван, 340, 346
перводан, 340
первое пиво, 340
перворядка, 340
первый бег, 340
перевара, 347
перегащивать, 531
переперуха, 113
перепечки, 417
перепивание, 428
перепивать, 409, 531
перепивать друг у друга, 419
перепиваться, 419, 424, 428, 531
перепивки, 424
перепитье, 424
перепой, 424
перескочить глибку, 312
пересол, 461
переходить, 338
пест, 59, 139, 148
пестик, 59, 139, 143, 148
пестовник, 140
пестовница, 59, 140, 148
пестошник, 140
пестошница, 140
пестрокиша, 282, 328, 532
пестрый, 329
Петрово говенье, 377
петровская руга, 437
петровщина, 437
петь на пиво, 425
пехтальница, 319
пёхтанное масло, 318, 537
пехтанье, 318, 319
пехтасно, 319
пёхтать, 318
пехтать, 318
печёная брюква, 125
печенина, 186
печеница, 54, 125, 130, 186
печёнка, 126, 186
печеное молоко, 61, 287

- печёное молоко*, 299
печёнок, 126
печенье, 186
печенье-еденье, 180
печник, 342
печники, 335
печником, 335
печно, 401
печное, 401
печное пиво, 60, 335
пешник, 342
пива, 64, 387, 392, 404, 418
пива варить, 418
пивник, 56, 334, 426, 428
пивной день, 422
Пивной Егорий, 422
пивной молебн, 393
пивной праздник, 422
пиво, 346, 370, 417
пиво варится, 334
пиво лицо держит, 340
пиво с хохолком, 339
пиво спускать, 423
пивоварница, 335
пивоварничать, 331
пивоварыш, 331
пиво-нетёка, 346
пиво-нетеча, 346
пивонос, 66, 419
пивоход, 334
пивушком, 427
пивцик, 56, 426, 428
пидера-идера, 179
пидиво, 216
пильная мучка, 143, 152
пирог, 64, 230, 300, 302, 507, 508, 514, 533
Пирог, 154
пирог варить, 299
пирог, 153, 528
пирог молосные, 219
Пирогов, 154
Пироговна, 154
Пироговы, 154
пирожок, 64, 169, 184, 290
Пирожок, 169
пируций праздник, 372
пистельница, 140
пистешница, 59, 140
пистижница, 140
пистик, 59, 139, 140
пистичник, 140, 148
пистишник, 140
питер, 179, 180
питера и идера, 180
питера-идера сладкий обед, 181
питер-едер, 179
питер-идер, 13, 179, 181, 197, 216, 468, 532
питерно, идерно и сахарно, 181
питеры да едеры, 179
питуха, 372, 418
пить братыню, 386
пить голью, 194
питье-еденье, 180
пихтать, 318
пластун, 100
плечо, 112
плотицы, 94
плюска, 138
по пивам ходить, 418
по соломатам кататься, 514
по хлебу да по соли, 466
повалиха, 491
повалуха, 491
поваренное пиво, 331
поварня, 331
поварюха, 491
поволоча, 160, 191, 380
поворошить масло, 316
поговеть, 136, 204
погонялка, 503, 504
подавший, 419
подел, 416
подёнки, 324
поденье, 324, 327
подёнье, 324
поджечь бабку, 333
подкликание к пиву, 428
подкормить реку, 470
поднимать ужины, 182
подносить хлеб-соль, 465
подобеденник, 379
подожок, 343
подонье, 324
подпахта, 319
подпахтанье, 319
подрать, 502
подсметанье, 275, 292
подсмётанье, 292
подсолить, 207
подхолодное, 263
подчерёвок, 113
подъёлочная уха, 517
поедуха, 178
поедушка, 176
пожарить молоко, 287
пожинаха, 398
пожитка, 294
пожог, 333
пожог садить, 333
позём, 226
пока блюдо не вызвонит, 382
покатушники, 66, 243, 533
покойника целуешь, 414
полива, 183, 259, 341

- поливочка, 514
 полизушка, 376
 Полизушка, 376
 половинчик, 244
 полосканец, 341
 полтивце, 332, 346
 полубелые щи, 525
 полубелый с кашей, 494
 полые облака, 135
 полный суп, 194
 помирухи, 166
 помочь винная, 422
 помочь пивная, 422
 понедельник, 377
 Пончик, 156
 поп ноги мыл, 411
 попёка, 186
 порной, 412
 порной чай, 412
 порядки нарушать, 381, 538
 посеянкино молоко, 501
 посной горшок, 525
 постная артиль, 395
 постненький, 204
 постница, 376
 постничать, 202, 218, 376
 постно хлебать, 204, 217
 постное, 216, 376
 постной день, 377
 постные щи, 219
 постный, 204
 Постный, 202, 204
 постовой, 204
 построкиша, 281
 потолочное, 401
 потрушничить, 191
 потряпушка, 148
 похлебка, 216, 501
 похлёбка, 501
 Похлёбка, 155, 160, 175
 похлёбочка, 501
 почаявать, 55, 408
 почайничать, 408
 почетная, 410
 почивликовать, 431
 председателей суп, 151
 председатель поссал, 411
 преснина, 177
 пресница, 492
 пресное молоко, 54, 276, 279
 пресное тесто, 213
 пресной, 212
 преснушки, 213
 пресный, 204, 217, 329
 привальна, 384
 привар, 191
 приварок, 176, 191, 217
 пригласить на сливки, 340
 приголовок, 336
 пригоноха, 184
 пригоношка, 176, 184
 призголовок, 336
 прийти по рыбник, 56, 66, 510
 прийти с дуем, 414
 прийти с канонем, 392
 приносить канун, 392
 приплакивание к пиву, 425, 428
 приправки, 183
 присладкий, 210
 приснедь, 176, 183
 приторомка, 211
 приторомко, 210
 приторонкий, 210
 приторонко, 210
 прихлёбываться, 191
 провожать крохи, 421
 проеданье, 178
 проедать, 178
 проедуга, 177, 178
 проедуха, 178
 прокаш, 490
 прокашье, 490
 пролить щи, 527
 промёжговинье, 377
 промза, 279, 328
 промзглое молоко, 279
 промзгнуть, 279
 промзлый, 279
 промозглый, 279
 промозгнуть, 279
 пропадина, 111
 пропацатина, 111
 пропивание, 424
 пропивание невесты, 424
 пропивать, 424
 проседочка, 409
 просоль, 212, 216
 простовыток, 55, 381
 простой, 204
 простой пирог, 194
 простой суп, 194
 простой чай, 414
 простокваш, 281
 простокваша, 279
 простоквашечка, 281
 простоквашка, 154, 173
 простокиш, 281
 простокиша, 54, 279, 281, 283, 285, 286
 простокишечка, 281
 простокишка, 281, 283
 простокишинный, 281, 282
 профсоюзная уха, 61, 520
 прощальная, 410
 прощельяга, 13, 343, 347, 351, 532

пряженник, 176
 пряженники, 187
 пряжёное мясо, 119
 пряжить, 187
 прямое мясо, 116
 Пряник, 155
 птичина, 109
 пуд масла!, 438
 пужина, 142
 пунч, 367
 пуни, 52, 367, 369
 пурбук, 226
 пустики, 194
 пустовар, 149
 пустовара, 149, 152
 пустоварица, 149
 пустоварка, 194
 пустоварники, 163, 164, 173
 пустоварница, 492
 пустоварные ци, 523
 пустоварь, 194
 пустоваря, 194
 пустовать, 195
 пустое пиво, 342
 пустой, 136, 149, 216, 282, 293, 346, 414, 565
 пустой чай, 414
 пустокваши, 282
 пустые ци, 523
 путаник, 114, 115
 путка, 103, 115
 путки, 226, 227
 пучка, 141
 пучки, 141
 пшеничник, 167, 242
 пшеничники, 239, 243
 пиённы калитки, 156, 537
 пыж, 142
 пыжина, 142
 пылохта, 142
 пятево, 65, 262, 534
 пятилетка, 151, 152, 536

Р

равушка, 112
 разговеться, 376
 разгон, 504
 разгониха, 277, 375
 разгонщик, 498, 504
 разгоняй, 504
 разгоняло, 375
 разгульчивый, 348
 разлив, 316
 разлив масла!, 316
 размазня, 63, 219, 491
 разодрать, 502
 разорва, 349

разсол, 127
 разыгратья, 32
 ракеж, 368
 ракежить, 368
 ракиа, 326
 распомянать, 80
 рассаламатить, 513
 рассол, 127, 209
 рассолина, 209
 растворна каша, 492
 расщеколда, 472, 532
 рататуй, 371
 рахта, 325, 326, 327, 329, 533
 рахтанье, 325
 ревачеды, 96
 ревяки, 96
 редкий, 293
 рёкши, 325, 327, 329
 репа, 125
 репа сало!, 133
 репа-мясо!, 133
 репа-петровка, 124
 репица, 127
 репище, 124
 репник, 127, 128, 132
 репники, 157
 репница, 126, 127
 репнице, 124
 репной, 133
 репный праздник, 124
 репня, 127
 репняк, 125, 126, 127, 132
 репяное, 125, 196, 197, 216, 530
 репяш, 133
 репяши, 127, 133
 реска, 227
 ржаное масло, 354, 356
 рипище, 71, 124
 рипник, 127, 128
 рипница, 127
 рипусята, 94
 рисовица, 491
 рога, 226
 роговик, 316
 родителей видно, 412
 рожаться, 294
 роженице на кашу, 496
 рожу казать, 340, 346
 розгона, 504
 рокши, 325, 326, 327, 533
 роман-голожопец, 150
 ронжа, 325
 роньжа, 325
 ропка, 227
 россол, 209
 ротковская говядина, 120
 рототуй, 86

роцца, 335
роцеколда, 137
румянец, 354, 357
румяный, 412
рунтовка, 100
русские шти, 219, 523
русское масло, 314
русское масло, 219, 314, 315
рыба с душиком, 99
рыбник, 55, 64, 93, 416, 488, 506, 507, 508, 509
рыбников загнуть, 508
рыбников назагибать, 508
рыбников назашибать, 508
рыбничек, 508, 511
рыбново, 95
рыбны, 96
Рыбья пятница, 96
рыжики, 85, 92
рында, 301, 302
рыться, 382
рюпица, 127
рябинное мясо, 109
рябово мясо, 109
рядовая, 386
ряженица, 290
рякша, 325
ряпуса, 94
ряпушка, 13, 283, 532
ряпчики, 94

С

с вотчем-то, 413
с вотчем-то пить, 413
с дуем, 152, 414
с таком, 150, 414
с хлеба долой, 194, 531
с языком, 414
садиться, 328
садное молоко, 283
сажать, 284
сакша, 325, 326, 327, 329, 533
сакшенье, 325, 327
сакши, 325
саламат, 54, 64, 85, 142, 152, 258, 264, 398, 404, 487, 498,
 511, 512, 513, 514
саламата, 398, 513
саламатная каша, 511
саламатники, 173, 511
Сало, 155, 175, 546
саломат, 117, 173
Саломат, 156
саломата, 511
сальник, 85, 105, 114, 115, 117, 120, 491, 492
сам себя видишь, 411
Самоед, 162
самокал, 355

самокур, 355, 356
самокурка, 355
самоток, 355
самотоха, 355
самотошка, 355
сатана, 348
сахар, 408
Сахар, 106, 155, 161
сахар-мясо!, 106
сахарный, 211
сахарный песок, 208
Сахарята, 155
сбитень, 61, 91, 253, 317
сбойка, 317
свадебное мясо, 528
сваривать концы, 386
сварка, 212
свашить, 55, 381, 538
свежатица, 106
свежая уха, 514, 516
свежеввар, 212, 216
свежевварка, 212
свежее масло, 318
свежее молоко, 275, 279, 285, 286, 308, 328, 533
свежее мясо, 120
свеженинка, 106
свежий, 54, 329
свежина, 54, 106, 107, 120, 212, 216
свежинка, 106, 212
свежьё, 212, 216, 217
свертица, 316
свет виден, 411
свивать, 316, 317
Свинáрное, 106
свининник, 120
Свинобой, 106
Свиное заговенье, 106
свиной, 382
свистун, 350, 532
свистуна принесли, 343
свистуна принести, 347
сводедеревицица, 390
сворток, 516
сгороишиться, 284
сгуститься, 284
сделать пожар, 333
сдирки, 292, 532
сдоба, 183, 184, 203, 345
седница, 283
седлое молоко, 283
секишенье, 325
село молоко, 283, 285, 286
селянка, 54, 85, 107, 247, 301, 302, 303, 304, 305, 471, 472,
 474, 487, 532
семейная каша, 493
семеник, 491
семенница, 491

- семиблюдка*, 372
сёмужники, 95
сенёк, 103, 537
сеник, 103, 226
сера, 200, 295, 296, 298, 305, 328, 534
серанное молоко, 295
середка, 112
сёрка, 295
серное молоко, 295
серые щи, 525
серяное молоко, 13, 295, 298, 532
сесть, 284
сиверуха, 263, 274, 532
сивка, 354
сиги, 94, 96
сиги-сводники, 510
сиквас, 343
силей, 297, 304
силовое мясо, 54, 111
синее вино, 354, 356
синий, 292
синюшка, 283, 293
синюшник, 293, 323
сипаш, 139
сирéй, 200, 297, 304
сирей, 298, 299
сирик, 141
сирый, 200, 297
сирь, 13, 62, 297, 298, 532
сиряный, 297
ситник, 242
ситничек, 242
ситное, 242
ситный хлеб, 242
скакунок, 336
скалькаться, 13, 320, 532
скатёртка, 114
скашиться, 494
скибки, 307
скипа, 307
скипки, 307, 313
скиплеваться, 307
скиселиться, 346
складины, 389
складки, 340, 389
складчина, 370, 389, 390, 394, 404
складчины, 537
складщина, 389, 390
складывать, 390, 530
складываться, 390
складына, 390
складыни, 389
складыня, 55, 389, 390, 391
скляны, 120
Сковородка, 175
сколуша, 138
скомнуться, 284
скородум, 219, 371
скородумка, 219, 371
скородумок, 219
скором, 201, 216
скорома, 201
скоромиться, 202, 218
скоромное, 216
скоромное маслице, 183
скоромное масло, 201
скоромные щи, 523
скоромный, 201, 202
скоромный день, 377
скороспелка, 371
скороспелый пирог, 219
скотское масло, 197
скотское мясо, 108
скромниться, 284
скромное, 201, 202
сладимое, 210
сладимой, 209
сладимый, 209
сладкая брюшина, 210
сладкая каша, 90
сладкий, 106, 179, 209, 210, 530
сладко, 209
сладкое, 186, 498
сладкое уеданьице, 179
сладкоедец, 211
сладкоедка, 210
сладкоминник, 210
сладкоминница, 210
слакун, 211
слакунья, 211
слакуха, 211
сластимый, 209
сластиться, 211
сластиха, 209
слатенькой, 209
слатик, 209
слатимо, 210
слатимой, 209
слатимый, 209, 210
слатиha, 124, 209
слатуха, 90
слаца, 124, 209
слевки, 55, 340, 370, 389, 537
сливать, 389, 530
сливаться, 389
сливки, 340
сливочное масло, 315
смелость, 113
смес, 61, 316
Сметана, 154, 156, 157, 175
сметана пошла, 325
сметаницы, 154
сметанка, 275
Сметанка, 154, 156, 160

- сметанники*, 154, 155, 170
Сметанница, 154
смёш, 251, 252, 253, 533
смешанница, 251
смешать, 316
смешек, 316
смешеник, 61
смешенник, 246, 251, 252
смешечник, 251, 252, 253
смешечница, 251
смешица, 246, 251, 252
смешич, 246, 251, 252, 533
смешица, 251, 252
смешочные пироги, 251
смешочный, 252
смолодиться, 278
смоложённое молоко, 278
снадобье, 176, 183, 184
снадобье, 184
Снежурово горит!, 438
снежуряна горят!, 438
со свежиной!, 106
со свиданием!, 410
собрать на кашу, 494
советская уха, 150
советская уха, 61, 150, 153, 515, 519
совы, 162, 536
содомница, 492
сок, 144
соковая каша, 491
соковик, 145
соковики, 144
соковица, 144
соковишник, 145
соковой пирог, 144
сокоуль, 144
соленец, 82
соленик, 82, 87
соленина, 82, 120, 207
соленники, 82
соленничок, 455
соленцы, 207
солёный, 208
соленьки, 82
соли-соли, 460
солить, 455, 463
солить кашу, 458, 497
солить рыжики, 88, 462
солить рыжики на пост, 462
солить снятков, 455
солод, 210, 335
солодёлка, 336
солодель, 210
солодить, 210
солодуха, 187, 210, 492
солодяга, 89, 173, 210, 492
солодяги, 154
солодяжка, 209
солодяжники, 173
солодянка, 209, 210
солозоб, 453
солома, 511
соломат, 66, 258, 511, 512, 513
соломата, 513
соломатина, 513
соломатица, 514
соломатка, 512, 513
соломатники, 154
соломонки, 39
соломончики, 52
солоник, 87, 137, 455, 463
солоник получить, 455
солоника поставить, 455
солоники, 87
солонина, 82, 119
Солоница, 155
Солонка, 155
солоно молоко, 310
солонушка, 137
солоный, 207
солощий, 383
солощить, 383
солощовый, 383
соль, 208, 434, 464
соль вешать, 462
соль-мясо!, 106
соляга, 188
солянка, 82, 85
сора, 245, 248, 252
соресная мука, 249
соресный, 249
соречник, 60, 245, 248, 252
сорешник, 61, 248
сорешный, 54, 249, 252
сорица, 245, 246, 248, 250, 252, 253
соричник, 35, 246, 253
соричный, 249, 252
сорница, 248, 252
сорный, 249
сорожки, 94
сосвежать, 279
сосвежиться, 279
состоек, 293
сосулька, 142
сочень, 154
Сочень, 154
спарить, 287
спасёнка, 139
спасенчик, 139
спахтать, 318
сподоба, 183, 184
сподобить, 184
спорина, 195, 217, 537
спорина в ведро, 277

- спорина встряпню*, 195
споркий, 195
спорый, 195
спромнуться, 279
спромнутый, 279
спромнуться, 279
ссаривать, 249, 252
сседаться, 284
сседное молоко, 283, 286
сседушка, 283
сседыши, 283
ссежаться, 284
сселеный, 283
ссесть, 284
ссесться, 284
ссорешная мука, 249
ссорить, 249, 252
ссорица, 248, 252
ссорича, 249, 252
ссорник, 248, 252, 533
ссорница, 248, 252
ссыворотиться, 280
ссыпать, 531
ссыпаться, 388, 531
ссыпное пиво, 388
ссыпчина, 55, 370, 388, 394, 404, 537
ссыпчины, 537
ссыпщина, 388
ссыть, 388
ставка, 309
сталинская уха, 61, 67, 150, 151, 153, 519, 536
старушечий пирог, 233
стёганые ци, 524
стеганый, 534
стёмшить, 380
стенолаз, 349, 357
стольник, 419
стрёпанник, 148
стряпушка, 148
стырник, 335
стыровик, 335
стыровое пиво, 60, 335
стыром, 335, 346
сула, 13, 120, 294, 532, 533
сулеи, 356, 534
сулей, 336, 356
сулейка, 356
сулема, 351, 356
сулемиться, 382, 538
сулёмка, 294, 533
сулея, 356
сулой, 49, 120, 294, 336, 356, 498, 500, 501
сулойчик, 340
суматоха, 355, 356, 357
сумерничать, 378
супротивник, 214, 215
супротивный, 54, 214, 215, 532
супротивный пирог, 214
суп-смычка, 151
суревяга, 272
суровега, 272, 273
суровец, 335, 336, 406
суровешка, 272, 533
суровой, 213
суроега, 272
суроежка, 272, 533
сусло, 127, 336
Суслов день, 378
сустоек, 293
сустой, 293
сустойка, 293
сутолока, 219, 246, 252, 253, 534
сутолочные пироги, 252
сутолочный пирог, 219
сутолочный хлеб, 252
сухарники, 165, 174
Сухарь, 169
сухая пара, 126
сухая уха, 515, 519
сухие дни, 196
сухие обабки, 85
суховара, 188, 258
сухоежка, 194, 216
сухоешкой, 189
сухой, 196
сухой день, 377
сухой творог, 309
сухомес, 216, 258, 261, 274, 512
сухомесом, 194
сухомесом есть, 258
сухомесь, 188
сучок, 60, 366, 368
сушевица, 515
сушенец, 82
сушеник, 82
сушенина, 82
сушёнка, 189
сушенки, 82
сушонки, 127
сушь, 98
сушьё, 96, 98
сушьяная уха, 515
сущёвая уха, 515
сущёвица, 515
сущец, 515
сущик, 98, 514, 515
сушь, 98
шибательный, 341
сьеданка, 178
сьедоба, 178
сьёмок, 293
сьёмочек, 293
съесть горькую луковицу, 205
съесть пуд соли, 453

сымок, 293
 сынок, 342, 347
 сыпать гостей, 388
 сыр, 297, 299, 300, 309, 311, 312, 313, 535
 сырая пара, 126
 сырватка, 322
 сырвотка, 322
 сырвоточка, 322
 сырвутка, 322
 сырица, 299, 300, 304
 сырком, 67, 83, 98, 101, 121, 122, 161
 Сырная Богородица, 311
 Сырная неделя, 376
 сырное молоко, 310
 сыро, 299, 300, 309
 сыроватка, 322
 сыровега, 272, 273
 сыровотка, 322
 сыродой, 295
 сыродуб, 197, 216, 532
 сыродубовый, 197
 сыродубый, 197
 сырое молоко, 295, 298, 299, 304
 сыроега, 272
 сыроеды, 50, 104, 161, 162, 173, 174
 сыроежники, 85
 сырой, 54, 328
 сырой творог, 309
 сырой удой, 295
 сырок, 311
 сырь, 295, 298, 328
 сытая сыточка, 177
 сытоед, 177
 сыч, 426, 471
 сюра, 227, 251

Т

табань, 227
 талица, 129, 532
 тальй, 315
 тамицкий мочок, 119
 таять, 315, 328
 творило, 310
 творог, 63, 275, 306, 309, 310, 491
 творожить, 310
 творожник, 310
 творожники, 64, 154, 164, 170, 174, 536
 творожница, 310
 творожное молоко, 310
 тежь, 500
 тёка-нетёка, 346
 тельное, 507
 телянка, 304
 телята, 109
 телятина, 109
 телятники, 108

телячье молоко, 291
 телячье пойло, 412
 тёпаник, 128
 тепенина, 259
 тепенка, 258, 259
 тепенная ступа, 259
 тепенный язык, 259
 тепенька, 259
 тепенькать, 259
 тёплое молоко, 276
 тепня, 171, 258, 259, 261
 тепушка, 259
 тереть, 317
 тереть (сметану), 316
 тесто, 95, 210, 256, 498, 505, 536
 Тесто, 160
 Тестовые, 155
 тестоеды, 64, 95, 104, 172, 535
 телятники, 173, 175
 тетери, 433
 тетёрка, 433
 тетерки, 433
 тетерька, 433
 тетка-ёлка послала, 79
 тиквас, 342
 типанида, 259, 532
 товстая каша, 490
 ток, 111, 355
 токра, 60, 267, 273, 274, 533
 толкун, 344, 347
 толкушка, 263
 толокница, 254
 толокно, 254, 263
 толокняница, 254
 толокнянка, 247, 254
 толокнянники, 171
 толоконник, 171, 172
 толоконники, 64, 109, 154, 160, 168, 170, 171, 174, 274, 536
 толоконница, 254, 274
 толстая каша, 489, 490, 496
 толстая сметана, 293
 толстопятая каша, 13, 63, 65, 262, 490, 532
 толстопятые шти, 523
 толстопятый, 262, 534
 толстые ци, 523
 толстый, 341, 346, 490
 толстый снимок, 293
 томлёный, 287
 тоненький пирог, 219
 тонкий, 342, 346
 тонкое молоко, 284
 тонкое пиво, 421
 тончина, 342
 тончиха, 342
 топить, 289
 топленое масло, 315
 топник, 287, 289, 316

топра, 60, 267, 273, 274, 533
топраник, 128, 129, 273, 533
топреник, 128
топрушка, 273
топряник, 128
торо, 356, 537
тороканица, 356
тохта, 146, 148
тохтанник, 148
тошнотики, 139
тпрутенька, 275
тпрутя, 275
травяник, 148
трезвое пиво, 336
трепать, 148, 524
трепуцик, 516
тресковик, 100
тресковка, 100
тресковник, 100
тресковница, 100
трескоед, 94, 100, 155, 158, 159
трескоедка, 100
трескоеды, 64, 100, 104, 158, 174
тресколов, 100
тресеянец, 244
тресеяношный хлеб, 244
третий бег, 342
третница, 245
третьяк, 341, 342, 346
трёхжитник, 245
трещечьи пироги, 100
троежитник, 61, 245, 246, 248, 253
троежитный, 54
троемученик, 64, 244
троичной хлеб, 245
тройица, 247
тройная сутолока, 252
тройница, 245, 246
тропаник, 128
трушничать, 380
тряпуха, 148
трясунья, 118
туковик, 120
тупыски, 237
тупысь, 60, 227, 237, 242, 533
тупыськи, 237
туранда, 132, 145
тухтенник, 132
тушёнка, 119
тианное пиво, 61, 334
тианное пиов, 334, 346
тиановое пиво, 334
тюневник, 507
тюрениша, 533
тюреница, 130
тюрик, 130, 132
тюрика, 130

тюрики, 67, 130, 132, 157, 173, 533
тюричок, 130
тюрнепс, 132
тюрнес, 132
тюря, 90, 130, 132
тютник, 129, 130, 533
тютьки, 129
тютя, 129, 130, 533
тютя репная, 129, 132, 532
тюфтенная налитушка, 132
тюфтенник, 132
тюфтяник, 132
тянуть грибы, 88
тянушка, 260
тяпаник, 128
тяпанухи, 148
тяпанушки, 148
тяпка, 258, 259, 261
тяпя, 258
тяпушечка, 148
тяпушка, 90, 148, 171, 255, 258, 259, 261, 274
тяпушка с поливой, 259
тяпиша, 258, 259, 273
тястенник, 492
тястенники, 173
тясто, 256
тятка, 355
тятя, 255

у

убоина, 106
убоинка, 106
удавиховато, 193
уеда, 179
уеданье, 178, 179, 216
уеданьеце, 179
уеданьице, 179
уедать, 178, 179
уедно, 179
уедь, 177, 178, 179, 216
ужина, 182, 216, 378
ужна, 182, 216, 530
улина уха, 518
уломаться, 338
умершие батька с маткой видать, 412
урочин кисель, 91
усахарить, 211
усобинка, 185, 216, 217
уста сахарные, 211
устоек, 293
устой, 293
утопиться, 287
утопленник пиво варит, 334
утреннее молоко, 276
утренница, 219
утренничать, 378

утречное молоко, 276
утрешнее молоко, 276
утробица, 113
уфтюга, 411
уха, 27, 55, 61, 62, 67, 86, 96, 99, 103, 150, 227, 404, 487, 514,
 515, 517, 519, 520, 521, 526, 601
Уха, 155
уха есть, 520
уха из петуха, 521
уха по балкам, 103
уха с картошкой, 55, 62, 520
уха с петуха, 521
уха солёная, 515
уха суцевая, 536
уха тресковая, 520
уха ухова, 519
уха-егорка, 197
уха-егорка, 86, 518
ухеть, 521
ухи нахлебаться, 521
Ухичи, 155
уходиться, 338
уху варить, 521
ушаты, 83
ушисто, 521
ушица, 515
ушка, 86, 197, 517, 520
ушное, 196
ушное, 197, 216, 515

Ф

федоровцевский кофе, 406
фила, 60, 64, 66, 67, 267, 399, 400, 404
Филитово говинье, 377
фюла, 60, 66, 267, 399, 400, 533

Х

хайдуки, 95, 104
ханжа, 60, 357, 358, 362, 363, 368, 369, 537
ханишин, 52
ханыга, 362, 363, 532
ханьжа, 52, 358
Хапай горстью!, 106
хармовать, 55, 382, 538
харч, 121, 176, 191, 217
харчи, 191
харчи, 177, 190
харчить, 191
харяки, 402
хлам, 143
хлеб, 229, 242, 520, 528
хлеб да соль, 221, 465
хлеб да соль!, 221, 409
хлеб да чесноковица, 137, 220
хлеб и соль, 468, 470

Хлеба исть!, 465
хлебать, 159, 165, 167, 192
хлебина, 230
хлебно, 194, 531
хлебное, 194, 216
хлебный, 95, 192, 194, 531
Хлебный, 154, 160, 175, 378
хлебово, 95, 183, 191, 216
Хлебоед, 154, 161
хлебосол, 466
хлебосолка, 464
хлебосолы-рукодельники, 167
хлебосольный, 466
хлебосольство, 466
хлеб-соль, 19, 63, 221, 370, 371, 410, 434, 465, 467, 468, 469,
 470, 471, 514, 537
хлеб-соль честная, 466
Хлеб-соль!, 465
хлопанец, 502
хлопунцы, 49
хлыбук, 339, 532
хлюп, 56, 66, 264, 274
хлюпа, 259, 264, 274
хмелины, 345
хмель, 345
ход, 336
ходальный, 213
ходарь, 337
ходельный, 213, 217
ходить, 337
ходник, 337
ходовик, 337
хожалый, 213
холодная, 263
холоднее, 118
холодное, 118, 263
холодянка, 275
холодяночка, 275
хоньжа, 358
хоть лопатой пихай, 149
хоть на мотовило мотай, 346
хохлуша, 471
хохолок, 339, 346
хохотунья, 519
хохотуха, 348, 532
хрен да луковица, 64, 220
хрен да редька, 221
хрен христов, 205
хренинка, 205
Христос прокатился по груди, 348

Ц

Цапай горстью!, 106
царская еда, 83, 110
царская рыба, 48, 102
царская ягода, 83

царская ягодка, 48, 83
 царский гриб, 48, 83
 царский обед, 110
 царский рыжик, 83
 царь, 83, 102, 109
 царь-ягода, 83
 цвѣлое падѣнье, 323
 цвет, 338
 цеж, 90, 91, 406, 500
 цежа, 500
 цельное пиво, 340
 церковное мясо, 54, 109
 церковный гриб, 110
 цыганские шти, 118, 220
 цыганские щи, 119

Ч

чаевать, 408
 чаёвник, 55, 409
 чаевые, 155, 159
 чаевые гости, 409
 чаепитники, 165, 174
 чай, 370, 405, 408, 409, 410, 411, 526
 чай в оглоблю, 413
 чай да сахар!, 409
 чай заварѣн, 411
 чай полевой, 405
 чай с дуем, 150
 чай с калошами, 410
 чай с клиньѣм, 410
 чай с языком, 414
 чайная, 406
 чайная гостья, 409
 чайная прорубь, 406
 чайная трава, 405
 чайник, 415
 чайники, 159
 чайница, 405, 409
 чайничать, 408
 чайное полотенце, 406
 чай-пай, 405
 чай-сахар, 63, 221, 410, 415, 531
 чай-сахар!, 409
 чалтан, 64, 224, 234, 235, 237, 238
 чамга, 382
 чамковатый, 382
 чамкуша, 382
 чанное пиво, 535
 чапушка, 258, 532
 чача, 367, 368, 369
 чашник, 419
 чашиничать, 414, 426
 чаю пить!, 409
 чѣвпан, 224, 234, 237, 238
 чеж, 91, 406, 500
 челишник, 87

человеческие пистики, 139
 челпан, 60, 224, 230, 232, 234, 235, 236, 237, 238, 242, 533, 585
 челпаны, 66, 243, 533
 челпашек, 234, 236, 239
 чем щи наливают, 527
 чемга, 382
 чемер, 369
 чемергес, 60, 364, 366, 368, 537
 чемра, 382
 чемровитый, 382
 чеплянчик, 235
 черевник, 113, 114, 115
 чѣрная каша, 219, 490
 чѣрная мука, 490
 черничник, 89
 черно, 412
 черный кисель, 91, 271, 502
 черствое пиво, 341
 черти кашу варят, 494
 чертова соль, 463
 ч е т в е р г о в а я с о л ь , 456
 четвережная соль, 456
 чечениться, 382
 чечули, 306, 313, 320, 533
 чечульки, 306
 чечуля, 306
 чивилик, 431
 чивиликанье, 431, 433
 чивиликать, 431
 чивили-чивили, 431
 чиквас, 13, 342, 343, 346, 347
 чинка, 185
 чинка-мочинка, 185
 чичули, 306
 чичульки, 306
 чолтан, 234, 237, 238
 чувпан, 237
 чужие щи, 528
 чулпан, 224, 234, 238, 248
 чуру не знать, 55, 382
 чухонское масло, 314, 315

Ш

шавариха, 272
 шакалить, 381, 538
 шакиша, 227, 325, 326
 шам, 145, 146, 148, 152
 шамные пироги, 148
 шамок, 148
 шанга, 363, 532
 Шанежка, 169
 шанѣжники, 158, 169
 шанное пиво, 334
 шаньга, 227
 Шаньга, 154, 156, 157, 175

Шаньга Постная, 156
шаньги, 114, 154, 157, 160, 167, 169, 175, 214, 215, 356
Шаньги, 154, 175, 213
Шаньгины, 154
шаравеха, 272
шариега, 272
шатун, 340, 341, 347, 356, 369
шатунчик, 340
шеварёха, 272
шевельить сметану, 316
шелевить, 337
Шенкурск видать, 412
шеравеха, 272
шировга, 272
шировега, 272, 273
шмотки, 345
шокшинье, 325
шомша, 226
штеицьки, 516
штейник, 525
штенник, 525
штенники, 157, 173
штенной горшок, 525
штецьки, 523
штечки, 522, 523
шти, 49, 117, 118, 157, 184, 194, 219, 224, 522, 524, 525, 526, 528
шти варит, 522, 527
шти молосные, 117
шти пролить, 527
штикаша, 523
штильник, 525
штиница, 522, 523
штинник, 525
штинница, 525
шулемка, 351
шурики, 273
шуровеска, 272
шуровеха, 272
шуровешка, 267, 272, 533
шуровиха, 272
шуроега, 272, 273
шурубяга, 272
шуха, 146
шуя, 146

Щ

щebra, 516
щедра, 516
щеница, 523
щенник, 525
щербa, 48, 514, 516
щечки, 523
щи, 49, 62, 63, 87, 96, 105, 117, 119, 135, 176, 219, 224, 227, 395, 487, 514, 516, 517, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 535, 536

Щи, 171
щи да каша, 63
щи зелёные, 525
щи по-кисельному, 524
щи постные, 523
щи похлеbatь, 62, 527
щи скоромные, 219
щи скоромяные, 117
щи стёганые, 501
щи-крупянка, 523
щипанец, 219
щурики, 273

Ю

юха, 516
юшка, 62, 514, 516, 527

Я

яблочная налитушка, 219
Яблочное заговенье, 378
яглая каша, 489, 491
ягловая каша, 491
ягловка, 491
ягодная квашня, 89
ягодник, 89
ягодница, 90
язковник, 506, 507
яичко, 511
яичница, 19, 299, 300, 302, 304, 305, 371, 434, 471
яичница-селянка, 304
Яичное заговенье, 376
яишенка, 299, 300
яйповинность, 75
ярушник, 157, 236, 240, 241, 242, 243, 532
ярушники, 66, 157, 240, 243
ясный пирог, 219
ятровник, 492
ячень, 239
ячменник, 239
ячник, 239, 240, 241, 242, 243
яшник, 240, 241

ПРИЛОЖЕНИЕ

Карты административно-территориального деления

1. Архангельская область²³³

²³³ Источник изображения: mapsworld.ru.

2. Вологодская область²³⁴



3. Костромская область²³⁵



²³⁴ Источники изображения: en.ppt-online.org.

²³⁵ Источники изображения: mobillegends.net.