

ТРАДИЦИОННОЕ ПИТАНИЕ ЖИТЕЛЕЙ ПЕРМСКОГО КРАЯ (ПО ДАННЫМ ПЕРМСКИХ ГОВОРОВ)¹

В пермских говорах представлено большое количество наименований, относящихся к лексико-семантической группе слов «Питание». Лексика, связанная с процессом принятия пищи, относится к числу древнейших слоев словарного состава русского языка, поэтому ее изучение представляет большой интерес. Заселение Пермского края происходило в основном с Русского Севера, поэтому в основе пермских лежат севернорусские говоры (архангельские, сольвычегодские, вологодские, вятские и другие). Так, Е.Н. Полякова пишет о том, что Пермь Великая – Чердынская земля (современные Гайнский, Косинский, Чердынский и часть Красновишерского района Пермского края) имела пути проникновения из Поморья и с Русского Севера [Полякова, 2006: 24-25]. Этнографы отмечают сходство многих деталей быта, а также называющей их лексики Северного Прикамья и Поморья [Чагин 1995: 122-139]. Близость быта и культуры крестьян Русского Севера и жителей Пермского края обнаруживается в том числе и в традиционной кухне. Кроме того, в лексике питания нашли отражение межъязыковые контакты русских жителей края с другими народами, населявшими эту территорию. Исследователи отмечают, что соседство русских с коми-пермяками обусловило появление в лексике пермских говоров большого количества коми-пермяцких по происхождению слов. Юг Пермского края начал осваиваться русскими позже, в XVII веке выходцами из разных территорий, в том числе из Средней России, поэтому говоры южного Прикамья имеют отличия от говоров севера Пермского края. Кроме того, русские на этой территории находились в другом иноязычном окружении, их соседями были татары, башкиры, ханты, марийцы [Полякова 2006: 33], и

¹ Исследование выполнено при финансовой поддержке гранта РГНФ 11-34-00330 а2 «Материальная и духовная культура в лексике и фразеологии Пермского края»; РГНФ 12-34-01043 «Традиционная культура Пермского края по данным лексики говоров и памятников письменности Пермского края».

наибольшее количество заимствований в этих говорах связаны с тюркскими языками.

Лексика питания пермских говоров нашла отражение в работах И.И. Баклановой, Ю.В. Зверевой [Бакланова 2008; Зверева 2008, 2009, 2011], на материале памятников письменности рассматривает языковые единицы этой группы Е.Н. Полякова [Полякова 2009а, 2009б, 2010]. Пища как неотъемлемая часть бытовой и культурной жизни народа описывается также этнографами, например, в работе А.В. Черных «Народы Пермского края» [Черных 2007], а также в коллективной монографии «Народы Поволжья и Приуралья» [Народы Поволжья и Приуралья 2000].

Тематическую группу «Питание» можно разделить на следующие подгруппы: 1) общие наименования пищи, 2) названия плохо приготовленной, невкусной пищи; 3) наименования выпечных изделий; 4) лексемы, обозначающие различные кушанья (в том числе ритуальные); 5) наименования приправ; 6) названия лакомств; 7) лексемы, служащие для называния пищевых отходов; 8) наименования напитков.

Общих наименований пищи по сравнению с количеством языковых единиц в остальных подгруппах немного, однако их значительно больше, чем в литературном языке. Кроме слова *еда*, в пермских говорах для обозначения пищи вообще используются также однокоренные лексемы *е'деро* (*Едеро-то наготовлено, токо вынести да дать чипушкам вовремя* (Уинское) [СРГЮП 1: 244]); *едо'бно* (*Там хлеб делают, крупу, конфеток, в первую милостыньку и только в неё чашку делают хлёбальну, ложку, кружку. Это только в первую делают. Во вторую и третью там одинаково едобно кладут* (Ильята Киш.) [СРГЮП 1: 263]); *е'ства'* (*Всю еству надо кадить, покадят, потом садятся есть на поминках-то* (Тими́на Юрл.) [СРГКПО: 95]. *Если пойдём в поле, то надо будет еству взять* (Редикор Черд.) [СПГ 1: 250]); *сьедо'ба* (*Съедобу готовить. Хоть непутные, да ешьте, что приготовила* (Камгорт Черд.). *Щи, кашу варили из туси. Крупа это перловая. Вот и вся съедоба* (Ныроб Черд.) [КСРГСПК]). В говорах эти слова многозначны: они могут

обозначать не только пищу, но и отдельное кушанье, поэтому могут употребляться во множественном числе и сочетаться с количественными числительными: *На второй день – там уже немного еств делают, три ествы по-моему ставили и четвёртое сносное, закрытая тарелочка. Это означало, конец гулянию. Что жених забирать должен невесту и выходить из-за стола* (Пешкова Кунг.) [СРГЮП 1: 268]). В говорах также отмечены такие общие наименования, как **ха'вка** (*Дедко пошёл в лес, хавку с собой взял* (Острожка Ох.) [СПГ: 494]); **харцы** (*Хлеб-от один не будешь кушать-то, надо каки-то-ка харцы. Ну вот пишиа: картошка, капуста. Вот просто харцами и называм* (Пянтег Черд.). *Нужно хлебушко купить, харчи* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]) и **харч** (*Раньше харч на столе. Еда принесёна на стол, ешьте. Шти, каша* (Черд.) [там же]). Лексема **ха'вка** заимствована из аргó и связана с глаголом *хавать*, о происхождении которого исследователи спорят [Грачев, Мокиенко: 263-265]. Это заимствование свидетельствует о размывании диалектов, в них появляются слова из разных идиомов языка. Общие наименования пищи и **харцы** и **харч** являются однокоренными к литературному слову *харчи*, в говорах они имеют то же значение, что в литературном языке.

В общие наименования входят также лексемы, разделяющие еду и продукты питания по признаку постное/ скоромное. Для называния постной пищи использовалось слово **по'стно(е)** (*Она изрывается шибко, в говенье не ест постно, ест молосно, все носит она; на одного сына надеялась, а он и письма не послал* (Толстик Сол.) [СПГ 1: 356]; *В промёжгонье молосное едим, а потом постное готовить надо* (Бельских Сол.) [СПГ 2: 232]); для пищи животного происхождения **скоро'мное** (*На Троицу ели скоромное: селянки делали рисовые, можно и картофельные, булочки, торта, супа* (Вильгорт Черд.). *А В Маслену скоромноё едят, только мясо не кушают* (Вильва Сол.) [КСРГСПК]) и **моло'сно(е)** (*Теперь сквозную всё молосноё едим, отпостовали* (Жуланово Сол.). *Три недели в рот ничё молосного не бирала: ни мяса, ни яичка* (Толстик Сол.) [СПГ 1: 522]). В пермских говорах у

слова *молочный* существует значение ‘скоромный, мясной (о пище)’. Такое противопоставление пищи по признаку постное/ скоромное является существенным для диалектоносителей и отражает особенности быта русского крестьянина, для которого питание определялось христианским календарем – чередой постов и мясоедов.² Отражается это противопоставление не только в общих наименованиях еды, но и названиях конкретных кушаний. Так, к лексеме *шти (щи)* часто добавлялось определение *молосные* (с мясом) или *постные (толстые, толстопятые)*.

Существуют в пермских говорах лексемы, отражающие способ приготовления пищи: *ва'рня, ва'рево, варёшка, ва'ря, прива'рок* ‘что-либо сваренное’ (*Бьют лосей – близко-то нету – жорут (жрут) другие, не укараулят – сходит, на варево принесет* (Акчим Краснов.) [АС 1:111]. *Варни-то нету. Вчера варила, так дохлебала седни* (Мыс Юрл.) [СРГКПО: 58]. *Ходил на реку, да ничего не поймал, так, на варёшку, на жарёшку* (Неволино Кунг.) [СРГЮП 1: 98]; *Мама часто говорила «варя», это так называли чё-нибудь сваренное* (Чернушка) [СРГЮП 1: 99]. *Приварки были, приварок – суп, каша, пища сварённая* (Тиуново Гайн.). *Еды не было, приварки мало было, варить нечего было* (Пянтег Черд.) [КСРГСПК]; *стряпное, стряпенина* ‘стряпня’ (*Стряпное надо на обеды, поминать – пироги, шаньги* (Калинино Кунг.). *Сряпенину-то – шаньги, пельмяни, оладейки – Иван не ест у нас; токо супу наестся* (Володино Сол.) [СПГ 2: 412].

В пермских говорах также отмечаются языковые единицы, служащие для наименования невкусной, плохо приготовленной пищи: *ала'кша* ‘жидкое невкусное кушанье’ (*Во время голода алакшие были рады* (Янидор Черд.) [СРГСПК 1:]); *бала'нда* ‘жидкая невкусная похлебка’ (*Ты что варила, баланду какую-то!* (Черд.) [СРГСПК]); *бурдома'* ‘недоброкачественный,

² Хотя климатические условия России были совершенно иные, чем в местности зарождения христианства, все же чередование постов и мясоедов укладывалось в годовую схему усиления и ослабления трудового напряжения, а также – в сезонную смену обеспеченности продовольствием, и оттого воспринималось населением как вполне естественное состояние. Тем более, что к весеннему времени у многих заканчивались припасенные с осени продукты, и пост наступал сам собой. Поощрение христианским вероучением преимущественно растительной пищи согласовывалось с любовью россиян к мучным и зерновым блюдам. Русские: История и этнография / под ред. И.В. Власовой и В.А. Тишкова. – М.: АСТ: Олимп, 2008. С. 333.

плохо приготовленный напиток или кушанье' (*Сначала надо варить сироп, если сразу насыплешь ягоды-те, бурдома какая-то получатся* (Ныроб Черд.) [СРГСПК 1: 166]); *буторма'га* (*Ну и бутормагу подали!* (Диково Караг.) [СПГ 1: 69]; *телепня'* 'неудавшийся напиток, пища' (*Как телепня, одна вода у их вышла; это неудача пиво, оно не устаивается; или брага сделается негодница, вот и телепня* (Толстик Сол.). *Что это за телепню ты, Маруся, приготовила? Есть нельзя* (Моховое Кунг.) [СПГ 2: 435]). Довольно часто значение 'невкусное, неудавшееся блюдо или напиток' получают лексемы, содержащие в своем прямом значении сему 'нечто жидкое': *алакша* из офенского языка 'пиво' [Аникин 1: 141]; *баланда* 'пища, состоящая из заквашенного отвара свекольной ботвы и других стеблей и листьев огородной зелени со ржаною мукою' [Опыт: 6]; *телепня* 'мука, замешанная с водой; пойло для скота' [КСРГСПК]. Существуют также отдельные языковые единицы для именования плохо приготовленных, неудавшихся напитков и хлеба, это связано с тем, что в крестьянском хозяйстве хмельные напитки и хлеб изготавливали собственноручно.

В питании жителей Пермского края существенное место занимали блюда из выращиваемых здесь зерновых культур, традиционный стол всегда включал в себя различные виды выпечных изделий. В говорах региона отмечается более 150 языковых единиц, называющих эти блюда. Выпечные изделия (без конкретизации признаков) обычно мотивируются глаголом *стряпать* (*постряпать*): *пострепе'ньки, постряпу'шки, стряпаньё, стряпени'на, стряпно'е, стряпня'* 'печёные хлебные изделия'. Для собирательного обозначения выпечных изделий используется также лексема *хле'бное* (*Хлебное у каждого своё – кто шаньги, кто печенье, булочки* (Меча Киш.) [СРГЮП 3: 308]).

В традиционном питании использовалось больше видов муки, чем в современном хлебопечении. Этот факт объясняет и мотивированность некоторых названий выпечных изделий видом муки: *аржани'на, ржани'на, ржани'нка, ржану'шка* (*В магазин опеть ржанину привезли* (Камгорт

Черд.); *Ржаной хлеб. Ниче в лавке не было, одна аржанина, а я не могу есть аржаной хлеб* (Вильва Сол.) [КСРГСПК]; *В тряпочку начавкают хлеба ржаного с сахаром и дадут робёнку; мозгочит робёнок... Со ржанушки-то, как осколки, растут* (В. Мошево Сол.) [СПГ 2: 291]; *Ржанинку каку-ко намажешь... Чем богаты, тем и рады* (Акчим Краснов.) [АС 5: 30]; **горо'ховик** 'лепешка из гороховой муки' (*Раньше любили гороховики стряпать. Натолкёшь мелко гороху и лепёшками печёшь. Как нонче оладьи делают* (Шаврята Ильинск.) [СПГ 1: 181]); **гречи'шник, гречу'шник** (*Я записался в колхоз, там де все пшеничники едят, а этто все гречишники, тут всё и робил в колхозе.* (Шульдиха Ел.); *Гречушник – это хлеб из гречневой муки.* (Трушники Чернуш.) [СРГЮП 1: 201]); **пшени'чник** (*Раньше мы пшеничники пекли* (Илаб Сол.) [КСРГСПК]); **овся'ница** (*Овсеница – овсяный хлеб* (Редикор Черд.) [КСРГСПК]); **яру'шник** (*Ерушники – еровой хлеб. Из ячменю делали, не ржаной, а еровой. Они скусные были, хорошие* (Илаб Сол.) [КСРГСПК]); **я'сник** (*Ясник из ясной муки, или ячменной, только на сыворотке, простокваше. Разболтают, когда творим, когда кладём гуцу, а утром кладём на листы* (Покча Черд) [КСРГСПК]). Диалектоносители противопоставляют хлеб из пшеничной муки другим сортам: хлеб из ржаной, ячменной, овсяной муки являлся повседневной пищей, а изделия из пшеничной муки – праздничной: *На праздник пшеничники пекли. Пшеница-то белая, а белый хлеб только ко празднику пекли* (Кривец Ильинск.) [СПГ 2: 250]; *Ярусник пекли к празднику, из белой муки. Вот на свадебный стол. Тесто аржано, белый хлеб редко едали, токо попы да богаты* (Тиуново Гайн.) [КСРГСПК].

В выпечных изделиях могли сочетаться несколько видов муки, а также пресное и квашеное тесто. Так, лексема **му'чник (му'шник, му'сник)** имеет значение 'хлебное изделие, представляющее собой тонкую пресную лепешку, на которую накладывается квашеное тесто из ржаной или ячменной муки' [СПГ 1: 531] (*Мучники одна моя жена печь умеет в нашей деревне, а молодые-то и не умеют. Тесто пресное надо, да сочень скать, а*

им и неохота. Возни с ними много (Коровино Ильинск.) [СПГ 1:]. Мусники делали: раскатают сочень, а сверху квашенку из пшеничной муки выкладывают (Елога Юрл.) [СРГКПО: 152]. Мушники пекли – тесто заведено ячменной мукой, потом сочень пшеничный, на его тесто и кладёшь, как на шаньги. Мушники всё больше на соченьник стряпали, на свадьбу ли (Дубровка Юрл.) [СРГКПО: 153]). Такое сочетание было традиционным и в культуре питания Русского Севера, об этом свидетельствует наличие слова **мучник** ‘хлебное изделие, представляющее собой тонкую пресную лепёшку, на которую накладывается дрожжевое тесто из ячменной или гороховой муки’ в севернорусских говорах [СВГ 5: 12].

Обычно хлеб выпекался в домашнем хозяйстве, он редко был покупным. Именно поэтому в говорах зафиксированы антонимичные определения хлеба: **казённый (база'рский, бра'ный)** ‘о хлебе недомашней выпечки’ (*Ешьте этот хлеб, казенной-то хлеб, поди, надоел* (Сильново Караг.) [СПГ 2: 499]; *Накормила ребят браным хлебом, ржаной хлеб, не белый* (Езова Черд.); *Дак щас хлеб-от не пекём, всё базарский покупаем* (Илаб Сол.) [КСРГСПК]) и **крестьянский (домашний)** ‘о хлебе, выпеченном в русской печке’ (*Крестьянской хлеб-от вкусня магазинного* (Сильново Караг.) [СПГ 2: 499]; *В печи ярушник-то выпекали, домашний-то хлеб* (Пянтег Черд.) [КСРГСПК]). Этим же обстоятельством объясняется большое количество единиц, которые называют неудавшийся (неподнявшийся) хлеб: **алья'буш, бы'нда, закала', зака'ло, зака'льник, зака'листый (закалова'тый, зака'льный) хлеб** ‘хлеб с непропеченным сырым слоем у нижней корки’, ♦ **корка на подпорках** ‘о неудавшемся хлебе, пироге и т. п. с отставшей коркой’, **кулеба'ка (кулебе'ня), лачка'н, ля'ля, недо'ка, недопёка, неизда'ча (неуда'ча), неизда'шный хлеб, несамик, ня'ча, узьма'лый хлеб**.

В говорах Прикамья фиксируется большое количество лексем, обозначающих пироги и шаньги, названия которых зависят от начинки. Такие наименования могут иметь форму номинативного сочетания и отдельной лексической единицы, оформленной с помощью суффиксов **-ник**, -

овик, ушк. Так, фиксируются такие названия пирогов, мотивированные наименованиями овощей: *ка'лежный пирог*, *капу'стник*, *карто'вник* (*карто'вошник*), *лу'ковик* (*лу'кович*) и *луковыиный пирог*, *морко'вник*, *ре'пник* и *ре'пный пирог*, *ре'тешник* и *ре'теиный пирог*, *свеко'льник*, *си'тченый пирог* (пирог из *си'ченки* 'квашеной капусты, приготовленной из мелко нарубленных зеленых листьев'); ягод: *брусничник*, *кали'новик* и *кали'новый пирог*, *рябинник*, *черёмушник*, *черни'чник*, *я'годник*; грибов: *грибник*, *гу'бник* и *гу'бный пирог*, *че'лишник* и *че'лииный пирог* 'пирог с грибами', *грузлёвик* 'пирог с солеными груздями'. Кроме овощей, грибов и ягод в качестве начинки использовались и такие дикоросы, как *пестики* 'побеги хвоща полевого', *пиканы* 'один из видов борщевика', *щавель*. Пироги соответственно назывались *пестичными* (*песто'вными*, *пестяны'ми*), а также *писте'шниками* (*пистельниками*, *пи'стешками*); пироги с пиканами – *пика'нниками*, с щавелем – *ки'слениками* (кисленка 'щавель' в пермских говорах). В традиционном питании жителей Пермского края были распространены также выпечные изделия с крупой, о чем свидетельствуют такие языковые единицы: *крупиня'к*, *круп'ный пирог* 'пирог с крупой', *нале'вник*, *налеву'шка* 'изделие из теста (обычно квашеного), испеченной с вареной крупой', *перло'венная шаньга* 'шаньга с начинкой из перловой крупы', *про'совая шаньга* 'шаньга с начинкой из пшенной крупы'. В качестве начинки использовалось также семя конопли, что нашло отражение в таких единицах, как *сокови'к* (*Комок разогревается, и масло бежит, чисто масло бежит. А это остается сок. Из его пекли пироги, соковые пироги, хорошие, вкусные* (Акчим Краснов.) [АС 5: 113]) и *со'ковый пирог* (*Конопляные пироги – соковы, соковики. Не называют конопляники, называют соковики* (Ужиткарс Гайн.) [КСРГСПК]).

Начинкой пирогов могла быть соль, такие пироги назывались *соло'ни'ками* (*Солоники были. Тесто, сочни, накладывают туда соли и испекут. Вот и ели* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]) и *шабу'рниками* (*А у нас ещё шабурники всё стряпал. Тесто наскут, солью посыпят, вот тебе и*

шабурники (Тагъяшер Черд.) [КСРГСПК]). Внутренняя форма слова **солоник** прозрачна, лексема **шабу'рник** скорее всего мотивирована словом *шабу'р* 'старинная верхняя одежда, сшитая из домотканого холста'. Основанием переноса названия одежды на выпечное изделие, видимо, является или признак внешнего вида: ржаное тесто по цвету похоже на грубый холст, или признак повседневного (непраздничного) употребления. Большое число названий пирогов в пермских говорах говорит и о большей детализации, которая свойственна диалекту по сравнению с литературным языком, и о том, что продуктов для начинки выпечных изделий в традиционной кухне использовалось больше, чем в современном питании.

Пироги и шаньги начиняли также продуктами животного происхождения. Так, рыбный пирог часто был ритуальным блюдом: его пекли на свадьбы и поминки: *Пирог рыбной на свадьбе, холодец, тиво* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]; *Первое кутья, там суп, парёнки могут быть, пироги рыбные, капустные* (Посад Киш.) [СРГЮП 2: 288]. Для номинаций пирога с рыбой в пермских говорах используются лексемы **ры'бник** 'пирог с рыбой' (*Стряпаем пироги с рыбой. Рыбник, снетовник* (Камгорт Черд.) [КСРГСПГ]); **мулешный пирог** 'пирог из мультка, мелкой речной рыбы' (*Ведром этих мультков приносили. И вот мулешные пироги стряпали, вкусные* (Воскресенское Уинск.) [СРГЮП]); **снето'вник** 'пирог с мелкой рыбой' (*Стряпаем пироги с рыбой. Рыбник, снетовник* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]); **тобо'лка** 'небольшой пирог с рыбой' (*Тоболка – пирожок маленький с рыбой* (Пянтег Черд.) [КСРГСПК]).

Если не было поста, то в качестве начинки использовали молочные продукты. Обычно начиняли пироги творогом, выпечные изделия с ним назывались **творо'жниками**, **сы'рными пирогами** и **сы'рниками**. В традиционной кухне сыром называли творог, из которого под прессом удалили лишнюю жидкость, а затем высушили 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]. Явное преобладание названий пирогов, в которых начинкой были продукты растительного происхождения, свидетельствует о том, что в традиционной кухне постная пища была основной.

С течением времени в кухне жителей Пермского края появились новые продукты, что привело к возникновению таких языковых единиц, как **изю'мник** 'кондитерское изделие, печенье из муки с запеченым изюмом' (*В будни дни хлеб пекли, а на свадьбу – изюмники, ягодники, розанцы* (Поськино Сол.) [СПГ 1: 357]); **изю'мный пирог** 'пирог с изюмом' ([На сладкое] *чай подавали, всякие пироги изюмные, сдобные* (Камгорт Черд.) *Изюмны пироги стряпали* (Попово-Останино Сол.) [КСРГСПК]); **изюмный каравай** 'сдобное мучное изделие с прибавлением изюма' (*Коровай изюмный на свадьбу пекли; высокой он такой, белой, сдобной, изюму туда накладывают* (Осокино Сол.) [СПГ 1: 419]); **пови'дленник** (*Повидленники пекут* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]); **пови'дленный пирог** (*Стряпаем пироги капустные, творожные, повидленные* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]).

Диалектная лексика, называющая выпечные изделия, отражает историю жителей края, их трудную жизнь во время Великой отечественной войны. Так, в говорах отмечаются слова, которые обозначают выпечку с добавлением различных суррогатов хлеба: **зелену'шка** 'оладья, лепешка с травой' (*Ничего нет, дак и зеленушки в ход идут, тогда есть-то нечего было, соберем травы да с тестом и замесим* (Платошино Пермск.) [СПГ 1: 324]); **или'мовик** 'лепёшка-суррогатник с мукой из илима (вяза листоватого)' (*Подумать ведь только, илимовики ели – это лепёшки с добавлением илима (вяза)* (Чернушка) [СРГЮП 1: 152]); **кашлѐпочка** 'лепёшка, изготовленная из муки, смешанной с травой (клевером, заячьей капустой, щавелем и т.п.)' (*У нас бабушка-то кислянки, шишки от клевера принесет, а утром настряпает кашлѐпочки* (Б.Букор Чайк.) [СРГЮП 1: 380]); **па'тынка** (*В войну-то голодно было, дак мы патынки пекли из кислянки да лебеды* (Русалевка Чайк.) [СПГ

2: 79]); **суррога'тник** 'лепёшка или каравай из суррогата' (Гнилую картошку хранили от мышей в кадочке, из неё пекли оладешки, суррогатники. (Атняшка Чернуш.); Чё только в суррогатники-то не ло́жили – всяку всячину́ (Чернушка) [СРГЮП 3: 202]); **травяну'шка** (Хлеба-то не было, травянушки ели. Пистики ле, клевер ли истолкёшь, мучки добавишь, испекёшь – вот и травянушки (Грудная Караг.) [СПГ 2: 446]). Мучные изделия, названные диалектными лексемами **аля'быши**, **аля'бушки**, тоже могли быть изготовлены с добавлением травы: *Алабыши делали из рубленой крапивы с ячменной крупой* (Камгорт Черд.); *Алябушки, хлеба-то не было, дак перерошшые пистики, клеверные сосульки – всё запекали* (Илаб Сол.) [СРГСПК 1: 32].

Одним из распространенных блюд жителей Пермского края была каша, в пищу употребляли различные виды круп: пшеничную, ячменную, ржаную, овсяную, пшенную, гречневую. Готовили кашу из крупы, она называлась **крупн'нник**, **крупя'нка** (*Крупинник – крутая каша, кутья – рис с изюмом* (Черд.) *Тюсь – перловая каша. Крупянка – каша из овса пользительная* (Ныроб Черд.) [КСРГСПК]), или же делали из крупы муку и заваривали. Такая каша в пермских говорах получила названия **заболту'ха**, **завару'ха** (**завари'ха**), **затиру'ха**, **повали'ха** (**повалю'ха**), **салама'та**, **суло'й** 'каша из пшеничной или ячменной муки, заваренной кипятком' (*Заболтуха из овсяной муки* (Карпичово Чердынъ). *Заваруху из муки делают* (Илаб Сол.). *Кашу из ясной муки заварим, заваруху. Из ясной муки заваруха лучше, чем из белой* (Говорливое Краснов.) [КСРГСПК]). *Из муки заваруху заваривали, кипятком заваришь* (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.) [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 забилят. Сулой. Всё и кормили* (Рожнево Черд.) [КСРГСПК]); **размазня'** 'блюдо из ржаной муки и постного

масла' (Еще, я помню, размазну ели. Засыпается ржаная мука и заваривается кипятком, и туда надо ложить постного масла (Ножовка Част.) [СРГЮП 3: 14]); **щелку'нья** 'каша из ячменной муки, заваренной кипящим молоком' (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: **жарови'ха** 'кушанье из ячменной муки или толокна с клюквой или другими ягодами' (Каша из муки с ягодами – жаровиха (Черд.) [КСРГСПК]); **кула'га** '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]); **шомша** 'каша из пшеницы или ржи, заправленная суслом' (Рожь напарим, шомшу сделаем, хлебаем с суслом. Густая она, как каша (Марушева Черд.); 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 (Ныроб Черд.). Из пшеничи делают шомшу, как каша это (Ныроб Черд.) [КСРГСПК].

Данные пермских говоров свидетельствуют о преобладании в рационе жителей Пермского края в прошлом двух видов круп: ячменной и овсяной. Ячменная крупа могла быть из целых или из раздробленных зерен, в пермских говорах для названия перловой (из целых зерен ячменя) использовались лексемы **тусь** (**тюс**, **тюсь**) и **толстая крупа** (Ячмень раньше называли толста крупа, а по-деревенски: – заспа (Акчим Краснов). Ячмень возьмём, истолкём, высушим, проподем, заспу подсушим, в чугунок ложим, сывороткой заливам... шти называм (Акчим Краснов.) [АС 1: 329]. Перловка у нас называли тусь (Ветлан Черд.). Тусь – толстая крупа. Ячмень вытолкнут в ступе (Тиуново Гайн.). Раньше-то тюс толкли. Толстая-то крупа тюсом 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 *за'спой, круня'нкой* (*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.); *Из ячменя-то толстая крупа, мелкая крупа из ячменя – сечка* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК].

Большое место в питании жителей Пермского края занимала овсяная крупа и приготовленное из нее толокно. В говорах региона зафиксировано несколько единиц, обозначающих кушанья из толокна: *болту'шка, деже'нь, жаварёха, кишкома'р, лу'да, месу'шка, поболту'ха, помаку'шка, су'хо, (сухо'е), сухое толокно, сухое на масле, сырое'жка, толоку'шка, тю'ря*. Такое количество слов связано как с разными принципами номинации кушанья, так и с неполным совпадением семного состава лексем. Так, диалектоносители разводят значения слов *дежень* и *луда* по признаку густоты блюда: *В квас или в сусло мешают толокно жиденько и хлеблют с хлебушком, дежень называется* (Ныроб Черд.). *Дежень – его мешают жиденько, а луду густенько, мешают его в квасу* (Редикор Черд.). *Сделаем луду из толокна, густо намешаем и едим, а если жидко намешаем, то дижень называется* (Марушева Черд.). *Луду раньше хлебали. Толокно густо замешивают на квасу и хлеблют с молоком или с суслом* (Пянтег Черд.). *Луда. Тоже замешают на воде толокно-то, на холодной. Густо получается, а потом хлеблют с водой или с суслом. Это и есь луда* (Ныроб Черд.) [КСРГСПК]). В СРНГ одно из значений лексемы *луда* 'толокно, замешанное на молоке' [СРНГ 17: 177], в говорах же севера Пермского края, как мы видим, напиток, которым разводят толокно, не имеет значения. Таким образом, этим словам можно дать следующие дефиниции: *дежень* 'толокно,

негусто замешанное на квасе, сусле т.п.’; *луда* ‘толокно, густо замешанное на молоке, квасе, сусле и т.п.’

Этот же признак густоты блюда лежит в основе номинации следующих лексем и устойчивых сочетаний: *сухо* (*сухое*), *сухое толокно*, *сухое на масле*: *В сухо шибко много толокна намешают – вот и сухо выйдёт* (Марушева Черд.); *Намешают толокна в сусло – сухо будет* (Ныроб Черд.). *А сухое – это квас, сахар наложишь, толокно. Это густо-густо намешаешь, ну совсем уж оно сухое* (Кирьяново Черд.). *Сухое на масле – блюдо такое. Масла туда дивно ленёшь, толокна намешаешь густенько – приторомно ешь даже, ну густо* (Редикор Черд.). *Сухое толокно. Воды маленько, сахарку* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]. Эти единицы фиксируются только в СРГСПК, в других русских говорах та же реалья называется словом *сухомес* ‘кушанье из толокна, круто замешанного на воде или молоке с добавлением соли, растительного масла или меду, патоки, ягод’ [СРНГ 43: 18].

Наличие развитой системы вариантов наименований этой реалии свидетельствует о распространенности этого кушанья в прошлом в быту крестьян Пермского края. Толокно было традиционным продуктом питания не только в Прикамье, но и на Русском Севере³, культура употребления толокна была принесена выходцами оттуда.

Большое место в питании населения Пермского края занимали различные овощи: брюква (в говорах *бухва* и *калига*), капуста, репа, редька, картофель. Словом каша в говорах обозначались не только кушанья из крупы, как в литературном языке, но блюда из сваренных овощей: *ка'лежница*, *ка'лижная каша*, *бу'хвенная каша* ‘каша из брюквы’ (калига, бухва ‘брюква’), *ре'нная каша*, *ре'пница* ‘каша из репы’, *карто'вная каша* ‘картофельное пюре’, *свеко'льник* ‘каша из свеклы’, *турне'чная каша* ‘каша

³ «Затем после ржаной муки шла мука овсяная и различные блюда из толченого и переработанного овса. В Поморье, Приуралье и Сибири ни одна трапеза не обходилась без него. В северном регионе изобрели особый способ приготовления овсяной муки – толокно. Это требовало значительной предварительной обработки. Овес вымачивали 2-3 дня в кадке, пока не разбухнет зерно. Затем его упаривали целые сутки в жарко натопленной печи, а на следующие сутки его хорошо просушивали там же. Сухое зерно провеивали и перемалывали в очень тонкую муку, которую и называли толокном. Достаточно было разболтать ее в воде, квасе или молоке и получалась готовая к употреблению, довольно вкусная и сытная еда. Из толокна приготавливали много блюд. Самое простое из них – сухомес – густая смесь с водой. Благодаря компактности, питательности и легкости приготовления толокно стало обязательной провизией для русского войска. Были введены специальные сборы с населения северных волостей, которые поступали в Пермь и оттуда распределялись по сибирским городам» [Русские 2005: 366]

из турнепса'. Использовались овощи также в качестве начинки пирогов, пельменей и для заправки супов.

Капусту использовали не только свежей, но и квасили на зиму, в пермских говорах отмечено несколько языковых единиц со значением 'соленая капуста': **сда'вленка** (*Заварённая-то капуста не твёрдая, а сдавленка скусная и твёрдая* (Осокино Сол.) [СПГ 2: 325]; **се'ченка** (*Ситенка. Зелень изрубим. Верхние зелёные листья скоту бросаю. Хорошо-то капуста называю. Подле кочень беловато – ситенка. Изрубим мелконько, заварим, заквасим, в кадце ночует, затиснет – вытаскиваю на мост, там выстынет. Ситенку наливают в крупу, кипятишь, сваришь, крошками ешь* (Ужиткарс Гайн.). *Сиценка – капуста рублена в корыте* (Кривец Ильинск.) [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* (Андронов Чернуш.) [СРГЮП 1:]); **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:]); **сеченая капуста** 'рубленая сечкой капуста' (*Капусту квасят сиценую, иссекут её* (Покча Черд.). *Капуста бывает сечёная, пластовая, колды её давят* (Пянтег Черд.) [КСРГСПК]); **шинковая капуста** 'шинкованная капуста в засоле' (*Шинковую капусту делали – вдоль кочана её всего шинкуют; я сейчас 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 тушёной 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, калезжны 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**: Ретюшки, брюкву ли, калегу, в русской печке как испекешь, потом режешь кусочками. В сусло потом, и на стол хлебать (Сёйва Гайн.) [СРГКПО: 178] *Парёнки-те тожно бучкали зиму-то (много раньше саживали репу-ту), скусные очень [паренки], не хуже груши* (Ныроб 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) парёнки** (*Парёнки. Репу, калегу, свёклу, можно морковь, их чистят, режут, а потом сушат. Выпарят в печке, они выпреют, потом на лист их наладёшь, они высохнут, будут сухие парёнки* (Черд.). *Парёнки с квасом ела. На зиму засушат. Вымоют их, распарят, квасу нальют, и они настоятся вкусные* (Попово-Останино Сол.). *Сушёные парёнки. Да из калегу, да из репы* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]) или **сушёнки** (*В начале выпарят брюкву или репу, а потом сушат* (Покча Черд.) [КСРГСПК]). 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 говорили: «Губнича, морковнича – репнича, картовнича, основная еда»* (Чернушка) [СРГЮП 3: 37].

Жители Пермского края использовали в пищу различные дикоросы: побеги хвоща полевого (*пестики*), стебли борщевика (*пикана*), дикую редьку (*гоньши, пустосёл, ретюга, серьгабуз*). В словарях пермских говоров фиксируются названия различных блюд, в которых употребляются эти растения: **пи'щница, пи'стичная яичница, крупн'шница, пи'стиковая каша, пи'стешница, пи'стишна** 'запеканка из полевого хвоща с яйцами и

молоком' (Ой, пистики каки были. Мы злые на эти пистики... Им не хватало питания или что. Мелконьки, крупны, таки толстые. Их нарвёшь делали пиццицу, ящицицу. Тожо изрубилъ 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 пистики на полях выйдут, собирали их да крупшину пекли – запекали с яичками да с молоком (Филатово Ильинск.) [СПГ 1: 442]; Пистики [ели]. Кашу с маслом. Пистикова каша (Тиуново Гайн.) [КСРГСПК]. Пистики измельчат и с ичками да с молоком приготовят, вот и пистешница (Казанцево Чернуш.) [СРГЮП 2: 331]. Пистишну ели, с яйцом и молоком пекли, пироги стряпали из пистиков. (Пирожково Бер.) [СРГЮП 2: 333]); **ника'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' (Шомиш я и сейчас ем, и робята у меня тоже любят, пиканы с квасом сделаешь и вот (Пож Юрл.) [СРГКПО: 267].

Материалы СРНГ и других диалектных словарей показывают, что названия кушаний из борщевика и хвоща полевого фиксируются только в говорах Урала и Приуралья: *пиканница* 'суп из пикана' (удм.) [СРНГ 27: 23], *пистишница* 'кушанье из молодых побегов полевого хвоща – пистиков, сваренное на молоке' (перм.) [СРНГ 27: 50]. Упоминания об использовании этих растений в качестве пищевых мы находим в этнографических источниках по Русскому Северу: «В традиционном питании большую роль играли дикорастущие растения. Их обычно собирали весной. В пищу употребляли побеги полевого хвоща, получившие в народе разные названия: песты, пестики, пистики, пестушки, письники и другие, а также его клубни. Ели дикий лук, чеснок и щавель (кислицу), стебли зонтичных растений» [Русский Север 2004: 389].

Подобную локализацию лексем можно объяснить влиянием на рацион жителей территории Русского Севера, Урала и Приуралья традиций питания

финно-угорских (пермских) народов. Так, у коми-пермяцкого народа блюда из *пиканов* и *пистиков* являются национальными и до сих пор употребляются в пищу. В.В. Похлебкин считает, что употребление этих растений характеризует именно финно-угорскую (пермскую) кухню: «Из применяемых только в пермяцкой кухне продуктов следует отметить молодой полевой хвощ (пестики) и пиканы (растение, близкое к ангелике). Их используют как овощи в супах, в пирогах в виде начинки и в пермяцких “селянках”. Под этим русским названием в пермяцкой кухне фигурируют яично-молочные смеси, выпекаемые, как яичницы, на сковородках в печи (а не на огне) и сдобренные большим количеством мясных, рыбных, грибных или овощных добавок» [Похлебкин 2004: 317].

Названий мясных блюд в говорах гораздо меньше, чем названий пищи растительного происхождения, связано это с тем, количество непостных дней в календаре было невелико, в основном кушанья из мяса готовились в праздники. Так, в диалектных материалах зафиксированы названия мясных блюд свадебного стола: *голо'вка* ‘блюдо из телячьей головы, которое подают на свадьбу’ (Головка – это телячье. Она снимается, поварят ее, наложат мяса и вид головки поднесут (Пянтег Черд.) [КСРГСПК]). *К* свадьбе уж завсегда головку ладили: телячья голова, в иё мяса накладывают, как на пельмани сделают, подают на сковороде, а сперва-то её обдирают и обваривают кипятком (В Мошево Сол.) [ЭССТСП: 42]; *гу'ска* ‘куриный зад, обязательное блюдо для молодых’ (Курицу, гуску (детородный орган у курицы считается) обязательно чтоб жених съел с невестой. В свадьбу молодым давали (Никольское Караг.) [ЭССТСП: 44]); *лы'тка* ‘обрядовая еда на обручение’ (В обручение подавали лытку – тонкую кость окорока, украшена цветной бумагой (Черд.) [ЭССТСП: 85]). Мясные блюда готовились с помощью запекания, 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 пишиша: жареное мясо и пецёное (Кикус Черд.) [КСРГСПК]);

тушёнка ‘мясо, тушённое с картофелем и луком’ (*Картошку нарежем и мясо на маленькие кусочки, лук. Это называется тушёнка* (Акчим Краснов.) [АС 6: 55]); **холодное мясо** (*Холодное мясо – это просто сварёно мясо, только холоднее* (Пянтег Черд.) [КСРГСПК]).

Одним из мясных блюд, которое часто подавали на свадьбе, был холодец, в говорах для его обозначения используются лексемы **сту'день** (*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.). *Холодец? Студень делают из ног да из головки скотины* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]); **холо'днее** (*Холоднее подавали [на свадьбе], раньше холоднее звали* (Пянтег Черд.). *Холоднее состряпашь. Ножки изладись, голова ли чё ли. Изрубись, сваришь* (Анисимово Черд.) [Там же]); **холу'нья** (*Холунья ли студень, делают цеснок* (Велгур Краснов.) [Там же]).

В пищу употребляли также мясные субпродукты и говяжью кровь. В пермских говорах отмечено слово **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]). Блюдо из порубленных и отваренных субпродуктов называется в говорах **ушно'** (*Ушно из ливера, в виде супа. Сначала сварят, изрубят. А потом кушают* (Камгорт Черд.). *Сварят лёгкое, осердьё, ушно получается* (Кикус Черд.) [КСРГСПК]).

Одним из распространенных мясных блюд в рационе жителей Пермского края являлись пельмени. Е.Н. Полякова отмечает, что «пельмени с древности были распространены в Прикамье, они были удобной пищей для охотников, зимой уходивших на промысел надолго и далеко» [Полякова 2009а: 12]. Пельмени стряпали также на свадебный и поминальный стол, об этом упоминают диалектоносители: *На третий день свадебжаны пельмены стряпают, это выгонишыки называются* (Кикус Черд.). *Раньше всё на поминках три ествы только делали. Дак вот пирог, пельмени и шти молосны*

ле ну и суп. Вот и всё (Усть-Уролка Черд.). Вот это пельмени стряпали обязательно, и кисели, и кутью. Это уж три ества обязательно надо делать (Керчево Черд.) [КСРГСПК].

Сама лексема **пельмень** (в пермских говорах **пельмя'нь**, **пелья'н**) заимствована из коми-пермяцкого языка, в котором образовано сложением двух слов: *пель* 'ухо' и *нянь* 'хлеб' («хлеб в виде уха»). Пельмени в пермском крае делали не только с мясом, но и с рыбой, капустой, редькой, репой, творогом, грибами: *Стряпню стряпам постоянно, это вот зовут шаньгима, это вот ватрушки, ушки делали, пельмени рыбные, губные, капустные* (Томилово Черд.) [КСРГСПК]. *В выходной-то день настряпаю, бывало, пельяны капустные, мясные, твороженные, из редечки – всю неделю потом безбедно жили* (Красный Ясыл Орд.) [СПГ 2: 82]. В пермских говорах существует также номинативное сочетание **холицо'вые пельмя'ни**, которое обозначает пельмени из ржаной муки, с начинкой из капусты: *Белой муки не было, дак мама стряпала холицовые пельяны из ржаной муки, и то токо по праздникам* (Усть-Коса Кос.) [СРГКПО: 179-180]. *Колды холицовые пельмяни изладишь, из оржаной муки, капуста наголь* (Володино Сол.) [Там же].

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 рёное молоко'– па* (Оралово Краснов.)). Варёное молоко – варенец будёт (Керчево Черд.) [СРГСПК 1:]); **варёное молоко** (*Кислое молоко, творог, сметана, холодное, варёное молоко с пенками красное, всё мешают и так едят* (Половодово Сол.) [КСРГСПК]); **варени'к** (*Вареник часто ставлю, молоко в печке напаришь, и всё* (Пож Юрл.) [СРГКПО: 58]) и квашеное молоко: **кисло молоко** (*Оденьё – отходы от молосного масла. Идёт в стряпню. Вроде, на кисло молоко находит. Сливошно 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]). Использовали в пищу коровье молозиво, 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]. 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 сметану, масло, творог, эти продукты часто использовали для приготовления различных вкусных праздничных блюд. 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 пострепеньки* (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: *Масло перетоплишь, будет топлёнка* (Покча Черд.). *Варёно-то варёно и есть [молоко], топлёно только масло бывает, а молоко-то не бывает топлёно* (Пянтег Черд.) [КСРГСПК].

С творогом пекли пироги, делали вареники – **большие пельяны** (*Сёдни больших пельянов настряпала, творожку маленько было дак* (В. Мошево Сол.) [СПГ 2: 82]) и запеканки – **творожницы** (*Творожницы — масло, яйца, сметану, сахар – пекут на сковороде не толсто, чтобы пропеклося, потом режем* (Акчим Краснов.) [АС 6: 13]. Для сохранения творога из него удаляли лишнюю жидкость и высушивали, получался сыр, который затем добавляли в пироги: *Пироги из сыру. Солёный творог. Вот творог свежий выцедишь,*

высушишь, твёрдый станет, каравашки, потом размачивали и из этого пироги стряпали (Вильгорт Черд.) [КСРГСПК].

Кушанья из молочных продуктов часто готовили на церковные праздники. Так, в говорах отмечено несколько единиц – названий пасхальных блюд: *гладене'ц* (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 (Калинино Кунг.) [СРГЮП 177]); *па'ска* (Паска. Тесто высокое с сахаром, масло, яйца. Только в праздник паску (Покча Черд.) [КСРГСПК]; *сырник* (На Пасху стряпали всё – яйца красили, шаньги пекли. Одно яичко на божницу. Потом де которы в пожар. Кто не бросит — в реку спускали. 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]); *товороженик, творожник* (Творожник делали к паске. Прессовали как-то его, а потом сметаной. Изюм туда (Юговское Кунг.). Твороженик — яиц туда много били и запекали, форма не деревянная, его в печку надо (Ленск 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 наладут и нажарят – сковородунка была (Жуланова Сол.) [СПГ 2: 343]. Утром сготовишь скородунку (Курашим Пермск.) [СПГ 2:346]). При добавлении молока получали омлет, который в говорах получил название *молосная яичница* (Молосна яисница 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]); **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]). Яйца как компонент обязательно входили в различные запеканки – **селя'нки**, готовили их с добавлением картофеля, различных круп, овощей, а также рыбы. В пермских говорах отмечены такие номинативные сочетания: **картовная селянка** (*Селянки наделаешь – картовну, морковну – морковь сваришь, истолёешь, яичко, в печку поставишь запекать* (Пермь-Серьга Кунг.) [СРГЮП 3: 98]); **манная селянка** (*Ишо манну селянку стряпают, тоже на сковороде с простокишей* (Редикор Черд.) [КСРГСПК]); **морковная селянка** (*Картовну селянку делают, делают из яичек, делают морковную* (Еранина Черд.) [КСРГСПК]); **пистичная селянка** (*Весной по пистики ходили, пистишну селянку варили* (Вильгорт Черд.) [КСРГСПК]); **рисовая селянка** (*Селянку испекут, бывает рисовая, картонная* (Сакиново Черд.) [КСРГСПК]); **рыбная селянка** (*Рыбну селянку лажу – масла налью, рыбу накладу, поджарю, заливаю яичками* (Тюлькино Сол.) [СПГ 2: 329]).

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**: *Маслята лутше жарить. Вымоёшь грибы, на сковороду масла наллёшь,*

изжаришь. Сметаны положим. Ох, бравая жарёха! (Половодово Солик.) [КСРГСПК]. Делали из грибов также 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 подосиновиков, которые имеют темный цвет.

Для обозначения пельменей из грибов в пермских говорах использовались слова: **ушки'** (*А ушки – это из грибов, из черных. Черные грибы. Лук, их вымочи и значит вымьешь, сваришь их, и потом изрубишь их на мясорубке, можно молоть с луком, можно икрой кушать, можно и ушки варить* (Рябинино Черд.) [КСРГСПК]) и **ни'ки** (*Ники стряпали, как пельмени из грибов. Ники из черных грибов делаются* (Пянтег Черд.) [СПГ 1: 489]). В СПГ слова **ушки** и **ники** определяются как 'пельмени с грибами', однако материалы картотеки СРГСПК уточняют представление о реалии. Диалектоносители подчеркивают разницу между пельменями и ушками: *Пельмяни, они круглые делаешь, а ушки нет, не заворачиваешь их. Их варят в грибной воде* (Бондюг Черд.). *Вот они высохли, сушёные грибы, пожалуйста, ушки [делают]. Ну как подвид пельменей, только их варят в бульоне, подвид пельменей, только их загибают* (Бондюг Черд.). *Ушки или пельмени грибные, только ушки загибаются совсем как кольцо* (Покча Черд.). *Ушки тако загибаем концики, пельмяны пологоньки, а ушочки токо загнём концики* (Усть-Уролка Черд.) [КСРГСПК]. Из примеров видно, что **пельмени** и **ушки** для носителей диалекта – это разные виды кулинарных изделий, которые отличаются не только начинкой (грибами), но и формой – загнутыми концами, в отличие от пельменей, которые стряпали, как пироги: *Пельмени-то как пирог* (Пянтег Черд.). *Пельмян-от не загибают* (Пянтег Черд.). *Сушёные [грибы] рубят да мочат, пельмяшки да уголки делают.*

Пельмяшки только согнёшь, а уголки ишо кончики пригнёшь (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]. Именно этот признак (форма) лег в основу номинации этого вида пельменей. Существенной особенностью приготовления этого блюда является также то, что ушки варят в той воде, в которой замачивали. Таким образом, можно дать следующее определение к слову ушки – ‘грибные пельмени, концы которых скрепляют вместе, и варят на воде, которая использовалась для замачивания грибов’. Лексема **ники**, которая фиксируется только в СПГ является синонимом к слову **ушки**. Возможно, оно появилось в результате метафорического переноса от **ника** ‘вогнутая сторона бабки’, ‘выпуклая сторона бабки’ [СРНГ 21: 230].

В пермских говорах представлено большое количество наименований различных напитков. Чаще всего лексемы, называющие напитки, имеют прозрачную внутреннюю форму, в основе номинации могут лежать различные признаки. Такие, как вкус: **кислуха, кислушка, преснушка**; способ изготовления: **забродина, заваруха, квашинина, томлёнка, томлюха, морёнка, перевара**; основной ингредиент: **дрожжевушка, овсянка, медовуха, смородинник, травник, яблонуха**; действие, которое вызывает напиток: **косомариха, косорылка, спотыкач**; время употребления: **утрянка**

В пермских говорах встречается значительное число названий алкогольных напитков, большинство из них имеют значение ‘слабоалкогольный напиток, брага’: **барда, бардель, барделяга, брага, брагулька, браженька, бражка, бражонка, забродина, кислуха, кислушка, косорылка, косомариха, преснушка, утрянка, томлёнка, томлюха**. Само наименование **брага** исследователи либо относят к кельтским заимствованиям (ирл. *braich* «сусло», «солод»), либо связывают с индоевропейским корнем *b(e)u «раздуваться, набухать» [Черных 1: 106-107].

Названия **барда** имеет в пермских говорах два значения: 1) ‘осадок в браге, пиве, квасе’ (*Барда – это ужо негодное остаётся после хорошей-то самогонки. Его корове выливают.* Покча, Черд.); 2) ‘брага’ (*Барду сделают из*

муки с хмелём. Сутки, трои, четвёрты она мориця. Заглушат её совсем, чтоб воздух-от не шёл. (Турчанка Черд.) [КСРГСПК]). Исследователи считают, что лексема **барда** связана со словом *бурда* из татарского *burda* ‘мутное питье, смесь разных жидкостей’ [Фасмер 1: 244]. Производные от **барда** лексемы **бардель** и **барделяга** также имеют значение ‘брага’ (*Я принесла свою бардель. Некрепкая брага – бардель, барделяга* (Редикор Черд.) [КСРГСПК]).

Отдельные слова существуют в пермских говорах для именования крепкой и слабоалкогольной браги. Крепкий (в говорах «пьяный») напиток получался путем долгого брожения, поэтому лексемы **заморёнка** (*Заморенка – шибко крепкая, в голову ударят... Она как брага же, в её кладут дрожжи и сахар и долго морят* (В. Мошево Сол.) [СПГ 1: 297]); **заморочка** (*Я ему два стакана заморочки подавала* (Палево Краснов.) [СПГ 1: 297]); **морёнка** (*Сахар, солод тоже надо. Морёнку еще делали, еще лучше было. Заморят целую неделю, дак о, не хуже пива, не хуже вина* (Черд.) [КСРГСПК]) связаны с глаголом *морить* ‘выдерживать в соответствующих условиях для придания крепости’. Похожее значение есть у глагола *томить* ‘долго парить на медленном огне в закрытой посуде’ от него образуются лексемы **томлénка** (*Напился томлénкой и сразу уснул* (Юм Юрл.) [СРГКПО: 238]) и **томлюха** (*Пили бы томлюху, а то все спирт пьют, травятся им* (Юм Юрл.) [СРГКПО: 238]), также обозначающие крепкую брагу.

Слово **приголовок** имеет значение ‘напиток домашнего приготовления, не дошедший до готовности’ (*Дрожжи подобьёшь, хмелю отваришь, сахару подобьёшь, сутки покиснёт и пить можно этот приголовок* (Лызиб Сол.) [СПГ 2: 204]). Скорее всего, лексема связана со словом *голова*, одно из значений которого в русских говорах ‘то, что предшествует чему-либо, является началом чего-либо’ [СРНГ 6: 301] и с глаголом *приголовить* ‘прибавить к старому пиву свежую закваску’, зафиксированным в псковских и тверских говорах [СРНГ 31: 167].

В значении ‘крепкий алкогольный напиток’ в пермских говорах зафиксировано более 10 диалектных названий. Наибольшее число этих лексем обозначает самогон: *гульда* (*Уехал из дома, гульду в деревне стал пить* (Мостовая Окт.) [СПГ 1: 193]); *зеленец* (*Раньше самогон варили, горько, так и зеленеч* (Мартино Краснов.) [КСРГСПК]); *кумышка* (*Кумышка – это самогонка; через трубу как-то гонят дак, а мне кумышку не надо* (Толстик Солик.) [СПГ 1: 451]; *Кумышку гонят аппаратом, она крепче браги-то, как водка* (Покча Черд.) [КСРГСПК]); *перегарчик* (*Перегарчику приготовят, он всё сожгёт* (Острожка Ох.) [СПГ 2: 85]); *первак, первачок* (*Я ещё совсем мал был, а хозяин гнал самогон и мне кружку первака налил; первак, он же крепкий, дак я сразу опьянел и давай робят пугать на улице. Первачок пьёт каждый мужичок* (Брехово Сукс.) [СПГ 2: 83]); *первые концы* (*Самогон в начале гонки называется первые концы. Он даже горит* (Акчим Краснов.) [АС 2: 58]); *последние концы* (*Самогон... последнее побезит – это последни концы. Его в другое место сливаешь* (Акчим. Краснов.) [АС 2: 58]); *перегон* (*Перегон меньше пьют, спирт дешевый дак* (Тиуново Гайн.) [СРГКПО: 180]); *сивуха* (*Сивуха – это самогон, квашонка из ржаной муки. Три дня проквасят, в чугуна наливают, садят на печку. Чугунка имеет трубку, через трубку идёт, капает в большое корыто или в ведро* (Покча Черд.) [КСРГСПК]); *спотыкач* (*Всёгда говорил: ну спотыкач, губки слипаются, ноги подгибаются* (Вильгорт Черд.) [КСРГСПК]).

Слово *гульда* имеет неясное происхождение. Возможно, оно связано с глаголом *гульдить* ‘мешать кому-либо, отвлекать от дела’, зафиксированным в архангельских говорах [СРНГ 7: 218]. Лексема *кумышка* встречается во многих русских говорах, где также обозначает самогон [СРНГ 16: 88]. Скорее всего, слово происходит от *кубышка*, имеющего в диалектах значения ‘глиняный с узким горлом кувшин для хранения чего-либо’, ‘бутылка’ [СРНГ 15: 387].

Слова *пиво* и *кулага* имеют значение ‘солодовый хмельной напиток типа пива’ (*Не пивное пиво, дак кислоё, сахару коли мало* (Мысагорт Черд.)

[КСРГСПК]; *Не буду я пить осиновою-то жижу, лучше свое пиво сделаю, густое да сладкое* (Кольчуг Черд.) [КСРГСПК]. *Кулага – она вроде пива бражка, раньше из солода варили, теперь уж мало кто варит* (Березовка Ус.) [СПГ 1: 448]. *Кулагу-ту раньше делали в корчагах. Кулага – брага это, из бражного делают* (Илаб Сол.) [КСРГСПК]). В пермских говорах лексема **га́кула** может обозначать также ‘тестообразное кушанье из ржаной муки и солода иногда с ягодами’ (*Ишо кулагой-ту звали у нас сладко кушанье, на джем чичас похожа* (Илаб Сол.). *Кулага из солоду была; замешашь, поставишь в печь, попаришь; кипятком разваришь, клюкву положишь* (Осокино Сол.) [СПГ 1: 448]). Происхождение слова неясно, этимологи считают его заимствованием восточного происхождения и связывают с лексемой *кулеи* [Фасмер 2: 408].

Слово **квас** в пермских говорах отмечено не только с литературным значением, лексема может обозначать пиво (*Сами-то квас делали, дак маленький такой, маломальский, ну градусов на петнадцать, на двадцать квасок* (Вильгорт Черд.). *Квас ядрёный сделаешь.* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]). Наличие у слова **квас** последнего значения подтверждает устойчивое сочетание) **источной (истошный) квас** ‘сделанный из некрепкого, разбавленного водой сусла (о квасе)’: *После сусла бежит источной-от квас, когда густо сусло-то гонят, а остатки воды налевают, тепленькой, ну и бежит жиденькой квасок, источной* (Свалова Сол.) [СПГ 1: 367]. *Перво бежит густо, а потом второй раз на гуцу воду наливают – истошный квас получатся* (Ефремы Сол.) [СПГ 1: 385]. Значение ‘некрепкий, разбавленный квас’ имеет также лексема **шорва** (*Пейте, пейте, у меня шорвы-то много* (Бондюг Черд.). *Пиво сольёшь, а в гушшу-то воды нальёшь, дак шорва получатся.* (Очго-Жикина Черд.) [СПГ 2: 558]). Скорее всего лексема носит заимствованный характер, в коми пермяцком языке существуют слова *шёр* ‘середина, средний’ [КПРС, 567] и *ва* ‘вода’ [КПРС, 52], таким образом, лексема **шорва** обозначает ‘средняя вода’, в переносном значении ‘разбавленная жидкость’.

Значение ‘неудавшийся квас’ имеют слова **чиквас** (*Чиквас жиже квасу, не больно же он пьётся* (Тюлькино Сол.). А теперь чё: кинешь туды сахар да дрожжи – конечно, чиквасы. (Заугор Сол.) [СПГ 2: 531]); **булыч** (*Не стал пить квас – он как вода, булыч*. (Юм Юрл.). *Видно, овес плохой был, квас как булыч стоит* (Пож Юрл.) [СРГКПО: 55]). Лексема **чиквас** отмечена не только в русских говорах Пермского края, но и в коми-пермяцком языке со значением ‘самый жидкий квас’ как заимствование из русского [Рогов: 182]. Но в других русских говорах это слово не встречается, это дает основание для предположения, что лексема представляет собой контаминацию коми-пермяцкого *зырчи* ‘очень кислый, перекиший’ [КПРС, 535] и русского *квас*, в дальнейшем упростившегося до **чиквас**. Слово **булыч** в значении ‘жидкий квас’ фиксируется также во владимирских и вятских говорах, но происхождение лексемы неясно. В том случае если квас делали из оставшейся квасной гущи, то он назывался **женатый квас** (*Гушиной заквашивают. На гушиу нальют воды, полуция женатой квас* (Покча Черд.) [КСРГСПК]).

Основные продукты питания, а также напитки производились в крестьянском хозяйстве, поэтому лексемы, имеющие значения ‘водка’ и ‘вино’ редко отмечаются в пермских говорах. Так, со значением ‘водка’ зафиксированы только литературное слово (*Он бражку-то не пьёт, а пьёт водку* (Акчим Краснов.) [АС 1: 140]) и устойчивое сочетание **кабацкое вино** (*Ето кабак был. Кабацкое вино продавали... Сейчас водкой называют* (Акчим Краснов.) [АС 2: 29]). Значение ‘вино’ имеют лексемы **винко** (*Раньше винко пили рюмочкой махонькой*. (Грудная Караг.) [СПГ 1: 103]) **красиво** (*Я только хлеб купила да два красива, водки-то нет* (Б. Долды Черд.) [СПГ 1: 434]).

Слова **балта**, **выпивон**, **пьяное**, **пойло**, **няргуша** обозначают любой спиртной напиток (*Делали три бутылки балты, дрова пилить, все мужики выпили* (Юм, Юрл.) [СРГКПО: 45]; *Вот они утром и ищут. Под тулупами молодые спали. Вот их дружки найдут, и крестный выкуп им даёт, выпивон, чё-то скрасна. Вот найдут и давай баню топить* (Посад Киш.) [СРГЮП 1:

161]. *Робяты, робяты, не пейте это пьяно-то, не берите, не садитесь вы за машины-те* (Шаврята Ильинск.) [СПГ 2: 252]. *Нынче без пойла и работать никто не будет* (Юго-Камский Перм.) *Пойдём ко мне, у меня пойла немного* (Обвинск Караг.) [СПГ 2: 142]; *Вот теперь нергушу-ту пьют, напьются, дак няргают* (Илаб Сол.) [КСРГСПК]). Слово **балта** скорее всего образовано от глагола *болтать* ‘приводить в движение жидкость, мутить’. Лексемы *выпивон*, *пьяное* и *пойло* семантически связаны с глаголом *пить*, слово **няргуша** является производным от *няргать* ‘издавать жалобные звуки’ и связано с коми-пермяцким глаголом *няргыны* ‘хныкать, ныть’ [КПРС, 285].

В говорах Пермского края также отмечены лексемы, обозначающие безалкогольные напитки: **бесхмел'лица**, **деревенский чай**, **заваруха**, **смородинник**, **сусло**, **травник**, **травяник**, **травяное**, устойчивое сочетание **кержацкое питьё**. Часть этих названий обозначают отвары различных растений: **деревенский чай** ‘травяной чай’ (*У нас большинство деревенский чай, квас мало стали делать* (Сёйва Гайн.) [СРГКПО: 256]); **смородинник** (*Сорвут прутьев смородины и вместе с листьями заварят горячей водой, да и пьют смородинник при простуде* (Шульгино Бер.) [СПГ 2: 359]).

Значение ‘изготовленный из сусла сладковатый безалкогольный напиток’ имеют лексемы: **бесхмел'лица** ‘безалкогольный напиток, приготовленный из солода; сусло’ (*Бесхмелица – сусло без хмелю, делали на солоду. Солод изо ржи делают, замешаешь, в печку поставишь, утром выльешь на русло – и пить* (Покча Черд.) [СРГСПК 1: 95]); **перевара** (*Сусло второй раз в печь на ночь поставишь – перевара будет; пьют ее, сладкая очень* (Вильва Сол.) [СПГ 2: 84]); **сусло** (*Толды (в прошлом) не пили спирту. (Пили) сусло, густое, не хмельное, за брылами тенётся* (Акчим Краснов.) [АС 5: 163]); **травник** (*Хто не пьёт хмельного, дак про того травник ладят. Из того же сусла, мелу положишь, смородинника – да и травник* (Толстик Сол.) [СПГ 2: 445]); **травяник** (*Травяник делали из смородины, из сусла, густенькой; сахару положат, горести чтоб не было* (Вильва Сол.) [СПГ 2: 446]); **травяное** (*Травяное тоже ладили из сусла: по руслу гонишь сусло-то,*

его сгонишь, процедишь, а травяноё – пожижсе сусло-то ладили; накладёшь мелу, раньше мел был, дрожжей-то не было, смородинник клали (Осокино Сол.) [СПГ 2: 446]). Устойчивое сочетание **кержацкое питьё** также имеет это значение ‘безалкогольный напиток из сусла’ (*Раньше не пили хмельно-то. Положат в сусло хлеб, закиснет, вот это и пили, это кержацкое питье* (Тимина Юрл.) [СРГКПО: 184]). Фразеологизм обозначает безалкогольный напиток, так как *кержаки*, то есть старообрядцы, не употребляли спиртных напитков. Безалкогольные напитки из солода использовали в качестве ритуальных, что нашло отражение в лексеме **канон, кану’н** ‘сусло, напиток для угощения на поминках’ (*Канон делают на поминки из сусла, подают пить* (Ананьино Чернуш.) [СРГЮП 1: 369]. *Канун у нас делали на поминки, сусло пресное* (Печмень Бард.) [Там же: 370]). Слово возникает в результате метонимического переноса от *канон* ‘молитва, которую читают на поминках’ (*Читают три канона обязательно на поминках* (Мазуевка Киш.) [Там же]).

К напиткам, которые варят, относится кисель. В пермских говорах зафиксированы наименования различных видов киселя: гороховый, картофельный, ржаной, сулойный, но они обозначают не напиток, а студенистое кушанье. Только одна лексема **заваруха** обозначает напиток (*Отведайте заварухи-то, по-вашему-то киселем называется*. (Платошино Пермск.). *Устали, девки, попейте хоть заваруху с хлебом, все веселя ходить*. (Фоки Чайк.) [СПГ 1: 272]).

Тесное соседство двух народов привело к заимствованию русскими некоторых кушаний у коми-пермяков, а также их названий. Чаще всего подобные наименования сохраняют то же значение, что и в языке-источнике (*пельян* ‘пельмень’ ← коми-перм. *пельнянь* [КПРС: 330], *челпан* ‘круглый хлеб из ржаной муки, каравай’ ← *човпан* ‘каравай’ [КПРС: 5 40]). Но может происходить и некоторое изменение семантики (в сторону конкретизации), например, **тупоська, тупошка**, имеет в пермских говорах значение ‘творожная запеканка, оладья (без крупы)’ (*Надо тупоску испечь* (Юм Юрл.). *Тупоська – она из творога* (Юм Юрл.) *Я таки шаньги на Петров день пеку*,

тупошки, с творогом (Сергеева Юрл.) [СРГКПО: 242]. Слово является производным от коми-пермяцкого *тупӧсь, тупӧська* ‘булочка, плюшка’ [КПРС: 494] и родственно коми-зырянскому *тупӧсь* ‘круглый ржаной хлеб, коврига, каравай’ [КЭСЯ: 286].

В русских говорах бывшего Коми-Пермяцкого автономного округа бытует слово ***шомша*** ‘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]. Слово происходит от коми-пермяцкого *шӧма* ‘кислый’ [КПРС: 567] (из общепермского *šom ‘кислый’) и *шыд* ‘суп, щи’ [КПРС: 575] (из допермского *šuttz ‘суп, щи’). В русском языке слово претерпело фонетические изменения, а также изменило значение, что, несомненно, связано с тем, что в русском языке слово *щи* имеет ту же семантику. В русских говорах Чердынского района лексема ***шомша*** имеет другое значение ‘каша из пшеницы или ржи, заправленная сусликом’. Скорее всего, в русских говорах Чердынского района слова ***шомша*** закрепилось с этим значением, потому что имеет более конкретную, узкую семантику, чем русское слово *каша*.

В некоторых случаях коми-пермяцкому слову – названию блюда соответствует русское, однако саму реалию можно считать заимствованием. Например, в «Коми-пермяцко-русском словаре» фиксируется слово ***лукасо'в*** ‘кушанье, приготовленное из зеленого лука с солью’, в русских говорах бывшего Коми-Пермяцкого округа эта лексема отмечается в фонетическом оформлении ***лукасо'л, рукосо'л*** (*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 Юсв.). *Лук надо мелко нарезать, соль положить, вот и рукосол* (Миронова Юрл.) [СРГКПО: 141]). Примеры свидетельствуют, что блюдо воспринимается как заимствование из кухни коми-пермяков, хотя в основе коми-пермяцкого слова лежат русские корни *лук-* и *сол-*. В Соликамском районе это кушанье называется ***◇ лук солёной, ◇ луковая соль*** (*В пост ели лук солёной: нарежешь*

перо луково, истолкёшь, посолишь, воды плеснёшь – вот и всё кушанье (Володино Сол.); *Шибко я люблю лукову соль. Она-то нисколь не горька* (Соколово Вер.) [СПГ 1: 492]).

Для обозначения жидкого блюда из черемуховой муки в говорах используется слово *лязга* ‘каша из черемуховой муки’ (*Айдаге лязгу хлебать!* (Верх-Глубокая Ос.) [СПГ 1: 499]. Слово происходит от коми-пермяцкого *лязгай* ‘кисель (приготовленный на солоде из толченых или молотых ягод)’ [КПРС: 238]. Лексема связана с коми-пермяцким глаголом *‘лязны* ‘давить, раздавить, расплющить’ *лязгодны* с тем же значением [КЭСЯ: 165]. В картотеке СРГСПК коми-пермяцкому слову соответствует сочетание ◇ *заварна'я черёмуха* (*Сушёная черёмуха размалывается в муку, после чего готовят заварную черёмуху. Солод кладут сюда, мачут мягким хлебом. Горячим, вместо киселя* (Половодово Сол.) [КСРГСПК]). Блюдо можно считать заимствованным из кухни коми, так слова, называющие его, отмечаются на севере Пермского края, где влияние пермских народов на уклад и жизнь русских ощутимо более всего. Кроме того, об употреблении черемуховой муки упоминают авторы монографии «Народы Поволжья и Приуралья»: «Орловские коми-пермяки из сушеных ягод черемухи делали «муку», добавляя ее в ржаное тесто» [Народы Поволжья и Приуралья: 110].

В картотеке «Словаря русских говоров севера Пермского края» есть лексема *ко'рыш* ‘сочень’ (*Оденьё – отходы от молосного масла. Идёт в стряпню. Корыши делают. Корыши на оденье, замешанные сочни* (Ужиткарс Гайн.) [КСРГСПК]). Слово *кõрыш* фиксируется в словарях коми-пермяцкого и коми языков со значениями: 1) ‘сочень, сочни’ [КПРС: 194]; 2) коврига, каравай, буханка; 2) ‘ком круглого теста (для лепёшки или сочня)’ [КРС: 322]. Со словом *корыш* соотносится *колы'шка* ‘каравай хлеба’ (*Хлеб принесёт нам, такую как колышку, в котомку завяжет в платке* (Вильва Сол.) [КСРГСПК]). Возможно, *колышка* является производной от *колыш* – фонетического варианта слова *корыш*.

В пермских говорах отмечается лексема *тусь* (*тус*) ‘ячень’ (Толстая крупа. Крупу натолкут, в ступах толкли. Пестом ячень вытолкут в ступе, мекина отлетит, извеют. Горошницу варят с тусём. (Тиуново Гайн.); Шшы, кашу варили из туси, крупа это перловая (Ныроб Черд.); Толста крупа – тусь (Ужиткарс Гайн.) [КСРГСПК]). В коми-пермяцком языке *тусь* 1) ‘зерно (злаков)’; 2) ‘ягода’ [КПРС: 496] восходит к общепермскому **tus* ‘зерно, семя’, в который заимствовано из чувашского: *tũş* ‘зерно, косточка’ [КЭСЯ: 288]. В русских говорах слово получает более узкое, конкретное значение, потому что лексема с более общим значением (*зерно*) уже существует в них. Коми-пермяцкое же по происхождению слово используется тогда, когда тождественное понятие на русском языке можно передать только словосочетанием. Кроме значения ‘ячень’, у этого слова в чердынских говорах фиксируется и более узкое значение – ‘целое зерно ячменя’ (*Заспа – ячменная сечка. Тус – это целиком зерна* (Бондюг Черд.); в СПГ находим фонетический вариант *тюсь* ‘крупная ячневая крупа’ (*На завтрак надо бы каши из тюси сварить* (Редикор Черд.) [СПГ 2: 459]. Важность этой зерновой культуры в питании населения Прикамья объясняет такую конкретизацию семантики: почти в половине фиксаций КСРГСПК *заспа* обозначает мелкую крупу именно из ячменя (*А это заспа. Ячень растёт, из его заспу толкли в ступе толкли* (Велгур Краснов.); *Заспа как перловая крупа. Ячменя зерно толкли* (Тулпан Черд.); *Толкём в ступе заспу. Ячень в ступу засыплешь и шлёпашь* (Редикор Черд.).

Довольно часто заимствованное слово в пермских говорах получает русский суффикс. Так, в «Словаре пермских говоров» и в КСРГСПК зафиксирована единица *ня'нька* ‘хлеб’ (*Ешь няньку с молоком* (Ст. Пашня Караг.) [СПГ 1: 605]). *Мама, дай мне няньку белую – хлеб* (Кривцы Гайн.) [КСРГСПК]). Слово происходит от коми *нянь* с тем же значением из общепермского **n'an* ‘хлеб’, лексема считается заимствованием из иранских языков [КЭСЯ: 202].

В южных говорах Прикамья фиксируются несколько названия блюд – заимствований из тюркских языков: *солма'* 'лапша из кислого теста' (*Хочешь попробовать солму? У меня она сегодня особенно вкусно получилась* (Фоки Чайк.) [СПГ 2: 371]; *У нас вся семья похлёбку с салмой любит. Так-то это соседей башкир кушанье* (Трушники Чернуш.) [СРГЮП 3:]); *шарба'* 'уха' (*Рыбы много наловил, будем шарбу варить* (Калиновка Чернуш.). *Вот улов-то был! Наварили мы шарбы* (Емаш-Павлово Чернуш.). *У реки жили, так всё шарбу ели* (Сарс Окт.) [СПГ 2: 543]). Небольшое количество слов из тюркских языков объясняется относительной обособленностью жизни русского и тюркских народов, тогда как взаимодействие между русскими и коми-пермяками было постоянным.

Таким образом, в названиях кушаний отражаются культурно-бытовые особенности русских, проживающих на территории Пермского края, а также контакты носителей диалекта с представителями других национальностей. Анализ лексики питания пермских говоров свидетельствует о сходстве кухни русского и коми-пермяцкого народов, такая близость объясняется не только постоянными контактами, но и проживанием в одинаковых природно-климатических условиях, единым хозяйственным укладом. Множественность наименований одних и тех же реалий (например, пирогов) отражает стремление человека дать возможно более детальное обозначение предметам действительности. Лексика питания тесно связана с христианским календарем: многие кушанья делятся на скоромные и постные. Преобладание лексем, называющих постные блюда, говорит о том, что в рационе жителей Пермского края в прошлом преобладала растительная пища.

Литература и источники (с условными сокращениями)

Аникин – Аникин А.Е. Русский этимологический словарь. Вып. 1. М., 2007. 366 с.

АС – *Словарь* говора д. Акчим Красновишерского района Пермской области (Акчимский словарь). Пермь, 1984-2003. Вып.1-5.

Бакланова И.И. Названия мучных изделий в пермских говорах // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2008 / Ин-т лингв. исслед. – СПб.: Наука, 2008, С. 274-279.

Грачев, Мокиенко – *Грачев В.А. Мокиенко В.М.* Русский жаргон. Историко-этимологический словарь. М., 2009. 336 с.

Зверева Ю.В. Лексико-семантическая группа «питание» в пермских говорах как источник этнокультурной информации // XX Оломоуцкие дни русистов: Материалы Междунар. конф. (02.09.-04.09.2009 г., г. Оломоуц). Оломоуц, 2009. С. 101-104.

Зверева Ю.В. Названия алкогольных напитков в пермских говорах // Слово и текст в культурном сознании эпохи: сб. науч.трудов. Ч.2. Вологда, 2008, С. 50-54.

Зверева Ю.В. Тематическая группа «Названия пищи» в Словаре русских говоров севера Пермского края // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. 2011 Вып. 3 (15) с. 25-31

КПРС – *Коми-пермяцко-русский* словарь/ Сост. Р.М. Баталова, А.С. Кривошекова-Гантман. М., 1985. 624 с.

КСРГСПК – Картотека Словаря чердынских говоров

КЭСКЯ – Лыткин В.И., Гуляев Е.С.: Краткий этимологический словарь коми языка. М., 1970.

Народы Поволжья и Приуралья. Коми-зыряне. Коми-пермяки. Марийцы. Мордва. Удмурты. М.: Наука, 2000. 579 с.

Опыт – Опыт областного великорусского словаря. СПб., 1852. 275 с.

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.

Полякова Е.Н. Региональная лексикология и ономастика: материалы для самостоятельной работы. Пермь, 2006. 256 с.

Полякова Е.Н. Что пили и курили в Прикамье в XVI – первой трети XVIII века (по данным лексики пермских памятников письменности) / Е.Н.Полякова // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. – Пермь, 2010. – Вып. 1(7). С. 5-11.

Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. Москва: Центрполиграф, 2004. 329 с.

Ожегов – Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка. 4-е издание, дополненное. М.: ООО «ИТИ Технологии», 2008. 944 с.

Рогов – Пермяцко-русский и русско-пермязский словарь, составленный Н. Роговым. – Кудымкар: Коми-Пермязское кн. изд-во, 2006.

Русские / Отв. ред. В.А. Александров, И.В. Власова, Н.С. Полищук. М.: Наука, 2005. 828 с.

Русские: История и этнография / под ред. И.В. Власовой и В.А. Тишкова. М.: АСТ: Олимп, 2008. 751 с.

Русский Север. Этническая история и народная культура. XII – XX века. М.: Наука, 2004. 848 с.

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-Пермязского округа.* Пермь: ПОНИЦАА, 2006. 272 с.

СРГЮП – *Словарь русских говоров Южного Прикамья.* Вып.1–3. Пермь, 2010–2012.

СРНГ – *Словарь русских народных говоров.* / под ред. Ф.П. Филина, Ф.П. Сороколетова. – СПб., 1966-2010. Вып. 1-43.

Фасмер – *Фасмер М.* Этимологический словарь русского языка: В 4т. М., 1964-1973.

Чагин Г.Н. Природная среда и особенности культурно-бытовых традиций народов Среднего Урала в середине XIX – начале XX века // Материальная культура народов России. Новосибирск, 1995. С. 122-139.

Черных А.В. Народы Пермского края. История и этнография. Пермь: Изд-во «Пушка». 2007. 296 с.

Черных – *Черных П.Я.* Историко-этимологический словарь современного русского языка: В 2 т. М., 1994

ЭССТСП – *Подюков И.А., Хоробрых С.В., Антипов Д.А.* Этнолингвистический словарь свадебной терминологии северного Прикамья. Пермь, 2004.

Сокращенные названия районов Пермского края

Бард. – Бардымский район, Бер. – Березовский район; Гайн. – Гайнский район; Ел. – Еловский район; Ильинск. – Ильинский район; Караг. – Карагайский район; Киш. – Кишертский район; Краснов.– Красновишерский район; Кунг. – Кунгурский район, Лысьв. – Лысьвенский район; Окт. – Октябрьский район Пермского края; Ох. – Оханский район; Перм. – Пермский район; Сол.– Соликамский район; Ус. – Усольский район; Чайк. – Чайковский район; Черд. – Чердынский район; Чернуш. – Чернушинский район; Юрл. – Юрлинский район, Юсьв. – Юсьвинский район