

Зверева Юлия Владимировна
доцент кафедры гуманитарного
образования в начальной школе
Пермский государственный
гуманитарно-педагогический университет
zv.ul@mail.ru

ЛЕКСИКА ПИТАНИЯ В ПЕРМСКИХ ГОВОРАХ: ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Аннотация: Статья посвящена изучению названий тематической группы «Питание» в русских говорах Пермского края. В статье рассматриваются наименования продуктов растительного происхождения, а также блюд из них. В питании жителей Пермского края большую роль играли зерновые культуры, а также овощи.

Ключевые слова: пермские говоры; тематическая группа; питание; зерновые; овощи; грибы.

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. Е.Н. Полякова исследовала лексику питания на материале пермской ономастики, а также памятников письменности [Полякова 2009а, 2009б, 2010]. Предметом анализа в данной статье стали языковые единицы, называющие блюда из продуктов растительного происхождения.

Одним из распространенных блюд жителей Пермского края была каша, в пищу употребляли различные виды круп: пшеничную, ячменную, ржаную, овсяную, пшенную, гречневую. Готовили густую кашу из крупы, она называлась *крупинник*, *крупянка* (*Крупинник – крутая каша, кутья – рис с изюмом* (Черд.). *Крупянка – каша из овса полезительная* (Нырб Черд.) [КСРГСПК]), или же делали из крупы муку и заваривали. Такая каша в пермских говорах получила названия *заболтуха*, *заваруха* (*завариха*), *затируха*, *мусная* (*мучная*) *каша*, *повалиха* (*повалюха*), *саламата*, *сулой* ‘каша из пшеничной или ячменной муки, заваренной кипятком’ (*Заболтуха из овсяной муки* (Карпичово Чердынь). *Кашу из ясной муки заварим, заваруху. Из ясной муки заваруха лучше, чем из белой* (Говорливое Краснов.) [КСРГСПК]). *Из муки завариху заваривали, кипятком заварить* (Калинино Кунг.)

[СРГЮП 1: 286]. *Затируху ели – только ложки свистят* (Чернушка) [СРГЮП 1: 320]. *Из белой муки заваривали, дак заваруху ешо звали кашей повалихой* (Илаб Сол.). *Из ячменной крупы называли мусной кашой* (Покча Черд.) [КСРГСПК]. *Есть нечо, дак повалюху сделам. Муку заваришь горячей водой, молоком забелишь, и хлебай* (Пожва Юсьв.) [СРГКПО: 187]. *Пойду-ка саламату заварю* (Бельских Сол.) [СПГ]. *Ясная мука была. Сварят её и забият. Сулой. Всё и кормили* (Рожнево Черд.) [КСРГСПК]). Лексемы **размазня** ‘блюдо из ржаной муки и постного масла’ и **щелкунья** ‘каша из ячменной муки, заваренной кипящим молоком’ также обозначают кашу из муки: *Еще, я помню, размазню ели. Засыпается ржаная мука и заваривается кипятком, и туда надо ложить постного масла* (Ножовка Част.) [СРГЮП 3: 14]; **щелкунья** *Шшолкунью делали из ясной муки, из ячменю. Молоко скипятят круто и заварят* (Попово-Останино) [КСРГСПК]).

Иногда в кашу добавляли сусло ‘сладковатый безалкогольный напиток, настоенный на солоде и муке’ и ягоды, что отразилось в таких наименованиях: **жаровиха** ‘кушанье из ячменной муки или толокна с клюквой или другими ягодами’ (*Каша из муки с ягодами – жаровиха* (Черд.) [КСРГСПК]); **кулага** ‘тестообразное кушанье из ржаной муки и солода (иногда с ягодами) (*Я раньше кулагу любила; кулага – это замешают просеяной солод, не шибко густо, разотрут; когда клюкву бросят* (Тюлькино Сол.) [СПГ 1: 448]); **солодянка** ‘молотая, мочёная и пророщенная рожь’ (*Солодянку-то на пиво готовишь. Не то песком посыпашь, ешь так – ой, как вкусно* (Мостовая Окт.) [СРГЮП 3:151]; **шомша** ‘каша из пшеницы или ржи, заправленная суслом’ (*Напарят рожь в печке. Не сварят, а только чуть водички нальют, и в печке она разопреет. И это хлебали с суслом, и вместе с суслом шомша называлась* (Нырб Черд.) [КСРГСПК].

Из разных видов муки делали кисели: **гороховый кисель** (*Горохвенный кисель варили; горох толкли в муку, а потом на трахмале заваривали* (Григорьевская Нытв.) [СПГ]); **овсяный кисель** (*О, овсяный кисель – это была любимая наша еда, из муки варили, мелом наквасят* (Чернушка) [СРГЮП 1: 385]); **оржаной (сулойный) кисель** ‘кисель из ржаной муки’ (*Оржаной кисель раньше ладили. Муку просеют, отруби зальют водой, положат гушшы, заквасят. Подыметя – ситом просидят, варят в печи с водой. С молоком пресным прихлёбывают, жаровихи положат* (Половодово Сол.) [КСРГСПК]. *Есть-то чё-то надо было – вот мы и варили сулойный кисель; кислой беда, нонче бы и есть не зачали* (Григорьевская Нытв.) [СПГ 1: 389]). По консистенции это были не напитки, а студнеобразные блюда.

Данные пермских говоров свидетельствуют о преобладании в рационе жителей Пермского края в прошлом двух видов круп: ячменной и овсяной. Ячменная крупа была двух видов: из целых или из раздробленных зерен. В пермских говорах для названия перловой крупы (из целых зерен ячменя) использовались лексемы **тусь** (*тjус, тjусь*) и **толстая крупа** (*Перловка у нас называли тусь* (Ветлан Черд.). *Раньше-то тjус толкли. Толстая-то крупа тjусом зовётся* (Марушево Черд.) [КСРГСПК]. *Из толстой крупы шти сварим и сбуживам, хлебам, едим в Велико-то говеньё. Толстая крупа – это ячмённая крупа* (В. Мошево Сол.) [СПГ 2: 440]). Крупу из дробленого ячменя называли **заспой, крупянкой** (*Заспа – ячменная сечка. Тус – это целиком зерна* (Бондюг Черд.). *Крупянка – крупяны шти, жиденька каша. Толста крупа – тус, штями зовём, мелка крупа – то крупянка* (Тиуново Гайн.) [КСРГСПК]). Материалы картотеки СРГСПК показывают, что *сечка* обозначает не любую дробленую крупу, как в литературном языке [Ожегов: 715], а мелкую крупу из ячменя: *Сечка – из ячменя, ну дак она рубленая, как вот и сечка и есть* (Пянтег Черд.) [КСРГСПК].

Большое место в питании населения Пермского края занимали различные овощи: брюква (в говорах *бухва* и *калига*), капуста, репа, редька, картофель. О важной роли овощных культур в питании жителей Пермского края свидетельствует поговорки: *Из редьки семь перемен. Ретецька-де тёрта, да ретецька-де соком, ретецька соцьнями, ретецька топками, да ретецьку так поедим, ретецька парёна* (Купчик Черд.) [КСРГСПК]; *Раньше в шутку говаривали: «Губнича, морковнича – репнича, картовнича – основная еда»* (Чернушка) [СРГЮП 3: 37].

Словом *каша* в говорах обозначались не только кушанья из крупы, как в литературном языке, но блюда из сваренных овощей: **калежница, калижная каша, бухвенная каша** ‘пюре из брюквы’ (калига, бухва ‘брюква’), **репная каша, репница** ‘пюре из репы’, **картовная каша** ‘картофельное пюре’, **свекольник** ‘пюре из свеклы’, **турнечная каша** ‘пюре из турнепса’. Из картофеля и моркови готовили также запеканки, которые в пермских говорах назывались **селянками**: *Селянки наделаешь – картовну, морковну – морковь сваришь, истолёешь, яичко, в печку поставишь запекать*. (Пермь-Серьга Кунг.) [СРГЮП 3: 98]; *Картовну селянку делают, делают из яичек, делают морковную* (Еранина Черд.) [КСРГСПК].

Капуста часто добавляли в супы, такое блюдо называлось **капустница** (*Суп из капусты варят, без мяса – капустница* (Илаб Сол.) [КСРГСПК]) и **капустяная похлёбка** (*Капустяну похлёбку варим, картошки жарим* (Тиуново Гайн.) [КСРГСПК]). Капусту использовали не только свежей, но и квасили на зиму, в пермских говорах отмечено

несколько языковых единиц со значением ‘соленая капуста’: **сдавленка** (*Заварённая-то капуста не твёрдая, а сдавленка скусная и твёрдая* (Осокино Сол.) [СПГ 2: 325]; **сеченка** (*Подле кочень беловато – ситенка. Изрубим мелконько, заварим, заквасим, в кадце ночует, затиснет – вытаскивам на мост, там выстынет. Ситенку наливают в крупу, кипятишь, сvariшь, крошками ешь* (Ужиткарс Гайн.) [КСРГСПК]); **толчёнка** (*Толчёная капуста. Котора к весне толчёнка. Изрежем пласточками, подсолим, немножко потолчём, слоёчек навалим, опять потолчём* (Шипицыно Гайн.) [КСРГСПК]); **пластовая капуста** ‘капуста, засоленная пластами’ (*У соседки была пластовая капуста, дак она мне целую пластину принесла – я всю умяла* (Андроново Чернуш.) [СРГЮП 1: 371]); **полированная капуста** ‘шинкованная капуста с добавлением сахара и яблок’ (*Попробуйте капусту-ту, она у меня, правда, не полированная, ни сахару, ни яблочка не положено, дак так-ту ядреная* (Касиб Сол.) [СПГ 1: 377]); **сеченая капуста** ‘рубленая сечкой капуста’ (*Капуста бывает сечёная, пластовая, колды её давят* (Пянтег Черд.) [КСРГСПК]); **шинковая капуста** ‘шинкованная капуста в засоле’ (*Шинковую капусту делали – вдоль кочана ее всего шинкуют; я счас токо такую и делаю – зубы-те нету дак* (Дуброва Сол.) [СПГ 1: 377]). Квашеную капусту добавляли в супы (**кислыми штями** назывались щи с квашеной капустой), тушили (**гретая капуста** – кушанье из тушеной квашеной капусты), клали в пельмени (**кисленые пельяны** – пельмени из квашеной капусты).

Солили (квасили) не только капусту, но и ботву брюквы, репы, редьки. Такая ботва называлась **кислы** и употреблялась в качестве начинки для пирогов: *Раньше рубят верёху – рубят, режут – солят ретешны, калезны кислы. Сёдня я из кисел пироги напекла, вкусно поели* (Акчим Краснов.) [АС 2: 43].

Различные корнеплоды (репу, брюкву, свеклу) также парили в печи. Это блюдо называлось **парёнки и печёнки**: *Парёнки-те тожно бучкали зиму-то (много раньше саживали репу-ту), скусные очень [паренки], не хуже груши* (Нырб Черд.) [СРГСПК 1: 173]. *Калигу, если печь вытопится, ставим в печь, так называм печёнки* (Покча Черд.). *Из свёклы тоже печёнки делают* (Покча Черд.) [КСРГСПК].

Парёнки могли заготавливаться впрок на зиму, тогда после выпаривания в печи их сушили, такое блюдо называлось **сухие (сушёные, чёрные) парёнки** (*Парёнки. Репу, калегу, свёклу, можно морковь, их чистят, режут, а потом сушат. Выпарят в печке, они выпреют, потом на лист их накладёшь, они высохнут, будут сухие парёнки* (Черд.). *Сушёные парёнки. Да из калегу, да из репы* (Камгорт Черд.). *Бывают чёрные парёнки. В печь их без жижи поставишь,*

закроешь, потом вытащишь на лист и опять в печь. На другой день уберёшь их (Пянтег Черд.) [КСРГСПК] или **сушёнки** (Сушёнки. В начале выпарят брюкву или репу, а потом сушат (Покча Черд.) [КСРГСПК]). Часто приготовленные таким образом овощи заливали суслom или квасом и ели как самостоятельное блюдо: *Ретюшки, брюкву ли, калегу, в русской печке как испекуешь, потом режешь кусочками. В сусло потом, и на стол хлебать* (Сёйва Гайн.) [СРГКПО: 178]; *Чёрные парёнки вытаскивают в чашку и заливают квасом* (Пянтег Черд.) [КСРГСПК]. Иногда такое кушанье называли **киселем**: Парёнки заливают суслom, оно постоит, и сладкое блюдо будет – кисель (Половодово Сол.) [КСРГСПК]

Использовались овощи также в качестве начинки пирогов, в пермских говорах фиксируются такие названия пирогов: **калежный пирог, капу'стник, карто'вник (карто'вошник), лу'ковик (лу'кович) и луковышный пирог, морко'вник, ре'пник и ре'пный пирог, ре'тешник и ре'тешный пирог, свеко'льник, си'тченый пирог** (пирог из си'ченки 'квашеной капусты, приготовленной из мелко нарубленных зеленых листьев').

Жители Пермского края выращивали лук и чеснок, добавляли их в различные блюда. Кроме того, лук являлся основным ингредиентом блюда, которое было заимствовано русскими у коми-пермяков, – **лукасола (лук солёный, луковая соль)**: *Это пермяцкое кушанье лукасол, мы тоже едим. Это вот как делается: зеленый лук помнут, посолят, водой разведут. А щас туда яички да что да ложат. Летом ели.* (Крохалево Юсьв.) [СРГКПО: 141]; *В пост ели лук солёной: нарежешь перо луково, истолкёшь, посолишь, воды плеснёшь – вот и всё кушанье* (Володино Сол.). *Шибко я люблю лукову соль. Она нисколь не горька* (Соколово Вер.) [СПГ 1: 493].

В Пермском крае в питании существенную роль в питании играли грибы и ягоды, которые заготавливались отдельно, а также входили в состав разных блюд. Так, грибами начиняли пироги и пельмени, варили из них суп. В пермских говорах для обозначения супа с грибами используются слова **грибница, грибовница, груздянка, губенка, губница** (*Из грибов варят грибницей зовут* (Камгорт Черд.) *Грибовница, из лесу грибы принесут и картошку нарежут* (Покча Черд.). *Груздянку варили из белых груздей, как суп; лук покрошишь, сметану кладешь* (Редикор Черд.). *Из сырых – то грибов губенки варили* (Пянтег Черд.). *Свари губы, дак и губница будет* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]. Блюдо из жареных грибов называется **жарёхой и жарницей**: *Маслята лутше жарить. Вымоёшь грибы, на сковороду масла наллёшь, изжаришь. Сметаны положим. Ох, бравая жарёха!* (Половодово Солик.) [КСРГСПК].

Насобираем грибов, жёрницу нажарим, вот и живём-поживаем (Бедряж Чернуш.) [СРГЮП 1: 274].

Грибы заготавливали на зиму: их сушили и солили. Грибы, предназначенные для засолки, сначала замачивали, поэтому в пермских говорах они называются **мочёными** (*Мочёные* [грибы]: *волменица, путники, рыжики, пихтовики* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]) или **мочёнками** (*А грибы у нас всякие есь: красной гриб, белой гриб, мочёнки есь. Это волвенки, путники* (Ныроб Черд.) [КСРГСПК]). Грибы, которые можно сушить, – **сушёные** и **чёрные** (*Сушёные грибы сушили. Пеци были у нас ведь, пеци. Принесёшь, посадишь к ноце. Оно уж к утру сухие они* (Макарова Черд.). *Цёрные грибы – сушёные, корешоцьки, обабоцьки* (Кикус Черд.) [КСРГСПК]) и **сушёнки** (*Какой попадёт: мочёнка ли сушёнка* (Покча Черд.) [КСРГСПК]). Делали из грибов икру, которая называлась **чёрной икрой** (*Черны грибы заваривам, попарим, жир отольем, это вода-то от грибов, а потом рубим сечкой, разводим жиром, чеснок кладем, горькое, и готово черная икра* (Осокино Сол.) [СПГ 1: 357]) и **соля'нкой** (*Например, грибная икра называется солянка. А из грибов с капустой делают. Каки там грибы-то? Красноголовики* (Редикор Черд.) [КСРГСПК]). Наименование черная икра связано с тем, что грибную икру обычно готовили из сушеных грибов, которые имеют темный цвет.

Жители Пермского края использовали в пищу различные дикоросы: побеги хвоща полевого (*пестики*), стебли борщевика (*борш, пикан*), дикую редьку (*гоньши, пустосёл, ретюга, серьгабуз*) и другие растения. В словарях пермских говоров фиксируются названия блюд, в которых употребляются побеги хвоща полевого: **пи'щница, пи'стичная яичница, крупн'шница, пи'стиковая каша, пи'стешница, пистишна** 'запеканка из полевого хвоща с яйцами и молоком' (*Ой, пестики каки были. Мы злые на эти пестики... Им не хватало питания или что. Мелконьки, крупны, таки толстые. Их нарвёшь делали щницу, ящницу. Тожо изрубил в корыте, мясорубки раньше не было, молоко линёшь, яичко – и поставишь в печь* (Пухирёво Сол.) [КСРГСПК]; *Пестики очистят, порубят, зальют ичком, и пестична яичница будёт* (В. Мошево Сол.) [СПГ 2: 96]; *Весной как пестики на полях выйдут, собирали их да крупшницу пекли – запекали с яичками да с молоком* (Филатово Ильинск.) [СПГ 1: 442]; *Пестики [ели]. Кашу с маслом. Пестикова каша* (Тиуново Гайн.) [КСРГСПК]. *Пестики измельчат и с ичками да с молоком приготовят, вот и пестешница* (Казанцево Чернуш.) [СРГЮП 2: 331]. *Пистишину ели, с яйцом и молоком пекли, пироги стряпали из пестиков* (Пирожково Бер.) [СРГЮП 2: 333]). Употребляли в пищу **пиканы** (стебли борщевника): *Борс. Борс такжо*

сварят в чугушке (кастрюль не было). В чугушке и тожо такжо в соль умочили – и в рот. А некоторые их изрубят под вид кисел, и стряпали пироги. Или заквасят. Вот там молочко ле чё линули – закисло (Гашкова Черд.) [СРГСПК 1: 130]. В пермских говорах зафиксированы лексемы, называющие блюда с *пиканами*: **пика'нница** 'блюдо типа окрошки с пиканами (борщевником)' (*Делаем часто пиканницу с пиканами – как окрошка, с квасом* (Моховляны Лысьв.) [СРГЮП 2: 325]); **шо'мша** 'блюдо из вареных пиканов с квасом' (*Шомишу я и сейчас ем, и робята у меня тоже любят, пиканы с квасом сделаешь и вот* (Пож Юрл.) [СРГКПО: 267].

Таким образом, блюда растительного происхождения играли большую роль в питании жителей Пермского края. Рацион включал в себя различные крупы, овощи, а также продукты собирательства (грибы и ягоды). Преобладание зерновых и овощей в питании – примета русской традиционной кухни вообще, это связано с тем, что большое значение в питании имели посты. Отличительной особенностью местного рациона является употребление в пищу дикоросов (*пестиков и пиканов*).

Библиографический список (с использованными сокращениями)

АС – *Словарь* говора д. Акчим Красновишерского района Пермской области (Акчимский словарь). Пермь, 1984-2011. Вып.1-6.

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.

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

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.

СПГ – *Словарь* пермских говоров. Вып.1–2 / под ред. А.Н.Борисовой и К.Н. Прокошевой. Пермь, 2000–2002.

СРГСПК – *Словарь русских говоров севера Пермского края*. Пермь, 2011. Вып. 1. А–В. 364 с.

СРГКПО – *Словарь русских говоров Коми-Пермяцкого округа*. Пермь: ПОНИЦАА, 2006. 272 с.

СРГЮП – *Словарь русских говоров Южного Прикамья*. Вып.1–3 / И.А.Подюков (науч.ред.), С.М.Поздеева, Е.Н.Свалова, С.В.Хоробрых, А.В.Черных; Перм. гос. пед. ун-т. Пермь, 2010–2012.

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

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

Сокращенные названия районов Пермского края

Гайн. – Гайнский; Ильинск. – Ильинский; Краснов. – Красновишерский; Кунг. – Кунгурский; Лысьв. – Лысьвенский; Нытв. – Нытвенский; Окт. – Октябрьский; Сол. – Соликамский; Част. – Частинский; Черд. – Чердынский; Чернуш. – Чернушинский; Юрл. – Юрлинский.

Y.V. Zvereva

Reader of Primary Humanitarian Education In Primary School Department
Perm State Humanitarian-Pedagogical University

Thematic group «Names of food» in Perm dialects: phytogenic foodstuffs

Annotation: The article deals with the names of food in the Perm dialects. The author examines names of phytogenic foodstuffs and dishes. The diet of the inhabitants of Perm Krai played a large role crops and vegetables.

Key words: Perm dialects; theme group; nutrition; grains; vegetables; mushrooms.