

К. В. Осипова

Уральский федеральный университет
Екатеринбург, Россия
zwierze@yandex.ru

Названия блюд из мяса на Русском Севере: этнолингвистический аспект*

В докладе рассмотрены диалектные наименования мясных продуктов и блюд из мяса, распространенных на Русском Севере. Исследование основывается на материале лексической картотеки Топонимической экспедиции УрФУ и картотеки «Словаря говоров Русского Севера», а также данных словарей, охватывающих территорию Архангельской, Вологодской и севера Костромской области. В ходе этнолингвистического анализа получают семантико-мотивационную интерпретацию диалектные названия блюд из мяса, характеризуется роль мясной пищи в традиционном рационе, определяются регламентации, связанные с употреблением мяса, а также выявляются его ритуальные функции.

В рационе крестьян Русского Севера мясо и блюда из него были скорее исключением, нежели повседневной пищей. Блюда из мяса регулярно ели зажиточные крестьяне в скоромные дни, а в бедных семьях мясо употребляли в праздники осенне-зимнего периода, когда принято было резать скотину: «Богатые почитай весь год мясо едят, а у нужных и без его обходятся». Мясным блюдом обязательно угощали на помочах, поскольку «за артельным столом крестьяне едят так, как дома позволяют себе только в большие праздники».

Большую часть заготовленного мяса крестьяне продавали или сдавали государству (*мясна́логи* в советский период), оставляя на собственные нужды преимущественно субпродукты. Из субпродуктов в пищу шли печень, кишки, легкое, однако не ели, считая нечистыми, «срамных мест, больших и широких кишок» (Вел.), горло, желчный пузырь (Гряз.). Мясо, в частности говядина, считалось лакомством. Мясо сохраняли впрок, засаливая и высушивая (арх. *вети́аное мясо*,

* Исследование выполнено при поддержке гранта РНФ «Контактные и генетические связи севернорусской лексики и ономастики» (проект 17-18-01351).

влг. *кoкoрka*, влг. *coлeнiнa*, а также арх. (Шенк.) *apтiль* ‘все мясное, кроме птицы и баранины, запасаемое впрок в сушеном виде’). Иногда готовили полуфабрикат из смеси высушенного мяса, хлеба, лука, картофеля, который брали с собой, например на охоту (арх. *cyрa*, *мyрцoвкa*).

Основными блюдами из мяса был густой суп (арх., влг. *щи*), пироги с мясом (влг. *мяcник*), каши с салом и субпродуктами (влг. *caльник*), холодец (арх. *дpoжaчкa*, влг. *жyлей*, арх., влг. *cтyдeнь*, влг. *xoлoднee*), картофель с мясом, томленные в печи, которые ели, макая хлеб (влг. *мaкyшкa*), жаркое (арх. *жaрницa*, влг. *пpяжeнoe мяco*). После забоя скотины готовили блюда из субпродуктов — рубца (влг. *yтpoбищa*, арх. *пepeпepyxa*), легкого (арх. *лeгкoe нaливнoe*), кишечника (костр. *кишoчницa*, влг. *нaчинки*, *чepевник*, влг., костр. *caльник*). Нутряное сало ели, обильно сдабривая им овсяную кашу: «В овсяную крупу внутренностей накладём да салом нальём, вот и сальник по праздникам делали». Такое блюдо нередко готовили по завершении сельских работ. В Мезенском районе Архангельской области сохранились названия блюд из оленьей крови (*кpoвьянaя шaньгa*, *aйбapчa*).

Обедающие придерживались регламентаций употребления мяса за столом: даже угощая гостей, крестьяне первую порцию супа ели с хлебом (*кpoшки*), а затем только с мясом. Мясо выкладывали на деревянное блюдо, где его резали; есть мясо разрешалось лишь после того, как хозяин говорил: «Начинайте таскать» (влг.).

В народном календаре отразились церковные регламентации употребления мяса (ср. арх. *Мясное заговенье* ‘неделя перед Масленицей’, *Мясное воскресенье* ‘воскресенье перед Масленицей’, костр. *Мясная суббота*), а также периоды, когда было принято резать скотину (ср. арх. *Свинарное заговенье*, арх. *Свинобой*), ритуально употреблять в пищу мясо (арх. *Малань-Кишечницы* ‘31 декабря’) или приносить его в церковь (арх. *анастасиевское мясо*). В Вологодской области по случаю зарезанного поросенка устраивали празднество *свежинá*, куда приглашали гостей и угощали блюдом из крови. Хозяину, режущему скотину, желали: *сахар-мясо!* (влг., костр.), *мясо-репа!* (влг.), *соль-мясо!* (костр.), *нож-мясо!* (костр.), *мясная гора!* (влг.).

Будучи редким, но в то же время лакомым и сытным блюдом, мясо было непременной частью свадебного застолья, если оно приходилось на скоромные периоды. Так, после венчания на стол обязательно подавали студень и щи из мяса, а также жареную телятину, пирог

со свиной, баранью лопатку. Специально к свадьбе готовились: костр. *крутильный пирог* ‘круглый пирог с мясом, который после совершения свадебного обряда кручения посылают священнику’, арх. (Шенк.) *кужуй* ‘пирог с мясом’, влг. *честь, чесь* ‘четвертое блюдо за свадебным столом, неразрезанный кусок зажаренного мяса’. С употреблением мяса связана свадебная терминология, ср. арх. *распечать поросёнка* ‘обрядовое действие жениха на свадьбе — разрезать поросенка’, влг. *ездить на барана* ‘ездить в гости к родне невесты (о молодоженах)’, арх. *с жопками ходить* ‘во время свадьбы предлагать гостям косточку с кусочком мяса за троекратный поцелуй в щеку’, влг. *ошурки* ‘застолье после свадьбы в доме жениха, собранное из остатков свадебного угощения и на деньги, полученные как выкуп невесты’.

Обособленную семантико-мотивационную группу составляют названия шкварок, вытопок от сала: арх. *сморчки, шилега, жмурки*, влг. *ошурки, чироги*. Эти слова являются маркерами отдельных территорий. Шкварки считались лакомством: их добавляли в кашу или ели самостоятельно. Названия шкварок интересны вторичными значениями, в том числе метеорологическими (диал. шир. распр. *сало*, арх. *шелега* ‘мокрый снег; снег и лед, плывущие по реке’) и антропологическими (арх. *шиллага* ‘о непослушном ребенке’, *шиллага* ‘рассеянный человек’).