

ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКОЕ ИЗУЧЕНИЕ НАРОДНЫХ ТРАДИЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С ПИЩЕЙ (НА ПРИМЕРЕ РУССКИХ И ИНОСЛАВЯНСКИХ КУЛЬТУРНО-ЯЗЫКОВЫХ ДАННЫХ)

Диалект и народная культура, которую он представляет, предлагает свой вариант видения и категоризации мира, как предметного, так и ментального. Если рассмотреть отдельную лексическую группу, например слова с «пищевыми» значениями, можно выявить особенности традиционных представлений о пище: ее составе, категоризации блюд и символических функций в языке и обряде. Существуют такие смысловые зоны, которые свойственны диалектной лексике, но не характерны или в меньшей степени характерны для городской современной культуры, вербализуемой общенародным или литературным языком. Например, в диалектной лексике Русского Севера выделяются специфические семантические группы «неудачная выпечка», «пирог без начинки», «жидкие, пустые супы», «коллективно приготовленные блюда, напитки» и др.

Специфика традиционной пищи и представлений о ней заключается в особенностях ее состава (на Русском Севере – похлебки из толокна, каши из муки, блюда из молозива и пр.), приготовления (запекание и варка в русской печи или на открытом огне, заквашивание или сушка и пр.), сочетаемости продуктов (квас с хлебом и луком, простокваша с толокном и пр.), количественном соотношении блюд (преобладание блюд из круп, выпечки, растительной пищи и пр.), а также особенностях категоризации пищи и ее символики. Если информация о составе, технологии приготовления, сочетаемости продуктов выявляется на уровне этнографического описания рациона, подкрепленного идеографическим анализом соответствующей лексической группы, то особенности категоризации в большей степени проявляются при семантико-мотивационном и контекстном анализе лексики.

*Ксения Викторовна Осипова,
Уральский федеральный университет им. Первого президента России
Б. Н. Ельцина (Екатеринбург)*

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

Этнолингвистическому изучению таких знаков и признаков языка культуры, как блюда и «пищевые» категории, рассмотренным (в том числе) через призму лексической семантики и мотивации, посвящены работы многих славистов [см. Валенцова 2008; Кабакова 2015; Коды повседневности 2011; Морозов 2008; Седакова 2000; Толстая 2002; 2006; Якушкина 2003; Kubiak 1981; Łeńska-Bąk 2002; 2006 и др.]. Проведенные исследования подтверждают, что культурную значимость имеют категориальные признаки пищи, которые отражают ее непосредственные свойства и особенности приготовления, роль в составе трапезы, социальные, обрядовые функции и оценку (например «растительная — животная», «жидкая — густая», «праздничная — повседневная», «коллективно и индивидуально приготовленная» и пр.). Большинство категорий универсальны для всего славянского ареала, однако в каждом из регионов они находят свое языковое и предметное воплощение. Например, для традиционного застолья важной была оппозиция «блюдо, которое подается первым (или не последним)» — «последнее из подаваемых блюд», при этом последним в разных традициях выносили разные блюда (поляки, украинцы — кашу, русские — кисель, лапшу, пивную гущу и пр.).

Развитие языкового значения и формирование символических функций «пищевых» знаков нередко происходит с опорой не на все свойства реалии, но лишь с учетом ее категориальных признаков. Так, во многих обрядах символическую значимость имеет вкусовое противопоставление «горький — сладкий». На свадьбе в Польше и России молодых призывали целоваться: в Польше, когда подавался борщ или блюдо из капусты, гости кричали *gorzki barszcz!* (борщ горький!), *gorzka kapusta!* (капуста горькая!) (мазовец.) [Dworakowski 1935: 80] или *gorzka wódka!*: «Gorzka wódka, trzeba ją osłodzić, / Jak Jasio Hanię pocałuje, to się ją osłodzi» (Горькая водка, нужно ее подсластить, / Как Ясь Ганну поцелует, то ее подсластит) (мазовец.) [FOL]; кашубы выкрикивали *gořkå kawa!* (кофе горький!) до тех пор, пока молодожены не поцелуются [Sychta II: 149]. У русских получил распространение обычай *подслащивать* поцелуем горькие хмельные напитки¹: волог. *подслащивать водку* ‘целоваться молодым на свадьбе под крик гостей «горько»’ [СРНГ 28: 184], [без указ. места] *нуть сычёное* <подслащенная медом вода> ‘быть на сговоре, на помолвке, где молодые должны сыттить горькое вино, по требованию гостей, т. е. целоваться’ [Даль IV: 377], общенар. *горько* ‘возглас гостей за свадебным столом как побуждение, обычно для жениха и невесты, целоваться’. Основное значение в описанных ритуалах несет оппозиция «горький — сладкий»: этими качествами могут символически наделяться блюда, которые в действи-

¹ Ср. рус. карел. *горькая вода* ‘водка, спиртной напиток’ [СРГК 1: 210].

тельности ими не обладают (например, борщ и капуста), в то время как прочие, реальные свойства пищи становятся менее важными. Благодаря этому в обрядах задействуются столь разные варианты блюд: капуста, борщ, кофе, водка и пр.

Не преследуя цель собрать все варианты реализаций «пищевых» категорий в славянских культурах, представим пример этнолингвистического анализа пищи, характерной для такой значимой территории славянского мира, как Русский Север. «Пищевая» традиция этого региона будет рассмотрена через призму ее категориальных признаков, а также в свете сопоставления с иными славянскими культурами. Иноязычные, преимущественно западнославянские, параллели призваны выявить специфику севернорусского региона — уникальные и типологически сходные черты в представлении категориальных признаков пищи в разных славянских ареалах. Изучаемые севернорусские территории включают Архангельскую и Вологодскую области, а также северо-восток Костромской области: их расположение вдали от экономических и политических центров способствовало большей сохранности диалектной системы и традиционной культуры. Факты языка и культуры Русского Севера достаточно полно описаны в лексикографических, фольклорных и этнографических источниках XIX–XXI вв., а кроме того, здесь на протяжении многих лет работала Топонимическая экспедиция Уральского федерального университета, лексическая и этнографическая картотека которой стала одним из главных источников материала.

«Пищевые» оппозиции можно выявить в результате анализа мотивационных особенностей, контекстов и устойчивых словесных формул, связанных с пищей. Они эксплицируются:

- во внутренней форме слова: например, оппозиция «наваристый, густой — жидкий» выражается в арх. *добро, доброта* ‘калорийный, питательный продукт’ [АОС 11: 191; 203–204], волог. *крутовáрка* ‘суп с мясом и картофелем’ [СВГ 4: 6] — костром. *голожóтица* ‘пустой суп’ [ЛКТЭ], волог. *ничееу́ха* ‘суп из молока, яиц, картофеля и муки’ [СВГ 5: 109], диал. шир. распр. *пустовáр* [СРНГ 33: 144], волог. *скуной* ‘ненаваристый (о мясном супе, бульоне)’ [СВГ 10: 37–38];

- в словообразовательной структуре слова: таким образом противопоставлены названия постной и скоромной пищи, например, арх. *безгрешная уха* ‘похлебка из сухарей, соли и перца’ [СРГК 6: 659] — костром. *грешно́е* ‘масло, сметана и др. скоромные продукты’ [ЛКТЭ]; обозначения удачной и неудачной выпечки, ср. костром. *удача* — *неудача* [Там же];

- через системно-языковые связи, например устойчивую антонимию прилагательных в «пищевых» и «непищевых» значениях. Так, в «пищевом» значении противопоставлены прил. *тонкий* ‘жид-

кий, некрепкий' и *толстый* 'крепкий, насыщенный (о напитке)', ср. арх. *тонкое пиво, тончина* [Даль IV: 415; СРНГ 27: 18; 44: 231, 235], польск. диал. *ćanke pivo (ćankuś)* [SK 1: 70], польск. *ciemna herbata* [SJP 2: 31] — арх. *толстое пиво* 'крепкое пиво' [Даль IV: 414], польск. *wino tuste* 'густое' [SW 7: 71]. Для других прилагательных, имеющих в качестве исходной или вторичной семантику 'полный, толстый', также характерны значения 'крепкий, насыщенный (о напитках)', например, волог. *дородное пиво* [СРНГ 8: 134], с.-х. *debelo vino, debelo mleko* [SP 2: 30];

- в контекстах, устойчивых выражениях и фольклоре. Так, текстовое противопоставление *суп* и *бурдомага* является частным вариантом оппозиции «качественное — некачественное» блюдо, ср. волог. «Ну, какую бурдомагу съдня наварила, не суп, а настоящая бурдомага» [СГРС 1: 220]; оппозиция *вода* — *квас* прочитывается в контексте: «Вохмяки — водохлёбы, а ветчанята квасом напоят» [ЛКТЭ]. Некоторые словацкие присловья строятся на оппозиции «вода — спиртной напиток»: *Na studni voda, na čepe vino* (В колодце вода, в бочке вино), *Pivo še peni, voda še nepeni* (Пиво пенится, вода нет), *To vino muselo ís' cez mnohé vody* (Это вино должно было пройти через много воды) [Zátarecký 1965: 157, 158].

Далеко не всегда оба члена оппозиции получают симметричное лексическое выражение: нередко эксплицируется лишь один из признаков, а другой или не выражен, или представлен меньшим количеством языковых единиц. Например, на Русском Севере лексически оформлена и символически осмыслена идеограмма 'некачественная выпечка' (волог., костром. *неудáча, кулебáка, чечу́ля* [ЛКТЭ] и пр.), тогда как единицы со значением 'удачная выпечка' менее распространены.

Подробнее рассмотрим отдельные «пищевые» оппозиции. К **собственным свойствам пищи**, которые наделяются символическими функциями, относятся такие ее признаки, как происхождение («растительный — животный»), вкусовые особенности («горький — сладкий», «соленый — сладкий», «кислый — сладкий» и др.), специфика термической обработки («сырой — вареный», «жареный — вареный» и др.), питательная ценность («некалорийный, “пустой” — питательный») и пр. Так, названиям блюд, соответствующим пищевой норме, противопоставлены обозначения неудачной пищи — плохо приготовленной, испорченной или невкусной (например неподнявшейся выпечки, невкусных, жидких похлебок и напитков, плохо сваренного пива). Многие славяне объясняли изменение нормальных свойств пищи проникновением в нее какого-либо «субъекта». В севернорусских говорах скисание похлебок и молока связывалось с именем *Афонас*: костром. *Афонька пальцем ткнул, Афоня в лаптях прошёл, Афонька набздел*

[ЛКТЭ], ср. укр. *Нате й мої штани в квас, щоб і я був Опанас* [ПП-укр: 212]. В Польше о пригоревшей пище шутливо говорили, что ее лиса хвостом помешала (кашуб. *v strave lěs ogõnem zamešãł* ‘пища пригорела’ [Sychta II: 356]), в нее влез сапожник (ср. малопольск. *sefc włãz do kasy* [Kosiński 1914: 57], малопольск. *szewc wszedł do izby* (сапожник в избу вошел) ‘если пища в камине пригорит’ [Wasilewski 1892: 204]), оставил тапочек монах (малопольск. *Bernardyn pantofel zostawił* [Там же]).

Символика «пищевых» оппозиций связана с **религиозно-обрядовой ролью** блюда. В каждой традиции различалась пища повседневная и праздничная, ритуальная, приготовление которой было приурочено к определенным дням; существовали «чистые» и «нечистые» блюда, которые брезговали употреблять в пищу. Основополагающим для рациона славян можно считать противопоставление постной и скоромной пищи. Неотделимая от христианской традиции, эта оппозиция воспринимается как этическая: «безгрешный — грешный». К безусловно чистой, божественной пище относился хлеб (ср. словац. *Chlebiček dar boží* (Хлебушек — дар божий), *Vo chlebe pán boh býva* (В хлебе бог бывает) [Záturský 1965: 156], малопольск. *boski* ‘о хлебе, чаще — шутливо’ [Kucala 1957: 193]), тогда как представление об употреблении скоромной пищи в постные дни входило в народную концепцию греха и приравнивалось к иному недостойному поведению, ср. волог. *скорóмиться* ‘сквернословить’ [СВГ 10: 29], костром. *грех* ‘жирные скоромные продукты’: «Греха какого тебе в кашу-то?» [ЛКТЭ]. К категории «грешной» пищи относились не только мясные, молочные продукты, но и спиртные напитки, ср. костром. *грех* ‘спиртные напитки’, *носить (давать) грехá* ‘носить (давать) кому-л. спиртное’: «Будешь носить греха — в ад попадешь» [ЛКТЭ]. Внутренняя форма многих названий алкогольных напитков воплотила образы сатаны и черта, ср. волог. *сатанá* ‘самогон’ [СВГ 9: 94], новг. *как черт пиво варит* ‘весело’ [НОС 12: 54], польск. кочев. *čarči rosól* (чертов бульон) ‘водка’ [SK 2: 65].

Всякой пище отводилась своя **роль в застолье**: установленной была очередность перемены блюд («первое — последнее»), функция блюда как основной пищи или лакомства, форма подачи блюда (например, в общей посуде или индивидуально и пр.), порядок употребления (начиная со старшего или по кругу, как, например, пили пиво на больших застольях) и пр. Традиционно в состав пищи входило несколько блюд, служивших основой рациона, и лакомства, которые в связи с сезонностью или дороговизной, употреблялись реже. У восточных и западных славян основными в рационе были хлеб, каша и похлебки: словаки говорили: *Kaša — mať naša* (Каша — мать наша), *Chlebiček náš tatiček* (Хлебушек — наш батюшка) [Záturský 1965: 157, 156], украинцы: *Борщ — найстарша страва, борщ-хозяин* [Агапкина 1995: 239].

На Русском Севере в качестве основного блюда употребляли щи (похлебки), кашу и хлеб. Капустные щи считались самой привычной пищей и символизировали однообразие крестьянского рациона, ср. арх. *Шти капусте замена, капуста особая перемена* [Ефименко 2: 250], волог. *Голодному Федоту и щи в охоту* [Тенишев 7/2: 201]. Каша была эталоном домашней пищи, а ее варка расценивалась как прототипическая ситуация приготовления пищи, поэтому слова, связанные с *кашей*, формируют обобщенные значения ‘пища вообще’, ‘готовить пищу’, ‘стряпуха’ и пр., ср. новг. *Хороша кашка, да мала чашка* ‘о любимом блюде, которое редко едят’ [Там же: 207], печор. *кашник* ‘кашевар’, арх. ‘о том, кто любит кашу’, арх. *кашница* ‘стряпуха’ [СРНГ 13: 153], волог. *кашеварничать* ‘варить пищу’ [СРНГ 13: 149]. В Новгородской обл. в основное меню входил квас, ср. *квас целовал нас* ‘основной едой был квас’ [НОС 4: 35], *щи с квасом* ‘угощение’: «Спасибо за хлеб, за соль, за щи с квасом» [НОС 12: 117]. Употребление каждого блюда сопровождал хлеб — трапезничать без хлеба было не принято, поскольку такая пища считалась пустой и несытной. Об обеде без хлеба говорили: арх. *впустую*, арх. *напорóжно* [АОС 6–7: 13], арх., волог. *гóблью* [АОС 9: 287; СВГ 1: 120]. Хлеб входил в пищевой минимум, который должен быть на столе в самое бедное время: волог. *Хлеб да чесноковица — вот вся еда* [СВГ 11: 38], волог. *Хлеба ни куска, дак и в горнице тоска* [Тенишев 5/1: 45]. Приветствием «*Хлеб-соль! — Хлеба есть!*» обыкновенно обменивались хозяева и гости, зашедшие во время обеда [АОС 13: 156; ЛКТЭ; СВГ 11: 186].

Обед считался неполноценным и невкусным без соли, которая использовалась как обязательная и самая привычная приправа к еде, ср. олон. *кривой² обед*, арх. *кривой стол* ‘обед без соли’ [СРНГ 15: 245–246], арх. *непристойно* ‘не так, как подобает, невкусно’: «Несолено-то непристойно, без соли и не хлебается и не естся, все надо присолить» [СРНГ 21: 128]. Соленый вкус ассоциировался с вкусной пищей, ср. арх. *подсолить* ‘прибавить для вкуса, сдобрить’: «Чаек-то ваш подсолю молочком, скусней будет» [СРНГ 28: 188–189], *солóный* ‘приятный, вкусный’ [Меркурьев 1979: 148]. Отсутствие соли приравнивалось к отсутствию вкуса (ср. волог. *бессóлой* ‘безвкусный’ [СГРС 1: 109], волог. *малосóлый* ‘то же’: «Не положу мятой, чай кажется малосольный» [КСГРС]) или пищи вообще (ср. *бессóлица* ‘голод’: «Бесхлебица, бессолица есть в дому рассорица» [СРГК 1: 71]). С солью, как и с хлебом, связаны представления о гостеприимстве, щедрости и друж-

² По наблюдению С. М. Толстой, вторичные значения корня **kriv-* «основаны на том же общем семантическом компоненте “ненормативности”, что и “пространственные” значения, но здесь этот компонент полностью доминирует» [Толстая 1998: 219].

бе, ср. арх. *как несолоно ели* ‘несолоно нахлебавшись’ [АОС 13: 155], *солосóб* диал. шир. распр. ‘о человеке, который любит соленую пищу’, волог. ‘о гостеприимном, хлебосольном человеке’ [СРНГ 39: 290], арх. *хлебосóл* ‘знакомец, приятель’ [КСРНГ].

Чай на Русском Севере относился к напиткам, которые считались «желательными, но не обязательными»: крестьяне любили пить чай, но в силу дороговизны могли себе его позволить лишь несколько раз в неделю. Питье чая не заменяло трапезу, хотя в некоторых районах чай пили вместо полноценного приема пищи, если отсутствовала другая еда. Обычно чаепитие рассматривалось как ритуал, вид времяпрепровождения после работы, сопровождаемого беседой, ср. арх. *гоня́ть чай*: «Сено скошно — только чай и гоня́ть» [АОС 9: 314], общенар. *гоня́ть чаи* ‘сидеть за чаепитием’, костром. *боче́рничать* ‘пить чай и вести беседу’: «Давай бочерничать! Вот сидят люди, угощаются, чай пьют, вкусное чего едят, разговор ведут» [ЛКТЭ]. Связь чая с отдыхом и общением сделала его питье синонимом безделья и легкой жизни, ср. костром. *боче́рничать* ‘бездельничать’, костром. *чеба́рничать* ‘долго пить чай и вести беседу’ [ЛКТЭ].

Лакомством признавалась сладкая пища. Сладкие блюда, будучи редкими и праздничными, считались самыми вкусными, ср. волог., олон. *са́харный* ‘вкусный, наилучший (о кушаньях)’ [СРНГ 36: 155; 157]. Лакомства носили в гости и готовили к встрече гостей, ср. арх. *гостинец* ‘нечто вкусное, сладкое, лакомство’ [АОС 9: 391]. Вкусная пища ассоциировалась с баловством и изнеженностью: сладкими угощениями родители баловали детей, парни угощали девушек, ср. костром. *лебезди́ть* ‘кормить сладкой, вкусной едой’, *лебезди́нка* ‘лакомство’: «Сама не ела, а мальчонка всё лебездила» [ЛКТЭ], волог. *па́точить* ‘баловать, нежить’ [СВГ 7: 15] при общенар. *патока* ‘густое сладкое вещество’, волог. *уса́харить* ‘угодить’ [СВГ 11: 143]. На вологодской свадьбе жених или дружка угощали невесту, ее подруг и свях пряниками, конфетами и орехами (ср. песня девушек к жениху: «... Ты дари красных девок по поклону / Да сладких пряников по подолу» (волог.) [Тенишев 5/2: 474; 648]), что символизировало «сладость» молодой и предвещало будущую благополучную жизнь. С точки зрения народной этики употребление лакомой пищи могло иметь и негативные коннотации, поскольку ассоциировалось с привередливостью, бездельем и завистью. Подобный спектр значений формирует, например, волог. *калау́шник* ‘тот, кто стремится незаметно утащить лакомый кусочек’, ‘тот, кто привередлив в еде’, ‘попрошайка’, *калау́шничать* ‘выпрашивать лакомый кусочек’, ‘есть скоромную пищу’, ‘сидеть или стоять у стола, за спинами тех, кто ест, молчаливо выпрашивая еду’, ‘болтать, говорить без дела’ [СГРС 5: 28–29]. (О семантико-мотивационных особенностях диал. *калаушка*, *калаушничать* см. [Кучко 2016].)

Разные символические функции свойственны пище, которая подавалась на стол первой, в качестве основного блюда, и последней. Первое блюдо пробуждало аппетит (арх. *захлёбка* 'первое блюдо за обедом' [СГРС 4: 229]), а последнее ели, заедая основное блюдо для полного удовлетворения, «поверх» основной пищи (арх. *наверхосытку* 'на закуску после обеда или ужина' [Ефименко 2: 266]). Последняя рюмка или вкусный десерт считалась завершающим «штрихом» всей трапезы, ср. арх. *позолотить выть* 'выпить в конце трапезы' [Там же], простореч. *залакировать* 'выпить пива после водки', 'съесть десерт после основной трапезы', жарг. *лаком покрывать* 'пить пиво после закуски', 'запивать ликером «на дорожку»' [Криптогlossарий: 7]. Первое и последнее блюдо подавалось не столько для насыщения, сколько для того, чтобы организовать застолье. Первое блюдо собирало и объединяло гостей, задавало символический тон всей трапезе. Так, пиво и хлеб-соль были обязательным элементом встречи гостей или молодоженов, обеспечивая благополучие и достаток семьи. На вологодской свадьбе в качестве первого блюда дружка выносил рыбный пирог как знак изобилия и плодovitости невесты [Тенишев 5/2: 733]. В это время отец невесты угощал водкой всю семью жениха: кто не пьет, был обязан хотя бы пригубить и поздравить гостей с приездом [Там же: 558] — таким образом утверждалась общность и родство участников. Для сравнения на Балканах было принято в первую очередь предлагать гостю варенье с водой [Николаева 2016].

Предметный «пищевой» код помогал выпроводить гостей в достаточно мягкой, игровой форме, не нарушая норм этики. «Разгонным» блюдом на праздничных обедах могли служить или десерт, или пицца, которая не соответствовала пищевым нормам (например сырой гусь, сухая корка, пироги без начинки, сырое молоко), или пустая тарелка. На Русском Севере существовал обычай завершать трапезу киселем. Названия киселя как последнего блюда образованы от глаголов с семантикой 'выгонять, выталкивать, выпроваживать', например, *гон-*: арх. *выгон* [АОС 6–7: 168], волог. *выгонщик* [СГРС 2: 217–218], арх. *кисель-погонялка* [СГРС 5: 148]; *шиб-*: арх., волог. *вышибало*, волог. *вышибаловка* [КСГРС]; *би(ть)*: волог. *выбивало* [Там же]; костром. *выжива(ть)*: *кисель-выживатель* [ЛКТЭ]. Выпроваживание гостей строилось как антитеза встрече: если при встрече званых гостей угощали крепким пивом первого слива, что выражало почтение и уважение, то в конце трапезы подавали пиво с осадком. Когда выносили пивной осадок-*друг*, все понимали, что пора расходиться, ср. костром. *друг подать* 'намекнуть на завершение трапезы': «Уж друг подали, пиво кончилось, пора нам расходиться» [ЛКТЭ]. В конце обеда могли угощать блюдом низких вкусовых качеств, вызывающим неприятие: так, в Вологодской обл. в заключение обеда свахе предлагали «пирог

вонючий с редькой» и ставили на стол два пустых блюда, прикрытые одно другим [Тенишев 5/2: 643].

Семиотика последнего блюда характеризует как восточно-, так и западнославянскую традиции. Западные и восточные славяне последней нередко подавали кашу: полешуки — в конце поминальной трапезы, поляки, чехи, русские — в конце свадебного пира. В Полесье в канун Масленицы варили *разгонную кашу*, которая обозначала конец посиделок [БДПА: Верхние Жары; Копачи]; полешуки говорили: *Po kaszy to už nie budzie paszy* (После каши уже не будет еды) [Jejeńska 1891: 513], украинцы: *Каша розгониха наша* [Номис 1864: 540], поляки: *Kaszę wystraszą* (Кашей распугивают) [Witkoś 1978: 201].

Пища выступала **социальным маркером**: по характеру рациона можно было узнать богача и бедняка, горожанина и крестьянина, своего и чужого. Существенно отличалась пища скудная, бедная, которую употребляли в голодное время или постоянно ели бедняки, и богатая, которую обычные крестьяне могли себе позволить в изобильное время, а состоятельные употребляли постоянно. На Русском Севере одним из эталонов скудной, простой пищи была репа — волог. *дешевле пареной репы* ‘о низкой цене, дешевом товаре’ [СГРС 3: 221], пустые пироги — волог. *загібэнька с мэхом* ‘о бедном столе’ [СГРС 4: 43], жидкие, некалорийные супы — костром. *нужда* [ЛКТЭ], арх., волог. *голожбница*, волог. *голозадница* [СГРС 3: 80]; квас — *Ешь ци с мясом, а нет, так хлеб с квасом; Кроме квасу, нет запасу* [Даль II: 103]. В Польше символом бедной, простой пищи считались жидкие похлебки на закваске, например, жур (*żur*) и «квас» (*kwas*), которые ели в основном в пост (ср. *Wczoraj kwas, dzisiaj kwas, zęby w te kucharkę piorun trzas* (Вчера квас, сегодня квас, вот бы в ту кухарку молния ударила) [НКРР 2: 262]), борщ, свекольный отвар (ср. *za barszcz tylko* (за борщ только) ‘за бесценок’ [Poszukiwania X/2: 351]), и даже просто вода (ср. *Czasem z kwasem, a czasem i z wodą* (Порой с квасом, а порой с водой) [НКРР 2: 262]). Бедной, скудной признавалась постная пища, ср. волог. *поговётъ* ‘поголодать’ [СВГ 7: 83], волог. *постно хлебать* ‘жить бедно, ограничивая себя в еде’ [СВГ 11: 187]; польск. диал. *jałowy* ‘постный, без жира (о пище)’, ‘бедный’, ‘без имущества’ [KSGP], *chudo* ‘без жира’, ‘бедно, убого’ [SGOWM 1: 315].

Сытные вкусные продукты считались признаком высокого социального положения. Так, в Лешуконском и Пинежском районах Архангельской обл. выражение *царская еда* обозначало изысканную пищу, поскольку отсюда были организованы поставки грибов и дичи в Петербург: «Рыжики — царская еда называется, их когда отваришь»; «Рябков тогда в Питер коробами возили, это была царская еда, своим санным путём возили» [АОС 13: 33]. В Костромской области записано выражение *комиссарская еда* ‘сытная, вкусная, богатая пища’: «Ко-

миссары-те всё отбирали — вот, говорили, хорошо живут. Кто хорошо ест — вот, скажем, комиссарская еда» [ЛКТЭ]: такое обозначение отсылало ко времени продразверстки (продналога), когда комиссары продотрядов осуществляли сбор продовольствия у крестьян, в результате чего возникало социальное расслоение «по пищевому» признаку на голодных крестьян и сытых *комиссаров*, у которых продукты были в достатке. Здесь же пекли лепешки из картофельных очисток или жмыха, которые также называли *комиссарики*: энантиосемия слова объяснялась тем, что блюдо готовили из того, что сохранилось у крестьян после визита комиссаров [ЛКТЭ].

Материальный достаток символизировала жирная пища, ср. арх. *сытоёд* ‘обильная еда’ [КСРНГ], *масляно ешь* ‘роскошно живешь’ [Даль II: 302], а также выражения о жизни в достатке — укр. *жѐти як сир* (*вареник, пиріг*) *у маслі* [СУМ 4: 639], польск. *opływać we wszystko jak pączek w maśle* (купаться в роскоши как пончик в масле) [SJP 4: 492]. Значения ‘жирный’, ‘богатый’ сочетаются в рус. *жирный*, польск. *mastny* ‘жирный’, ‘дорого продающий товары’, ‘богатый’ [Karłowicz III: 122], чеш. *mastný: to je mastné* ‘дорого (о цене)’ [ЧРС: 246]. Признаком благополучной и безбедной жизни была сладкая пища (мед, патока, сахар): новг. *одна нога в меду, другая в патоке* ‘о человеке, который живет в достатке’ [НОС 7: 105], *У богатого все сладко, все гладко* [Даль IV: 216], а также лакомства, которые крестьянам приходилось покупать, — например чай, кофе, конфеты, пряники и пр. Так, в Грязовецком уезде Вологодской губ. существовал обычай: возвращаясь с заработков из Питера, крестьянин, чтобы показать, как ему хорошо жилось в столице, ехал по деревне на тройке, разбрасывая пряники [Тенишев 5/2: 28].

В южнославянских и западнославянских языках значения ‘дорогой; обеспеченный’ были связаны с солью, ср. польск. *ślona cena* ‘высокая цена’ [SJP 8, 401], *Przedać co z solą i pieprzem* (Продать что-л. с солью и перцем) ‘дорого’ [SW 6: 215, 273], с.-х. *śláne цене* ‘высокие цены’ [СХРС: 550]. Соль считалась одной из основных статей расхода и мерилем цен на прочие товары, ср. польск. диал. *nie mieć ani na sól* (не иметь даже на соль) ‘быть совсем без денег’ [KSGP], *Sól na sery, a sery na sól* (соль на сыр, а сыр на соль) ‘ничего не заработал, доход равен расходу’ [НКРР 3: 273].

Выделялись блюда, которые было принято готовить всей деревенской общиной. Коллективно пищу варили к некоторым календарным праздникам и обрядам, что объяснялось символическим значением совместного употребления блюда, а также трудоемкостью и сложностью индивидуального приготовления (например варка пива). На Русском Севере существовал обычай коллективной варки каши в храмовые праздники: ее готовили в больших котлах, а все ингредиенты —

крупы, соль, масло жертвовали прихожане (волог.) [Тенишев 7/2: 43]. По случаю окончания жатвы угощали *отжинной кашей* (арх.) [СРНГ 13: 148]: ее варили как поочередно, по мере завершения жатвы каждой семьей, так и коллективно, после окончания работ всей общиной, ср. арх., волог. *каша* 'праздник по окончании жатвы': «Всё, у меня сегодня каша, всё, поле сделала» [СГРС 5: 110; Ефименко 2: 262; СРНГ 13: 148]. Особое распространение этот обычай имел в Пинежском районе Архангельской обл.: здесь *кашей* называли не только трапезу и празднество, но и — метонимически — самих жней, ср. «*Чья каша идет?*» [СРНГ 13: 148]. Связанный с *кашей* мотив коллективности проявляется в названиях совместных трапез и групп людей, объединенных общим делом, например, [без указ. места] *каша* 'общий стол в артели', волог. *кашехлёб* 'насмешливое прозвище бурлаков и сплавщиков леса' [СРНГ 13: 148, 150]. В Архангельской обл. существовал обычай сообща варить *бригадную уху*: «Раньше было принято собираться на бригадную уху. Едят сначала житкость. Берут тазы, молитву читают. И едят рыбу. Водят на эту общую уху» [КАОС]. В Костромской обл. рекруты собирали продукты и совместно готовили яичницу-*селянку* из молока, яиц и мелкой рыбы или курицы [ЛКТЭ].

Специфичной для Русского Севера была традиция устраивать *братчины* — совместно варить и пить пиво по случаю важных календарных дат или по окончании сельскохозяйственного сезона. В его приготовлении непременно участвовала вся деревня, а праздновать приходили и жители соседних деревень — это отличало братчины от рядовых посиделок или семейных застолий. Родство, братство участников составляло один из главных принципов ритуальных *братчин*: костром. «Братчина, если звали как братья, соседи раньше были как братья, братчину, общину пили»; «Все братья, как говорится, стали. Родня и не родня — все братья. Вот называли братчина» [ЛКТЭ]. Каждый из представителей общины должен был участвовать в варке пива, вложив свою часть, долю: отсюда такие названия братчин, как костром. *складчина* [Там же], волог. *складины*, *складки*, *складщина*, *складья* [СВГ 10: 21, 22]. Именно пиво и, видимо, позднее, другой алкоголь играли роль объединяющего начала на застолье, а ритуал его варки и употребления поддерживал ценности дружбы и коллективности: в некоторых регионах само празднество называлось *пиво* или *пивá* (арх.) [Подвысоцкий: 8], ср. волог. *быть у пивóв* [СВГ 7: 57], костром. *о (на, у) пивáх* 'на празднике, где варят пиво' [ЛКТЭ].

Оппозиция «свое — чужое» противопоставляла пищу жителей отдельных деревень, регионов, а также соседствующих этнических групп. Например, костромские прозвища *водохлёбы* и *квасники*, называющие соответственно жителей бассейна р. Вохма и Вохомского района и Вятки, содержат оппозицию *вода* — *квас*. «Вохмяков» за при-

вычку пить и хлебать воду, которая намекала на их бедность, называли *водохлёбы*, а «вятченят» звали *квасники* (*водоквасы*, *квасная пучина*) за любовь к квасу: «Вохмяки-водохлёбы. Пей или не пей <квас>, а всё воды хочется. А вятские квас пили» [Осипова 2017: 92]. Отличие пищи инородцев всегда чувствовалось особо остро, поскольку она знакомила с новыми продуктами, вкусами и технологией приготовления. Например, у русских было принято замораживать мясо для хранения, тогда как финно-угорские народы мясо и рыбу чаще солили, вялили и сушили, вследствие чего оно приобретало специфический запах. На Русском Севере память об особенностях кухни северных народов сохранили некоторые коллективные прозвища. Так, мотив употребления сырого, испорченного или заквашенного мяса прослеживается в антропонимах. «За пристрастие к мясу “с душком” жителей куста деревень Ротковец Коношского района Архангельской обл. называли *ротковская говядина*: “Изгниет мясо, а они его едят”. Жителей д. Заозерье Мезенского района Архангельской обл. звали *кислая камбала* (*кислые камбалы*), поскольку они “заквашивали” рыбу: “Они все по камбалы ходили, камбалы сквасят, закислят и едят”. По данным “Словаря коллективных прозвищ”, “слово *камбала* в Архангельской губернии имело значение ругательства. На Онеге было распространено выражение *косая камбала* в значении ругательства. Жители этой деревни в большом количестве ели морскую камбалу особого печорского посола”, а “печорский” посол рыбы как раз предполагал приготовление рыбы “с душком”. Прозвище населения Каргопольского уезда и жителей полуострова Канин Нос Архангельской обл. *сыроёды* также отражает особенности приготовления рыбы и мяса: “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””, ср. *сыроёд* р. Урал “о том, кто ест сырую, невареную пищу”, том. “о том, кто ест сырую рыбу”. Действительно, пожалуй, самой специфичной чертой “чужой” кулинарии является приготовление мяса или рыбы, тем более что для русских они не являлись основным продуктом питания. Интересно, что в [СРНГ] слово *сыроёды* подается в одном ряду с прозвищем *чудь белоглазая*: “Каргопольцы — *чудь белоглазая, сыроеды*”» [Осипова 2017: 94–95].

Некоторые заимствованные блюда прижились в севернорусской кухне. От финно-угров пришла технология приготовления пресных пирогов в виде оладий или круглых лепешек, смазанных сверху начинкой или без нее (арх., волог. *калитка* [КСГРС; СГРС 5: 35]). Возможно, в силу контактов с финским населением, в районе которого главным овощем была брюква (об этом пишет В. В. Похлебкин [Похлебкин 1982: 5]), репа стала регулярно употребляться русскими крестьянами, а ассортимент блюд из нее значительно расширился: репу вялили, гото-

вили из нее кашу, суп, запеканки, квас, компот (показательно, что ареал слова *ре́пница* в значении ‘блюдо из репы’ ограничивается Русским Севером) (см.: [СРНГ 35: 71]). На Русском Севере репа использовалась во многих обрядах (см.: [Березович, Усачева 2009]), ее образ был характерен для больших и малых форм фольклора (так, общеизвестная сказка «Репка» была впервые опубликована А. Н. Афанасьевым в вариантах, записанных именно в Архангельской и Вологодской обл.).

Когда заимствованный продукт начинал употребляться за пределами одного социума, оппозиция «свое – чужое» отражалась в мотивации слова. Так произошло в XIX в. с наименованиями сливочного масла, технологию приготовления которого внедрил Н. В. Верещагин. Новое масло из пастеризованных сливок получило три названия, которые воплотили разные мотивационные признаки: *парижское*, поскольку рецептура копировала особенности приготовления масла, увиденного Н. В. Верещагиным на выставке в Париже, *петербургское*, так как масло экспортировалось в Европу из Санкт-Петербурга, и *вологодское*, потому что готовилось из молока, полученного в Вологодской губернии [Твердохлеб и др. 2002]. Его противопоставляли маслу *русскому* [Даль II: 302], которое перетапливалось после приготовления, *чухонскому* [Там же], которое взбивали из произвольно скисших сливок, и *голиштинскому*, маслу из специально заквашенных сливок (от *Голитиния*, исторический регион Германии) [Твердохлеб и др. 2002; Гранат].

Модель, осмысляющая непривычную пищу как чужую, является типичной для славянских языков. Например, в названиях некоторых польских блюд прослеживаются «русские» образы³: «московскими» называются незатейливые овсяные блинчики, ср. польск. *moskal* ‘овсяная лепешка’: *wesele w jednym moskalu, o kwaterce wody* (свадьба с одной оладьей, квартой воды); квас, а также крепкие алкогольные напитки: *kwas pieterburgski* ‘напиток из муки, изюма и дрожжей’ [Karłowicz II: 541], *moskiewski spirytus* ‘настойка стручкового перца’ [Там же III: 186]. (Подробнее о «московских» названиях в польском, украинском и др. языках см. в статье [Березович, Кривошапова 2015: 141].)

Некоторым польским блюдам приписывается немецкое происхождение: польск. выражение *kawa niemiecka* ‘цикорий’ [SJP 2: 301], вероятно, связано с тем, что первоначально цикорий был особенно распространен во Франции и Германии, где научились культивировать цикорий и получать из него напиток. Мазовецкое название *miemiec* ‘фасоль; рожdestвенское блюдо из фасоли’ [Dworakowski 1964: 33] также объясняется тем, что в польскую кухню это блюдо пришло из Германии.

³ О выражении этнических стереотипов через «пищевой» код см. [Березович 2014: 267–273], где рассмотрены названия, образованные от этнонима *русский* и топонимов *Русь, Россия*.

* * *

Интерпретация пищевой традиции региона может проводиться не только через представление отдельных блюд, но и через анализ символики категориальных признаков пищи: собственных свойств блюда, его роли в застолье, религиозно-обрядовых и социальных функций. Так, диалектные материалы показывают, что к основной пище на Русском Севере относились каша, похлебки, хлеб и квас, к лакомствам — чай, выпечка из пшеничной муки и сладости (пряники, конфеты и пр.). Бедной пищей считались постные блюда, жидкие похлебки, ржаные, пустые пироги, богатой — жирная и сладкая пища и пр. Для пищи этого региона символически важными были категории постной — скоромной пищи, последнего блюда, коллективно приготовленной пищи (каша, уха, ячница, пиво) и пр. Влияние на рацион русских крестьян оказало соседство с финно-угорскими народами.

Большинство «пищевых» категорий приобретает дополнительную ценностную и смысловую нагрузку в языке и культуре, которая проявляется в мотивационных связях соответствующей лексики, а также символической роли пищи в обрядах и фольклоре: например, употребление лакомой, изысканной пищи ассоциировалось с привередливостью и бездельем, некачественные блюда использовались в разгонной функции, скоромные блюда и алкоголь считались «грешной» пищей и т.п. Категории, через которые описываются пищевые традиции, служат основой для выводов сопоставительного характера, выделяющих семантические универсалии и уникальные характеристики региона: например, в русской традиции символом богатства в большей степени являются жирные и сладкие блюда, тогда как для южных и западных славян устойчива связь соли и достатка; знаком бедной пищи у русских крестьян были жидкие похлебки, квас, у поляков также жидкая, приготовленная путем заквашивания пища; в качестве разгонного блюда на русском застолье подавали кисель, поляки и украинцы — кашу.

Литература

- Агапкина 1995 — *Агапкина Т. А.* Борщ // Славянские древности: этнолингвистический словарь: В 5-и т. / Под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 1. М., 1995. С. 239.
- АОС — Архангельский областной словарь / Под ред. О. Г. Гецовой. М., 1980–2015–. Вып. 1–.
- БДПА — Полесский архив этнолингвистической экспедиции Института славяноведения РАН: база данных (Институт славяноведения РАН, сектор этнолингвистики и фольклора).

- Березович 2014 — Русская лексика на общеславянском фоне: семантико-мотивационная реконструкция. М., 2014.
- Березович, Кривошапова 2015 — *Березович Е. Л., Кривошапова Ю. А.* Образ Москвы в зеркале русского и иностранных языков. Человек. Культура. Политика и экономика // *Quaestio Rossica*. 2015. № 1. С. 129–152.
- Березович, Усачева 2009 — *Березович Е. Л., Усачева В. В.* Репа // *Славянские древности: этнолингвистический словарь: В 5-и т. / Под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 4. М., 2009. С. 92–112.*
- Валенцова 2008 — *Валенцова М. М.* Магические функции еды // *Традиционное русское застолье: сборник статей. М., 2008. С. 202–215.*
- Гранат — Гранат: энциклопедический словарь [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://granat.wiki/enc/m/maslo-i-maslodelie> (Дата обращения: 10.10.2017).
- Даль — *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. М., 1955.
- Ефименко — *Ефименко П. С.* Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Ч. 2. Народная словесность. М., 1877–1878.
- Кабакова 2015 — *Кабакова Г. И.* Русские традиции гостеприимства и застолья. М., 2015.
- КАОС — картотека Архангельского областного словаря (МГУ им. М. В. Ломоносова, филологический факультет, кафедра русского языка).
- Коды повседневности 2011 — Коды повседневности в славянской культуре: Еда и одежда. СПб., 2011.
- Криптогlossарий — Криптогlossарий. Отрывок. Представление глагола «выпить». СПб., 1891.
- КСГРС — Картотека Словаря говоров Русского Севера (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации Уральского федерального университета, Екатеринбург).
- КСРНГ — картотека Словаря русских народных говоров (Институт лингвистических исследований РАН, Санкт-Петербург).
- Кучко 2016 — *Кучко В. С.* К этимологизации диалектных омонимов волог. *кала-ушка* // *Русский язык в научном освещении*. 2016. № 2 (32). С. 188–205.
- ЛКТЭ — Лексическая картотека Топонимической экспедиции Уральского федерального университета (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации Уральского федерального университета, Екатеринбург).
- Меркурьев 1979 — *Меркурьев И. С.* Живая речь кольских поморов. Мурманск, 1979.
- Морозов 2008 — *Морозов И. А.* Обычай, верования, магия, связанные с началом и завершением трапезы // *Традиционное русское застолье: сборник статей. М., 2008. С. 16–35.*
- Николаева 2016 — *Николаева Т. М.* Об одном «балканизме» у Пушкина // *Труды Института русского языка им. В. В. Виноградова. Выпуск 9. История русского языка и культуры. Памяти Виктора Марковича Живова / Гл. ред. А. М. Молдован. Отв. ред. выпуска А. А. Пичхадзе, Ю. В. Кагарлицкий. М., 2016. С. 484–503.*
- Номис 1864 — *М. Номис.* Українські приказки, прислів'я и таке инше. СПб., 1864.

- НОС — Новгородский областной словарь. Новгород, 1992–2000. Вып. 1–12.
- Осипова 2017 — *Осипова К. В.* Диалектные прозвища Русского Севера, образованные от названий пищи: этнолингвистический аспект // Вопросы ономастики. 2017. Т. 14. № 1. С. 87–109.
- Подвысоцкий — *Подвысоцкий А. И.* Словарь областного архангельского наречия в его бытовом и этнографическом применении. СПб., 1885.
- Похлебкин 1982 — *Усувирта Х.* Финская национальная кухня // Предисл. к рус. изд. В. В. Похлебкин. М., 1982. С. 3–10.
- ПП-укр — Прислів'я та приказки: Людина. Родина. Життя. Риси характеру. Київ, 1990.
- СВГ — Словарь вологодских говоров. Вологда, 1983–2007. Вып. 1–12.
- СГРС — Словарь говоров Русского Севера / Под ред. А. К. Матвеева. Екатеринбург, 2001–. Т. 1–.
- Седакова 2000 — *Седакова И. А.* О сладком в языке и культуре болгар // *Etnolingwistyka*. XII. Lublin, 2000. С. 155–165.
- СРГК — Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей / Гл. ред. А. С. Герд. СПб., 1994–2005. Вып. 1–6.
- СРНГ — Словарь русских народных говоров / Под ред. Ф. П. Филина (вып. 1–22), Ф. П. Сороколетова (вып. 23–42), С. А. Мызникова (вып. 43–49–). М.; Л., 1965–2016–. Вып. 1–49–.
- СУМ — Словник української мови. Київ, 1970–1980. Т. 1–11.
- СХРС — *Толстой И. И.* Сербскохорватско-русский словарь. М., 1976.
- Твердохлеб и др. 2002 — Вологодское маслоделие. История развития: Монография / Г. В. Твердохлеб, В. О. Шемякин, Г. Ю. Сажин, П. В. Никифоров. СПб., 2002.
- 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., 2007.
- 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., 2007.
- Тенишев 7/2 — Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы: Материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 7. Новгородская губерния. Ч. 2. Череповецкий уезд. СПб., 2009.
- Толстая 1998 — *Толстая С. М.* Культурная семантика слав. **kriv-* // Слово и культура. Памяти Никиты Ильича Толстого. М., 1998. Т. 2. С. 215–229.
- Толстая 2006 — *Толстая С. М.* О семантике каритивности (слав. *prěsnъ* и его парадигматические партнеры) // *Ad fonts verborum*. Исследования по этимологии и исторической семантике. К 70-летию Жанны Жановны Варбот. М., 2006. С. 363–380.
- Толстая 2002 — *Толстая С. М.* Оппозиция «постный — скромный» в свете диалектной семантики // Русская диалектная этимология: Материалы IV Междунар. науч. конф. Екатеринбург, 22–24 октября 2002 года. Екатеринбург, 2002. С. 128–132.
- ЧРС 1989 — Чешско-русский словарь. М., 1989.
- Якушкина 2003 — *Якушкина Е. И.* Сербохорватская этическая лексика в этнолингвистическом освещении: Автореф. дис. ... канд. филол. наук. МГУ. М., 2003.

- Dworakowski 1935 — *Dworakowski S.* Zwyczaje rodzinne w powiecie wysokomazowieckim. Warszawa, 1935.
- Dworakowski 1964 — *Dworakowski S.* Kultura społeczna ludu wiejskiego na Mazowszu nad Narwią. Białystok, 1964.
- FOL — Folbas. Baza pieśni i wierszy z Dzieł wszystkich Oskara Kolberga (Instytut Filologii Polskiej UMCS, Lublin).
- Karłowicz 1–6 — *Karłowicz J.* Słownik gwar polskich. Kraków, 1900–1911. T. 1–6.
- Kosiński 1914 — *Kosiński W.* Słownik okolicy Czchowa // MPKJ. VII. Kraków, 1914. S. 27–74.
- KSGP — Kartoteka Słownika gwar polskich (Zakład Dialektologii Polskiej IJP PAN, Kraków).
- Kubiak 1981 — *Kubiak I., Kubiak K.* Chleb w tradycji ludowej. Warszawa, 1981.
- Kucała 1957 — *Kucała M.* Porównawczy słownik trzech wsi małopolskich. Wrocław, 1957.
- Łeńska-Bąk 2002 — *Łeńska-Bąk K.* Sól ziemi. Wrocław, 2002.
- Łeńska-Bąk 2006 — *Łeńska-Bąk K.* Obrzędowa funkcja miodu // Literatura Ludowa. № 4–5. 2006. S. 31–48.
- NKPP — Nowa księga przysłów i wyrażeń przysłowiowych polskich. W oparciu o dzieło S. Adalberga / Red. J. Krzyzanowski, S. Swirko. Warszawa, 1969–1978. T. 1–4.
- Poszukiwania X/2 — Poszukiwania // *Wisła*. T. X. 1896. S. 342–363.
- SGOWM — Słownik gwar Ostródzkiego, Warmii i Mazur. T. 1–4. Wrocław etc., 1987–2004.
- SJP — Słownik języka polskiego / Red. W. Doroszewski. Warszawa, 1958–1969. T. 1–11.
- SK — *Sychta B.* Słownictwo kociewskie na tle kultury ludowej. Wrocław etc., 1980–1985. T. 1–3.
- SP — Słownik prasłowiański / Pod red. F. Sławskiego. Wrocław etc., 1974–2001. T. I–VIII.
- SW — *Karłowicz J., Kryński A., Niedźwiedzki W.* Słownik języka polskiego. Warszawa, 1900–1927. T. 1–8.
- Sychta — *Sychta B.* Słownik gwar kaszubskich na tle kultury ludowej. Wrocław; Warszawa; Kraków; Gdańsk, 1967–1976. T. 1–7.
- Jeleńska 1891 — *Jeleńska E.* Wieś Komarowicze w powiecie Mozyrskim // *Wisła*. T. V. Z. 3. 1891.
- Witkoś 1978 — *Witkoś St.* Zwyczaje i wróżby związane z wigilią Bożego Narodzenia // *Lud*. T. LXII. 1978. S. 199–203.
- Wasilewski 1892 — *Wasilewski Z.* Przyczynek do etnografii krakowiaków // *Wisła*. T. VI. Z. 1. 1892. S. 184–204.
- Zátarecký 1965 — *Zátarecký A. P.* Slovenské príslovía, porekadlá a úslovía. Bratislava, 1965.