

УДК 81'28
doi 10.17072/2073-6681-2020-3-59-69

К СЕМАНТИКО-МОТИВАЦИОННОЙ РЕКОНСТРУКЦИИ СЕВЕРНОРУССКИХ НАЗВАНИЙ БЛЮД ИЗ МЯСА¹

Ксения Викторовна Осипова

к. филол. н., научный сотрудник отдела типологии и сравнительного языкознания

Институт славяноведения РАН

119991, Россия, г. Москва, Ленинский просп., 32А. osipova.ks.v@yandex.ru

SPIN-код: 9505-1715

ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-2285-6112>

ResearcherID: F-4554-2017

Статья поступила в редакцию 23.11.2019

Просьба ссылаться на эту статью в русскоязычных источниках следующим образом:

Осипова К. В. К семантико-мотивационной реконструкции севернорусских названий блюд из мяса // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. 2020. Т. 12, вып. 3. С. 59–69. doi 10.17072/2073-6681-2020-3-59-69

Please cite this article in English as:

Osipova K. V. K semantiko-motivatsionnoy rekonstruktsii severnorusskikh nazvaniy blyud iz myasa [On Semantic and Motivational Reconstruction of the North Russian Names of Meat Dishes]. *Vestnik Permskogo universiteta. Rossiyskaya i zarubezhnaya filologiya* [Perm University Herald. Russian and Foreign Philology], 2020, vol. 12, issue 3, pp. 59–69. doi 10.17072/2073-6681-2020-3-59-69 (In Russ.)

Статья посвящена изучению севернорусских диалектных названий блюд из мяса. Исследуются данные лексикографических и этнографических источников по Архангельской, Вологодской и Костромской областям, в том числе неопубликованные материалы картотеки Топонимической экспедиции Уральского федерального университета. Исследование носит этнолингвистический характер и нацелено на выявление культурно-языковой специфики наименований блюд из мяса. Теоретическая значимость работы состоит в разработке комплексного этнолингвистического подхода к анализу лексической группы, опирающегося на методы семантико-мотивационного, ономазиологического и этимологического анализа. Данные методы позволяют охарактеризовать территориальные варианты наименований мясных продуктов, их родовидовую дифференциацию, происхождение и мотивационные связи с другими группами лексики. Установлено, что большинство названий блюд из мяса имеет прозрачную внутреннюю форму и дублирует обозначения соответствующих частей животного. Наименования мясных блюд (не из субпродуктов) отражают традиционную технологию приготовления блюда, а также особенности их употребления. Выделены такие семантико-мотивационные модели, как: 'внутренний орган' → 'блюдо из него', 'то, что застыло; что-л. холодное' → 'студень, холодец', 'то, что дрожит, трясется' → 'студень, холодец', 'ветхий, старый' → 'заготовленный впрок (о мясе)', 'тонкая лепешка' → 'вяленое мясо'. Предложены варианты мотивационной реконструкции для диал. *артиль*, *жулей*, *путаник* и др. В ходе анализа лексики определены состав мясного рациона, основные типы блюд, особенности их приготовления, роль мяса в праздничной и повседневной трапезе, а также регламентации, регулирующие его употребление. Присутствие мясных блюд в рационе служило социально-этническим маркером: употребление костей и субпродуктов считалось признаком бедности (ср. прозвище *двоевары*), мяса – богатства (ср. *мясисто* 'богато, сыто'); блюда из мяса готовились крестьянами преимущественно в праздники; употребление сырого мяса или крови, а также мяса «с душком» приписывалось локальным русским или иным этническим группам (ср. прозвище *сыроеды*) и др.

Ключевые слова: русский язык; диалект; Русский Север; семантико-мотивационная реконструкция; этнолингвистика; пища; мясо.

Предлагаемая статья продолжает изучение группы диалектной лексики, связанной с употреблением мяса и мясных продуктов крестьянами Русского Севера (см.: [Осипова 2019]). Рассмотрев традиции забоя скота и приуроченные к нему празднества, остановимся на представлении мясного рациона жителей Русского Севера, составляющих его блюд и продуктов. Диалектные лексические и этнографические материалы, собранные в карточках и словарях Архангельской, Вологодской и Костромской областей (КСГРС; ЛКТЭ; СГРС; АОС; СВГ; СРГК и др.), содержат сравнительно небольшое количество специальных названий мясных блюд. Относительная немногочисленность этой лексической группы, с одной стороны, обусловлена тем, что мясо на Русском Севере не входило в основной рацион, с другой – отражает номинативные особенности названий мясных блюд и продуктов, многие из которых дублируют обозначения соответствующих частей животного (ср. общенар. *приготовить сердце, печень, пожарить мясо* и пр.). Названия мясной пищи редко становились предметом самостоятельных исследований: в лингвистической литературе можно найти отдельные упоминания мясных блюд как части рациона; известен ряд работ, описывающих мясную кухню субарктических и сибирских территорий и связанные с ней традиции [Конкка 2003; Малоземлина 2009; Пляскина 2018; Пушкарева 2017], однако полноценные исследования о традициях употребления мяса на Русском Севере нам не известны.

Принципы «узкой» этнолингвистики, сформулированные исследователями Уральской школы ономастики, этнолингвистики и этимологии (см. работы [Березович 2014; Леонтьева 2015 и др.]), предполагают, что источником для реконструкции архаических представлений являются, в первую очередь, диалектные языковые данные. Ономастиологический аспект исследования диалектной лексики, включающий максимально полный сбор и интерпретацию комплекса наименований одной тематической группы, одного вида блюда, позволяет воссоздать представление о типах мясной пищи и ее разновидностях, в том числе территориальных вариантах. В ходе семантико-мотивационного анализа можно обнаружить регулярные сдвиги значения (например, «внутренний орган» → «блюдо из него», «холодный, застывший» → «заливное из мяса»), что помогает не только реконструировать мотивацию слов с неясной этимологией, но и выявить типичные сферы-доноры для лексики пищи и на основе этого определить специфику представлений, связанных с блюдами из мяса. Этимологи-

ческий аспект исследования, обращенный к наиболее архаичному пласту лексики, обнаруживает культурно-языковые заимствования из традиций других территорий, социальных групп и народов. В результате сочетания комплекса аналитических методов этнолингвистическое исследование позволяет реконструировать традицию употребления мясных блюд на Русском Севере, особенности их приготовления и употребления, а также определить роль мяса в праздничном и повседневном рационе.

Как показывают этнографические данные, употребление мяса определяло социальный или материальный статус семьи, поскольку в достаточном количестве мясо имелось только в обеспеченных семьях, а также характеризовало религиозное поведение человека как соблюдающего или нарушающего христианские предписания относительно скоромной пищи. Для большинства жителей Русского Севера мясо не являлось основным продуктом: лишь в зажиточных семьях его включали в повседневный рацион, бедные же крестьяне ели мясо преимущественно в воскресные дни, большие праздники и на семейные торжества. К этим событиям готовилось несколько перемен мясных блюд: «За столом в праздник подают “стюдень” – квас, в который крошится студень, картофель, добавляется сметана. При отсутствии мяса от блюда остается только название, поскольку вместо мяса в него добавляли картофель и огурцы. Затем подавали щи говяжьи – густой суп из мяса и ячменных круп. Далее следовал сальник – гречневая каша, в которую кладут мелко изрубленное легкое, печень, сердце» (Тенишев 7/2: 312). В зажиточных семьях ели *ососока* – молодого поросенка, фаршированного яйцами с молоком, а также жареную говяжью печень, легкие, ветчину (Никольский р-н) (Тенишев 5/3: 24, 39).

В повседневном рационе значительно чаще употреблялись субпродукты, тогда как блюда из чистого мяса считались лакомством и деликатесом, благодаря чему мясо стало символом богатства, ср. *мясисто* «богато, с избытком, сыто»: «Не порато мясисто живут соседи» (Грандильевский 1907: 201). Большую часть мяса крестьяне продавали или сдавали государству, оставляя себе внутренности, которые воспринимались как «мясо» второго сорта, не годное для продажи (отсюда, как кажется, возник устойчивый семантический перенос «отходы от обмолота» > «внутренности животного», ср. арх. *мелузь* «внутренности животных, ливер»: «Продал корову под зарез, а мелузь выговорил себе», производное от шир. распр. *мелузь* «отходы при обмолоте зерновых» (СГРС 7: 278)).

Субпродукты и блюда из них. В пищу обыкновенно шли легкое, печень, желудок и тонкий кишечник, которые называли волог. *утробица*: «Утробицу в чугушке на печке поваришь – тоже вкусно поешь» (СВГ 11: 154) или арх. *брюшина*: «Брюшины наварят» (СГРС 1: 194–195). Обычно не ели, признавая нечистыми, «срамных мест, больших и широких кишок», горло, желчный пузырь (Тенишев 5/1: 58; 5/2: 38). Запреты на употребление отдельных частей мяса распространялись на некоторые социально-возрастные группы. Например, селезенку не давали детям, парням и девушкам, приписывая ей силу, притупляющую умственные способности (Тенишев 5/3: 24). Мотив съеденного «срамного» мяса, готовить которое было не принято, встречается в коллективных прозвищах. Так, разведение оленей и употребление оленины, характерное для северных народов и не типичное для русских, послужило основой иронического прозвища жителей Койденского сельского совета Мезенского района Архангельской обл. *мандоёды*, народная мотивация которого представляет собой историю-анекдот: «Давно как-то старому деду подкинули вареную манду оленью, а он и съел, вот и прозвали мандоедами» (АКТЭ).

Лакомым считался желудок, набитый овсяной или ячневой крупой: обычно такое блюдо получало название по диалектному наименованию желудка или кишечника, ср. арх. *желудок* (АОС 13: 293); волог. *брюха́вица*: «Брюха́вица – самый-то желудок у теленка, у поросенка, его долго мочат и потом его набивали крупой, резали такими кусочками» (КСГРС); волог. *каюк*: «Поросенка зарезали, кишок и каюк начинила сухомесом» (СГРС 5: 112); волог. *подчерёвок*: «Желудок, его тоже вымоешь и тоже крупой набьешь – это подчерёвок» (КСГРС); арх. *переперуха* ‘рубец’: «Едят “переперуху”, а “рубец”, в котором лежат все нечистоты, тщательно вычищенный и вымытый, считается лакомым кушаньем»² (Тенишев 5/3: 629). Единственное наименование, отражающее технологию приготовления блюда, начинаемого крупой, – это волог. *начинки* ‘блюдо из свиных кишок, набитых овсяной крупой и обваленных в скоромном масле’ (Тенишев 5/3: 24). Метонимический перенос ‘внутренний орган’ → ‘блюдо из него’ характерен для большинства наименований блюд из субпродуктов.

Из кишечника или «ассорти» из потрохов варили густую похлебку, куда добавляли яйца и молоко, ср. костром. *кишочница*: «Раньше кишки все чистили, промывали, кишочницу варили. С молоком, с яичком варили» (ЛКТЭ); волог. *черёвник*: «На праздник пироги и шаньги пекли, и черевник больно вкусный, как суп, потроха да яйца бьют»; «В черевник кишок, печень порежут

да суп сварят» (КСГРС). Это же блюдо называлось волог., костром. *сальник* ‘кушанье из рубленых бараньих, свиных или говяжьих потрохов с добавлением молока и яиц’, потому как вместе с ливером в блюдо попадало большое количество жира: «Сальник готовили из свиных потрохов, они варятся, потом это заливается яйцом с молоком и топленным салом»; «Сальник типа супа, очень вкусное это. Крошили легкое больше, потроха, яйца били, опускали, молоком разводили, не жарят это» (КСГРС; СРНГ 36: 68).

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

Особого комментария требует вологодское название *путаник*: «Путаник готовили: нарежут легкие, печень, сердце»; «Сальник – такой же путаник, только с жижей»; «Сальник и путаник – одно и то же: почки, сердце, печень варишь, яичек туда, молока – вкуснятина», которое с той же частотой встречается и в форме *кутаник*: «Кутаник уж шел третьим блюдом»; «Когда скотину режут, сушат печень, лёгкое. Все внутренности – а потом суп из этого варят»; «Сваришь лёгкие, сердце, почки, печень, режешь мелко на кусочки и варишь суп – кутаник» (КСГРС). Примеры диалектной мены *к//n*, представленной в этих названиях, находим в арх., волог. *пүхта* и *күхта* ‘снег на ветках деревьев’, волог. *токра* и *топра* ‘похлебка из толокна’ (КСГРС), белом. *накомёшине* ‘в тягость’ при арх., олон., пск. *помёшня* ‘помеха’; вят., орл., перм., свердл., сиб. *костромка* ‘часть конной упряжи’ при шир. распр. *пострёмка* (Михайлова: 216, 186). Формы *кутаник* и *путаник* имеют ограниченную территорию распространения и известны только в Тотемском районе Вологодской обл., где употреблялись наряду с *сальник* в том же значении. Учитывая словообразовательное и семантическое сходство слов диал. *путаник* (*кутаник*) и *сальник*, осмелимся предположить, что слова *путаник* (*кутаник*) могли быть образованы по семантико-словообразовательной модели слова *сальник* от некоторой, возможно, заимствованной,

основы со значением ‘жир, внутренности животного’ с помощью суффикса *-ник*³: подобная словообразовательная модель типична для наименований мясных блюд, ср. *мудник, черевник*.

Пироги. Многие блюда из субпродуктов готовились к праздникам, поскольку в это время забивали скот, а внутренности животных не хранились долго – их приходилось съедать в первую очередь. Лакомыми считались пироги с ливером: волог. *черевник*: «Потроха выгоят, вычистят черева, брюшину, черева загибали в пироги, черевников наделаешь», волог. *сальник*: «На праздники у нас сальники готовили, пироги с внутренностями животных» (КСГРС). В Костромской обл. к забою скота было приурочено приготовление в печи наполненного молоком легкого: «Режут – так говорят, надо легкое надуть. Молока лили да в печь. Наливали в легкое» (ЛКТЭ). В Ленском районе Архангельской области это блюдо было известно как *легкое наливное*, в шутку его называли *бабья задница*, подразумевая форму и внешний вид продукта: «По праздникам легкое наливное готовили. Через гортань наливают молока в легкое, там оно как бы сепарируется внутри, внутри сливки остаются, а вода стекает. Когда течь перестает, нужно жарить. Много-то не съешь, жирное больно. Когда приносили это блюдо на стол, обычно говорили: “Принесли бабью задницу!”» (КСГРС).

Мясо, блюда из мяса. Чистое мясо без жира и жил считалось лакомством. В Костромской и Вологодской обл. его называли *любовина* (*любовинка*): «Любовина – мясо самое хорошее, волокнистое, нежирное, без сала»; «Любовинка любимое мяско, от слова “любить”», ‘лучший кусок мяса’ (КСГРС; ЛКТЭ; СВГ 4: 60; СРНГ 17: 237). Для приведенных русских примеров восстанавливается корень *либ-*, принадлежащий гнезду праслав. **libь* ‘худой, слабый, болезненный’ (ЭССЯ 15: 71–74): его праславянская семантика сохранялась в др.-рус., рус.-цслав. *либъвыи* ‘тощий, худой’, а также в некоторых диалектах, ср. новг., олон., прионеж. *либивый* ‘тощий, слабый, хилый’, печор. *любивой* ‘тощий, худой’ [ЭССЯ 15: 71]. Семантический переход ‘тощий, худой, слабый’ > ‘нежирный (о мясе)’ типичен для многих этимолого-словообразовательных гнезд, ср. семантику прил. *тощий, худой, тонкий*. Формы с корнем **lib-*, обозначающие нежирное мясо, распространены не только в русских говорах, но и в других славянских языках, ср. рус. влад., псков., ряз., смол., яросл. *любовина* ‘мясо без жира и сухожилий’, курск. *либавчина* ‘слой мяса на свином сале’, смолен. *либило* ‘мясная приманка, на которую ловят раков’, с.-х. *либовина* ‘мясо, окорок’, словен. *libovina* ‘мясо без костей’, чеш. *libovina* ‘мясо без

жира и костей’, блр. диал. *любавіна*, польск. диал. *libowe mięso* ‘мясо средней упитанности’ (ЭССЯ 15: 71–74). Чередование корневого гласного *либ-/люб-* объясняется сближением с гл. *любить*: согласно народным толкованиям, *любовина* была самым вкусным и любимым мясом.

Отношение к жиру и «постному» мясу было неоднозначным. Так, возникшие в результате народной этимологии *любовина* ‘нежирное мясо’ или костр. *нищее мясо* ‘мясо с большим количеством сала’ (ЛКТЭ) указывают на неоспоримую ценность мягкого нежирного мяса и оценку жирного мяса как пустого и бедного. Не до конца ясным с точки зрения мотивации кажется арх., костром. *прямое мясо* ‘не жирное, тощее; говядина’ (УНС: 278; СРНГ 33: 88), ср. также лит. и латв. *прямое мясо*: «Мясо есть прямое и жирное»; пск., твер., петерб. *прямизма* ‘мякоть говядины без сухожилий и жира’ (СРНГ 33: 86). Прил. *прямой* здесь может как употребляться в оценочном значении ‘правильный, хороший’, так и отмечать действительные свойства мяса: лучшие куски мяса, без жира и сухожилий (например, вырезка), имеют правильную форму, в них видны прямые, ровные волокна.

В то же время жир ценился за питательность и вкусовые качества: сало придавало мясу сочность, мягкость и сытность – с ним варили любимые крестьянами *саломат* и *сальник*, из сала готовили шкварки. О вкусовых предпочтениях крестьян и пристрастии к жирному мясу говорят такие примеры и контексты, как волог. *облитой* ‘жирный (о мясе)’: «Мясо от козлушки вкусное, облитое» (СВГ 5: 122), арх. *одёной* ‘жирный (о мясе)’ при *одёной* ‘чисто, щеголевато одетый’ (Подвысоцкий: 108). Малосъедобным считалось сухое, волокнистое мясо, ср. волог. *падерятина* (СРНГ 25: 129), арх. *вичеватое мясо* (там же: 19), волог., арх. *болонистое* (АОС 2: 58), а также жиры (волог. *лён, ленок* (СРНГ 16: 351, 355)) и мясо паховой области (волог. *пашина*: «Ну зачем такое мясо – одна пашина» (СВГ 7: 21)).

Названия костей в переносном употреблении обозначали некачественное мясо, ср. костром. *маклáк* ‘мосол, выступающая кость’, ‘мясо плохого качества’ (СРНГ 17: 311). В поморской поговорке, построенной на противопоставлении мясного куска и костей, осуждалась человеческая жадность: *Себе-то конька* (грудка птицы) *взял, а мне дал огнивец* (Кушков 2011: 51) при волог. *огниво* ‘плечевая кость у птицы’ (СРНГ 22: 329). В качестве символа бедности кости встречаются в коллективных прозвищах: они становятся атрибутом жителей Виноградовского района, которые носили прозвище *двоевáры*, потому что «кость два раза варили» (АКТЭ). Жителей д. Явзора соседнего Пинежского района

называли *костогрызы*: «Явзорцы раньше всё больше мясо ели. Богаты были, зажиточные, значит» (СКП: 169–170), очевидно, подразумевая, что они не имели средств на покупку мяса. Отраженную в контексте мотивационную версию следует считать позднейшей, народно-этимологической интерпретацией внутренней формы прозвища: приведенные языковые примеры, а также сведения о материальном положении крестьян Пинеги подтверждают, что жили они достаточно бедно и голодно, в особенности, по сравнению с более обеспеченными жителями Мезенского района, которые имели выход к морю и занимались торговлей. Противопоставление бедных пинежан и состоятельных мезенцев обыгрывается и через другие «пищевые» образы, например, «вода – кофе», «пустой суп – рыба», ср. *водохлебы*, *пустохлебы* ‘жители Пинежского района’ – *кофейники*, *трескороды* ‘жители Мезенского района’ (СКП: 401–403).

Щи, бульон. Самым распространенным повседневным и праздничным блюдом были щи, основу которых на Русском Севере составляла не капуста, а мясо и крупа, ср. арх. *шти*, волог. *щи* ‘мясной суп’: «У нас все шти, когда с мясом, когда так – похлебка» (КСГРС); *щи скоромьяные* ‘мясной суп с крупой’ (СВГ 12: 117). Мясные щи были признаком достатка хозяев: арх. «Раньше кто богатый, в щи и картошки не ложил – одно мясо» (СГРС 1: 95); арх. *мясо ищет кусок-то куска* ‘в супе мало мяса’: «Мясо ищет кусок-то куска, а раньше мяса полчюгуна, лошка стоит, у кого достаток» (АОС 12: 115).

Реже употреблялся просто бульон, который обыкновенно готовили из свежего, парного мяса, ср. костром. *взвар*, *взварец* ‘бульон’: «Взварец обычно из телянка готовили» (Ганцовская: 52). Интересно, что на поморских территориях, где основным блюдом была похлебка из рыбы, слово *уха* употреблялось и как наименование мясного или рыбного бульона или супа, ср. «Гусиной ухи похлебашь? Я зарезу петуха – будет скусна уха; С гуся-то уха скусна!»; «С сёмги-то уха – одна саломата»; *Из звонка уха тонка* (Мосеев: 33; 118; Меркурьев: 170).

Студень. Студень или холодец обычно подавались первыми на праздничной трапезе: «К родне, не к родне гостились, первым делом студень» (арх., волог.) (КСГРС; СВГ 10: 145; Тенишев 5/3: 111). Названия холодца отражают низкую температуру застывания (ср. волог. *застыль* (Дилакторский: 163); волог. *холоднее*, *холодное* (КСГРС)), а также желеобразную консистенцию готового блюда. Большая часть названий последней группы имеет экспрессивные пренебрежительные или иронические коннотации, ср. образованные от гл. *дрожать* – волог. *дрожун*

(КСГРС), костром. *дрожалка*: «На праздник дрожалку буду делать»; «Что за холодец, одна дрожалка!» (Ганцовская: 97); от гл. *трясти(сь)* – волог. *трясунья* ‘студень’ (СВГ 11: 70); от гл. *дрыгать* – арх. *дрыгало* (СГРС 3: 140), костром. *дрыганица*: «У них (ветчанят) слова как бы исковерканы: у нас мяконек – у них колоб, у нас холодец – у них дрыганица», – по мнению жителей Вохомского района, так говорили приезжие с Вятки (ЛКТЭ).

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

Маканина (жаркое). Одним из основных праздничных блюд было томленое в печи мясо, иногда с добавлением лука. Процесс приготовления блюда отражен в его названиях, образованных от гл. *жарить*, *пряжить*, *тушить*: костром. *жарковье* ‘тушёная картошка с мясом’: «Жарковье-то сейчас на свадьбах подают» (Ганцовская: 107), арх. *жаренье*, *жарница*, *жаварёха* ‘жареное мясо или рыба’ (СГРС 3: 340; АОС 13: 225); волог. *пряжёное мясо* ‘запеченное в печи мясо’ (КСГРС); волог. *тушёнка* ‘тушёная картошка с мясом’: «На праздник еще тушенку делали – это картошка да мясо. Тушёнок делали по три чигуна» (СВГ 11: 79).

Поскольку жаркое употребляли, обмакивая в него хлеб, его называли волог. *маканина*, *макушка*, *макушечка*: «Макушка из картошки, мяса и лука. В русской печи томится. Мачут хлебом, вот и макушка» (КСГРС; СВГ 4: 67). Распро-

страненность такого способа подачи и употребления блюда отразилась в прозвище жителей д. Лямица Онежского района *тáмицкий мочок*: «Раньше-то ложек, вилок не было, дак все ели хлебом, макали и ели» (АКТЭ). В Никольском районе Вологодской области мясной навар, куда макают хлеб, называли *ёлыч* (КСГРС). Это название стало результатом развития более распространенного на этой же территории *ельч* ‘рассол для говядины или рыбы’ (СРНГ 8: 351), родственного твер. *ельч* ‘горечь в пище от большого количества соли’ (СРНГ 8: 351), а также пск., сев.-зап., смол., тул. *ёлкий* ‘горький, прогорклый’ (Фасмер II: 16). Появление значения ‘мясной навар’ было связано с тем, что для приготовления жаркого нередко использовали мясо, засоленное впрок, ср. волог. *солонина* ‘отвар, получаемый при варке засоленного мяса’: «Валька в печь мясо ставила, так я досыта солонины пирогом намакалась» (СВГ 10: 76).

Поскольку мясо появлялось на крестьянском столе нечасто и считалось одним из самых ценных продуктов, существовали негласные правила употребления мясных блюд. Обыкновенно мясо выкладывали на деревянную тарелку и разрезали: есть его разрешалось лишь после того, как хозяин стучал ложкой и говорил: «Начинайте таскать» (Тенишев 5/2: 37). Подавая гостям мясной суп или тушеное мясо, сначала наливали бульон без мяса, который ели с хлебом, чтобы утолить первый голод, и только затем выносили бульон с мясом. Такое блюдо в Архангельской обл. называлось *крошонки*: «Первые крошонки, их выхлёбывают, а вторую тарелку ели с мясом суп. Надо ведь наестись. Если с мясом первую тарелку, то не хватит» (СГРС 6: 176, 177), ср. волог. *крошево* ‘куски мяса в щах’ (СРНГ 15: 288).

Пироги. В Вологодской и Костромской обл. к праздникам пекли пирог с говядиной или свиной. Названия таких пирогов отражают вид мяса, используемого в качестве начинки, ср. *мясник* или *мясничок* (Ганцовская: 219; Дилакторский: 266; СВГ 5: 17; СГРС 7: 394); волог. *говедельник* (СГРС 3: 55); волог. *свининник* (СРГК 6: 9); волог. *туковик* ‘пирог с кусочками сала’ (СРНГ 45: 229). Единичную лексикографическую фиксацию имеет волог. *скляны* ‘маленькие мясные пирожки’ (Дилакторский: 460), происхождение которого пока кажется неясным.

В Онежском и Шенкурском районах Архангельской обл. мясной пирог, который готовился к свадебному обеду и подавался во время сватанья поезжанам, назывался *коккуй* (Подвысоцкий: 77) или *куккуй* (Ефименко 2: 264). В качестве обозначения ритуального блюда в русских говорах прижилось заимствование из прибалтийско-финских языков – обозначение закрытого пирога

с мясом или рыбой: в современном финском языке известно *kalakukko* ‘рыбник’ (БФРС: 189), в говорах Карелии – *kukko* ‘закрытый пирог’ (ССКГК: 242). В финно-угорском языке-источнике название пирога восходит к обозначению петуха, ср. олонек. *kukoi*, вепс. *kukoi* ‘петух’, карел. *kukko* ‘петух’ (Фасмер II: 405), образ которого, вероятно, был обусловлен изначальным составом начинки и / или формой изделия, напоминающей петушиный гребень.

Непростой задачей была **заготовка мяса впрок**: мясо хранили или в погребах-ледниках, или заготавливали, заливая соленым раствором. Полученное соленое мясо, ср. волог. *соленина* (СВГ 10: 78; СРГК 6: 209), доставали по мере надобности и использовали для приготовления пищи. Поскольку по отношению к соли крестьяне были крайне бережливы, мясо не получалось хорошо просоленным и приобретало специфический запах и вкус. К примеру, за пристрастие к мясу «с душиком» жителей куста деревень Ротковец Коношского района Архангельской обл. называли *ротковская говядина*: «Изгниет мясо, а они его едят» (АКТЭ). Менее распространенным был способ заготовки, при котором просоленные или замороженные внутренности заливали салом: в Вожегодском р-не Вологодской обл. такой полуфабрикат назывался *сальник* (СРНГ 36: 68).

Соленое мясо могли вывешивать для просушки, получая вяленое мясо. Его названия арх. *вещалое мясо*, а также арх. *ветианное мясо* ‘испорченное, заплесневевшее’ (АОС 4: 42, 25) относятся к гнезду прил. *ветхий* ‘старый’. Они составляют оппозицию выражению *свежее мясо*, подобно тому как *ветчина* образует пару сущ. *свежина* (Фасмер I: 307). Наименования арх. *вершалое мясо*, *вершаленное мясо* (АОС 3: 143), арх. *вершинное мясо* (СГРС 2: 75) производны от сущ. *верх*, поскольку для просушки мясо обыкновенно подвешивалось в амбаре или погребе: «Мясо весят, вершало мясо» (арх.), ср. арх. *вершала* ‘приспособление из жерди на двух столбах, куда подвешивают сети или снопы для просушки’ (АОС 3: 143).

Другие названия вяленого мяса – волог. *кокорка*, арх. *артель*, костром. *харч*. Записанное в Устюженском районе Вологодской обл. *кокорка* ‘вяленое мясо (обычно дичь)’ (Дилакторский: 200; СРНГ 14: 97) соотносится с распространенным на соседних новгородских территориях сущ. *кокорка* ‘тонкая лепешка’ (СРНГ 14: 96) на основе признаков формы и твердости этих продуктов⁵. Источником арх. *артель* ‘всё мясное, кроме птицы и баранины, запасаемое впрок в сушеном виде’ (Шенкурский у.) (СРНГ 1: 279) является общенар. *артель* ‘группа людей, объединенных для совместной работы’, которое известно в ар-

хангельских и вологодских говорах в форме *артель* и *артиль*, а его значение варьируется от ‘группа людей, компания’, ‘семья’ до ‘еда, пища’, ‘еда, выставленная на стол’, ‘отдельное блюдо, кушанье’ (КСГРС). Вероятно, семантические изменения происходили в направлении ‘группа совместно работающих людей’ > ‘группа совместно живущих людей’, ‘семья’ > ‘группа людей, совместно принимающих пищу’, откуда уже появились значения – ‘совместная трапеза’ и ‘пища, выставленная на стол для совместной трапезы’⁶. Значение ‘засушенное впрок мясо’ стало результатом семантического сдвига ‘еда, пища’ > ‘запас пищи’. Подобным образом появилось костром. *харч* ‘любое мясо; мясные припасы’ (Поветлужье) (СРНГ 49: 333), производное от родового понятия ‘еда, пища вообще’ (ср. общенар. *харчи*).

Кровь, блюда из крови. Редкими в русской кухне были блюда из крови, поскольку ее употребление нарушало этические и христианские нормативы. Традиция приготовления *крови* – блюда из крови свиньи – известна на юго-западе севернорусской зоны: в Вохомском районе Костромской обл. («Кровь пекли. Когда поросенка режешь, кровь начерпаешь и обжаришь, ленешь немного масла, и очень вкусно будет. Кровь – густая, хоть ножом режь» (ЛКТЭ)) и в Тотемском р-не Вологодской обл. («Кровь – первое блюдо на свежине» (КСГРС)). На северо-восточных территориях известны блюда из оленьей крови, которые восходят к кухне ненцев-оленьеводов, ср. арх. *кровяная шаньга* ‘оладья из теста на оленьей крови’ (Мезенский р-н) (СГРС 6: 170). Традиция употребления оленины не прижилась среди русского населения Севера, хотя она была основной пищей многих северных народов – коми, ненцев, саамов, блюда которых были известны русским, ср. *кисель* ‘кушанье у зырян из оленьих жил с примесью молока и муки’ (Подвысоцкий: 66), *линда* ‘мучная похлебка из рыбы или оленины’: «На ее (лопарки) обязанности лежит приготовление линды – ухи из рыбы (иногда мяса оленьего) – род грязноватой невкусной похлебки с примесью незначительного количества муки» (Беломорье) (Подвысоцкий: 82).

Употребление сырого мяса и крови. В северных районах Архангельской области сохранились выражения, относящиеся к употреблению сырого мяса, в том числе непосредственно после забоя скотины, ср. *есть что-л. сырком* ‘в сыром, не вареном виде’ (Мезенский р-н) (СРНГ 43: 153). Практика «сыроедения» была распространена среди некоторых финно-угорских народов, с которыми на северных территориях соседствовали русские крестьяне. В северо-восточных районах Архангельской обл., где русское население

контактировало с ненцами, записаны глаголы *обурдить*, *обурдать* (Мезенский р-н) (Подвысоцкий: 106; СРНГ 22: 252) и *бурдовать* ‘есть сырое мясо или рыбу’ (Верхнетоемский, Пинежский р-ны) (СГРС 1: 220). Согласно МФУЗ, эти глаголы восходят к рус. *айбурдать*, заимствованному из нен. *няйбарць* ‘есть мясо или рыбу в сыром виде’ (МФУЗ 1: 41). К этому же гнезду относится арх. *айбарча* ‘свежая оленья кровь, которую пьют оленьеводы; кушанье из оленьей крови с мелко нарезанными кусочками мяса’: «Мясо маленькими нарезывали, в кровь солону бросали, айбарчу-то хлебали»; «То оленьеводы: забьют, рог подставят – кровь туда хлещет, они эту айбарчу и пьют» (Мезенский р-н) (СГРС 1: 9)⁷. Лишь малая часть русского населения переняла практику употребления сырой оленьей крови, оценивая такие блюда как вкусные и питательные: «Айдате айбарчу хлебать! Айбарча вкусна; кровь оленью посолим, мясо накрошим и хлебам» (там же), тогда как большинство русских считали эту пищу для себя не приемлемой, характерной исключительно для ненцев и коми: «Мясо сырое комики бурдуют» (Верхнетоемский р-н) (там же: 220); «И мясо и рыбу сырком они едят» (Подвысоцкий 1885: 169).

Препятствием к употреблению сырого мяса русским населением были этические и христианские нормативы, устанавливающие запрет на блюда из сырой крови, потому что, как утверждается в Ветхом завете, кровь есть «душа всякого тела»: «Если кто... на ловле поймает зверя или птицу, которую можно есть, то он должен дать вытечь крови ее и покрыть ее землю <...> не ешьте крови ни из какого тела, потому что душа всякого тела есть кровь его; всякий, кто будет есть ее, истребится» (Лев. 17: 13–14). Поскольку употребление сырого мяса было непривычно и удивительно для русских крестьян, в их речи появились прозвища «соседей», рацион которых включал термически не обработанное мясо и рыбу. Например, жителей Каргопольского уезда и полуострова Канин Нос Архангельской обл. называли *сыроеды*: «Жители очень любят есть сырую рыбу и сырое мясо. И сейчас любят они рыбку сырком есть и приговаривают: “Рыбка сыра и вкусна, да в ней сила наша, в жилах кровинушка наша текёт”» (СКП: 150). Эти географически удаленные друг от друга территории сходны в своем пограничном положении: жители крайнего северо-востока Архангельской обл. оказывались в зоне контакта с ненцами, тогда как крестьяне Каргопольского района контактировали с населением соседней Карелии. В основу прозвища *сыроеды* могли лечь пищевые привычки именно этих финно-угорских групп: употребление ненцами сырой рыбы и оленины, карелами

и саамами – сырой рыбы⁸. Показательно, что в иллюстративной части словарной статьи прозвище *сыроеды* подается в одном ряду с этнонимом *чудь белоглазая*: «Каргопольцы – *чудь белоглазая, сыроеды*» (СРНГ 43: 160). В Никольском районе Вологодской области записано индивидуальное прозвище *Самоед*, данное за употребление сырого мяса, которое приписывалось самоедам: «У нас Ваня мужичок был, Самоедом его звали. Ел сырое мясо, жил на поселении единственный в кругу» (АКТЭ). Таким образом, для русских крестьян «сыроедение» ассоциировалось прежде всего с употреблением сырой рыбы или мяса, которое было непривычно славянам и четко дифференцировало «своих» и «чужих».

Проведенное этнолингвистическое исследование лексики, обозначающей блюда из мяса, позволяет восстановить фрагмент рациона севернорусских крестьян. Судя по количественному составу проанализированных наименований, основными мясными блюдами на Русском Севере были запеченные в печи субпродукты, каша с салом и субпродуктами, пироги с ливером, мясные щи, жаркое, студень; впрок мясо заготавливали путем соления и вяления. Лексика, свидетельствующая об употреблении блюд из крови русскими крестьянами, встречается лишь в двух районах Костромской и Вологодской обл. В ходе анализа были выявлены семантико-мотивационные модели, характерные для названий блюд из мяса и субпродуктов, например, ‘внутренний орган’ → ‘блюдо из него’ (ср. *желудок, каюк, переперуха*), ‘то, что застыло; холодное’ → ‘студень, холодец’, ‘то, что дрожит, трясется’ → ‘студень, холодец’ (ср. *дрыганица, дрозун*). Наименования мясных блюд (не из субпродуктов) отражают традиционную технологию приготовления блюда (*жарница, тушенка, соленина, ветшаное мясо*), а также особенности употребления (*маканина, крошонки*). Выявленные модели семантических переходов позволили предложить вариант мотивационной реконструкции для диал. *артиль, жулей, путаник* и др. Была выявлена группа заимствованных слов (*коккуй, бурдовать*, возможно, диал. *путаник*), а также наименований, отразивших чуждую для русских кулинарную традицию (ср. *есть сырко, кровавая шаньга*). Заимствования из финно-угорских языков немногочисленны и встречаются преимущественно на северных архангельских территориях: в силу разных вкусовых привычек русские редко заимствовали мясные блюда у других народов (ср. *линда, обурдить* – в словарях эти слова встречаются с пометами, указывающими на их чуждость русской традиции). Употребление сырого мяса или крови, а также мяса «с душиком» приписывалось локальным русским

или иным этническим группам (ср. прозвище *сыроеды* и др.).

Присутствие мясных блюд в рационе служило социально-этническим маркером: употребление субпродуктов было признаком бедности, мяса – богатства. Мясная пища не считалась повседневной и по большей части употреблялась в праздничные дни. Особая обрядовая роль отводилась мясным пирогам и студням, которые обязательно подавались, например, на свадебном застолье.

Примечания

¹ Авторская работа выполнена при поддержке гранта РФФИ № 17-18-01373 «Славянские архаические зоны в пространстве Европы: этнолингвистические исследования».

² Лексема *переперуха*, вероятно, является фонетическим вариантом более известного обозначения желудка *перебериха*: «В основе данного наименования – указание на процесс, происходящий в желудке, где пища как бы “перебирается” благодаря многочисленным ячейкам и складкам слизистой оболочки» [Ушинскене 2012: 100].

³ Поиск возможной производящей основы для слов *путаник, кутаник* ‘блюдо из внутренностей животных’ обнаруживает арх. беломор. *путка* ‘кушанье из вареных рыбных внутренностей’, мурман. ‘внутренности рыбы, желудок’ (СРНГ 33: 152), карел., помор. *путка* ‘желудок рыбы’ (СРГК 5: 360; Мосеев: 102). Для *путка* и *кукша* ‘рыбьи внутренности’ этимологом является карел. *кирши*, тогда как *путка* ‘кушанье из вареных рыбных внутренностей’ связывают с саам. *duoska* ‘наполовину проваренное кушанье из внутренностей’ [Мызников 2019: 639]. Возможность словообразовательного переразложения заимствованных лексем и выделения корня *пут-* позволяет предполагать оформление сущ. *путаник* ‘блюдо из субпродуктов’ по семантико-словообразовательному типу сущ. *сальник*. Под вопросом остается географическая удаленность форм: форма *путка* ‘рыбьи внутренности’ встречается в Терском и Кемском районах Карелии, бывшем Вытегорском уезде Олонецкой губ., *путаник* ‘блюдо из внутренностей’ – в Тотемском районе Вологодской обл. Заметим, однако, что на территории Вожегодского района Вологодской обл., занимающего промежуточное географическое положение между Вытегорским и Тотемским районами, известно слово *кукша* ‘внутренности животного, рыбы, птицы (обычно – часть кишечника)’: «Кукша – отбросы у коровы, кишки, черёва зовут ещё» (СГРС 6: 241), которое может быть родственно *кукша* ‘блюдо из рыбных потрохов’ и подтверждать реальность семантического сдвига ‘рыбьи внутренности’ > ‘внутренности животных’.

⁴ Вариант с эпентезой -в-.

⁵ Для арх. *коко́ра* 'сушеная рыба, рыба́я голова' (СГРС 5: 226) предпочтительнее сопоставление с сущ. *коко́ра* 'коряга' (СГРС 5: 224), записанным на этой же территории.

⁶ Подробнее о семантике севернорус. *арті́ль*, *артель* (см.: [Осипова 2015]).

⁷ О сохранении этой традиции у современных ненцев (см.: [Пушкарева 2017]). О пищевой и культурной роли оленины в питании древних северных народов см., например, в книге А. Павловской «Кухня первобытного человека» [Павловская 2015: 150–158].

⁸ Отличие в мясном рационе саамов и ненцев отмечал еще М. В. Ломоносов, выявляя зависимость их внешнего облика от употребляемой пищи: «Живут и лопари <саамы>, питаюсь почти одною только рыбою... и сравните их с живущими в том же климате самоедами <ненцы>, питающимися по большей части мясом. Первые ростом мелки и малолюдны... самоеды, напротив того, ростом немалы, широкоплечи и сильны...» (цит. по: [Лисниченко, 2007: 56]).

Источники

АКТЭ – антропонимическая картотека Топонимической экспедиции Уральского университета (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации УрФУ, Екатеринбург).

АОС – Архангельский областной словарь / под ред. О. Г. Гецово́й. М.: Изд-во МГУ, 1980–2018–. Вып. 1–.

БФРС – Вахрос И., Щербаков А. Большой финско-русский словарь / под ред. В. Оллыкайнен, И. Сало. М.: Живой яз., 2007. 815 с.

Ганцовская Н. С. Словарь говоров Костромского Заволжья: междуречье Костромы и Унжи (с эпицентром акающих говоров). Рукопись.

Грандильевский А. Родина Михаила Васильевича Ломоносова. Областной крестьянский говор. СПб.: Тип. Имп. Акад. Наук, 1907. 304 с.

Дилакторский – Словарь областного вологодского наречия. По рукоп. П. А. Дилакторского 1902 г. Репр. СПб.: Наука, 2006. 678 с.

Ефименко П. С. Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Ч. 2. Народная словесность. М.: типо-лит. С. П. Архипова и К°, 1878. 276 с.

КСГРС – картотека Словаря говоров Русского Севера (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации УрФУ, Екатеринбург).

Кушков Н. Поморский говор: пословицы, поговорки, присказки, лексика. Варзуга, 2011. 166 с.

ЛКТЭ – лексическая картотека Топонимической экспедиции Уральского университета (ка-

федра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации УрФУ, Екатеринбург).

Меркурьев И. С. Живая речь кольских поморов. Мурманск: Мурман. кн. изд-во, 1979. 184 с.

Михайлова Л. П. Словарь экстенциальных лексических единиц в русских говорах. Петрозаводск; М.: Изд-во КГПА, 2013. 350 с.

Мосеев И. И. Поморська говора: Краткий словарь Поморского края. Архангельск, 2005. 138 с.

МФУЗ – Материалы для словаря финно-угро-самодийских заимствований в говорах Русского Севера. Екатеринбург, 2004–. Вып. 1–.

НОС – Новгородский областной словарь. Новгород, 1992–1995. Вып. 1–12.

Подвысоцкий А. И. Словарь областного архангельского наречия в его бытовом и этнографическом применении. СПб.: 2-е Отд-ние Акад. наук, 1885. 198 с.

ПОС – Псковский областной словарь с историческими данными. Л.; СПб.: Изд-во С.-Петерб. ун-та, 1967–. Вып. 1–.

СВГ – Словарь вологодских говоров: в 12 т. / под ред. Т. Г. Паникаровской. Вологда: Изд-во ВГПИ / ВГПУ, 1983–2007.

СГРС – Словарь говоров Русского Севера / под ред. А. К. Матвеева. Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2001–. Т. 1–.

СКП – Воронцова Ю. Б. Словарь коллективных прозвищ. М.: АСТ-ПРЕСС-КНИГА, 2011. 448 с.

СРГК – Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей: в 6 т. / гл. ред. А. С. Герд. СПб.: Изд-во СПбГУ, 1994–2005.

СРНГ – Словарь русских народных говоров / гл. ред. Ф. П. Филин, Ф. П. Сороколетов, С. А. Мызников. М.; Л.; СПб.: Наука, 1965–. Вып. 1–.

ССКГК – Словарь собственно-карельских говоров Карелии / сост. В. П. Федотова, Т. П. Бойко; под общ. ред. В. П. Федотовой. Петрозаводск, 2009. 350 с.

Тенишев 5/1 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы: материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 5. Вологодская губерния, ч. 1. Вельский и Вологодский уезды. СПб.: Деловая полиграфия, 2007. 623 с.

Тенишев 5/2 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы: материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 5. Вологодская губерния, ч. 2. Грязовецкий и Кадниковский уезды. СПб.: Деловая полиграфия, 2007. 839 с.

Тенишев 5/3 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы: материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 5. Вологодская губерния, ч. 3. Никольский и Сольвычегодский уезды. СПб.: Деловая полиграфия, 2007. 683 с.

Тенишев 7/2 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы: материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 7. Новгородская губерния, ч. 2. Череповецкий уезд. СПб.: Деловая полиграфия, 2009. 503 с.

УНС – Устьянский народный словарь / ред.: А. А. Истомина, В. П. Мамонтов и др. Пос. Октябрьский: Устьян. краеведч. музей, 2012. 496 с.

Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. М.: Прогресс, 1964–1973. Т. 1–4.

ЭССЯ – Этимологический словарь славянских языков: праславянский лексический фонд / под ред. О. Н. Трубачева, А. Ф. Журавлева. М.: Наука, 1974–. Вып. 1–.

Список литературы

Березович Е. Л. Русская лексика на общеславянском фоне: семантико-мотивационная реконструкция. М.: Русский Фонд Содействия Образованию и Науке, 2014. 488 с.

Конкка А. Святки в Панозере, или крещенская свинья // Панозеро: сердце Беломорской Карелии / ред. А. П. Конкка, В. П. Орфинский. Петрозаводск, 2003. С. 130–153.

Леонтьева Т. В. Модели и сферы репрезентации социально-регулятивной семантики в русской языковой традиции: дис. ... д-ра филол. наук. Екатеринбург, 2015. 427 с.

Лисниченко В. В., Лисниченко Н. Б. Экология помора. Архангельск: Правда Севера, 2007. 96 с.

Малоземлина О. В. Лексика пищи в говорах камчадалов: дис. ... канд. филол. наук. Петропавловск-Камчатский, 2009. 134 с.

Мызников С. А. Русский диалектный этимологический словарь. Лексика контактных регионов. М.; СПб.: Нестор-История, 2019. 1076 с.

Осипова К. В. Мясо в рационе севернорусских крестьян: этнолингвистический аспект // Сибирский филологический журнал (в печати).

Осипова К. В. Коллективные трапезы как воплощение ценностей крестьянского общезнания (на материале диалектной лексики Русского Севера) // Категория оценки и система ценностей в языке и культуре / отв. ред. С. М. Толстая. М.: Индрик, 2015. С. 187–202.

Павловская А. Кухня первобытного человека. Как еда сделала человека разумным. М.: Ломоносов, 2015. 304 с.

Пляскина Е. И. Лексика, репрезентирующая мясные блюда в байкальских говорах // Четвертые Моисеевские чтения: национальные и региональные особенности языка: материалы Всеросс. (с междунар. участием) науч. конф., Оренбург, 22–24 ноября 2018 г.: в 2 ч. Оренбург: Оренбургская книга, 2018. Ч. 2. С. 83–87.

Пушкарева Е. Т. Субарктическая кухня ненцев в современном обрамлении // Праздничная и

обрядовая пища народов / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина; Ин-т этнологии и антропологии РАН. М.: Наука, 2017. С. 227–235.

Ушинскене В. Народная анатомическая терминология в русском языке: словообразовательная и семантическая реконструкция наименований брюшных органов. Вильнюс: Вильнюсский университет, 2012. 162 с.

References

Berezovich E. L. *Russkaya leksika na obshch斯拉vnyanskom fone: semantiko-motivatsionnaya rekonstruktsiya* [Russian vocabulary against the Pan-Slavic background: semantic and motivational reconstruction]. Moscow, Russkiy Fond Sodeystviya Obrazovaniyu i Nauke Publ., 2014. 488 p. (In Russ.)

Konkka A. *Svyatki v Panozere, ili kreshchenskaya svin'ya* [Christmastime in Panozero, or a baptismal pig]. Panozero: serdtse Belomorskoy Karelii [Panozero: the heart of the White Sea Karelia]. Ed. by A. P. Konkka, V. P. Orfin'skiy. Petrozavodsk, 2003, pp. 130–153. (In Russ.)

Leont'eva T. V. *Modeli i sfery reprezentatsii sotsial'no-regulyativnoy semantiki v russkoy yazykovoy traditsii*: Diss. d-ra filol. nauk [Models and fields of socio-regulatory semantics representation in the Russian language tradition. Dr. philol. sci. diss.]. Ekaterinburg, 2015. 427 p. (In Russ.)

Lisnichenko V. V., Lisnichenko N. B. *Ekologiya pomora* [The Pomors' ecology]. Arkhangelsk, Pravda Severa Publ., 2007. 96 p. (In Russ.)

Malozemlina O. V. *Leksika pishchi v govorakh kamchadalov*: Diss. d-ra filol. nauk [Food vocabulary in the dialects of the Kamchadals: Cand. philol. sci. diss.]. Petropavlovsk-Kamchatskiy, 2009. 134 p. (In Russ.)

Myznikov S. A. *Russkiy dialektnyy etimologicheskiy slovar'. Leksika kontaktnykh regionov* [Russian dialect etymological dictionary. Vocabulary of contact regions]. Moscow, St. Petersburg, Nestor-Istoriya Publ., 2019. 1076 p. (In Russ.)

Osipova K. V. *Myaso v ratsione severnorusskikh krest'yan: etnolingvisticheskiy aspekt* [Meat in the diet of North Russian peasants: the ethnolinguistic aspect]. *Sibirskiy filologicheskiy zhurnal* [Siberian Journal of Philology] (In print). (In Russ.)

Osipova K. V. *Kollektivnye trapezy kak voploshchenie tsennostey krest'yanskogo obshchezhitia (na materiale dialektnoy leksiki Russkogo Severa)* [Collective meals as embodying a peasant community's values (a case study of the dialect vocabulary of the Russian North)]. *Kategoriya otsenki i sistema tsennostey v yazyke i kul'ture* [The category of evaluation and the value system in language and culture]. Ed. by S. M. Tolstaya. Moscow, Indrik Publ., 2015, pp. 187–202. (In Russ.)

Pavlovskaya A. *Kukhnya pervobytnogo cheloveka. Kak eda sdelala cheloveka razumnym* [The diet of the primitive man. How the food made the man smart]. Moscow, Lomonosov Publ., 2015. 304 p. (In Russ.)

Plyaskina E. I. *Leksika, reprezentiruyushchaya myasnye blyuda v baykal'skikh govorakh* [Vocabulary representing meat dishes in Baikal dialects]. *Chetvertye Moiseevskie chteniya: natsional'nye i regional'nye osobennosti yazyka: materialy vserossiyskoy (s mezhdunarodnym uchastiem) nauchnoy konferentsii, Orenburg, 22–24 noyabrya 2018 g.: v 2 ch.* [Fourth Moses's readings: national and regional features of the language: Proceedings of the all-Russian (with international participation) scientific conference, Orenburg, November 22–24, 2018:

in 2 pts.]. Orenburg, Orenburgskaya kniga Publ., 2018, pt. 2, pp. 83–87. (In Russ.)

Pushkareva E. T. *Subarkticheskaya kukhnya nentsev v sovremennom obramlenii* [Contemporary subarctic (polar) cuisine]. *Prazdnichnaya i obryadovaya pishcha narodov mira* [Festival and ritual food of the peoples of the world]. Ed. by S. A. Arutyunov, T. A. Voronina. Moscow, Nauka Publ., 2017, pp. 227–235. (In Russ.)

Ushinskene V. *Narodnaya anatomicheskaya terminologiya v russkom yazyke: slovoobrazovatel'naya i semanticheskaya rekonstruktsiya naimenovaniy bryushnykh organov* [Folk anatomical terminology in the Russian language: derivational and semantic reconstruction of the names of abdominal organs]. Vilnius, Vilnius University Press, 2012. 162 p. (In Russ.)

ON SEMANTIC AND MOTIVATIONAL RECONSTRUCTION OF NORTH RUSSIAN NAMES OF MEAT DISHES

Ksenia V. Osipova

Researcher in the Department of Typology and Comparative Linguistics

Institute of Slavic Studies of the Russian Academy of Sciences

32A, Leninsky prospekt, Moscow, 119334, Russia. osipova.ks.v@yandex.ru

SPIN-code: 9505-1715

ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-2285-6112>

ResearcherID: F-4554-2017

Submitted 23.11.2019

The article deals with North Russian dialect names of meat dishes. The work examines the lexical and ethnographic data presented in card indexes and dictionaries of the Arkhangelsk, Vologda and Kostroma regions, including unpublished materials from card indexes of the Toponymic expedition of the Ural Federal University. The study is carried out within ethnolinguistics and aims to identify the cultural and linguistic features of the names of meat dishes. The theoretical significance of the work consists in that it develops a comprehensive ethnolinguistic approach to the analysis of the lexical group based on the methods of semantic-motivational, onomasiological, and etymological analysis. These methods allow us to characterize the territorial variants of the names of meat products, their genus-species differentiation, origin and motivational ties with other groups of vocabulary. It has been revealed that most of the names of meat dishes have a transparent internal form and duplicate the designations of the corresponding parts of the animal. The names of meat dishes (not from offal) reflect the traditional technology of cooking as well as the peculiarities of consuming the dishes. The following semantic and motivational models are distinguished: 'internal organ' → 'dish from it', 'something that has frozen; something cold' → 'aspic, jelly', 'something that shakes' → 'aspic, jelly', 'being old' → 'prepared for future consumption (about meat)', 'thin flat cake' → 'jerked beef'. There is proposed motivational reconstruction for the dialect words *артиль* <artil'>, *жулей* <zhuley>, *путаник* <putanik>. Basing on the analysis of the words, the author has identified the composition of meat diet, the types of dishes, the features of cooking those, the role of meat in festive and everyday meals as well as the regulations that determine consumption of meat. The presence of meat dishes in the diet served as a socio-ethnic marker: consumption of bones and offal was considered a sign of poverty, while consumption of meat – a sign of wealth; meat dishes were mainly prepared by peasants on holidays; eating raw meat or blood, as well as meat 'with a bad smell', was attributed to the local Russian or other ethnic groups, etc.

Key words: Russian language; dialect; Russian North; semantic-motivational reconstruction; ethnolinguistics; food; meat.