

Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет
имени первого Президента России Б. Н. Ельцина»

На правах рукописи



Осипова Ксения Викторовна

**СЕВЕРНОРУССКАЯ ЛЕКСИКА ПИЩИ И ПИТАНИЯ
В ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКОМ АСПЕКТЕ**

Специальность 5.9.5 – Русский язык. Языки народов России

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени
доктора филологических наук

Екатеринбург – 2023

Работа выполнена на кафедре русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации ФГАОУ ВО «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина»

Научный консультант: доктор филологических наук, профессор, член-корреспондент РАН **Березович Елена Львовна**

Официальные оппоненты: **Агапкина Татьяна Алексеевна**, доктор филологических наук, ФГБУН Институт славяноведения РАН (г. Москва), главный научный сотрудник Отдела этнолингвистики и фольклора;
Мороз Андрей Борисович, доктор филологических наук, доцент, ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» (г. Москва), профессор Школы филологических наук;
Русинова Ирина Ивановна, доктор филологических наук, доцент, ФГАОУ ВО «Пермский государственный национальный исследовательский университет», профессор кафедры теоретического и прикладного языкознания

Защита состоится «21» декабря 2023 г. в 11-00 на заседании диссертационного совета УрФУ 5.9.07.19 по адресу: 620000, г. Екатеринбург, пр. Ленина, 51, зал диссертационных советов, комн. 248.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке и на сайте ФГАОУ ВО «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина»:
<https://dissovet2.urfu.ru/mod/data/view.php?d=12&rid=5225>

Автореферат разослан « » ноября 2023 г.

Ученый секретарь
диссертационного совета
доктор филологических наук, доцент



Е. Е. Приказчикова

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Предлагаемое исследование направлено на изучение языка в его взаимосвязи с материальной и духовной культурой народа и сосредоточено на вопросах этнолингвистического представления региональной языковой традиции, которые решаются на примере диалектной лексики пищи и питания, записанной на территории Русского Севера.

Актуальность диссертационной работы обусловлена этноязыковой спецификой региона. Русский Север сохранил многие блюда славянской кухни, их наименования и связанные с пищей верования и культурные практики. Сохранение архаических черт языка и культуры делает изучение лексики Русского Севера предметом первостепенной значимости в русской и славянской этнолингвистике. Обращение к говорам этой территории дает возможность зафиксировать и представить значимую часть материальной и духовной культуры русского народа. Существует необходимость в обобщении и разработке комплекса этнолингвистических приемов, которые позволят на основе анализа тематической группы лексики сформулировать специфику региональной культурно-языковой традиции. Диалектная лексика нуждается не только в фиксации и констатации, но в представлении ее историко-генетических связей, семантико-мотивационной специфики, в выявлении комплекса исторических, культурных и социально-экономических факторов, определивших ее региональные особенности. В дальнейшем выработка подобной методики даст возможность синхронизировать этнолингвистические исследования разных тематических групп и региональных традиций в целях представления общерусского и общеславянского этноязыкового ландшафта.

Степень разработанности вопроса. Задачи реконструкции этноязыковой специфики региона уже несколько десятилетий успешно решаются в славянской этнолингвистике – в трудах Московской этнолингвистической школы под руководством Н. И. Толстого и С. М. Толстой, сосредоточивших внимание на воссоздании этнолингвистического ландшафта всей Славии (см., например, исследования 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.), а также в работах Люблинской школы этнолингвистики под руководством Е. Бартминьского и С. Небжеговской-Бартминьской, в трудах белорусских этнолингвистов (например, Н. П. Антропова, Т. В. Володиной), сербских и болгарских исследователей (Д. Айдачича, Л. Раденковича, Д. Младеновой и др.).

Между тем этнолингвистические исследования регионов России, выполненные на широком лексическом, этнографическом, обрядовом и фольклорном материале, представлены раритетно и/или не обладают

должной степени тематической или территориальной последовательности и методологической оснащенности. Примером успешного опыта этнолингвистического изучения регионов России могут служить труды диалектологов и этнолингвистов, представляющих лексику и обрядность Прикамья, – Е. Н. Поляковой, И. И. Русиновой, И. А. Подюкова, А. В. Черных, Ю. В. Зверевой, Ю. А. Шкураток, Республики Коми – Т. В. Бунчук, Тамбовской области – Т. В. Махрачевой, Д. Н. Лоскутовой, Орловщины – Т. В. Бахваловой, Подонья и Кубани – Н. А. Архипенко, Е. В. Брысиной, Н. А. Власкиной, Т. Е. Гревцовой, В. И. Супруна и др. Что касается Русского Севера, то, несмотря на высокую степень изученности его культурно-языковой традиции в ряде аспектов, до сих пор не существует такого исследования, где на основе диалектных данных была бы системно представлена одна из сторон повседневной, материально-бытовой жизни населения в комплексе с его духовной культурой.

В качестве **объекта** исследования выбрана севернорусская диалектная лексика пищи и питания и семантически связанные с ней лексемы; к анализу привлекаются также тексты фольклора, повседневные бытовые практики, верования и ритуальные действия, в которых пища выполняет символическую роль. Рассмотрены слова, называющие продукты, блюда из них, а также их качества и способы приготовления, наименования суточных приемов пищи и коллективных трапез, порядка подачи блюд, начала и конца трапезы, ролей участников трапезы, связанных с пищей календарных периодов; лексика, оценивающая пищевое поведение человека. Подробно анализируются обозначения молочных продуктов, пищи из мяса, рыбы, яиц, жидких блюд из зерна, хлеба, супов, блюд из культивируемых и дикорастущих растений, ягод и грибов, названия напитков.

Предметом исследования становятся закономерности смысловой организации и внутренней детализации изучаемой лексической группы, ее этнолингвистические особенности (культурные коннотации, семантическая специфика обрядового термина, значение лексики пищи в фольклорном тексте), семантико-мотивационные отношения и скрытые этимологические связи, а также ее ареальная дистрибуция.

В границы Русского Севера включаются Архангельская и Вологодская области, а также северо-восток Костромской области (Вохомский, Октябрьский и Павинский районы) как территории бытования севернорусских говоров. Общий тон региональной традиции задается, с одной стороны, рядом внеязыковых факторов – ходом освоения территории, особенностями хозяйствования, сходством обрядовой жизни и пр., с другой, общностью диалектной ситуации и межъязыковых контактов, близких по времени, типу, интенсивности.

Цель исследования – на примере лексики пищи и питания Русского Севера 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 возможные заимствования;
- провести этимологическое и мотивологическое изучение лексики пищи и питания; осуществить семантико-мотивационную реконструкцию и этимологическую интерпретацию слов с затемненной внутренней формой;
- 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 включают: 1) ареально-типологический метод, выстраивающий и сопоставляющий изоглоссы, изодоксы и изопрагмы распространения культурно-языковых явлений, а также обнаруживающий типологически сходные явления в близких или удаленных ареалах; 2) метод семантико-мотивационной реконструкции, предполагающий 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 выступают как основополагающие, но в ряде случаев могут быть инструментом определения лакун и особо проработанных фрагментов лексической системы и соответствующей денотативной и понятийной области.

Источники. Фактографическую основу исследования составили лексические материалы, собранные Топонимической экспедицией Уральского университета. Помимо этого, привлекались данные

региональных словарей («Архангельский областной словарь», «Словарь вологодских говоров», «Словарь говоров Карелии и сопредельных областей», «Словарь областного архангельского наречия...», «Словарь областного олонекского наречия...» и др.) и этнографических источников XIX – начала XX в. (материалы корреспондентов «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева, сведения по этнографии Вологодской губернии Н. А. Иваницкого, обзор традиций питания архангельских крестьян П. С. Ефименко и др.). Включаются материалы современных этнографических и фольклорных изданий. Общее число источников исследования составляет 232 ед.

Научная новизна работы заключается в том, что объектом этнолингвистического исследования впервые стала лексика пищи и питания Русского Севера, представленная более чем 2,6 тыс. языковыми единицами, многие из которых еще не вводились 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 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 диссертационной работы обусловлена эвристическим потенциалом разработанной методики этнолингвистического анализа лексической группы, которая предполагает последовательное рассмотрение корпуса языковых фактов на широком этнографическом фоне и позволяет 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. Исследование способствует совершенствованию методики полевого сбора диалектного материала и его лексикографической обработки; выявленная сетка наименований может стать основой методических пособий и рекомендаций по сбору лексики темы «Пища», в том числе единиц субстратного происхождения. Результаты описания севернорусской 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. Исследование может повысить уровень проектов, реализуемых в современной популярной культурологии и представляющих пищу в качестве маркера региональной культуры.

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

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*¹, *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 думом*, 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 (*двоежиток*, *сборечник* 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 (*пистичник*, *липовик*, *моховик*); блюд из свежей и сухой рыбы (супы *сущик*, *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

¹ Здесь и далее географические пометы опускаются и приводятся лишь в случае принципиальной необходимости.

продуктов, каш, похлебок, хлеба, блюд из грибов; собирательные наименования постной и скоромной пищи, продуктов, заготовленных в дикой природе (*волóга* и *обóща*), 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 (*дежэнь*, *опара*, *тепня́*), в том числе ферментированные кисели (*кеж*, *суло́й*), выпечку из ячменной или смесовой муки (*двиня́нка*, *су́толока*), кислого и пресного теста (*квашня* и *дежэнь*), молоко и молочные продукты (*сера* ‘молозиво’, *пресное молоко*, *молодое молоко*; *падэ́нье* и др.), пиво и технологию его приготовления (*веселить* ‘заквашивать’, *мо́лоди* ‘пена на пиве’, *чи́квас* ‘плохое пиво’) etc. К заимствованным или калькированным могут относиться названия мучных похлебок с ягодами (*галага́тка*, *сурове́га/шурове́ха*, *то́кра*), крошева из хлеба (*фи́ла*), рыбьих субпродуктов и блюд из них, блюд из репы (*кали́шник*, *то́реница*, *то́тя репная*), хлеба и хлеба из смесовой муки (*челпа́н*, *ту́пысь*; *со́ричник*, *смеи*), блюд из молозива (*ры́нда*; возможно, *булка*, *сыр*), технологии приготовления сливочного масла и отходов его производства (*на́хта*, *ра́хта*, *са́кша*; *скалька́ться* ‘сбиться (о масле)’, *сула́* ‘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 *супро́тивник* (1) и *овы́денник* (2); ‘ячменный хлеб’ – *жи́тник*, *яру́шник* (1) и *я́чник* (2); ‘мука из смесового зерна’ – *двоежи́ток*, *троежи́ток* (1) и *су́толока* (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’ (*гу́ща*, *гру́дки*, *гли́бки*), ‘каша из толокна на воде’ (*тепня́*, *сухоме́с*) 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 гуща’, арх., волог., костром. *пи́тер-и́дер* ‘пища, еда и питье’, костром. *прощелья́га* ‘пиво второго слива’, костром. *пя́тево* ‘толокно’, костром. *ря́пушка*

‘простокваша’, волог. *смеш* ‘хлеб из смесовой муки’, арх., волог. *сóричник* ‘то же’, волог. *супротівный* ‘пресный’, волог. *сера, сирь* ‘молозиво’, арх. *толстопя́тая 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.

Апробация результатов. Результаты научно-исследовательских работ представлены в докладах на 17 международных и всероссийских конференциях, среди них: «Этнолингвистика. Ономастика. Этимология» (Екатеринбург, 2022, 2019, 2015, 2009); «Межкультурное и межъязыковое взаимодействие в пространстве Славии» (Москва, 2021); «Русское слово в научной парадигме XXI века» (Вологда, 2021); «Славянские языки и культуры в современном мире» (Москва, 2019, 2016); «Современная славистика и научное наследие Самуила Борисовича Бернштейна» (Москва, 2011); «Язык и общество в современной России и в других странах» (Москва, 2010); «Ритуал в языке и коммуникации» (Москва, 2009); «ЕВРОПА славян в свете социо- и этнолингвистики. Современность и прошлое» (Краков, 2009).

По результатам исследования опубликованы 45 научных статей, из них 22 статьи в журналах из перечня ВАК или индексируемых в базах данных Web of Science, Scopus; 11 разделов в научных монографиях, в том числе в академических словарных проектах.

Структура и объем диссертации. 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.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

В главе 1 «К методологии исследования» рассматривается история изучения русской лексики пищи и питания в диалектном, историко-этимологическом и этнокультурологическом направлении (§ 1), а также история становления этнолингвистической проблематики в исследованиях Уральской школы этимологии, ономастики и

этнолингвистики (§ 2). Освещаются основные принципы исследований (лингвоцентричность, широта языкового материала, системность, внимание к диалектным данным и лингвогеографии, диахронность, включение слова в широкий историко-культурный контекст), источники этнокультурной информации (внутренняя форма слова, структура значения слова, семантико-мотивационные связи слова, концептуальные коды, парадигматические отношения слова и его синтагматические связи, конфигурация семантико-идеографической сетки), приоритетные объекты анализа (семантико-деривационное гнездо, семантико-мотивационное поле), методы полевого сбора и верификации материала (контактологический, этимологический, контрастивный, идеографический, ареально-типологический и лексикографический методы, методы мотивационного (ономасиологического), полевого, контекстного, лингвопрагматического и текстологического анализа); принципы семантико-мотивационной реконструкции (системность, прием семантико-мотивационного моделирования, поиск типологически близких явлений, поиск смысловых параллелей в области культуры), а также способы представления этнокультурной информации (этнолингвистический портрет).

В § 3 «Принципы региональной этнолингвистики» определяются задачи и понятийный аппарат региональных этнолингвистических исследований. Используемый в данной работе подход предполагает диахронное изучение диалектной лексики на широком фоне повседневных практик, фольклора, обрядов и верований с целью выявления специфики материальной и духовной культуры региона.

В разделе «Роль этнографического контекста в лингвистических исследованиях» определяются направления взаимодействия лингвистики и этнографии. С одной стороны, интерпретация диалектной лексики основана на выявлении совокупности внелингвистических факторов, которые повлияли на формирование материальной и духовной культуры региона и соотносимой с ней группы лексики. Этнолингвистике не стоит ограничиваться собственно фольклором или обрядовой стороной жизни, изначально мифологизированной и привлекающей исследовательское внимание нелинейностью семантики и выходом к 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. Широкий этнографический контекст 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.

С другой стороны, для полноты реконструкции народной жизни и древнейших понятийных связей и представлений этнографии необходимо системное привлечение результатов лингвистического анализа – прежде всего, семантико-мотивационного и этимологического, дающего знания о древних культурных практиках. 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. 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.

Актуальным направлением в этимологических и этнолингвистических исследованиях вновь становится изучение судьбы слова в ее соотношении с историей вещи (подход «*Wörter und Sachen*», или «Слово и вещь»). В распоряжение этнографии лингвистика предоставляет инструменты определения наиболее важных предметов и явлений, 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 изоглосс прогнозируются границы бытования реалии.

В следующем разделе формулируются приемы этнолингвистического анализа региональной традиции:

1. Определение тематического состава лексики: количественное наполнение отдельных семантических групп, наличие лакун или, напротив, уникальных идеограмм. Так, в севернорусской лексике пищи широко представлены названия блюд из ржаной муки (выпечка, каши и мучные похлебки), а также из специфичных для северного земледелия злаков и овощей – ячменя и репы; подробно разработана терминология народного пивоварения.

Границы между идеографическими группами лексики могут быть подвижными: например, наименования съедобных ягод, грибов, 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*, *пѣстик* ‘молодой побег хвоща’: «В голодные годы пистики ели», костром. *пестѡвница*, *пѣстешница* ‘запеканка из побегов полевого хвоща’.

2. Лингвогенетическая характеристика лексики, т. е. соотношение исконных и заимствованных единиц. Большое количество прибалтийско-финских по происхождению лексем содержит группа лексики, называющей мучные похлебки, ячменный хлеб (*мѣконик*, *челпѣн*,

тўпысь, сѳречник); наименования молочных продуктов представлены исконно славянскими лексемами; заимствования наблюдаются среди наименований, связанных с изготовлением сливочного масла.

3. Ареальная характеристика лексики (микрорегиональные, общесеверные, общерусские элементы). Например, узколокальными являются многие заимствования: в Белозерье – *тѳкра* и *тѳпра* ‘похлебка или каша из толокна’, в Приморском районе Архангельской области – *галагѳтка* ‘блюдо из ягод с мукой, запеченных в печи’. Некоторые номинации характерны для группы говоров: в северо-восточных костромских говорах топленое молоко называлось *отогретое молоко*, тогда как в архангельских пинежских говорах – *печеное молоко*. Среди специфически северных (общесеверных) можно выделить название хлеба *мѳкка, мѳккий, мѳконик* ‘небольшой круглый хлеб, обычно из смеси ржаной и ячменной или овсяной муки’, а также наименование сбитого, нетопленого масла – *пѳхтус*. Выявляются изоглоссы и изопрагмы, противопоставляющие севернорусские и среднерусские говоры: *жито* как ячменный хлеб на севере и ржаной на более южных территориях. 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 встречается в более узком значении ‘большой круглый хлеб из ржаной муки’, но более употребима уменьшительная форма *каравѳшек* для обозначения небольшого круглого хлеба, нередко из суррогатной муки.

4. Междиалектные и межславянские изоглоссы. Изоглоссы обнаруживают явления, генетически или типологически общие для рассматриваемого говора и других говоров или славянских языков. Примером межславянской изоглоссы, свидетельствующей о сохранении общеславянской лексики в разных славянских ареалах, может быть севернорусское *сирь, сера* ‘молозиво’, генетически сопоставимое с польск. *siara* ‘молозиво’.

5. Семантическое варьирование диалектного слова. 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’. Семантические сдвиги могут быть или отражением природных и историко-культурных особенностей региона, или свидетельствовать о сохранении семантической архаики. Анализ особенностей значения слова, логики его развития и соотношения с другими лексемами позволяет выявить присущие слову культурные коннотации, понимаемые не только как символические значения или оценочный компонент семантики, но и как некоторые

дополнительные знания о культурно-бытовых практиках, связанных с называемым предметом: например, *лебедíные лепёшки* ‘лепешки из лебеды’ противопоставляют пищу сытого и голодного периодов, *репяно́е, ушно́е* ‘постная пища’ выявляют роль репы и рыбы в северном рационе.

6. Специфика народной лингвистической таксономии. Анализ дифференциальных и интегральных семантических признаков наименований и их системных отношений обнаруживает отраженную в языке народную типологию предметов, явлений, их признаков или действий. 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 заварных блюд из муки (*каша-повали́ха, каша-густя́ша, каша-мучня́*), блюд из размягченных овощей (*карто́вная каша*) и густых рыбных похлебок (*ка́шица*).

Региональную специфику получают формируемые наименованиями пищи вторичные предметные комплексы, отражающие отношения между лексикой разных тематических микрогрупп (например, *щи* и *каша*, *хлеб* и *соль*), лексикализованные в виде устойчивых пар или их дериватов (*хлеб-соль, чай-сахар, щи да каша; хлебосольный, шти́каша*) или проявленные в устойчивых фольклорных мотивах (*Я живу богато: у меня харчей – хрен да луковица, а медной посуды – крест да пуговица*).

7. Мотивационные связи лексики с другими тематическими группами. Оценивать стоит не столько единичные факты, сколько сложившиеся концептуальные коды – слова одной тематической группы, системно используемые для интерпретации других тематических областей. Например, для запада Архангельской области и центральной части Вологодчины характерна числовая модель в наименованиях хлеба из нескольких видов муки: *троему́ченик, двойни́ца, двоежи́ток*, 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: *коврига, корова́шек, пирог*, а также топонимы *Блин* ‘мыс; покос’, *Пирóг* ‘покос’ и др.

8. Типология этимологических связей. Этимология славянской лексики позволяет реконструировать архаические языковые явления – словообразовательные модели и форманты, семантико-мотивационные связи, а также отраженные в языке утраченные бытовые практики и представления. Значимой для культурной реконструкции оказывается, например, этимологизация названий каш и киселей, которая позволяет восстановить древнейшие способы обработки и измельчения зерна путем битья-растирания: костром. *ня́тево* ‘толокно’ может быть сопоставлено с гл. **ręti* ‘натягивать, поднимать’ и, вероятно, ‘бить, давить’; волог. *меся́тка* ‘толокно’ – с *меся́кать* ‘бить, колотить’, костром. *заепе́ря* ‘блюдо из толокна’ – с *заепе́рить* ‘ударить’

9. Обрядовая семантика языковых знаков и ее соотношение с культурной символикой соответствующих предметных и акциональных знаков могут варьировать в зависимости от локальной традиции. В сельскохозяйственных обрядах на всем Русском Севере ключевую роль играли мучные каши из толокна, что подтверждает многозначность слов *дежэнь*, *хлюп*, *саламáт*, употребляемых в значениях 'блюдо из толокна' и 'празднество по окончании жатвы'. В то же время есть традиции и более локальные: обычай готовить по окончании полевых работ блюдо из искрошенного хлеба с маслом, известного как *фíла* (*фю́ла*), распространен только в Лешуконском и Мезенском районах Архангельской области.

10. Метаязыковая рефлексия носителей языка, предлагающая взгляд на диалектную систему «изнутри», помогает выявить культурно-языковые маркеры локальной традиции и наметить границы распространения языковых явлений. Лексика пищи воспринимается информантами как важный идентификатор речи той или иной местности: например, по версии тотмичей, слово *короваики* используют в Тотемском районе, *челпаны* – в Вологодском районе, а *покатушники* – в Кадуйском. Языковые данные позволяют дифференцировать локальные сообщества.

В главе 2 «Лексика питания в свете природных, хозяйственно-промысловых и социокультурных особенностей Русского Севера» рассматривается совокупность экстралингвистических факторов, определивших особенности рациона и соответствующей группы диалектной лексики. В § 1 «Лексика питания и промыслово-хозяйственная деятельность крестьян» такие факторы, как холодный климат, подзолистые почвы и система подсечно-огневого земледелия, оцениваются как ключевые, обусловившие состав злаков (преобладание ржи, ячменя и овса) и овощных культур (преобладание репы, брюквы, картофеля, капусты, лука и гороха), что нашло отражение в соответствующей группе лексики. Рацион мясных продуктов также был достаточно ограниченным: более успешным было скотоводство на юго-западе Вологодской области, в то время как в Архангельской области разведение скота сильно зависело от количества кормов. Рацион земледельцев и скотоводов характеризовался цикличностью и сезонностью: он существенно колебался в зависимости от времени года. Поскольку природно-климатические условия не позволяли получать большие урожаи злаков и овощей, крестьянин становился охотником, рыбаком или собирателем, частично перенимая опыт у соседствующих финно-угорских народов.

Социально-экономические условия жизни вынуждали крестьян балансировать между сохранением выращенной или добытой пищи «для себя» и потребностью ее продажи ради получения денег и/или выплаты необходимых податей, сборов, оброка и пр. Себе крестьяне нередко оставляли продукты второго сорта: мясные субпродукты, молочный обрат,

рыбу, ягоды и грибы худшего качества. Различался рацион отдельных социальных групп: бедных и зажиточных крестьян, наемных рабочих, рыбаков и других артельщиков. Во время полевых работ наемные рабочие питались сытнее, чем обычная крестьянская семья.

Значительные изменения в рационе происходили в периоды социальных потрясений и войн, которые приводили к 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, ср. костромские канцеляризмы *мясовѣнность*, *молповѣнность*, *яйповѣнность* ‘продовольственный налог мясом, молоком, яйцом’. В то же время на Архангельском Севере в результате контактов с иностранными моряками появлялись новые «экзотические» продукты (галеты *бѣшкы* < англ. *bisquits*).

В рамках раздела «Грибы и ягоды» анализируется та часть диалектной лексики, которая определяет место грибов и ягод в структуре севернорусского рациона. СобираТЕЛЬСКАЯ культура Русского Севера отражена в «лесной» лексике, связанной 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*, *обѣбки*), а также в фольклорных нарративах, отражающих устоявшиеся сюжеты о сборе грибов и ягод (наличие у каждой деревни своей территории для сбора, неприятие чужих в своих местах и пр.). О привычности сбора грибов и ягод говорит семантика глагола *носить*, употребляемого в значении ‘собрать / приносить из леса грибы, ягоды’ (ср. сочетаемость *носить много*, *носить с наберѣхами*).

Жители Русского Севера хорошо ориентировались в видах грибов и их кулинарной ценности: типичны для диалекта названия жареных / тушеных грибов (*жѣрница*, *залитѣха*, *селянка*), грибных похлебок и пирогов (*грибник*, *обѣбник*); противопоставление блюд из свежих и сухих грибов (например, *грибѣвница* и *гѣбница*). Народная таксономия грибов выделяла группы на основе специфики приготовления: *губы* или *соленина* (грузди, рыжики, волнушки), которые солили, и собственно *грибы* или *сушенина* (белые, подосиновики, маслята и др.), которые сушили. Грибы и ягоды объединялись родовым обозначением *обѣщ(а)* ‘урожай грибов, ягод’ и были частью *волѣги* как всякой свежей, влажной пищи, которая добывается в природе и наряду с дичью и рыбой служит сырьем для приготовления пищи, заменой возделываемым злакам, овощам и мясу. Названия блюд из ягод обнаруживают влияние финно-угорской кухни (ср. арх., волог. *ляз*, *лѣхта*, арх. *галагѣтка*, арх. *кипрѣшиха* ‘мучная каша с ягодами’), тогда как лексика, связанная с употреблением грибов, является собственно русской и говорит об исконности этой пищевой практики.

В разделе «Рыба» рассматриваются способы приготовления и традиции употребления ее отдельных видов. Рыбу ели как свежесваренной или запеченной, так и заготавливали впрок сушением (*сушик, сушь*). Отсутствие наименований жареной на масле рыбы могло быть результатом влияния финно-угорской кухни, не знавшей такого способа приготовления пищи. В приморских и озерных районах рыба входила в основное повседневное, постное и праздничное меню, а ее пищевая ценность сравнивалась с хлебом или кашей (волог. *Если рыбново – значит хлебово*). На восточных, неземледельческих территориях Русского Севера густая похлебка из сушеной рыбы с крупой получила название *кашища*, заняв место главного блюда земледельцев. В пищу шло не только мясо, но и субпродукты: при этом если наименования молок (*волога, масло, молоко*) имеют исконно русское происхождение, что может говорить о традиции их употребления русскими, то названия рыбьей печени – заимствованные.

Вид употребляемой рыбы в сочетании с особенностями ее приготовления дифференцировал локальные группы населения (ср. коллективные прозвища *ершеглóты, кукшеёды, трескоёды, кислая камбала, сыроёды* и пр.), а оппозиция «мучная пища – рыбная пища» противопоставляла земледельцев и рыболовов, ср. прозвища *опара, опáрники* ‘жители д. Совполье Мезенского района Архангельской обл.’: «Рожь-то мололи и варили опару, потому что здесь речка нерыболовна» и *хайдуки* ‘жители д. Андозеро Онежского уезда Архангельской губ.’: *Андозёра хайдуки – нет ни хлеба, ни муки* (мало занимаются хлебопашеством и питаются только рыбой из своего озера).

В разделе «Мясо» характеризуется отношение крестьян к мясу разных видов животных, пищевые предпочтения локальных групп, основные названия блюд из мяса и символические функции мяса в обрядах и верованиях. Несмотря на редкость употребления мяса, его культурная значимость была довольно высока: христианские посты предполагали отказ от мясной пищи; предпочтения в употреблении мяса разных животных различали социальные группы; блюда из мяса подавались на трапезах, приуроченных к годовым и семейным праздникам, и пр.

Блюда из мяса наиболее ярко выявляют специфику рациона разных социальных и этнических групп. Принципиальным для славянской культуры было деление мяса на «чистое» и «нечистое», которое брезговали есть. Мотив употребления «нечистого» или сырого мяса прослеживается в некоторых фольклорных сюжетах и коллективных антропонимах: жителей Каргополья и полуострова Канин Нос Архангельской области называли *сыроёды* за привычку есть сырые рыбу и мясо; жителей с. Дорогорское Мезенского района прозвали *совы*, объясняя это тем, что: «Съели когда-то сову». 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: арх. *Свинáрное* или *Свиное заговенье* ‘день, когда начинали резать свиней’). Особый семиотический статус имело мясо только что зарезанного животного (волог. *свежинá*, *убóина*), которое считали самым вкусным, употребляли коллективно и дарили святым-покровителям. Ритуал забоя скота сопровождали благопожелания хозяину, режущему скот: *со свежиной!*, *мясная гора!*, *сахар-мясо!*

Основными мясными блюдами на Русском Севере были мясные щи, запеченные субпродукты, каша с салом и субпродуктами (*кишóчница*, *черéвник*, *сáльник*), пироги с ливером, жаркое (*жáрница*, *маканíна*), студень (*холóдное*); впрок мясо заготавливали путем соления и вяления. Употребление блюд из крови отмечено лишь в двух районах Костромской и Вологодской областей (*кровь* ‘блюдо из крови свиньи’). Заимствования из финно-угорских языков редки и встречаются преимущественно на северных архангельских территориях: в силу разных вкусовых привычек русские не перенимали технологию приготовления мясных блюд у других народов.

Рассмотренная в разделе «Овощи (репа, брюква)» лексика, связанная с употреблением репы, открывает пока малоизученную область лингвистики и этнографии – историю овощных культур. Благодаря короткому периоду вегетации и способности произрастать в первый год после обработки земли при подсечно-огневом земледелии именно репа получила наибольшее распространение на Русском Севере. Об этом свидетельствует архангельский и вологодский ареал термина *рэпище*, *репнище* ‘поле, где растет репа’, ‘лесной участок, разработанный под посев репы’.

Основным способом приготовления репы и брюквы было парение в печи, что отражают названия, образованные от основ **pariti* (волог. *пáреница*), **pěkti* (волог. *печёнка*), **variti* (волог. *вáреница*). Практика приготовления большого объема репы в герметизированной печи может быть реликтом более древней технологии приготовления пищи горячими камнями, долго сохранявшейся на территории Карелии: здесь репу готовили в земляной яме, куда вместе с корнеплодами помещали раскаленные камни. Приготовленную таким образом репу называли *пáра*, *пáря* или арх., карел. (рус.) *опалёшка*, *опалíха*: «От камня репа опалёна, ею и называют опалёнкой».

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 (*волóга*, *репняк* ‘каша из репы’; *вяленица*, *сушóнки* ‘вяленые кусочки репы’ и др.), с другой, примеры иноязычной лексики (волог. *калíшник* ‘пирог с брюквой’, *тjóреница* ‘каша из брюквы’, арх. *тjóтя репная* ‘пареная репа’ и др.).

Блюда из репы и брюквы считались простой повседневной пищей, основой постного стола. Для земледельца репа становится символическим аналогом мяса: мягкость, сочность и изобилие репы оценивается как эталон

для качеств мяса: *репа-мясо!*, *репа-сало!* ‘пожелание тому, кто режет скотину’. В фольклоре и ритуальных практиках репа выступает как замена существующего оригинала, аналог тела, плоти, ср. арх. *репной* ‘молочный (о зубе)’: «Мышка, мышка, на тебе репной, дай мне костяной».

В § 2 «Лексика питания и социально-исторические процессы: наименования пищи голодного времени» рассматриваются названия голодных периодов, продуктов и блюд, появившихся в рационе при отсутствии привычной пищи. Время голода на Русском Севере (в памяти наших информантов) пришлось преимущественно на годы коллективизации, Великой Отечественной войны и послевоенный период, хотя голодные периоды случались и раньше, практически ежегодно весной, когда оскудевали запасы пищи. В отличие от весеннего или постного рациона, когда крестьянин отказывался от скоромных блюд, но придерживался знакомой пищи (злаки, овощи, грибы, ягоды и пр.), в голод привычные продукты вытеснялись их суррогатами (дикорастущие растения, жмых, отходы от обмолота и околачивания – *шам*, *омелье*, *кúглина* и мн. др.). Заметно стремление называть суррогатную пищу, находя ей аналоги среди обычных блюд, ср. обозначения растений и их частей – *мучка*, *саламáт*, *молочко*, названия блюд – *дúдочные лепёшки*, *пíльная мучка* и др.

В названиях бедной пищи можно выделить две группы – одни непосредственно отражают состав блюда (*дúдочная каша*, *маковúшник* и пр.) или его качество (*белые пироги*, *пустовáра* и пр.), тематически и мотивационно сближаются с названиями растительных отходов, дикорастущих трав; другие – в иронической, игровой форме оценивают пищевую пустоту, неполноценность блюда (*голозáдница*, *пятилетка* и пр.). Подобные названия пустых блюд окружает множество присловий, а в фольклорных текстах звучит мотив обмана и подмены. Например, кваса или вина – водой, густых щей – пустым супом, чая с сахаром – водой или чаем *с таком*, хлеба – травяными колобками или вообще «ничем», голодом: *День с колобом, да два с голодом*; «В войну пели: *Надоели нам коровы, надоели нам быки, а всё больше надоели алябаны без муки*» (волог.).

Голод регламентировал пищевое поведение жителей – заставлял доедать, не оставлять кусков, не есть в одиночку, не есть между трапезами и пр., что подтверждают обозначения соответствующих типов поведения. Появлялись способы сэкономить или улучшить пищу – есть вместо свежего черствый хлеб, заправлять щи не скоромной, а острой приправой и пр. В это время маркировалось антигосударственное поведение – как в быту (сбор головок клевера, замерзшей картошки на полях), так и в речи (ср. употребление запрещенных названий *сталинская уха*, *советская уха* ‘уха без рыбы’, *лепешки-комиссáрики* из картофельных очистков).

В § 3 «Пища как критерий социальной и территориальной дифференциации крестьянства

(по данным антропонимии)» рассматривается корпус коллективных, семейных и индивидуальных прозвищ, восходящих к апеллятивной лексике пищи и питания. Большая часть из них собрана Топонимической экспедицией Уральского университета. Прозвища восходят к наименованиям типичной для Русского Севера пищи – блюд из зерна (выпечка, хлеб, каши), кисломолочных продуктов, продуктов, приготовленных путем заквашивания, а также блюд из рыбы. Значительная часть указывала на локальные различия в рационе: преобладание того или иного блюда (например, прозвища *кашехлёбы*, *тюрикí*, *штённики*; противопоставление рыбного и молочного рациона в онежском присловье *Пушлахта – наважка*, *Лямца – простоквашка*), употребление пищи определенного состава (*картофельники*, *мякíнники* и др.), особенности приготовления блюд (*кислушники*, *в́иденники* и др.), употребление непривычной или некачественной пищи, несоблюдение технологии приготовления (*пустовáрники*). Рацион зависел от основных земледельческих культур района (*горóховики*, *капу́стники*, *лу́ковцы* и др.)

Многие из прозвищ обрели дополнительную мотивацию, став частью развернутого сюжета в народной топонимии и фольклоре. Среди устойчивых мотивов – сюжеты о краже пищи (масла – *ма́сленники*, каши – *ка́шники* и пр.), скисании и порче продуктов (*кисломолóчники*, *роткóвская говядина*), мотив разлитого напитка или пищи (*творóжники*), мотив замешивания реки мукой или толокном (*толокóнники*).

Нередко коллективные прозвища формируют оппозиции, противопоставляющие рацион двух территориальных групп населения: жители бассейнов рек Вохма и Вятка противопоставляются как *водохлёбы* и *квасникí*, Архангельской и Вологодской областей – как *трескоёды* и *водохлёбы* и др. Отличия в рационе являются одним из элементов текста о разнице в образе жизни, языке и т. п. жителей двух регионов (например, «вохмяков» и «вятчанят»). Некоторые антропонимы, возможно, сохраняют память о соседстве с финно-угорским населением: прозвища типа *кислая камбала*, *сыроёды* отражают характерные для финно-угров особенности приготовления и употребления мяса, а прозвища *толокóнники* или *тестя́нники* – присущую им традицию употребления толоконных похлебок, в том числе из сложенного теста.

Пища выступает маркером материального положения: так, прозвища *Опары*, *Квас*, *крошеничники*, *мусённики*, восходящие к названиям постной пищи, свидетельствуют о бедности их носителей, тогда как *чаепíтники* или *кофёйники* указывают на зажиточность обозначаемых социально-территориальных групп. Антропонимы выделяют территории, которые считались особо бедными или богатыми: многие «бедные» прозвища принадлежат жителям Пинежского и соседнего с ним Верхнетоемского районов Архангельской области (*крохобóры*, *сухáрники* и пр.), тогда как богатым признавалось население Мезени и Белозерья.

В главе 3 «Народная лингвистическая таксономия пищи и питания» рассмотрены общие наименования пищи (§ 1), наименования приправ и лакомств (§ 2), способов приготовления (§ 3), категориальных свойств пищи: жидкий – сухой; сытный, пустой – голодный; постный – скоромный; кислый – соленый – сладкий; заквашенный – свежий; пресный (§ 4), а также основы видовой номенклатуры блюд (§ 5). Центром народной таксономии блюд являются «общие» наименования пищи, часть из которых имеет параллели в других славянских языках (*éжá, ествá, едоба* и др.), а многие восходят к фольклорным источникам (*éдушка, уедáнье, пítер-úдер, сыродуб*). Севернорусскую специфику отражают сущ. *артель, ўжна*, 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 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: *грешнóе, доброе, калаушное, молочное, молóсное, постное, репянóе, скоромное, ушнóе, хлебное* и др. К основным способам приготовления блюд относились варка, результатом которой становилась жидкая пища, и жарение, подразумевавшее не столько использование раскаленного масла, сколько тушение в печи с небольшим количеством жидкости (*жареный* и *вареный* могли быть противопоставлены как «густой» и «жидкий»). Количество ингредиентов, необходимых для варки или жаренья, нередко воспринималось как мера продуктов (*на вáрю, на жаренíну*). Основным способом заготовки пищи служили квашение и соление, а также сушка грибов, ягод, репы и пр.: запасаемая таким образом пища противопоставлялась свежей (*квашенíна, засóлка – свежíна, свежевáр* и др.).

Определяющим для организации суточного рациона и трапез было разделение пищи на жидкую и сухую (*похлебка, хлебово – сухоéжка, сухомéс*), которое могло интерпретироваться как противопоставление жидкой горячей пищи (*вáря, волóга, приварок, харч*) и хлеба. По наличию жидких блюд считали количество приемов пищи (ср. *выть* ‘трапеза’ и ‘жидкая пища’), тогда как употребление только сухих продуктов не рассматривалось как полноценная трапеза (ср. значения лексем *есть пóволоча, трушнíчить* ‘есть между трапезами, “таская” куски’). Культура собирательства, потребность в сохранении продуктов скотоводства и поиск технологии для приготовления блюд из грубого зерна сделали важным оппозицию свежего и заквашенного: *свежьё – засóлка, преснóе – мóзглое – кислое* (о молоке); пресного и кислого: *живое – неживое, ходéлое – неходéлое* (о тесте), *квáшень – дéжэнь*.

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 (хлеба, простокваши, кислых напитков и пр.), иногда – рыбы. Соль в пище признавалась основным носителем вкуса (ср. *подсоли́ть* ‘прибавить для вкуса, сдобрить’); ее отсутствие было признаком нужды и жизненных невзгод (*безде́нежно-бессо́лено* ‘о крайне бедной, тяжелой жизни’). 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 (ср. *сласти́ха*, *слати́ха* ‘репа, брюква’, *слати́к* ‘белый гриб’, *слати́мый* ‘о вкусе рыбы’), а также вкус соложенного зерна и зерновых похлебок, наименования которых восходят к корню *солод-*. Сахарные лакомства появлялись на столе только в праздники, становились синонимом изысканной трапезы и нередко воспринимались как пищевое излишество. Самой сытной для крестьян была жирная пища и хлеб, трапеза без них считалась «голой» или «пустой». Знаком пищевого достатка была «бесконечность» пищи (ср. понятие *спорина́* ‘изобилие, удача’ в благопожеланиях тому, кто готовит пищу), а сытость связывалась с материальным благополучием.

Принципиально важным для традиционного рациона было противопоставление постной и скоромной пищи, которое упорядочивало народный календарь. Культурно-исторические и этимологические наблюдения помогают объяснить семантическое развитие ключевых для этой лексической группы обозначений, например восстановить историческую семантику прил. *молосный* ‘скоромный’, сущ. *моло́ст* как ‘первое надоенное молоко; молозиво’, восходящее к праслав. **melzti* ‘доить’. Выявляется различие в народной и христианской аксиологии постного и скоромного: если народная культура определяет постное как слабое, болезненное и бедное, а скоромное как хорошее, богатое, полное сил, плодовитое (ср. *по́стненький* ‘слабый, хилый’, *постно хлебать* ‘жить в нужде’; *добро*, *доброе* ‘скоромная пища’, *моло́сный* ‘красивый’, ‘многодетный’), то православная аксиология диктует оценку скоромного как грешного, а постного как праведного, соответствующего церковным заповедям (ср. *скоро́миться* ‘сквернословить’, *моло́сный* ‘срамной’; *безгрешный* ‘постный’, *по́стничать* ‘исповедоваться’).

В главе 4 «Лексика пищи и питания в ареальном и типологическом аспектах» рассмотрены наименования хлеба, в том числе хлеба из смесовой муки (§ 1), названия жидких блюд из толокна (§ 2), молока и молочных продуктов (§ 3), лексика пивоварения, названия браги и самогона (§ 4). В разделе выявляются семантико-мотивационные особенности этих лексических групп,

очерчиваются границы распространения языковых фактов как внутри региона, так и на общерусском фоне. Определение единиц иноязычного происхождения позволяет обнаружить не только языковой, но и культурный субстрат – спектр тех практик, которые были заимствованы русскими у соседних народов.

Диссертация в целом включает 15 карт, выявляющих диалектные изоглоссы, зоны концентрации языковых единиц, семантические изменения слова (междиалектная полисемия), границы смены лексем в рамках одной идеограммы (междиалектные синонимы) и др. Так, карта-схема «Щи (*шти*)» отражает семантическое варьирование слова *щи* как ‘суп с крупой и мясом’ и ‘суп с капустой’; объектом картографирования на карте-схеме «Топленое молоко» являются лексемы гнезд **grěti*, **pariti*, **topiti*, **žariti*, **variti*, значение которых связано с технологией изготовления топленого молока (*варить*, *вареное молоко*, *варенец* etc.); на карте-схеме «Хлеб из ячменной муки» представлены ареальные варианты наименований ячменного хлеба (см. рисунок 1).

Картографирование позволяет увидеть не только изоглоссы, но и ареальную дистрибуцию стоящих за ними бытовых и хозяйственных практик. Представление на карте лексических реализаций идеограммы ‘готовить масло из сливок’ или ‘топить масло’ прочерчивает характерную для Русского Севера изопрагму, связанную со способом приготовления масла путем замешивания (*вертеть*, *ворошить*, *мешать* ‘получать масло, перемешивая сметану’), но не сбивания в маслобойке, а также с практикой перетапливания сметаны или готового масла (*греть*, *топить*, *парить* и др.), не характерной для других восточнославянских традиций.

Параграф 1 «Хлеб» посвящен севернорусским названиям хлеба, в том числе хлеба из смесовой муки. 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 (*колобáшек*, *каравáшек*), но заключающими в значении указание на размер или тип муки (в основном ржаной, ячменной, овсяной муки или их смеси); 3) специфически северной лексикой (*мя́кушек* / *мя́коник*, *челпáн*, *яру́шник*, *я́чник*). Наименования хлеба являются преимущественно исконными, однако встречаются заимствования из финно-угорских языков, ср. *мя́кки*, *челпáн* и *тупы́сь*. Особенность архангельской лексики заключается в преобладании названий хлеба из ячменной муки, вологодской и костромской – из ржаной. Пшеничный хлеб был символом праздничной пищи, сытой, богатой жизни, ячменный – скудной трапезы, голода и нужды. Их употребление противопоставляло жителей соседних территорий и разного материального положения: прозвище *пшеничники* давалось зажиточным крестьянам, *жй́тники* – тем, кто питался только ржаным или ячменным хлебом.

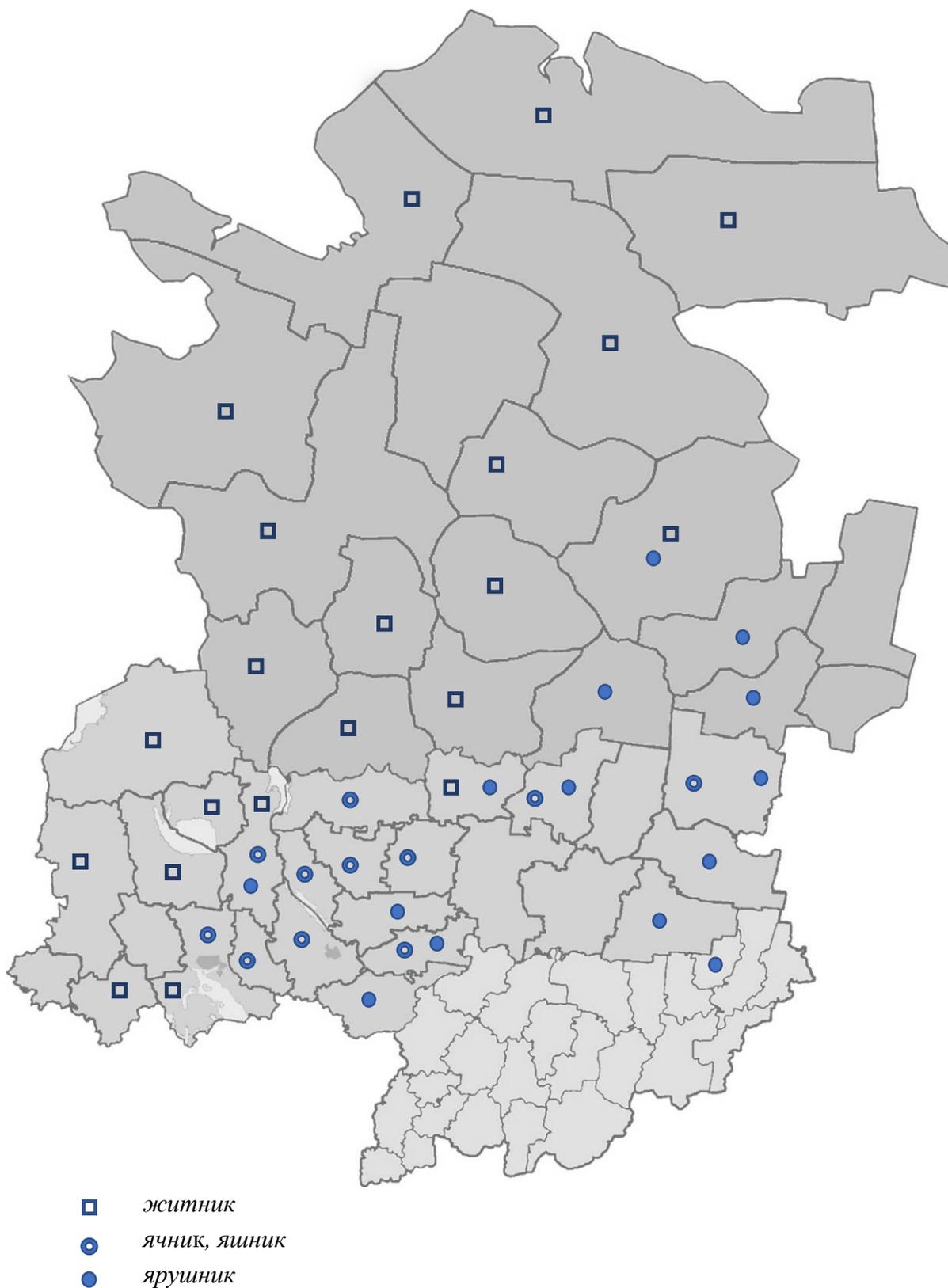


Рисунок 1² – Карта-схема «Хлеб из ячменной муки»

² На карте-схеме представлены районы трех областей: Архангельской области (темно-серый цвет), Вологодской области (серый цвет), Костромской области (светло-серый цвет).

Слова *жѣтник*, *ярушник* и *ячник* как наименования ячменного хлеба распространены преимущественно на Русском Севере (см. рисунок 1): помимо вологодских и архангельских говоров, *жѣтник* встречается в русских говорах Карелии, олонецких и новгородских говорах; *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 *жѣтник* и *ярушник* на территории Русского Севера может быть связано с древними новгородскими говорами, *ячник* – ростово-суздальскими.

Названия хлеба служат наивнолингвистическим маркером диалектных зон и образуют словесные оппозиции, разграничивающие 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 отметим *мяконьки* (костромское) – *колобы* (вятское): «У нас называют вот стряпали, допустим, мяконьки, у их – колобки, колобы».

Лексика отражает традицию выпекать хлеб из смесовой ржаной и ячменной или ржаной и овсяной муки, а также двуслойные хлебы с ржаным основанием и ячменным верхом. Эта идеограмма актуальна для говоров Вологодской и Архангельской областей, а южнее или западнее этих территорий встречается единично. На изучаемой территории отмечены несколько основных типов названий с семантикой ‘мука / хлеб из разных видов зерна’: производные от числительных (ср. *трѣтница*, *трѳйница*, *троичной хлеб*; *двоежѣток*, *двужѣтка*), также слова с корнями *сор-*, *меш-*, *толок-*. Предложенная этимологическая версия относит арх. *двинянка* ‘двуслойный хлеб из разных сортов муки’ к праслав. **d(ь)va*, подобно арх. *двойница*, *двойчной хлеб* ‘хлеб из смесовой муки’.

С опорой на ареальные и семантико-словообразовательные особенности выдвинуто предположение, что формы типа арх., волог. *сѳречник*, *сѳра*, *сѳрица*, *сѳрница* ‘мука и хлеб из зерна разных сортов’ восходят к финно-угорским источникам, сопоставимым с коми *сор* ‘примесь’, *сѳра* ‘неоднородный, с примесью’. Названия смесового хлеба с корнем *смеш-* (*смѣшенник*, *смѣшица*, *смѣшич* и др.) представляют собой калькирование лексем с корнем *сор-*. За пределами Русского Севера формы с корнем *смеш-* в подобных значениях не фиксируются.

Употребляемое на востоке изучаемого ареала слово *сѳтолока* ‘мука из разных видов зерна’, как и волог. *сѳитень*, отражает технологию получения муки путем дробления смеси зерна. Слово имеет специфически северную изоглоссу, в прочих русских говорах встречается в значении ‘суета, суматоха’.

В § 2 «Жидкие блюда из толокна и муки» рассматриваются названия блюд из толокна или муки, которые входили в состав ежедневного крестьянского рациона. Наиболее употребительным блюдом из толокна был

«дежень». Именно на Русском Севере слово *дежень* сохранило свою древнейшую семантику 'тесто, тестообразное кушанье', тогда как на других территориях слова этого гнезда употребляются в значении 'емкость для теста'. Дежень на Русском Севере выполнял обрядовую функцию блюда, которым завершались полевые работы.

Основная часть лексем, называющих кушанье из толокна (*заепэря, мятишка, сиверуха, сухомес, толоконница, тяпушка* и пр.), отражает особенности его состава и способ приготовления: дежень и подобные ему блюда готовили из размятого, растолченного зерна путем интенсивного замешивания на воде, без дополнительной варки. Среди названий толоконных каш с добавлением ягод встречаются заимствования из финно-угорских языков (*галагатка, кипришиха, лнда, луда, токра, топра*).

В § 3 «Молоко и молочные продукты» определяются семантико-мотивационные особенности названий молочных продуктов (кислого молока, простокваши, топленого и снятого молока, сметаны, молозива, творога, масла, сыворотки) и выявляются важные изоглоссы и изопрагмы их распространения. Так, 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 в пограничных с ней районах Вологодской области употреблялись 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 историко-экономическими факторами: например, отсутствие наименований снятого молока в Архангельской области и их фиксация в вологодских говорах (*обрата, обратное молоко*) связаны с тем, что крестьяне Вологодской губернии, где было развито маслоделие, сдавали цельное молоко на маслозаводы, а пили только обезжиренное.

Высокий процент мотивационно неясных слов (*пестрокиша* 'простокваша', *прómза* 'начинающее скисать молоко', *сера, сыр* 'молозиво' и др.) говорит об архаичности лексической группы, многие из слов которой изменились в том числе в результате аттракции. Так, история прил. *сырой*, входящего в состав обозначений свежего молока и простокваши, а на северных территориях – молозива, демонстрирует процесс вытеснения им более древних форм с корнем **sěr-* (*сера*), называющих молозиво и продукты из него.

Большую часть наименований составляет исконная лексика, сохраняющая общеславянские семантические модели (*молодое молоко* 'начинающее закисать'; *кислое* или *квашеное молоко*; *садиться* 'закисать' и пр.). Наименования молочных продуктов позволяют уточнить историческую семантику некоторых общеславянских прилагательных

в составе лексики пищи: *сырой* ('некипяченый', '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; недавно приготовленный').

Прибалтийско-финские по происхождению слова встречаются только в лексике, связанной с производством масла и творога, и свидетельствуют о заимствовании соответствующих практик изготовления масла путем сбивания свежих сливок (*пахта, пахтанье, пахтус*) и высушивания творога для его сохранения. Наименования сыворотки *сáкша, рáхта, рёкша* отразили использование в русских говорах заимствованных наименований осадка при перетапливании жира для обозначения осадка от перетапливания масла. Возможно, прибалтийско-финская традиция вытапливания животного жира повлияла на распространение в севернорусской кухне практики вытапливать масло, не известной другим восточным славянам.

В § 4 «Пиво, брага и самогон» рассмотрена отраженная в диалектной лексике история употребления алкогольных напитков. Важная обрядовая роль пива, регулярность его приготовления и участие в этом процессе практически каждого взрослого крестьянина определили количественную и качественную полноту лексики пивоварения, представленной тематическими подгруппами: общая характеристика процесса пивоварения; приготовление солода, сусла; закваска; процесс брожения; пена на пиве; сливы пива; осадок в пиве; нудачно сваренное пиво.

В лексике пивоварения отражены два способа варки пива – дома, в печи и на улице, коллективно. Использование двух способов приготовления пива на одной территории могло возникнуть вследствие взаимодействия ростово-суздальской (приготовление пива в печи – *печное пиво, корчажное пиво, маленькое пиво*) и новгородской (приготовление пива в котлах на улице – *тшáнное пиво, большое пиво*) традиций. Последняя, вероятно, сформировалась под влиянием прибалтийско-финской технологии приготовления пищи путем нагревания раскаленными камнями (*пожог*). В целом же словник пивоварения составляет только исконно славянская лексика (ср. *оловина, друзг, мóлоди* и пр.).

Терминология пивоварения сохранила сведения о традиционных практиках пивоварения и связанных с ними обрядах. Лексика, относящаяся к процессу брожения пива, воплотила представления о 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, мóлоди, лицо (рожу) казать* и пр. Связанный с пивом мотив веселья, игры поддерживается фольклорными текстами и народными обычаями: когда в пиво опускали закваску (*навеселивали*), было принято плясать и петь, «веселить» пиво, чтобы оно лучше бродило.

Подробно именуется различные сливы пива. Первый и второй (третий) слив пива противопоставлены через порядковые числительные (*перва́н – друго́дан – третья́к*), качественные ряды (*толстое, дородное, жирное – тонкое, пустое, жиде́ль*), оппозицию «пиво» – «не пиво» (*пиво – по́лпивце, чи́квас*). В группе названий неудачно сваренного напитка наиболее высок процент экспрессивных наименований (ср. *брюходу́й, коне́вья ссячь*). Среди нетривиальных семантических переходов, формирующих наименования крепкого / некрепкого пива, можно выделить: 'обманщик, болтун' → 'жидкое пиво' (*свистуна́ принести, прощельга́*), 'головокружение' → 'крепкое пиво' (*шату́н*), 'сын, пасынок' → 'второй, третий слив пива' (*сынок, пасынок*). Некоторые из семантических переходов объясняются обрядовой функцией напитка: название *бадо́г*, производное от *бадо́г* 'посох', связано с традицией «пить на посошок», *толкун* – с обычаем выпроваживать засидевшихся гостей жидким пивом.

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. 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. Особенность 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. Эта лексика помогает увидеть процесс появления и распространения новых реалий, сопровождаемый адаптацией диалектом новых слов из чужеродной языковой среды.

Семантико-мотивационные модели, характерные для названий браги и самогона, отразили технологию приготовления (*самоку́р, другоро́д*), состав (приготовленные из пивных отходов *ба́рда́, бахторма́*), цвет (*красенькая, синее вино*), низкое качество напитка (*балáнда, дура́нда, сулемá*), воздействие на организм человека (*головоло́мка, косоры́ловка, завали́ха*). В составе названий самогона выделяются заимствования из говоров Поволжья (*кумушка*, вероятно, из *кумы́шка*, связанное, по всей видимости, с тюркским *кумысом*), условно-профессиональных языков (*аланя, ела́ха, торó*). Поскольку брага и другой алкоголь чаще всего употребляются в ситуации праздничного застолья, предполагают непринужденную беседу и словесные перепалки, многие лексемы получают шуточные коннотации и становятся частью языковой игры, ср. *стенола́з, коря́жничек, румянец, кумушка, сумато́ха*.

Состав наименований алкогольных напитков интенсивно пополнялся во времена антиалкогольных компаний, когда появлялись обозначения

нелегально произведенного или контрабандного алкоголя (см. историю слов *ханжá*, *шангá*, *чемергés*). С этим связано большое количество эвфемизмов (*кисленькая водичка*, *ржаное масло*, *гóлбешная* и др.), а также постоянное обновление, вариативность, многочисленность наименований и большое количество фактов единичной фиксации (*бузá*, *суматóха*, *торокáница* и др.). Многие названия воспринимались как конспиративные, которые скрывали тему алкоголя от посторонних, официальной власти и детей.

В целом традиция «бражничества» в большей степени характеризует Костромскую область, в меньшей степени – Архангельскую и Вологодскую области, где более устойчивой была практика пивоварения.

В Главе 5 «Лексика пищи и питания в контексте традиционной культуры» лексика питания рассматривается как источник сведений об особенностях социально-трудовых отношений и обрядовой жизни Русского Севера.

В §1 «Питание как часть жизненного уклада» анализируются наименования праздничных и повседневных трапез, названия, отражающие роль пищи в годовом и суточном цикле, а также лексика питания, транслирующая народные этические и этикетные нормы «пищевого» поведения.

Особенности имели повседневные, праздничные и ритуальные трапезы: они различались не только составом и количеством блюд (арх. *семиблюдка* ‘стол из нескольких блюд’, арх. *сдвижинá* ‘обилие и частая смена блюд’), но и спецификой организации. Например, праздничные трапезы предполагали структурное и символическое выделение первого и последнего блюда: трапеза начиналась с пива или хлеба-соли, заканчивалась киселем, который выносили как знак окончания трапезы (*кисель-погонялка*, *вышибáло*).

Время приготовления и употребления некоторых видов пищи служило ориентиром в годовом и суточном цикле. Вехами в народном календаре были посты и мясоеды (*Мясное заговенье* ‘воскресенье перед Масленицей’, *Яичное заговенье* ‘канун Петрова поста’); отмечались дни начала употребления или заготовки определенных продуктов: например, арх. *Горóхов день* ‘6/19 августа: день, с которого разрешалось есть горох’, арх. *Су́слов день* ‘воскресенье на девятой неделе после Пасхи’: «В Суслов день наварят, обмолотят ржи, идут все по сусло, по ведру наберут, друг другу предлагают». В эти дни употребляемая в первый раз повседневная пища (яблоки, капуста, горох, хлеб и др.) приобретала ритуальное значение.

Вписанная в череду повседневных крестьянских дел, трапеза была точкой отсчета в народной системе счисления суточного времени, определяла ритм работы и отдыха. В отличие от литературного языка, в диалектах получали наименование не только дневные трапезы, но и

трудовые промежутки между ними: в этом значении употреблялись костром. *выть*: «От обеда до паужны, или от паужны до ужны – тоже это выть», арх., костром. *у́повод*. Нарушение режима питания становится знаком нарушения хода вещей, ср. волог. «Жисть кулякой-сулякой пошла, все выти смешались»; арх. *в вытях не мешайся* ‘соблюдай время приема пищи’.

Пищевые регламентации были соотнесены с этическими, поведенческими и социальными нормами. Негативно оценивалось как нежелание есть, так и неумеренный аппетит (*в́йти не знать, в́йти не понимать* ‘есть без меры’), привычка не доедать до конца, таскать куски, есть между приемами пищи (*простовы́ток* ‘человек, который ест не вовремя’, *есть пóволоча* и др.). Нередко совпадают словесные описания девиантного пищевого и социального поведения: например, негативное пищевое поведение описывается с помощью лексики воровства – *куски воровать, куски таскать, шака́лить, порядки нарушать* ‘есть между трапезами’, *св́ишить* ‘выбирать еду повкуснее’, ‘стащить, своровать что-л.’.

В § 2 «Питание как элемент трудовых и социальных отношений» анализируются названия коллективных трапез и лексики, связанной с традициями чаепития.

Обозначения коллективных трапез позволяют 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, – *б́ратчина, пивá, ссы́пчина*; 2) трапезы одной деревни или нескольких семей, приуроченные к календарному празднику и предполагающие равное участие в подготовке угощения и выпивки (без ее совместного приготовления), – *скла́дчина, слéвки, ку́йм*; 3) трапезы, связанные с совместными ритуальными действиями, – *мольба, канон*; 4) повседневные коллективные трапезы рабочих – *артель*; 5) трапезы по завершении сельскохозяйственных работ – *борода, догребáха, дож́инки, докóсное, дежéнь, каша, салама́т, ф́ила* и др.; 6) угощение по завершении отдельных этапов строительных работ – *окладно́е, ма́тица-салама́тица, князевóе, дымовóе* и др.; 7) трапезы по завершении сделок – *га́рьяки, ли́тки, магарыч*. Историческая основа коллективных празднеств была разной: *братчины*, вероятно, были родовым праздником, *скла́дчина* – трапезой крестьян, объединенных по экономическому принципу (ср. складничество как распространенный на Русском Севере способ организации совместного пользования пахотными или непахотными землями), *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 в. Этот обычай естественно вписался в принципы коллективного

хозяйствования, поэтому никогда не только не оказывался под запретом, но и получил «второе дыхание», подкрепленный ценностью советского коллективизма. Совместные трапезы поддерживали ценности труда и общинности, подразумевая, что в работе, как и в трапезе, принимает участие каждый трудоспособный член сообщества.

В § 2 «Чай и традиции чаепития» рассматриваются лексика и повседневные практики, связанные с традициями употребления чая. Еще в XIX в. на большей части Русского Севера чай был не повседневным, но праздничным напитком, угощение которым входило в этикетный минимум встречи гостей, ср. волог. *чаевые гости* ‘любящие пить чай’. Питье чая оценивалось как отдых после работы, время безделья (арх. *гонять чай* ‘сидеть за чаепитием’: «Сено скошено – только чай и гонять», волог., костром. *бочёрничать* ‘пить чай, разговаривать’, ‘бездельничать’). От других напитков чай отличался особой церемониальностью употребления и постепенно приобрел функции социальной регуляции: совместное чаепитие служило знаком согласия и договоренности, позволяло проверить социальные навыки и отношения (на смотринах по умению невесты *чашиничать* – разливать чай и угощать гостей – судили о ее социальных и хозяйственных навыках). Чай взял на себя обрядовые функции некоторых напитков (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: *Чаем сыт не будешь; Чай да чай – из сусека хлеб остальной качай*.

Среди идеограмм, определяющих качество чая, в севернорусских говорах встречаются «холодный чай», «слишком жидкий чай», «слишком крепкий чай», «чай без сахара / без закуски». Оценка этих явлений как аномальных, нарушающих кулинарные и вкусовые нормы, определила высокую степень экспрессии и яркую образность наименований, ср. *Москву и Питер видно* ‘о жидком чае’, *чай с языком* ‘чай без десерта, закуски’.

В § 3 «Пища и обрядовая жизнь» ритуальные функции некоторых севернорусских блюд анализируются на примере традиций употребления пива и приготовления весенней орнитоморфной выпечки.

Пиво по своей обрядовой значимости значительно превосходило другие напитки и характеризовалось ритуализацией процесса употребления: значение имело, 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 «*чашиник*», 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 (волог. *пивá варить* ‘устраивать угощение пивом в складчину’) и поили им не только односельчан, но и жителей других деревень и приходов; на свадьбе пивом угощали молодоженов и всех родственников, включая их в круг семьи.

Для варки и питья пива было важно понятие очередности. Очередность выстраивала социальные отношения: последовательное питье пива из одной братины поддерживало социальное единство, а порядок подачи пива на свадьбе укреплял семейную и социальную иерархию. Специфичной для Русского Севера была традиция *перепиваться*, поочередно ездить друг к другу на пиво: *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, выражало отношение хозяев к гостю. Качество пива определяло его ритуальные функции: крепким пивом встречали молодоженов после венчания или угощали гостей в начале трапезы, жидкое пиво подавали незванным гостям, пивную гущу выносили как знак завершения трапезы (костром. *друзг подать* ‘указать на необходимость закончить трапезу’ при *друзг* ‘осадок в пиве’), а также для выпроваживания неугодного жениха. 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 определено, 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.

Как пример блюда, являющегося атрибутом уникального обрядового текста и закрепляющего свою символику в названии, рассматривается весеннее печенье *жáворóнки*, традиция изготовления которого сохраняется на северо-востоке Костромской области. Обычай весеннего и зимнего колядования с «жаворонками» носил название *чивилíканье*, образованное от междометия *чивилí*, имитирующего пение птиц. Это звукоподражание становится организующим лейтмотивом припевок-закличек, инициирующих прилет птиц и приход весны. В современной народной культуре этот весенний обряд изменился под влиянием святочных обрядов, а также ритуалов, связанных с Великим постом: если традиционно «жаворонков» выпекали в день Сорока мучеников Севастийских, то здесь выпекание было приурочено к середине Великого поста или Святкам, а самим «жаворонкам» придавалась форма креста (*крестики-жавороночки*).

В качестве объекта исследования в § 4 «Культурная символика пищи на славянском фоне» выбраны *масло, соль, хлеб-соль и яичница*, культурно-языковая символика которых рассмотрена на широком славянском фоне. Это позволяет увидеть особенности по-разному организованных вербальных и предметных символов: соль является универсальной приправой у всех славянских народов и характеризуется общностью номинаций во всех славянских языках; бином «хлеб-соль» представлен не только предметным, но и вербальным единством, при этом статус данного знака в качестве словесного комплекса характерен только для восточнославянской традиции; «яичница» имеет различное вербальное выражение во всех славянских языках и, находясь на периферии севернорусского повседневного рациона, играет ключевую символическую роль во многих обрядах; культурно-языковая символика масла различается в западной и восточнославянской (даже собственно севернорусской) традициях, возможно, в силу разной технологии приготовления.

Главу 6 «Опыт составления этнолингвистического словаря лексики пищи и питания» открывает § 1 «Региональные этнолингвистические словари и перспективы этнолингвистической лексикографии», в котором прослеживается традиция составления региональных этнолингвистических словарей и выстраиваются направления развития этнолингвистической лексикографии в XIX–XXI вв.: от широты представления сведений культурологического характера в словарях XIX в. к созданию сугубо языковых диалектных словарей в XX в. и развитию практики составления тематических или этнодиалектных словарей в XXI в.

В § 2 «Принципы составления этнолингвистического словаря “Пища Русского Севера”» предлагается проект регионального этнолингвистического словаря лексики пищи и питания. Его основные принципы: 1) комплексное представление языковых единиц и явлений культуры: максимально полное отражение языкового материала, имеющего отношение к данной реалии; включение сведений о повседневных практиках, верованиях, фольклоре и обрядах в объеме, достаточном для верификации реальных свойств и символических функций реалии; 2) приоритетность задачи интерпретации материала и выявления культурно-языковой символика изучаемых элементов языка и культуры над его документированием; 3) необходимость территориальной дистрибуции сведений с указанием области и района бытования; 4) унифицированная структура словарной статьи, выявляющей особенности языкового и культурного знака.

Единицей описания в Словаре является культурно-языковой знак, соотносимый с одной или смежными реалиями, в единстве его наименований и внешнего воплощения, значений и символических

функций. Анализ наименований блюд и напитков как языковых знаков обнаруживает 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 коннотации вербального знака верифицируются, прежде всего, в его первичных и вторичных значениях и семантико-мотивационных связях, 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 разделения (например, разламывание свадебного каравая, питье пива по кругу, запрет на обмакивание хлеба в солонку, предписание резать, а не ломать хлеб) и пр.

Отдельный культурно-языковой знак и соответствующая статья выделяется, если, во-первых, блюдо имеет широкое распространение в одном или нескольких районах, во-вторых, его названия устойчиво фиксируются в диалектах, в-третьих, блюдо приобретает знаковые функции 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 названий и языковой многозначностью, не наделяются знаковыми функциями в обрядах (например, щи и похлебки). При выборе описываемых единиц необходимо ориентироваться на «сигнальные» слова, которые называют типичные блюда Русского Севера, в том числе и нехарактерные для общенародной культуры (например, *саламат* ‘каша с маслом или другим животным жиром’ и др.).

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 (родо-видовые, 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).

Результаты анализа отражены в следующих зонах словарной статьи: «Дефиниция» (обобщение информации, приведенной далее в развернутом виде); «Общая характеристика, наименования, региональные разновидности»; «Застолье» (определяется порядок подачи блюда и способ его сервировки, особенности употребления, пищевые запреты и регламентации, вторичные функции блюда в застолье и пр.); «Развитие значений (языковые коннотации)»; «Культурная семантика и обрядовые функции».

В качестве образцов словарных статей приводятся шесть – «К а ш а», «К и с е л ь», «Р ы б н и к», «С а л а м а т», «У х а» и «Щ и».

В **Заключении** делается вывод о том, что региональная этнолингвистика как наука, сосредоточенная на представлении и анализе специфики отдельного культурно-языкового ареала, является перспективным направлением современных лингвистических исследований. Методология анализа региональной культурно-языковой традиции предполагает: 1) сочетание разных направлений анализа лексики (ареально-типологического, семантического, идеографического, этимологического и др.); 2) последовательное изучение отдельной тематической группы лексики, что открывает новые перспективы для этимологических исследований и контактологии; 3) необходимость сочетания микрорегиональных наблюдений, междиалектных сопоставлений и общеславянского контекста; 4) привлечение сведений о повседневных практиках, необходимых для реконструкции материальной и духовной культуры. Намечаются перспективы разработки темы, связанные с расширением изучаемой группы лексики, новыми аспектами исследования (исторические изменения рациона, специфика питания отдельных социальных и возрастных групп) и апробированием сложившейся методики на материале других лексических групп.

Основные положения диссертации отражены в следующих работах.

Статьи, опубликованные в рецензируемых научных журналах и изданиях, определенных ВАК РФ и Аттестационным советом УрФУ:

1. Осипова К. В. Рыба в рационе крестьян Русского Севера: этнолингвистический аспект / К. В. Осипова // Шаги / Steps. 2022. Т. 8. № 3. С. 259–275; 1 п. л. (Scopus).

2. Осипова К. В. Названия хлеба на Русском Севере: этнолингвистический аспект / К. В. Осипова // Вестник Томского государственного университета. Филология. 2022. № 75. С. 148–167; 1 п. л. (WoS, Scopus).

3. Осипова К. В. Севернорусские названия муки и хлеба из разных сортов зерна: семантико-мотивационный аспект / К. В. Осипова // Известия Уральского федерального университета. Серия 2: Гуманитарные науки. 2021. Т. 23. № 3. С. 276–290; 1 п. л. (WoS).
4. Осипова К. В. Этнолингвистические словари и перспективы этнолингвистической лексикографии / К. В. Осипова // Филологический класс. 2021. Т. 26. № 4. С. 156–167; 1 п. л. (WoS).
5. Осипова К. «Лесная Паша передала»: к этнолингвистической интерпретации севернорусских названий блюд из грибов и ягод / К. В. Осипова // Антропологический форум. 2021. № 49. С. 30–59; 2 п. л. (Scopus).
6. Осипова К. В. О некоторых названиях браги и самогона в севернорусских говорах / К. В. Осипова // Вестник Волгоградского государственного университета. Серия 2. Языкознание. 2020. Т. 19. № 4. С. 29–41; 1,25 п. л. (WoS).
7. Осипова К. В. К семантико-мотивационной реконструкции севернорусских названий блюд из мяса / К. В. Осипова // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. 2020. Т. 12. Вып. 3. С. 59–69; 1 п. л.
8. Осипова К. В. Мясо в рационе севернорусских крестьян: этнолингвистический аспект / К. В. Осипова // Сибирский филологический журнал. 2020. № 4. С. 308–321; 1 п. л. (WoS; Scopus).
9. Осипова К. В. Наименования похлебки из рыбы на Русском Севере: этнолингвистический аспект / К. В. Осипова // Вестник Северного (Арктического) федерального университета. Серия: Гуманитарные и социальные науки. 2019. № 2. С. 48–57; 0,8 п. л.
10. Осипова К. В. К реконструкции традиционного рациона крестьян Русского Севера по лингвистическим данным (на примере названий блюд из толокна) / К. В. Осипова // Известия Уральского федерального университета. Серия 2: Гуманитарные науки. 2019. Т. 21. № 3 (190). С. 269–285; 1 п. л. (WoS).
11. Осипова К. В. 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. 123–147; 2 п. л. / 1 п. л.
12. Осипова К. В. Названия спиртных напитков на Русском Севере: этимолого-этнолингвистический анализ / К. В. Осипова // Вестник Томского государственного университета. Филология. 2018. №. 56. С. 146–165; 1 п. л. (WoS; Scopus).
13. Осипова К. В. Диалектные прозвища Русского Севера, образованные от названий пищи: этнолингвистический аспект [North Russian dialectal nicknames derived from names of food: An ethnolinguistic Approach] / К. В. Осипова // Вопросы ономастики. 2017. Т. 14. № 1. С. 87–109; 1,5 п. л. (WoS; Scopus).

14. Осипова К. В. Традиции употребления пива на Русском Севере: этнолингвистический аспект / К. В. Осипова // Славянский альманах. 2017. № 3–4. С. 463–478; 0,9 п. л.

15. Осипова К. В. Лексика пивоварения на Русском Севере: этнолингвистический аспект / К. В. Осипова // Вестник Томского государственного университета. Филология. 2017. № 48. С. 57–73; 1,1 п. л. (WoS; Scopus).

16. Осипова К. В. *Щи* на Русском Севере: культурно-языковая символика / К. В. Осипова // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. 2017. Т. 9. Вып. 2. С. 47–54; 0,9 п. л.

17. Осипова К. В. О принципах составления этнолингвистического словаря «Пища Русского Севера»: на примере статьи «Каша» / К. В. Осипова // Научный альманах «Традиционная культура». 2017. №4(68). С. 111–123; 1 п. л.

18. Осипова К. В. *День с колобом, да два с голодом*: крестьянская пища во времена голода (на материале севернорусской диалектной лексики) / К. В. Осипова // Этнографическое обозрение. 2017. № 2. С. 122–136; 1,3 п. л. (Scopus).

19. Осипова К. В. *Сборная селянка* (к истории слова *селянка* в русском языке) / К. В. Осипова // Русская речь. 2016. № 4. С. 113–118; 0,4 п. л.

20. Осипова К. В. Обозначения жидких молочных продуктов в русских говорах: семантико-мотивационный аспект / К. В. Осипова // Русский язык в научном освещении. 2016. № 1 (31). С. 101–129; 2 п. л.

21. Осипова К. В. «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; 1,2 п. л. / 0,6 п. л.

22. Осипова К. В. Из словаря «Славянские древности»: Хлеб-соль / Е. Л. Березович, К. В. Пьянкова (Осипова) // Славяноведение. 2009. № 6. С. 52–56; 0,4 п. л. / 0,2 п. л.

Разделы монографий:

23. Осипова К. В. Категориальные наименования пищи в говорах Русского Севера: этнолингвистический аспект / К. В. Осипова // Славянские архаические ареалы в пространстве Европы. Колл. монография / Отв. ред. С. М. Толстая. М. : «Индрик», 2021. С. 349–384; 26,5 п. л. / 2,25 п. л.

24. Осипова К. В. Обозначения спиртных напитков / К. В. Осипова // Русский Север: лексика и ономастика. / Редколл.: Е. Л. Березович, Н. В. Кабинина, В. С. Кучко, К. В. Осипова. М. : Индрик, 2021. (Серия: «Традиционная духовная культура славян. Современные исследования»). С. 396–443; 52,5 п. л. / 2,5 п. л.

25. Осипова К. В. Коллективные трапезы как воплощение ценностей крестьянского общежития (на материале диалектной лексики Русского Севера) / К. В. Осипова // Категория оценки и система ценностей

в языке и культуре / Отв. ред. С. М. Толстая. М. : «Индрик», 2015. С. 187–202; 27 п. л. / 1 п. л.

26. Осипова К. В. Названия некачественной пищи: рататуй и таратор / Е. Л. Березович, К. В. Осипова // Е. Л. Березович. Русская лексика на общеславянском фоне: семантико-мотивационная реконструкция. М. : Русский Фонд Содействия Образованию и Науке, 2014. С. 267–273; 0,7 п. л. / 0,3 п. л.

27. Осипова К. В. Названия некачественной пищи: пустой суп и некрепкий чай / Березович Е. Л., Осипова К. В. // Е. Л. Березович. Русская лексика на общеславянском фоне: семантико-мотивационная реконструкция. М. : Русский Фонд Содействия Образованию и Науке, 2014. С. 255–267; 1,2 п. л. / 0,6 п. л.

28. Осипова К. В. Русский народный календарь. Этнолингвистический словарь / О. В. Атрошенко (Моргунова), Ю. А. Кривошапова, К. В. Осипова; науч. ред. Е. Л. Березович. М. : АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2013. 544 с. (Настольные словари русского языка); 34 п. л. / 11 п. л.

29. Пьянкова (Осипова) К. В. Соль / К. В. Пьянкова (Осипова), И. А. Седакова // Славянские древности : этнолингвистический словарь в 5-ти томах / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 5. М. : «Международные отношения», 2012. С. 113–119; 0,75 п. л. / 0,35 п. л.

30. Пьянкова (Осипова) К. В. Тесто / М. М. Валенцова, К. В. Пьянкова (Осипова), Е. С. Узенёва // Славянские древности : этнолингвистический словарь в 5-ти томах / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 5. М. : «Международные отношения», 2012. С. 265–269; 0,6 п. л. / 0,2 п. л.

31. Пьянкова (Осипова) К. В. Хлеб-соль / Е. Л. Березович, К. В. Пьянкова (Осипова) // Славянские древности : этнолингвистический словарь в 5-ти томах / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 5. М. : «Международные отношения», 2012. С. 432–437; 0,4 п. л. / 0,2 п. л.

32. Пьянкова (Осипова) К. В. Яичница / Е. Л. Березович, К. В. Пьянкова (Осипова) // Славянские древности : этнолингвистический словарь в 5-ти томах / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 5. М. : «Международные отношения», 2012. С. 619–621; 0,4 п. л. / 0,2 п. л.

33. Пьянкова (Осипова) К. В. Рататуй и таратор / Е. Л. Березович, К. В. Пьянкова (Осипова) // Етнолингвистичка проучавања српског и других словенских језика. У част академика Светлане Толстој. Београд : САНУ, 2008. С. 81–93; 0,75 п. л. / 0,35 п. л.

Другие публикации:

34. Осипова К. В. Уральская школа этимологии, ономастики и этнолингвистики / Березович Е. Л., Осипова К. В. // *Etnolingwistyka – bilans dyscypliny: metody i postulaty badawcze*. Т. 1. / I Międzynarodowy Kongres etnolingwistów; red. nauk. S. Niebrzegowska-Bartmińska, A. Głaz. Lublin : Wydawnictwo Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej, 2022. Р. 141–160; 1 п. л. / 0,5 п. л.

35. Осипова К. В. К этимологии сев.-рус. *луда* ‘похлебка, каша из толокна’ / Осипова К. В. // Этнолингвистика. Ономастика. Этимология: материалы V Междунар. науч. конф. Екатеринбург, 7–11 сентября 2022 г. / редкол.: Е. Л. Березович, О. Д. Сурикова (отв. ред.) и др. Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2022. С. 190–196. Текст : электронный; 0,3 п. л.

36. Осипова К. В. Чай в языке и культуре Русского Севера / Осипова К. В. // Межкультурное и межъязыковое взаимодействие в пространстве Славии (к 110-летию со дня рождения С. Б. Бернштейна). Тезисы конференции, 12–14 октября 2021 г. / отв. ред. Е. С. Узенёва. М. : Институт славяноведения РАН, 2021. С. 229–234; 0,25 п. л.

37. Осипова К. В. Чай в культурно-языковой традиции Русского Севера / К. В. Осипова // Славянский мир в третьем тысячелетии. 2021. Т. 16. № 3–4. С. 104–124; 1 п. л.

38. Осипова К. В. Названия блюд из мяса на Русском Севере: этнолингвистический аспект / Осипова К. В. // Этнолингвистика. Ономастика. Этимология: материалы IV Междунар. науч. конф. Екатеринбург, 9–13 сентября 2019 г. / отв. ред. Е. Л. Березович. Екатеринбург, 2019. С. 241–243; 0,2 п. л.

39. Осипова К. В. Этнолингвистическое изучение народных традиций, связанных с пищей (на примере русских и инославянских культурно-языковых данных) / К. В. Осипова // Славянское языкознание. XVI Международный съезд славистов. Белград, 20–27 августа 2018 г. Доклады российской делегации / Отв. редактор С. М. Толстая. М. : Институт славяноведения РАН, 2018. С. 436–452; 1 п. л.

40. Осипова К. В. Деривационно-фразеологическое гнездо прецедентного имени в русских говорах (на примере имени *Соломон*) / Е. Л. Березович, К. В. Осипова // Актуальные проблемы русской диалектологии: мат-лы междунар. конф. 26–29 октября 2018 г. М. : ИРЯ, 2018. С. 42–46; 0,4 п. л. / 0,2 п. л.

41. Осипова К. В. Символика пива в свадебном обряде Русского Севера: этнолингвистический аспект / Осипова К. В. // Филология в XXI веке: методы, проблемы, идеи: материалы V Всерос. (с междунар. участием) науч. конф., (г. Пермь, 10 апр. 2017 г.) / отв. ред. И. И. Русинова; Перм. гос. нац. исслед. ун-т. Пермь, 2017. С. 255–262; 0,5 п. л.

42. Осипова К. В. Печенье *жаворонки* на северо-востоке Костромской области (из материалов Топонимической экспедиции Уральского федерального университета) / К. В. Осипова // Живая старина. 2017. № 4(96). С. 49–51; 0,4 п. л.

43. Осипова К. В. *Кисель* на Русском Севере: основные обозначения и этнокультурная символика / К. В. Осипова // Вестник Вологодского государственного университета. Серия: гуманитарные, общественные, педагогические науки. 2017. № 4. С. 72–78; 1 п. л.

44. Осипова К. В. Крестьянский рацион голодного времени (на материале севернорусской лексики) / К. В. Осипова // Этнолингвистика. Ономастика. Этимология: материалы III Междунар. науч. конф. Екатеринбург, 7–11 сентября 2015 / отв. ред. Е. Л. Березович. Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2015. С. 202–204; 0,2 п. л.

45. Пьянкова (Осипова) К. В. К вопросу о коммуникативных функциях пищи (на материале славянской культурно-языковой традиции) / К. В. Пьянкова (Осипова) // Ритуал в языке и коммуникации. М. : Знак, РГГУ, 2013. С. 337–348; 0,75 п. л.

46. Пьянкова (Осипова) К. В. Символика и обрядовые функции неполноценной пищи в русской культурно-языковой традиции (на славянском фоне) / К. В. Пьянкова (Осипова) // *Annales Universitatis Paedagogicae Cracoviensis. Folia 90. Studia Russologica IV: Europa Słowian w świetle socjo- i etnolingwistyki. Przeszłość – terażniejszość.* Kraków : Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie, 2011. S. 178–186; 0,6 п. л.

47. Пьянкова (Осипова) К. В. Пищевой код в обозначениях гео- и гидрообъектов (на материале русской диалектной лексики) / К. В. Пьянкова (Осипова) // *Филологическая регионалистика.* 2011. № 1. С. 70–78; 0,5 п. л.

48. Пьянкова (Осипова) К. В. Обозначения кислого молока в русских диалектах: семантико-мотивационный аспект / К. В. Пьянкова (Осипова) // *Современная славистика и научное наследие Самуила Борисовича Бернштейна: тезисы докладов Международной научной конференции, посвященной 100-летию со дня рождения выдающегося отечественного слависта д.ф.н., проф. С. Б. Бернштейна, 15–17 марта 2011 г., г. Москва.* М. : Институт славяноведения РАН, 2011. С. 226–229; 0,2 п. л.

49. Пьянкова (Осипова) К. В. *Сытый голодному не товарищ:* фрагмент русских представлений о сытости / К. В. Пьянкова (Осипова) // *Язык и общество в современной России и других странах: Международная конференция (Москва, 21–24 июня 2010 г.): Доклады и сообщения / Отв. ред. В. А. Виноградов, В. Ю. Михальченко; Институт языкознания РАН, Научно-исслед. центр по нац.-яз. отношениям.* М. : Тезаурус, 2010. С. 573–576; 0,25 п. л.

50. Пьянкова (Осипова) К. В. Стереотип масла у поляков и русских / К. В. Пьянкова (Осипова) // *Stereotypy w języku i kulturze.* Lublin : Polihymnia, 2009. S. 181–190; 0,6 п. л.

51. Пьянкова (Осипова) К. В. «Пищевые» предписания и запреты в традиционной культуре / К. В. Пьянкова (Осипова) // *Славянская традиционная культура и современный мир.* Вып. 12. Социальные и эстетические нормативы традиционной культуры. М. : Государственный республиканский центр русского фольклора, 2009. С. 104–116; 0,75 п. л.

52. Пьянкова (Осипова) К. В. Славянские гнезда **debel-*, **tłst-*, **grub-*/**grqb-*: особенности семантической организации / К. В. Пьянкова

(Осипова) // Этнолингвистика. Ономастика. Этимология: материалы междунар. науч. конф. Екатеринбург, 8–12 сентября 2009 г. Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2009. С. 227–229; 0,25 п. л.

53. Пьянкова (Осипова) К. В. «Хлеб-соль» в славянской языковой и культурной традиции / К. В. Пьянкова (Осипова) // Славянские языки и культуры в современном мире: Международный научный симпозиум (Москва, МГУ имени М. В. Ломоносова, филологический факультет, 24–26 марта 2009 г.): Труды и материалы. М. : Изд-во Моск. ун-та, 2009. С. 285–286; 0,25 п. л.

54. Пьянкова (Осипова) К. В. *Масло* в языке и культуре западных и восточных славян / К. В. Пьянкова (Осипова) // *Studia i szkice slawistyczne IX*. Opole : Wydawnictwo Uniwersytetu Opolskiego, 2008. S. 85–108; 1,5 п. л.

55. Пьянкова (Осипова) К. В. О *каше-разгонихе* и *киселевыгонщике* / К. В. Пьянкова (Осипова) // Живая старина. 2008. № 2. С. 23–25; 0,35 п. л.

56. Пьянкова (Осипова) К. В. «Эти щи по заречью пеши шли...» (жидкий суп и некрепкий чай в зеркале языка) / Е. Л. Березович, К. В. Пьянкова (Осипова) // Живая старина. 2008. № 4. С. 43–46; 0,5 п. л. / 0,25 п. л.