

**Ю.В. Зверева**  
**Лексика питания в пермских говорах: мясомолочные продукты<sup>1</sup>**

Пища была и остается важным элементом материальной культуры народа, она отражает социальные отношения людей, особенности быта и хозяйствования, природно-климатические условия проживания носителей языка. Лексике питания в русских говорах посвящены работы К.И. Демидовой, С.В. Дмитриевой, Т.В. Карасевой, И.С. Лутовиновой и других. В работах Г.В. Судакова и И.С. Лутовиновой эта тематическая группа рассматривается в диахроническом аспекте. Е.Н. Полякова исследовала лексику питания на материале пермской ономастики, а также памятников письменности [Полякова 2009а, 2009б].

Предметом анализа в данной статье стали языковые единицы, называющие мясные и молочные продукты, а также блюда из них. Для традиционного русского стола было характерным противопоставление пищи по признаку постное/ скоромное, оно отражало особенности быта русского крестьянина. В пермских говорах для названия постной пищи использовалось слово **по'стно(е)** (*В промёжгонье молосное едим, а потом постное готовить надо.* Бельских Сол. (СПГ, 2, 232)); для пищи животного происхождения **скоро'мное** (*На Трощу ели скоромное: селянки делали рисовые, можно и картофельные, булочки, торта, супа.* Вильгорт Черд. (КСРГСПК)) и **моло'сно(е)** (*Три недели в рот ничё молосного не бирала: ни мяса, ни яичка.* Толстик Сол. (СПГ, 1, 522)). Отражается это противопоставление и в названиях конкретных кушаний. Так, к лексеме **шти (щи)** часто добавлялось определение **моло'сные** (с мясом) или **постные (то'лстые, толстопя'тые)**.

Е.Н. Полякова отмечает, что в питании жителей Верхнего и Среднего Прикамья большую роль играли мясной и молочный стол, их роль особенно возрастала в холодные, неурожайные годы [Полякова, 2009б, 5]. Данные пермских говоров показывают, что лексем, называющих мясомолочные блюда, не меньше, чем называющих кушанья из растительных продуктов.

Мясные блюда готовились с помощью тушения (томления в печи), жарения и варки, в пермских говорах отмечены такие языковые единицы: **жарёха** (*Поросят не продавали, сами жарили жарёху.* Занино Киш. (СПГ, 1, 253)); **печёное мясо** (*В мясоед молосная тишиша: жареное мясо и пецёное.* Кикус Черд. (КСРГСПК)); **тушёнка** 'мясо, тушённое с картофелем и луком' (*Картошку нарежем и мясо на маленьки кусочки, лук. Это называется тушёнка.* Акчим Краснов. (Акчим. сл. 6: 55)); **холодное мясо** (*Холодное мясо – это просто сварёно мясо, только холоднее.* Пянтег Черд. (КСРГСПК). Для долгого хранения мясо солили, а потом использовали для приготовления блюд: *Мясо осолят и в леднике летом держат. Это погреб, туда снегу набьёшь.* Вогулка Ус. (СПГ, 2, 51). Соленое мясо называли **солониной** и **солонинкой**: *Чё-ко вы не или солонинку-ту?* (Краснов.). *Давай кушай солонину.* Сыпучи Краснов. (КСРГСПК). Одним из способов заготовки мяса было вяление. Е.Н. Полякова отмечает, что в пермских памятниках письменности вяленое мясо называлось **провеслым**, однако в современных пермских говорах это слово не сохранилось [Полякова, 2009б, 7]. Сам же способ заготовки мяса жители Прикамья использовали: *Мясо томили. Где-то оно на голубнике, на вышках весится. Не шибко большими кусками, просолено. Не сильно – чтобы можно варить.* Сивково Сукс. (СРГЮП, 1, 191).

Мясная пища не была повседневной, часто она готовилась в праздники: *Кушанье почётно. Капушка с жарким, мясо в сале нажарят.* Купчик Черд. (КСРГСПК). *И вот праздник – дак капуста квашеная – рубленка, мясо отварное, вот его разделашь как на нитки-то эти, и вот перемешашь и вот это было на столе.* Ножовка Част. (СРГЮП, 3, 50). Мясные блюда были обязательны на свадебном столе, в одной из записей диалектоносители говорят о том, что их должно быть двенадцать: *Одного мяса, чтобы было двенадцать переменных мяс [на свадьбу].* Пянтег Черд. (КСРГСПК). В этнографических записях П.С. Богословского (1926) отмечаются такие свадебные блюда: *Обед после венца: рыбный пирог, студень (холодное), холодное мясо с хреном, окорок, заушица, ноги, язык, щи, лопатка жареная, середка жареная, холка жареная, поросенок жареный, пирожное (хворост), вахли, картофельная селянка, гороховая селянка, морковная селянка, селянка с рыбьей икрой, просовая селянка, картофельный кисель.* Каловая Александр. (ЭССТСП, 158). В диалектных материалах зафиксированы названия различных мясных блюд свадебного стола: **голо'вка** 'блюдо из телячьей головы, которое подают на свадьбу' (*К свадьбе уж завсегда головку ладили: телячья голова, в иё мяса накладывают, как на пельяни сделают, подают на сковороде, а сперва-то её*

<sup>1</sup> Исследование выполнено при финансовой поддержке грантов РГНФ 12-34-01043 «Традиционная культура Пермского края по данным лексики говоров и памятников письменности Пермского края»; РГНФ 14-04-00437 «Свое» и «чужое» в условиях межкультурного взаимодействия (на материале памятников письменности, живой речи и ономастики Пермского края).

обдирают и обваривают кипятком. В Мошево Сол. (ЭССТСП, 42); **зу'ска** 'куриный зад, обязательное блюдо для молодых' (Курицу, зуску (детородный орган у курицы считается) обязательно чтоб жених съел с невестой. В свадьбу молодым давали. Никольское Караг. (ЭССТСП: 44)); **лы'тка** 'обрядовая еда на обрученье' (В обрученье подавали лытку – тонкую кость окорока, украшена цветной бумагой. Черд. (ЭССТСП: 85)); **поросёнок** 'зажаренный целиком, фаршированный поросенок' (Поросёнка подавали в начинённом виде (на свадьбе). Поросёнок пекётся и мясо пекётся. Мясом начиняют. Пянтег Черд. (КСРГСПК). Поросёнка на свадьбу только начиняли салом, крупой и запекали в печке – так, спроста. Ленск Кунг. (СРГЮП, 3, 166)).

Любое блюдо с добавлением продуктов животного происхождения могло стать свадебным, так, часто подавали на свадьбе холодец, в говорах для его обозначения используются лексемы **студень** (Мы студенью раньше звали холодец. Илаб Сол. Суп наливают, студень тожно несут. Кикус Черд. (КСРГСПК)); **холоде'ц** (Холодец из ножек варят. Рубят мелко. Кушанье почётно (Купчик Черд.). Пирог рыбной на свадьбе, холодец, пиво. Камгорт Черд. (КСРГСПК)); **холо'днее** (Холоднее подавали (на свадьбе), раньше холоднее звали. Пянтег Черд. Холоднее состряпаешь. Ножки изладишь, голова ли чё ли. Изрубишь, сварить. Анисимово Черд. (Там же)); **холу'нья** (Холунья, ли студень, делают цеснок. Велгур Краснов. (Там же). Готовили в качестве праздничных блюд также **лапицу** и **пельмени**: Лапиша салная была на свальбах. Гольное сало сварить, лапицу спустишь. Вильва Сол. (СПГ, 1, 465); На третий день свадебжаны пельмени стряпают, это выгоншишки называются. Кикус Черд. (КСРГСПК). На второй день гостей угощать уж заставляють, пельмени варить. Никто не мешал, пельмени уже настряпаны были, морожены. Вот постряпушки, пироги, караваи-разборники. Берёзовка (СПГ, 2, 186). В Юрлинском районе Пермского края готовили особое свадебное блюдо – **заветные пельмени**, по которым гадали о судьбе: Во второй день у нас ещё пельмени заветные стряпали, по ним загадывали, исполнится желание или нет. Пож Юрл. (ЭССТП, 108).

Пельмени – одно из самых распространенных мясных блюд как повседневного, так и праздничного рациона в Пермском крае. Е.Н. Полякова отмечает, что «пельмени с древности были распространены в Прикамье, они были удобной пищей для охотников, зимой ухотивших на промысел надолго и далеко» [Полякова, 2009, 12]. Пельмени часто становились также блюдом поминального стола: Раньше всё на поминках три ествы только делали. Дак вот пирог, пельмени и ишти молосны ле ну и суп. Вот и всё. Усть-Уролка Черд. (КСРГСПК).

С мясом готовили также супы. В пермских говорах противопоставлялись лексемы **похлёбка**, **похлебе'нь**, **похлебе'ц** 'суп без мяса' (Ежели мяса не накладено – похлёбка (Купчик Черд. Похлёбка – картошка, вода и лук. Суп – ишо мяс. Тиуново Гайн. Без мяса – похлебец, картошки положат, капуста, раньше ишти варили. Камгорт Черд. (КСРГСПК) и **суп** 'жидкое блюдо на мясном бульоне' (Похлёбку налили. Щи заправлены, суп заправлен, а похлёбка – капуста, картошка. Редикор Черд. Суп. Накрошила мяса. Похлёбка не суп, отличается. Половодово Сол. (КСРГСПК)). Лексема **ищи** (**ишти**) могла обозначала различные виды жидких блюд: **молосные ишти** 'щи с мясом' (Шти молосные, суп нонешной. Редикор Черд. (КСРГСПК). Молосные ишти завсегда с мясом, хоть капустой, хоть крупой заправишь. Толстик Сол. (СПГ 2: 561)); **толстые (отрёпные, постные, толстопятые) ишти** 'похлёбка с перловой крупой, обычно с добавлением простокваши или сыворотки' (В нескольких водах [крупу] вымоешь и кипятить. Потом в тарелку можно сметаны, это толстые ишты, или постные. Пянтег Черд. (КСРГСПК). Бабушка ишти отрёпные сварила в русской печке, из толстой крупы, сейчас поедим со сметаной. Юм Юрл. (СРГКПО, 268). Ишо мы ячмень, овёс запаривали в пече да стряпали постные ишти. Акчим Краснов. (Акчим. сл., 6, 240). А суп какой варили? – Ну когда чё положишь. Когда гроху, когда рису с мясом, молочные ишти, а постные – толстопятые ишти зовутся. Черд. (КСРГСПК). Таким образом, в названиях жидких блюд также проявляется противопоставление по признаку постное / скоромное.

Употребляли в пищу сало, его солили и коптили: Солила сало. Я луковой шелухе солила, мне нравится. Раньше солили просто. У папки был ящичок липовой. Слой сала кусочкам наложит и сверху соли, чеснок, и всё, сверху придавит. Ножовка Част. (СРГЮП, 3, 120); Кабанчиков много держат на сало. Бондюг Черд. (КСРГСПК). Однако данные пермских говоров показывают, что чаще этот продукт использовали для жарки, предварительно его могли вытапливать: А в подойницах-то вот сало топят, да чё, а через рожок сливают. Подойницу-то для топки сала брали. Черновское Больш. (СПГ, 2, 126). В пермских говорах используется зафиксировано несколько лексем, имеющих значение 'остатки, полученные при вытапливании сала': **вы'топки** (Сало жарить, остаются вытопки. Покча Черд. (КСРГСПК)); **ото'пки** (Отопки останутся, сало топят дак; картошку в их жарят, в отопках-то. В. Мошево Сол. (СПГ, 2, 59)); **ошур'рки** (Ошурки называли после топки сала нутряного. Сало топлёно сливаешь, ошурки остаются. Кривец Ильинск. (ДАКТиПЯ)); **сморчки'**

(Сало перетопят, нарежешь мелконько, растоплятся, сморчки-те остаются – поросёнку снесёшь. Половодо Сол. (КСРГСПК)).

В пищу употребляли также кушанья из мясных субпродуктов и говяжьей крови. Внутренности животных обычно использовали для приготовления супов, пирогов, холодца. Кроме литературного слова **сбой** ‘голова, ноги и внутренности убитого животного, употребляемые как пища’ (Ожегов, 2008, 698), собирательное обозначение субпродуктов имеют в пермских говорах лексемы **бой** (На печке из боя пирожки жарили. Сваришь, и жарить в печке, перепечки звали. Тюинск Окт. (СРГЮП, 1, 65)); **осе'рдие** ‘употребляемые в пищу внутренности убойных животных’ (Осердьё всё вместе: сердце, печень, легкие – сварят, изрубят и пироги делают. В. Мошево Сол. (СПГ, 2, 49). Из коровьего осердьё варили похлёбку: лёгкое, сердце, печень. Покча Черд. (КСРГСПК)); **печёнки** ‘требуха животного (сердце, легкие, печень, почки)’ (Уже люди печёнки несут, а ты на охоту идёшь. Романово Ус. (СПГ, 2, 97)); **по'трох** (Сбой – весь потрох в животном, там и лёгкие, и сердце. Ныроб Черд. Из капусты пироги делают, из потроха из скотского, из осердия. Купчик Черд. (КСРГСПК)); **смо'лость** (Летось курицу зарубили, дак смолость-то шибко уж была жирная. Я желудок вылуплю, зерно вытрясу, сдору кожу-ту, дак мясо-то и сало шибко сладкоё. Из лесу грибов нарубили да смолости-то положили, дак какие сладкие пироги-то были. Толстик Сол. (СПГ, 2, 359)).

Из внутренностей домашних животных готовили похлёбку, которая называлась **ушино'** (Ушино из ливера, в виде супа. Сначала сварят, изрубят. А потом кушают. Камгорт Черд. Сварят лёгкое, осердьё, ушино получается. Кикус Черд. (КСРГСПК)). Кроме пермских говоров, лексема **ушино(е)** с этим же значением отмечается в говорах Среднего Урала, а также в северо-западных русских говорах, в которых может обозначать суп, мясной навар, лапшу (Даль, 4, 1123). Слово является производным от уха со значением ‘отвар, навар, похлёбка’ (Шапошников, 2, 467).

Употребляли в пищу также кровь. Обычно ее запекали или жарили, в пермских говорах фиксируются лексемы **запека'нка** ‘блюдо из жареной крови’ (Из крови делают запеканки. В столовой возьмут кровь, наливают на сковороду и она жарится на масле. Пянтег Черд. (КСРГСПК)) и **кровя'н** (У нас кровь не выпускают, а пекут в пече; она, как коровай, испекется; кровяном звали. Тетерино Сол. (СПГ, 1, 439)). Встречаются упоминания и об употреблении ее в сыром виде: *Кольщик был один, всегда уж кровь ему сырую наливали пить.* Ленск Кунг. (СРГЮП, 1, 403).

Если не было поста, то в пищу употребляли также молочные продукты и яйца. Часто молоко заквашивали, томили в печи, в говорах отмечены языковые единицы, называющие *топленое молоко*: **варене'ц** (Варенец – парёное молоко. Оралово Краснов. Варёное молоко – варенец будёт (Керчево Черд.) (СРГСПК, 2, 188)); **варёное молоко** (Кислое молоко, творог, сметана, холодное, варёное молоко с пенками красное, всё мешают и так едят. Половодо Сол. (КСРГСПК)); **варени'к** (Вареник часто ставлю, молоко в печке напаришь, и всё. Пож Юрл. (СРГКПО: 58)); **парёное молоко** (В печке молоко постоит, пенкой загорит, говорят: пареное. Акчим Краснов. (Акчим. сл., 4, 12)) и *квашеное молоко*: **кислое молоко** (Оденьё – отходы от молосного масла. Идёт в стряпню. Вроде, на кислое молоко находит. Сливоино масло ставят в печку, остаётся оденьё. Ужиткарс Гайн. (КСРГСПК)); **простоква'ша** (Молоко нацежу, вынесу на улицу. Заношу в комнату, дня три постоит, делается простокваша. Вильгорт Черд. (КСРГСПК)); **простоки'ша** (Простокиша – молоко кислое. Покча Черд. (КСРГСПК)); **кисля'к** (Молока-то не осталось, дак попей кисляк – вон в банке на окошке стоит. Мишариха Лыс. (СПГ, 1, 390)). Сырое молоко в пермских говорах, как и во многих других (СРНГ, 31, 93), называется **пресным**: *Молоко пресное. Не квашено-то пресное.* Рожнево Черд. (КСРГСПК).

Использовали в пищу также коровье молозиво (в пермских говорах – **сирь**, **сыри'сно молоко**, **сыро'чное молоко**, **сыри'шность**), которое запекали в печи: *Сырысно де молоко-то како, его ставят в печи оно станется караваем, как яйца набьются, жёлто. Редикор Черд. Его (молозиво) надоишь, поставишь в печь, так оно как яичница делается. Оно густое сперва, сжелта. Касиб Сол. (КСРГСПК); Сирь ведь и пекли раньше, как белый каравай, ноздреватый ещё сделаешь. Оно, молоко это, клейкое, к рукам льнёт, сиристое. Пегушино Сол. (СПГ, 2, 338).* Это блюдо иногда называли **селя'нкой**: *Селянку пекут, когда корова телится. Садят молоко в печь. А молоко-то густое, его садят в печь, в чашку нальют, в печь посадят. Потом оно испекётся.* Еранина Черд. (КСРГСПК).

Из молока получали сливки, сметану, масло, творог, которые употребляли самостоятельно, а также использовали в приготовлении различных блюд. В крестьянском хозяйстве сливки обычно получали отстаиванием молока, за затем снимали или сливали их, что отражается в самом наименовании **сливки** и его вариантах **сли'вка**, **сливо'к** (Из сливки сметана делается, потом мешают на масло. Акчим Краснов. (Акчим. сл., 5, 96). *Когда молоко устоится, то сливок будет, а когда простокиша устоится, то сметана будет.* Черд. (КСРГСПК)), а также в лексеме **усто'йчик**

(Я вот молоко с устойчивом люблю, ну сливки это, знаете, устоялось молочко. Русский Сарс Окт. (СРГЮП, 3, 285). Позднее сливки начали получать путем сепарирования, в пермских говорах зафиксировано несколько слов, обозначающих снятое молоко: **обра'тка** (Молоко-то когда сдавали, дак обратку давали обратно. Отсюда и название. Фоки Чайк. (СПГ, 2, 23)); **перего'н** (Перегон – снятое, обезжиренное молоко Покча Черд. Обрат ешо перегоном зовут. Это когда молоко сепарируют, то обрат получатся и сливки. Нырб Черд. (КСРГСПК)); **отбо'й** (Сливки пробежал уже, там молоко на отбой. Акчим Краснов. (Акчим. сл., 3, 129)).

Кроме литературного слова сметана, в пермских говорах этот продукт также называется **сни'мок** (Снимок – сметана снята. Теперь молоко переганивают на сепарате. Тиуново Гайн. (КСРГСПК)); **забе'ла** (Раньше в суп травинки накидают. А нынче суп забеливают забелой, сметаной забеливают. Тагъяшер Черд. (КСРГСПК)); **бели'ла** (Я забелила капусту, белила-то сын еще принес. Володино Сол. (СПГ, 1, 31)). Первое наименование связано с тем, что сметану получали снятием верхнего отстоявшегося слоя с простокваши (Когда молоко устоится, то сливок будет, а когда простокиша устоится, то сметана будет. Черд. (КСРГСПК)). Лексемы **белила** и **забела** мотивированы глаголами **белить** и **забелить** ‘приправить жидкое кушанье или питье сметаной, молоком’ (СПГ, 1, 268). В русской кухне сметану часто использовали как добавку, соус к различным блюдам, а также для смазывания выпечных изделий. *Его, ярушник-от сметаной помажешь, в печку посадишь. И он такой будет бравенькой дак.* Пянтег Черд. (СПГ, 1, 53).

Сливочное масло в пермских говорах называлось **коровым, молосным, скоромным, скотским** (Картовну селянку ладили: картошку измешашь, ичко толкнёшь, молока нальёшь; селянку коровым маслом сверху помажешь. Испекётся – ножом можно резать. Жуланова Сол. (СПГ, 2, 329). Масло скоромно скипятят, спускают пострепенки. Половодово Сол. Розки варят в молосном, скоромном масле. Камгорт Черд. Варит в масле скотском. Камгорт Черд. (КСРГСПК). Для того чтобы сливочное масло лучше хранилось, его перетапливали, оно называлось **топлёнка**: *Масло перетопишь, будет топлёнка* (Покча Черд.). *Варёно-то варёно и есть [молоко], топлёно только масло бывает, а молоко-то не бывает топлёно.* Пянтег Черд. (КСРГСПК) и **просто'е масло** (Сливоиное [масло]). *А если растопишь, в печь поставишь, такое масло простое, крупинками оно.* Велгур Краснов. (КСРГСПК).

В результате сбивания масла оставалась пахта, которая в пермских говорах называли также **пах'танье** (Сметану-то в кринку положу и мешаю, пахтанье остаётся. Камгорт Черд. (КСРГСПК); *Масло мешали деревянной мутовкой в кринке; на дне оставалось пахтанье, оно как молоко.* Володино Сол. (СПГ, 1, 507)). Пахту использовали в выпечке, а также сквашивали ее и изготавливали творог: *После мала отход – пахта. Построкваша из пахты, ставишь её на творог.* Редикор Черд. (КСРГСПК). Наименований остатков от перетапливания масла в говорах больше: **воде'нье** (Когда сливки смешают – будет масло. Масло будут топить – внизу будет воденье. Воденье белого цвета, а масло жёлтое. Воденье остаётся мало (Акчим Краснов.) (Акчим. сл., 1, 139)); **водени'чка** (Надо угостить вас стряпнёй. Это коралички на водяничке да на молосном. Велгур Краснов. (СРГСПК, 1, 251)); **одёнки** (Молоко подоишь, через сепаратор пропустишь, сливки будут. Эти сливки смешают, в печь поставят, масло будет. А внизу-то одёнки, а сверху пена считается. Касиб Сол. (КСРГСПК)); **оденье** (Оденье – отходы от молосного масла. Идёт в стряпню. Вроде, на кисло молоко находит. Сливоино масло ставят в печку, остаётся оденье. Ужиткарс Гайн. (КСРГСПК)); **паде'ние** (Масло-то потом из печки достанёшь, на дне-то падение остаётся (Егва Ильинск.) (СПГ, 2, 69)); **сок** (Комок разогревается – и масло бежит. Чисто масло бежит, а это остаётся сок. Из его пекли пироги. Акчим Краснов. (Акчим. сл. 5: 112)). Остатки от топленого масла могли также называть **пахтой** (Когда масло растопится в печи, оно не заплиснет, а внизу жидка пахта. Её скоту. Кривец Ильинск. (ДАКТиПЯ).

Из молока делали творог, в пермских говорах его также называли **сбитнем** (Простокишу делают, а потом в печь её ставят, и творог получатся, сбитнем зовут. В. Мошево Сол. (СПГ 2: 317)). С творогом пекли пироги (**творо'жники, сы'рные пироги, сы'рники**), делали вареники – **большие пелья'ны** (Сёдни больших пельянов настряпала, творожку маленько было дак. В. Мошево Сол. (СПГ, 2, 82)) и запеканки – **творо'жницы** (Творожницы — масло, яйца, сметану, сахар – пекут на сковородке не толсто, чтобы пропеклося, потом режем. Акчим Краснов. (Акчим. сл. 6: 13). Для сохранения творога из него удаляли лишнюю жидкость и высушивали для хранения впрок: *Сыр с осени делали из своего творога – катали колобками, сушили у окна на полочках, а зимой размачивали в молоке.* Бахари Краснов. *Колобки из сыра. Творог выцедишь, посолишь, вымесишь, колобки сделаешь, сушишь, сыр получатся.* Камгорт Черд. (КСРГСПК).

Кушанья из молочных продуктов часто готовили на церковные праздники: *В Паску всё едят коровное: молоко, сыр*. Вильгорт Черд. (КСРГСПК). Так, в говорах отмечено несколько единиц – названий пасхальных блюд: *гладене'и* (*Гладенец делали на Пасху. Гладенец-то это что-то! Это топленое молоко, ну вот цельное топленое молоко, оно заквашивалось сметаной. Туда клался изюм и разливалось сразу в тарелки. И сверху-то, когда уже есть, песочку посыплют. А эту, паску делали из творога-то. У нас вот был такой вот ящичек, и тут, значит, на одной ХВ на дне-то было, на боках тоже какие-то фигурки были вырезаны*. Калинин Кунг. (СРГЮП 177)); *па'ска* (*Паска. Тесто высокое с сахаром, масло, на сырник паску*. Покча Черд. (КСРГСПК)); *сыр* (*Сыр стряпали на Паску*. Илаб Сол. (КСРГСПК)); *сырник* (*На Пасху стряпали всё – яйца красили, шаньги пекли. Одно яичко на божницу. Потом де которы в пожар. Кто не бросит — в реку спукали. Сыр делали тоже — творог, яйца. Сырник это был*. Посад Киш. (СРГЮП, 3, 212)); *сыро'к* (*Готовили специальный пасхальный сырок, творог делали. На форму крест. Отожмёшь его, изюм добавляли, сахар. Сырок называли. Тапья Куед. (Там же)); *творо'женник, творо'женик* (*Твороженник – яиц туда много били и запекали, форма не деревянная, его в печку надо*. Ленск Кунг. *Творожник делали к паске. Прессовали как-то его, а потом сметаной. Изюм туда*. Юговское Кунг. (СРГЮП, 3, 220)).*

Блюда из яиц так же, как из молока, появлялись на столе в дни, когда не было поста. Из яиц готовили яичницу, которую в пермских говорах называли *скороду'мкой, сковороду'нкой, скороду'нкой* (*Я на скору руку все большие скородумку делаю*. Пож Юрл. (СРГКПО: 222). *Сковородунка – это одне яичка, без молока, разболтанные яичка*. Тюлькино Сол. *Яйца набьют, масла накладывают и нажарят – сковородунка была*. Жуланова Сол. (СПГ, 2, 343). *Утром сготовишь скородунку*. Курашим Пермск. (СПГ, 2, 346)); *скоропе'шккой* (*Скоропешика – яичница*. Кривцы Гайн. (КСРГСПК)). При добавлении молока получали омлет, который в говорах получил название *молосная яичница* (*Молосна яичница из молока, яис*. Половодово Сол. (КСРГСПК)); *ко'панка* (*Копанку-то поставила на плиту, а сама-то и вышла на улицу-то. Зашла, а у меня сгорело всё*. Большой Букор Чайк. (СРГЮП, 1, 409)); *меша'нка* (*Вот мешанку – яйцо с молоком смешаешь, комочком получатся. Яичница, только она мешатся. Я и щас когда делаю. Два яйца, молока, зелёного луку. А яичница, её в печь ставишь, а это на газу*. Ножовка Част. (СРГЮП 3: 423)); *смя'тка* (*Яичницу тоже не носят на кладбище, дома готовим, мы смяткой зовём*. Васильевка Окт. *Смятку стряпали, в поля уйдём, там едим, берёзку тоже наряжали*. Каменный Ключ Чайк. (СРГЮП, 3, 140)); *сок* (*Сварят из муки с яйцами и с молоком – сок называется, или яичница*. Ельники Нытв. (СПГ 2:и370)).

Яйца как компонент обязательно входили в различные запеканки – *селянки*, готовили их с добавлением картофеля, различных круп, овощей, а также рыбы. В пермских говорах отмечены такие номинативные сочетания: *карто'вная селя'нка* (*Селянки наделаешь – картовну, морковну – морковь сваришь, истолёешь, яичко, в печку поставишь запекать*. Пермь-Серьга Кунг. (СРГЮП, 3, 98)); *ма'нная селя'нка* (*Ишо манну селянку стряпают, тоже на сковороде с простокишей*. Редикор Черд. (КСРГСПК)); *морко'вная селя'нка* (*Картовну селянку делают, делают из яичек, делают морковную*. Еранина Черд. (КСРГСПК)); *ни'стичная селя'нка* (*Весной по пистики ходили, пистишину селянку варили*. Вильгорт Черд. (КСРГСПК)); *ри'совая селя'нка* (*Селянку испекут, бывает рисовая, картонная*. Сакиново Черд. (КСРГСПК)); *ры'бная селя'нка* (*Рыбну селянку лажу – масла налью, рыбу накладу, поджарю, заливаю яичками*. Тюлькино Сол. (СПГ, 2, 329)). Селянка так же, как и мясные блюда, могла выполнять функцию обрядовой пищи на свадьбе: *Делают селянку. Её делают так: сварят просо, пшено, яйсы набьют, потом блинами покроют. И до тех пор пока жених на сковороду денежки не положит*. Бондюг Черд. (КСРГСПК).

Таким образом, мясомолочные продукты занимали большое место в традиционном питании жителей Пермского края. В пермских говорах фиксируется большое число названий мясных, молочных блюд, а также кушаний с яйцами. Диалектные записи свидетельствуют о том, что блюда из этих продуктов в прошлом служили приметой праздничного стола. Это связано с чередованием в христианском календаре постов и мясоедов.

#### Сокращенные названия районов Пермского края

Александр. – Александровский; Больш. – Большесосновский; Гайн. – Гайнский; Ильинск. – Ильинский; Караг. – Карагайский; Киш. – Кишертский; Краснов. – Красновишерский; Куед. – Куединский; Кунг. – Кунгурский; Лысв. – Лысьвенский; Нытв. – Нытвенский; Окт. – Октябрьский; Пермск. – Пермский; Сол. – Соликамский; Сукс. – Суксунский; Ус. – Усольский; Чайк. – Чайковский; Част. – Частинский; Черд. – Чердынский; Юрл. – Юрлинский.

## ЛИТЕРАТУРА

*Дмитриева С.В.* Общие названия пищи в псковских говорах // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 1997. СПб., 2000. С. 89-91.

*Карасева Т.В.* Названия молочных напитков в воронежских говорах // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2007. СПб., С. 118-123.

*Лутовинова И.С.* Слово о пище русской // URL: <http://profismart.org/web/bookreader-139383.php> (дата обращения – 30.03.2014).

*Полякова Е.Н.* Культура питания в Прикамье XVI-XVIII веков (по данным лексики и ономастики пермских памятников письменности). Статья первая // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. Пермь, 2009а. Вып. 1. С. 3-17.

*Полякова Е.Н.* Культура питания в Прикамье XVI-XVIII веков (по данным лексики и ономастики пермских памятников письменности). Статья вторая // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. Пермь, 2009б. Вып. 5. С. 5-15.

*Судаков Г.В.* Застолье по-русски: Из истории слов: монография. Вологда, 2012.

*Шапошников – Шапошников А.К.* Этимологический словарь современного русского языка. М., 2010. Т.1-2.

## ИСТОЧНИКИ

ДАКТиПЯ – диалектологический архив, хранящийся на кафедре теоретического и прикладного языкознания Пермского государственного национального исследовательского университета.

КСРГСПК – картотека «Словаря русских говоров севера Пермского края», хранящаяся на кафедре теоретического и прикладного языкознания Пермского государственного национального исследовательского университета.

## Zvereva Yuliya

### Thematic group «Names of food» in Perm dialects: meat and dairy products

**Аннотация:** Статья посвящена изучению названий тематической группы «Питание» в русских говорах Пермского края. В статье рассматриваются наименования мясных и молочных продуктов, а также блюд из них. В этих названиях нашли отражение особенности и условия жизни русских.

**Abstract:** Article is dedicated to the study of the names of theme group "Food" in Russian dialects of Perm region. The article is devoted to the analysis of meat and dairy products nomination, as well as dishes from them. These names is reproduced Russian national peculiarities and conditions of life.

**Ключевые слова:** пермские говоры, питание, мясные продукты, молочные продукты

**Key words:** Perm dialects; nutrition, theme groups, meat product, dairy produce.