



**«ЛЕСНАЯ ПАША ПЕРЕДАЛА»:
К ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКОЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ
СЕВЕРНОРУССКИХ НАЗВАНИЙ БЛЮД ИЗ ГРИБОВ И ЯГОД**

Ксения Викторовна Осипова

Уральский федеральный университет
51 пр. Ленина, Екатеринбург, Россия
Институт славяноведения РАН
32-А Ленинский пр., Москва, Россия
osipova.ks.v@yandex.ru

Аннотация: В статье рассматривается диалектная лексика, связанная с традициями собирательства на Русском Севере: наименования грибов и ягод, отражающие особенности их приготовления и кулинарные свойства, а также названия блюд из лесных продуктов. Материал статьи составили диалектные, фольклорные и этнографические сведения из Архангельской, Вологодской и Костромской областей, в том числе неопубликованные данные, собранные Топонимической экспедицией Уральского федерального университета. Статья направлена на выявление специфики категоризации лесных продуктов в языке севернорусских крестьян, локальных особенностей растительного рациона, а также возможного влияния финно-угорской пищевой культуры. Этнолингвистический подход предполагает учет количественного соотношения лексем, идеографический и ареальный анализ лексики, выявление ее семантико-мотивационных связей. В результате анализа материала устанавливается, что с темой сбора грибов и ягод на Русском Севере связан значительный круг языковых единиц и текстов фольклора. Выявляются характерные для культуры собирательства категории и понятия: «количество грибов / ягод, принесенных за один раз», «лесные хозяева грибов и ягод», «родовые наименования лесных продуктов» (*волога, обоца*), «особо ценные лесные продукты» (*царские грибы, ягоды, рыба*). Наименования блюд из грибов и ягод указывают на различные способы их приготовления, питательные свойства, состав. Названия блюд из ягод отразили влияние финно-угорской кулинарной традиции (вероятно, заимствованные обозначения мучных каш с ягодами *галагатка, кипришиха, ляс*). Представления о собирательстве сохраняются в фольклорных сюжетах и нарративах: мужчины как типичные сборщики грибов, дети и девушки — собиратели ягод; наличие у каждой деревни своей территории для сбора; неприятие «чужих» в своих местах; пищевые привычки локальных групп (прозвища *вологодские рыжики, обабки* и пр.).

Ключевые слова: диалектная лексика, этнолингвистика, мотивация, этимология, Русский Север, собирательство, пища, грибы, ягоды.

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

Для цитирования: Осипова К. «Лесная Паша передала»: к этнолингвистической интерпретации севернорусских названий блюд из грибов и ягод // Антропологический форум. 2021. № 49. С. 30–59.

doi: 10.31250/1815-8870-2021-17-49-30-59

URL: <http://anthropologie.kunstkamera.ru/files/pdf/049/osipova.pdf>

ANTROPOLOGICHESKIJ FORUM, 2021, NO. 49

**“FROM THE FOREST PASHA”:
ON THE ETHNOLINGUISTIC INTERPRETATION
OF THE NORTH RUSSIAN NAMES
OF MUSHROOM AND BERRY DISHES**

Ksenija Osipova

Ural Federal University
51 Lenina Av., Yekaterinburg, Russia
Institute of Slavic Studies, Russian Academy of Sciences
32-A Leninskiy Av., Moscow, Russia
osipova.ks.v@yandex.ru

Abstract: The article discusses the dialect vocabulary associated with the traditions of food-gathering in the Russian North: specifically, the names of mushrooms and berries—reflecting the features of their preparation and culinary properties—and the names of dishes made from forest products. The article was based on dialect, folklore, and ethnographic data from the Arkhangelsk, Vologda, and Kostroma regions, including unpublished data collected by the toponymic expedition of the Ural Federal University. The article reveals the features of the categorization of forest products in the language of the North Russian peasants, local features of the plant diet, as well as the possible impact of the Finno-Ugric food culture. The ethnolinguistic approach involves taking into account the quantitative ratio of lexemes, ideographic, and areal analysis of vocabulary, identifying its semantic and motivational connections. The analysis of the material established that a significant range of linguistic units and folklore are associated with the topic of picking mushrooms and berries in the Russian North. Categories and concepts characteristic of the culture of gathering are identified:



“number of mushrooms / berries collected at a time”, “forest hosts of mushrooms and berries”, “generic names of forest products” (*vologa*, *oboshcha*), and “especially valuable forest products” (*tsarskie* “royal” mushrooms, berries, fish). The names of mushrooms and berries indicate the methods of their preparation, nutritional properties, and composition. The names of the berry dishes reflect the influence of the Finno-Ugric culinary tradition (compare the possibly borrowed designations of flour cereals with berries—the Arkhangelsk words *galagatka*, *kiprishikha*, the Arkhangelsk and Vologda word *lyas*). Folklore texts and narratives preserve plots and ideas about gathering: men as typical mushroom pickers, children and girls are berry pickers, each village having its own territory for collection, the exclusion of strangers from certain locations, the local specialization of territories (e.g. Vologda-originated nicknames such as *vologodskie ryzhiki*, *obabki*, etc.), and others.

Keywords: dialect vocabulary, ethnolinguistics, motivation, etymology, Russian North, gathering, food, mushrooms, berries.

Acknowledgements: The author’s work was supported by the Russian Science Foundation, project no. 17-18-01373 “Slavic archaic zones in the space of Europe: Ethnolinguistic research”.

To cite: Osipova K., ““Lesnaya Pasha peredala”: k etnolingvisticheskoy interpretatsii severnorusskikh nazvaniy blyud iz gribov i yagod’ [“From the Forest *Pasha*”: On the Ethnolinguistic Interpretation of the North Russian Names of Mushroom and Berry Dishes], *Antropologicheskij forum*, 2021, no. 49, pp. 30–59.

doi: 10.31250/1815-8870-2021-17-49-30-59

URL: <http://anthropologie.kunstkamera.ru/files/pdf/049/osipova.pdf>

Ксения Осипова

«Лесная Паша передала»: к этнолингвистической интерпретации севернорусских названий блюд из грибов и ягод

В статье рассматривается диалектная лексика, связанная с традициями собирательства на Русском Севере: наименования грибов и ягод, отражающие особенности их приготовления и кулинарные свойства, а также названия блюд из лесных продуктов. Материал статьи составили диалектные, фольклорные и этнографические сведения из Архангельской, Вологодской и Костромской областей, в том числе неопубликованные данные, собранные Топонимической экспедицией Уральского федерального университета. Статья направлена на выявление специфики категоризации лесных продуктов в языке севернорусских крестьян, локальных особенностей растительного рациона, а также возможного влияния финно-угорской пищевой культуры. Этнолингвистический подход предполагает учет количественного соотношения лексем, идеографический и ареальный анализ лексики, выявление ее семанτικο-мотивационных связей. В результате анализа материала устанавливается, что с темой сбора грибов и ягод на Русском Севере связан значительный круг языковых единиц и текстов фольклора. Выявляются характерные для культуры собирательства категории и понятия: «количество грибов / ягод, принесенных за один раз», «лесные хозяева грибов и ягод», «родовые наименования лесных продуктов» (*волога, обоца*), «особо ценные лесные продукты» (*царские* грибы, ягоды, рыба). Наименования блюд из грибов и ягод указывают на различные способы их приготовления, питательные свойства, состав. Названия блюд из ягод отразили влияние финно-угорской кулинарной традиции (вероятно, заимствованные обозначения мучных каш с ягодами *галагатка, кипришиха, ляс*). Представления о собирательстве сохраняются в фольклорных сюжетах и нарративах: мужчины как типичные сборщики грибов, дети и девушки — собиратели ягод; наличие у каждой деревни своей территории для сбора; неприятие «чужих» в своих местах; пищевые привычки локальных групп (прозвища *вологодские рыжики, обабки* и пр.).

Ключевые слова: диалектная лексика, этнолингвистика, мотивация, этимология, Русский Север, собирательство, пища, грибы, ягоды.

Многочисленные реки и протяженные леса Русского Севера служили для жителей этого региона важным источником пищи — съедобных растений, ягод, грибов, рыбы и дичи. Поскольку неплодородные почвы и суровый климат не позволяли получать большие урожаи злаков и овощей¹, крестьянин был вынужден становиться охотником, рыбаком или собирателем, частично перенимая накопленный опыт жизни в суровых условиях у соседствующих финно-угорских народов (об этом свидетельствует высокая доля финно-угорских заимствований в севернорусской промысловой лексике, см.: [Андреева 1985; Кабинина 2001; Березовская 2006]). Многие крестьяне не полагались исключительно на земледелие, считавшееся довольно трудоемким и непредсказуемым, и пополняли свои запасы продуктами леса:

Ксения Викторовна Осипова
Уральский федеральный
университет,
Екатеринбург, Россия /
Институт славяноведения РАН,
Москва, Россия
osipova.ks.v@yandex.ru

¹ Согласно исследованиям этнографов, лишь юго-западные территории Вологодской области способствовали эффективному земледелию. По мере продвижения на северо-восток почвы становились более скудными, климат — суровым [Власова 2004: 142–145].

«Лесных продуктов — грибов, ягод — крестьяне запасают себе на целый год; но огородных овощей садят очень мало» (волог.) [Тенишев 2009, 7/2: 319]. По наблюдениям А.Г. Гудкова, «даже в самых земледельческих уездах Вологодской губернии, крестьяне которых могли себе позволить питаться одним хлебом, источники конца XIX века фиксируют в рационе значительную долю рыбы, грибов и даже, что самое удивительное, свидетельствуют об употреблении в пищу дикорастущих хлебных заменителей — особым образом приготовленной сосновой коры» [Гудков 2006: 161]. Если продукты из злаков и картофеля в XIX в. бесспорно составляли основу крестьянской пищи, то грибы и ягоды ее существенно разнообразили, обогащали витаминами и питательными веществами, спасали людей во времена голода, связанного с неурожаем или весенним дефицитом злаков и овощей (о роли естественных растительных ресурсов в рационе см. исследование Т.А. Ворониной: [Воронина 2012]¹; также их значение отмечается в каждом обзоре локальных пищевых традиций Русского Севера, см., например: [Воронина 1992; 1997; 2004; Алексеева 1998; Кабанова 2014]).

Традиции собирательства отразились на лексическом составе севернорусских говоров: с темой грибов и ягод здесь сопряжен значительный круг языковых единиц и текстов фольклора, которые могли бы стать предметом не одного масштабного исследования. Так, существуют названия съедобных и несъедобных грибов, грибов, идущих в засолку или сушку, вырастающих летом или осенью, мест скопления грибов (арх. *курень, мост*, костром. *грибник, курмыш, куст*), урожая грибов (костром. *выпадок*), емкостей для сбора грибов, грибных мест, погоды, способствующей росту грибов (костром. *грибóвик, грибóвый дождь* ‘мелкий дождь, предвещающий урожай грибов’), примет, связанных с урожаем грибов, и др. Аналогичные тематические группы характерны для «ягодной» лексики: здесь можно найти названия многочисленных видов ягод, степени их зрелости, ягодных мест (костром. *ободíнка*), большого количества ягод (арх. *ряса-рясóй*), инструментов и емкостей для сбора ягод и т.д.

В рамках статьи мы остановимся на той части диалектной лексики, которая помогает определить место грибов и ягод в структуре рациона севернорусского крестьянина. В этом плане особенно информативными видятся наименования грибов и ягод,

¹ По мнению Т.А. Ворониной, «собирательство съедобных дикорастущих растений, ягод и грибов было значительным подспорьем в традиционном питании северных регионов страны, хотя и носило вспомогательный характер. Источники показали, что в XIX — начале XX в. жители Русского Севера систематически занимались сбором даров природы» [Воронина 2012: 93].

отражающие особенности их приготовления и кулинарные свойства, а также названия блюд из них. Не ставя перед собой цель детального описания всех ягод и грибов, которые употреблялись в пищу, мы сосредоточимся на этнолингвистическом аспекте исследования, который на основе анализа языковых данных помогает реконструировать традиции собирательства на Русском Севере, выявить специфику языковой категоризации лесных продуктов, локальные особенности растительного рациона, а также возможное влияние финно-угорской пищевой культуры. За рамками исследования осталась пища из дичи, рыбы и диких растений, которым были посвящены отдельные статьи [Осипова 2017; 2019б; 2020].

Изучаемый ареал включает Архангельскую и Вологодскую области, а также северные районы Костромской области, которые относятся к Русскому Северу и связаны с ним не только сходными природными и климатическими условиями, но и общей историей заселения, что нашло отражение в том числе в особенностях лексического фонда. Именно лексика говоров Русского Севера — количественное соотношение лексем, их географическая дистрибуция, особенности семантико-мотивационных связей — служит основным источником этнолингвистической информации, позволяя реконструировать фрагмент народных представлений о пище (о методах «узкой» этнолингвистики см. подробнее: [Толстой, Толстая 2013; Березович 2014] и др.). Собственно лингвистический материал в работе сопряжен со сведениями из этнографии, данными фольклора и акциональных форм культуры: к анализу привлекаются те внеязыковые данные, которые раскрывают роль лесных продуктов в традиционном укладе и их возможные символические функции.

Источниками материала послужили прежде всего картотеки Словаря говоров Русского Севера (КСГРС) и Топонимической экспедиции УрФУ (ЛКТЭ), участники которой на протяжении нескольких десятков лет осуществляли сбор лексики на территории Архангельской, Вологодской и Костромской областей. Кроме того, привлекались «северные» словари: Архангельский областной словарь (АОС), Словарь вологодских говоров (СВГ), Словарь говоров Русского Севера (СГРС), Словарь русских говоров Карелии (СРГК) и др., а также ряд изданий, содержащих сведения из этнографии и фольклора изучаемой территории [Ефименко 1877; Никифоров 1961; Кораблев 1993; Тенишев 2007, 5/1; 5/2; 5/3; 7/2] и др. Таким образом, источники материала ограничили хронологические рамки исследования периодом начиная со второй половины XIX в. и заканчивая началом XXI в. и позволили выявить как традиционные, так и новые явления в лексике и практике собирательства.

О традиции сбора грибов и ягод на Русском Севере

Сбор лесных продуктов в меньшей степени, чем урожай земледельца, зависел от его собственного труда: грибы и ягоды вырастали практически каждый год, или по крайней мере урожайные и неурожайные годы чередовались (ср. устойчивые сочетания *грибной год, ягодный год*). «Самопроизрастание» и отсутствие необходимости прикладывать усилия к их выращиванию отличало грибы от огородных овощей, также составлявших основу постного рациона (ср. севернорусскую загадку о грибах волнушках: «Не брусница, / Не клюква, / Не репа, / Не брюква, / Не семенем садилась, / А так уродилась — / В великий сочельник, / В Петров понедельник. / Хлебу замена, / Грибам перемена» [Бурцев 1902, 3: 38]; курсив наш). Вид и количество лесной пищи зависели от сезона: весной употребляли преимущественно растения — молодые побеги и листья, летом — ягоды, а осенью наступало время сбора грибов. Именно такая очередность отмечается информантами, ср., например: «Весной пестики ели, летом ягоды, под осень — грибы» (Вох)¹ [ЛКТЭ]. Зимой ели грибы и ягоды, заготовленные впрок.

Сбор грибов и ягод был настолько привычным повседневным занятием, что глагол *носить*, который в общенародном языке относится к перемещению самых разных объектов, в севернорусских говорах приобретает крайне узкое значение. В Ленском районе Архангельской области он мог употребляться без всякого конкретизатора в значении ‘собрать / принести из леса грибы, ягоды’. Типичные примеры сочетаемости — *носить много, носить с наберухами*: «Раньше-то носили много, кузов и наберуху принесут»; «Мы о наволо² жили, а они рядом с лесом, дак они много носили»; «Раньше носили [ягоды] с наберухами» [КСГРС]. Отсюда происходит и название меры грибов и ягод *ноша*, определяющее объем собранных «даров леса», которые можно принести за один раз: арх. «Ношу [собранных грибов] потом вычистим, он [отец] говорит: “Девки, жарьте скорей!”» (Лен) [Там же]. В свою очередь, множество грибов в лесу становится мерой большого количества, ср. костром. *как грибов* ‘о большом количестве (здесь: стогов)’: «На этом поле стогов, как грибов! — всегда так скажут» (Вох) [ЛКТЭ].

Собиратели грибов и ягод. Сбор грибов и ягод имел возрастную и гендерную дифференциацию, что подтверждается многими этнографическими наблюдениями (см., например: [Петровец 2007: 234; Кабанова 2014: 22]). За ягодами ходили преимущественно дети, девушки и женщины; дети могли идти на

¹ Список сокращений в названиях районов приводится в конце статьи.

² Ср. арх., волог. *наволо* ‘луг, покос; заливной луг по берегу реки’ [КСГРС].

хитрость, чтобы выполнить заданную родителями норму, ср. арх.: «Дети в наберуху моху-то нацарапают, натолкают вместо ягод, потом мать ругается» (Лен) [КСГРС]. Сбором грибов, который нередко требовал дальних лесных переходов и предполагал возвращение домой с тяжелой ношей, занимались мужчины: интересно, что именно сбор грибов, а не ягод, в шутку называют *тихая охота* [Там же], сопоставляя его с охотой как типично мужским занятием¹.

Представление о «разделении труда» закрепилось в мотивах традиционных сказочных сюжетов: один из его «женских» вариантов заключается в том, что девушка / девочка идет в лес за ягодами и теряет дорогу домой². Подобный поворот сюжета находим в текстах А.И. Никифорова «Севернорусские сказки», записанных в Заонежье Олонецкой губернии, на Пинеге и Мезени Архангельской губернии. Так, развитие конфликта сказки «Снегурочка» начинается с того, что героиню «послали в лес по ягодки, по красную земляночку, по черную по смородинку», где ей встретился «старичище, / Посадил ее в сумчище, / Перебил ее ключищем» [Никифоров 1961: 200]. Уходом героини из дома в лес за ягодами начинается сказка: «Волки воют»: «Жил-был мужик да жонка. У них была девушка и четыре брата. Она пошла за ягодами» [Там же: 272]. Любопытно, что «девичий» мотив сбора ягод в сказке приписывался и попу, образ которого в народной культуре мог наделяться женскими чертами³: «Жил-был в одной деревне поп. Этот поп пошел в лес за ягодами и заблудился, не мог своего дома найти» [Там же].

«Мужской» сказочный сюжет начинается с того, что герой уходит в лес за грибами. Чаще всего собирателем грибов оказывается или глуповатый Иван, или другой персонаж, не обладающий, как кажется, должным уровнем интеллекта: вероятно, сбор грибов считался не полноценной мужской работой, а занятием малотрудоспособной части общины. Так, в сказке «Степан Богатый» за грибами отправляется герой, поведение которого рассматривается как недальновидное и бесхозяйственное: «В некотором царстве-государстве жил был Степан Богатый; не имел ни двора, ни кола, ни куриного пера. Только и знал, что шатался в лес за грибами. Наварит, поест и опять пойдет в лес» [Бурцев 1902, 1: 239]. Неумение героя отличить съедобные грибы от ядовитых характеризует его крайнюю глупость, ср. в сказке «Иванушка дурачок»: «Старуха раз и послала Иванушку в лес

¹ Записано в Ленском районе Архангельской области, хотя, конечно, встречается гораздо шире.

² Гендерное соотношение может быть связано и с архаической эротической символикой грибов и сладких ягод, см., например: [Белова 1995: 550].

³ См.: [Синица 2017: 67].

за грибам. Поди, Ваня, сходи за грибам, наберешь грибов, — наварим да поминки сделаем. — Ну, ладно, я пойду, мама. Взял пестерку большую и пошел в лес, набрал не грибов, а поганок-дехтерников, да мухоморов полную пестерку и пошел домой» [Бурцев 1902, 1: 262]. Притворяясь «дурачком», Иван из сказок «Сивко-бурко» [Никифоров 1961: 285] или «Иванушка Дурачек» специально набирает «грибов всяких, мухоморов и просто, какой попадет» [Там же: 313]. Мотив глупости, связанный с неумением различать съедобные и несъедобные грибы, видим в коллективных прозвищах, например, жителей деревни Мешково Коношского района Архангельской области, прозванных *поганицы*: «Мы-то токо рыжики брали, а они и серушек, волнушек, всего наберут» [АКТЭ].

В отличие от побегов диких травянистых растений (борщевик, хвощ, лебеда и пр.), которые ели преимущественно в периоды голода, заменяя ими отсутствовавшие привычные продукты, грибы и ягоды считались любимой и лакомой пищей. Их приносили детям из леса в качестве гостинца со словами «лиса послала» (арх.) [СГРС, 7: 100]; «Ягодок, грибочков несут ребеночку: вот, тетка-елка послала тебе» (Вох) [ЛКТЭ]; «Лесная Паша одна в лесу жила, ночью сено возила, босяком всегда ходила. Взрослые принесут с лесу грибов, ягод, скажут ребенку: “Лесная Паша передала”» (Шексн) [АКТЭ]. Лесными хозяевами грибов и ягод были или животные (*зайчик, лиса*), или вымышленный лесной персонаж (*тетка-елка*), или условный лесной житель (*лесная Паша*), или нечистая сила (*вольный, дедушко-лесовой*). У лешего нередко спрашивали разрешение собирать грибы и ягоды: «Как в лес идешь, надо сказать: “Дедушко-лесовой, пусти, пожалуйста, в лесок ягод-грибов побрать”» (Кад) [КСГРС]. О детях, которые съели в лесу собранные ягоды, в шутку могли сказать, что они *всё распоянали*, т.е. помянули ягодами одного из лесных персонажей: «Кого это хороняли — мышь ли, крысу ли? А в лесу найдем кочку: “Давайте Калису помянем”, — все ягоды и съедим. Приду домой, бабушка скажет: “Опять всё распоянала?”» (Вох) [ЛКТЭ]. К сожалению, единичность подобной записи в наших материалах не позволяет судить о релевантности мотива поминовения лесных персонажей для всей севернорусской зоны.

Родовые наименования. Причисление грибов и ягод, а также дичи и рыбы к одной категории продуктов нашло отражение в семантическом развитии гнезда *волог-*, относящегося к праслав. **volg-* ‘влага’ [Черных 2004, 1: 156]. Особенность слова *волога* в севернорусских говорах заключается в том, что, помимо широко распространенных значений ‘жидкая пища’, ‘молочные продукты’, ‘скромная приправа к еде’ (см. подробнее: [СРНГ, 5: 46–47]), оно развивает родовую семантику

‘все съестное, принесенное из леса’. К *вологе* здесь относятся грибы, ягоды, дичь и рыба — всякая свежая, термически необработанная, сырая пища, которая добывается в дикой природе и служит сырьем для приготовления блюд, ср. арх., волог. *вóлòга, волобáя пища* (Выт, Он, Плес, Уст): «Вологая пища — хоть какая в деревне: хоть грибы, хоть ягоды, мясо; все, что едят, все вологое» [КСГРС], «Раньше были всякие вологи. Волога — это питание человека; ягоды, рыба, птица — все волога» (Уст) [СГРС, 2: 151–152]; «Много вологи, скажем, пищи: рыбы, мяса, всего полно»; «Вологая пища: птичку убьют, рыбка скакущая, только с озера приедет, кричит: “Сделай свежую, скакущую!”» (Плес) [СРГК, 1: 222]. В этом значении *волога* могла быть противопоставлена как земледельческой пище (блюда из злаков, овощи), так и пище сухой (например, хлеб, выпечка) и термически обработанной. В категорию *вологи* попадала пища, которая составляла продуктовый запас крестьянина и могла быть заготовлена впрок, в том числе на зиму: «Надо вологу на зиму заправлять, грибы да ягоды — вот и волога» (Он); «Вот наша и волога — грибы, рыжики, сушки¹» (Выт); «Ой, у меня вологи хватит: ягоды наносила, капуста narосла» (Уст) [СГРС, 2: 151–152]. В южных зонах Вологодской и Костромской областей *вологой* могли называть и грибы вообще, и зимний запас грибов, и грибы, пригодные для «влажной» заготовки, т.е. для соления, а не сушки, ср. волог., костром. *вóлòга*: «Вологой называют, когда соленый гриб растет. Волога пошла, растет»; «Вологи попоносили, грузди, вовденицы, солят вологи-то, а грибы-то сушат» (Бабуш, Ветл, Чухл) [СГРС, 2: 151–152; СРНГ, 5: 46–47].

Северную специфику приобретает и семантика широко распространенного диалектного *обóщ, обóща*. Практически во всех русских говорах, в том числе на севернорусской территории, это слово встречается как собирательное обозначение овощей [СРНГ, 22: 186–187], однако только на Русском Севере оно приобретает значение ‘урожай грибов, ягод’, ср. арх. *обóща* ‘обилие растущих грибов’ (Вель, Вин, Шенк): «Когда в ли́се начнут расти грибы всех сортов, дак говорят, много сей год обощи» (Вель); «Обощи наносили — и сушить, и солить, и жарить» (Вин); «Обоща скоро пойдет, пойдут грибы» (Шенк) [КСГРС], волог. *обóщ* ‘грибы, ягоды’: «Ходили с пестерями в лес по обош» (Тарн) [СВГ, 5: 127]. Линия семантического развития ‘овощи’ → ‘грибы’ отмечена в говорах центральных районов Архангельской области, а также на севере Вологодской области. Здесь же словом *обóща* могли называть все продукты, заготовленные на зиму, ср.: «У хозяйки сей год к зиме обощи» (Вель) [КСГРС], поскольку

¹ Сушеная рыба.

именно дары леса составляли существенную часть крестьянского запаса.

Таким образом, наличие родовых наименований *волога* и *обоцца*, под которыми понимали в том числе все съестное, приносимое из леса, было в большей степени характерно для Архангельской области и смежных с ней Вытегорского и Тарновского районов Вологодской области, что может быть свидетельством актуальности категории «пища собирателей» для более диких и хозяйственно малоосвоенных территорий Русского Севера.

Места сбора. Для жителей деревни было важно иметь свое грибное или ягодное место, доступ к которому закрыт для чужаков. Так, в северных диалектах существуют наименования для постоянных «личных» мест охоты, сбора грибов и ягод, ср., например, арх. *ёдома*: «Говорит, это моя едома, туда часто ходит, многие не знают, я знаю, участок, где кто-то охотится, собирает ягоды, грибы» (Вин) [КСГРС]. В Каргопольском районе записаны сюжеты, согласно которым жители села Тихманьга отдали свой праздник¹ деревне Большая Шалга (Казакова) «за ягоды», т.е. тихманьгские крестьяне получили разрешение собирать ягоды в шалгских лесах [Каргополье 2009: 110]. С одной стороны, обилие грибов и ягод связывалось с «глухостью» деревни и ее удаленностью от цивилизации: «Там ягод много, потому что там глухое место вообще» (о деревне Большая Шалга) [Там же]. С другой — «дары леса» воспринимались как божий дар и благословение: «А деревня была у них Ошевенская, была очень богатая и очень Богом любимая. У них текла полноводная речка, полная рыбы, и грибы росли, и ягоды — все-все у них было» (курсив наш) [Там же: 214].

Столь трепетное отношение крестьян к своим местам собирательства было обусловлено тем, что грибы и ягоды обеспечивали их дополнительной пищей и позволяли получать стабильный заработок — продажа лесных продуктов вносила значительный вклад в крестьянский бюджет. Даже сейчас многие недолюбливают чужаков, которые приходят из другой деревни за ягодами и грибами, в шутку называя их *оккупанты* (костром.): «Чужие ходят с других поселков в наш лес, оккупанты» (Парф) [ЛКТЭ].

Грибы

Заготовка грибов. Если многие навыки охоты и рыболовства русские заимствовали у финно-угров, то сбор грибов был харак-

¹ Вероятно, жители деревни Большая Шалга стали отмечать праздник, который ранее считался престольным в селе Тихманьга.

терен именно для славянских народов: «Употребление славянами грибов в отличие от своих ближайших соседей, которые грибов или не едят (финны, тюрки, германцы) или употребляют другие виды (балты, романские народы), представляет собою этнографическую загадку. Исторические свидетельства об употреблении русскими грибов встречаются часто, начиная с XVI в.» [Меркулова 1967: 19]. Жители Русского Севера прекрасно ориентировались в видах грибов и их кулинарной ценности¹.

Грибы, которые шли в пищу, крестьяне делили на два вида — *зубы* (грузди, рыжики, волнушки), которые солили, и собственно *грибы* (белые, подосиновики, подберезовики и маслята), которые сушили²: специфика их кулинарной обработки предопределялась характерными свойствами пластинчатых и трубчатых грибов. Грибы, идущие в сушку, также называли костром. *сушенки*: «Рыжики да грузди — всё солenniки, а белые да маслята — сушенки» (Пав) [ЛКТЭ], волог. шир. распр. *сушенёц, сушенiна, сушенiк* [КСГРС; СВГ, 10: 168]. Грибы для засолки — волог. шир. распр. *соленина, солонiна* [КСГРС; СВГ, 10: 72, 76], волог. *соленёц, соленик* (Ник, Хар) [СВГ, 10: 72], костром. *соленькi, соленикi* [ЛКТЭ], уже готовые соленые грибы — костром. *солянка, солонiна* [Там же], волог. *зимняя солонiна* (Вож) [СВГ, 2: 170]. Архангельское название соленых грибов *житуха* («Хорошо посолишь, так всю зиму житухи-то еси» (К-Б) [СГРС, 3: 375]) относится к гнезду *жить* и отражает представление о грибах как о жизненно важных запасах или, напротив, как о символе пищевого изобилия, избытка, ср. вологод., костром. *житуха* ‘жизнь, житье’ [СРНГ, 9: 193]. Родовыми наименованиями могли стать названия грибов, наиболее часто идущих в засолку, например волнушек, ср. арх., волог. *волнухи* ‘любые грибы, идущие на засолку’: «Грибы-то у нас которы жарят, а волнухи солили» (С-Двин) [СГРС, 2: 151–152]. Соленые грибы любили есть *сырком* (Он) [КСГРС], заливая их водой со сметаной (Никольский у.) [Тенишев 2007, 5/3: 24] и не подвергая дальнейшей обработке. По предположению В.А. Меркуловой, сделанному на основании этимологического анализа славянских наименований грибов, «именно виды грибов *Agaricus* [т.е. “пластинчатые”, *зубы*] раньше вошли в употребление, может быть, их раньше научились сохранять впрок» [Меркулова 1967: 189].

Количество засоленных грибов на одну крестьянскую семью³ достигало 10–20 ведер (Вологодский у.), а иногда и 40 ведер

¹ Мы не будем отдельно останавливаться на крайне обширной севернорусской номенклатуре грибов, структура и происхождение которой достаточно полно изучена, см. диссертационные исследования: [Нефедова 1977; Лебедева 1995; Кузьмина 2002; Пермякова 2012].

² О противопоставлении *грибы* — *зубы* см., например: [Меркулова 1967: 150; Пермякова 2012: 54].

³ Число членов семьи не указано.

(Грязовецкий у.) [Тенишев 2007, 5/1: 231; 5/2: 37]. В Вельском уезде рыжики и картофель составляли основной запас продуктов на зиму: «Если у крестьянинаросло в огороде картофеля и он (крестьянин) успел вовремя заготовить достаточно рыжиков, то считает себя в отношении пищи вполне обеспеченным и зиму живет припеваючи» [Тенишев 2007, 5/1: 141]. В Вожегодском районе «некоторые вообще других грибов, кроме рыжиков, не признавали. Вот что вспоминают старожилы: “одни рыжики стояли ушатами”» [Кабанова 2014: 22]. Об объеме заготавливаемых грибов и ягод говорит прозвище *ушаты* ‘жители д. Паста Ленского района Архангельской обл.’: «Ушатами они раньше грибы солили и бруснику» [АКТЭ].

Продажа грибов. Во многих районах лучшие грибы, к числу которых относились красные рыжики и белые грибы, шли на продажу, тогда как грибы «второго сорта» крестьяне оставляли себе (см., например: [Тенишев 2009, 7/2: 563]).

С практикой продажи лесных продуктов может быть связана группа наименований с компонентом *царский*. Царскими на Русском Севере назывались рыжики и белые грибы, из ягод — морошка и клюква, из рыбы — красная рыба, из дичи — рябчики¹, ср. арх. *царский гриб* ‘белый гриб’: «И шляпка белая, и корень белый. И до чего он вкусный! Вот это царский гриб» (Мез), арх. *царский рыжик* ‘рыжик; красный рыжик’ (Карг, Мез, Плес): «Царский рыжик, его возили царям» [КАОС]; *царская еда* ‘блюдо из рыжиков’ (Леш): «Рыжики — царская еда называется — их когда отварить»; арх. *царская ягодка* ‘клюква’ (Мез) [Там же], волог. *царская ягода* ‘морошка’ (Ник) [КСГРС]; *царьягода*: «Царь-ягода морошка, заготавливали ее очень много, мы как-то ездили» (Белозерье) [РГБ: 465].

Ареалом распространения подобных номинаций были преимущественно северные районы Архангельской области, для населения которых заготовка и продажа лесных продуктов являлась основным занятием, приносящим доход. Именно рыжики чаще всего возили на продажу в Петербург: по одному из свидетельств, «только из Каргополя ежегодно поставлялось в Петербург около 5000 пудов рыжиков» [Меркулова 1967: 19]. Согласно каргопольским нарративам о купце Солодягине, он сделал свое состояние в том числе на продаже красных рыжиков: «Купец Солодягин такой. Он большие миллионы денег имел. Пароходство свое было на Волге у него, грибы заготавливал, рыжики, пушнину заготавливал <...> в Англию продавал, ну вот, грибы красные были, собирали много разные, десятки центнеров он, наверно, тоже в Англию направлял. Тогда ведь было...

¹ Об этом см. подробнее: [Осипова 2020].

в Англию... Я еще помню, такими бочонками возили в Ленинград. А с Ленинграда возили уж куда, в Англию ли, куда. В общем, в страны» [Каргополье 2009: 34]. В одном из исторических анекдотов уже советского времени красные рыжики упоминаются как кулинарный бренд Каргополья, который с подачи У. Черчилля символизирует могущество правителя Советской России: «Черчилль со Сталиным разговаривали: “У меня, — говорит, — всё, — Сталин, — есть”, — а Черчилль ему говорит: “А у тебя красных рыжиков нету!” — “Как так!” Сталин не знал, что [такое] красные рыжики. Специальный самолет в Каргополь посылали, чтобы рыжиков привезти» [Там же]. Очевидно, по мнению самих каргопольцев, красные рыжики входили в местный лесной ресурс «стратегического» значения. Об этом свидетельствуют и наблюдения этнографов, ср. замечание И.С. Кораблева о том, что рыжики и некоторые другие грибы составляют любимейший продукт каргополов, которые «если захотят почтить кого подарком, то стараются набрать несколько бутылок этого рода [красных] рыжиков самых мелких» [Кораблев 1993: 25–26].

«Грибы» в антропонимии. В народной антропонимии преимущественно жители Вологодской области — как всей в целом, так и отдельных ее деревень — наделялись прозвищами, образованными от названий грибов, что подтверждает богатство этих территорий грибами и пристрастие жителей к грибной пище. Согласно прозвищам, основными грибами, которые собирали в Вологодской области, были волнушки, подберезовики и рыжики, ср. *волнушки* ‘жители д. Никиткино Белозерского района Вологодской обл.’, ‘жители д. Исаково Вашкинского района Вологодской обл.’: «Волнушками звали, потому что лесов у нас много и грибов много, волнушек», ‘жители части с. Киснема Вашкинского района Вологодской обл.’: «Население, проживающее в этой части села, охотно ест волнушки» [СКП: 64], *муховики першковские* ‘жители д. Першково Белозерского района Вологодской обл.’, ср. волог. *муховик* ‘гриб моховик’ [Там же: 227], *шальские обабки* ‘жители куста деревень Шалга Бодуново Кирилловского района Вологодской обл.’: «Грибов много у них было» [Там же: 237], *обабники* ‘жители д. Куданга и д. Дворищи Никольского района Вологодской обл.’: «Много обабков — подберезовиков, жители их едят»; «Дворищана обабники, грибы шибко собирают» [Там же], *вологодские рыжики* ‘жители Вологодской обл.’: «Нас в армии все дразнили вологодскими рыжиками — много у нас здесь рыжиков» [Там же: 284]. Несколько антропонимов встречаем в Костромской области: *грибовики*, *сыроежники* ‘жители г. Судиславля Костромской губ.’ [Бурцев 1902, 2: 210]. В Архангельской области «грибные» антропонимы, как кажется, менее распространены.

Известны прозвища жителей деревни Печниково Каргопольского района *обáбки*, *сухие обабки*: «Печниковцы — это обабки. А там всю жизнь грибы едят» [Каргополье 2009: 426].

Блюда из грибов. Грибы составляли значительную часть рациона как бедных, так и зажиточных крестьян. Для первых грибы служили заменителем мяса: «У бедных часто вся пища состоит из хлеба, картофеля, овсяного киселя, “губ” — грибов, да в скоромное время еще молоко» (Никольский у.) [Тенишев 2007, 5/3: 24], спасали во времена голода: «Худые были голодные-ти годы, послевоенные, ой. Нас что тогда спасло? Нас грибы спасли, ягоды, пистиги, щавель и гульба — вот что нас в голодные годы спасло» (костром.) [ЛКТЭ]. Опираясь на опыт полевой работы, можно утверждать, что на Русском Севере названия блюд из грибов составляют достаточно обширную группу и всегда с легкостью воспроизводятся информантами.

Жареные грибы. Сытным, лакомым угощением, которое подавали и на праздничный стол, считались жареные или тушеные грибы: арх., волог., костром. *жарёха*, *жáркóе*, *жáрница* [Тенишев 2007, 5/1: 241; 5/2: 768; АОС, 13: 225; КСГРС; СГРС, 3: 340, 341]. Делали скоромную запеканку из грибов, залитых молоком и яйцом: волог. *залитúха* (Бабуш) [СГРС, 4: 116], волог. *губнiк* (Нюкс) [СГРС, 3: 155], *сáльник* (Баб) [СВГ, 9: 88], *селянка* (Никольский у.) [Тенишев 2007, 5/3: 24], волог. *соля́нка* (Череп) [КСГРС]. В Вологодской области современный вариант традиционно мясного блюда *салама́т* могли готовить из грибов: «Мясной саламат и грибной саламат, через мясорубку пропустят на латку — и в печь, она там пропрягётся, и очень хорошо на закусу» [Там же].

Похлебки. Из свежих, сухих или соленых грибов варили похлебку с добавлением небольшого количества крупы, называемую арх. *ва́рница* (Мез) [АОС, 3: 50], арх., костром. *грибóвница*: «Зимой куда деваться, губницу варим, а летом свежие грибы пойдут — грибовницу только» (Котл) [АОС, 10: 62, 64; ЛКТЭ; СГРС, 3: 132], арх., волог., костром. *губница* [Тенишев 2007, 5/1: 512; АОС, 10: 131; ЛКТЭ], волог. *обáбница* (Межд) [СВГ, 5: 116]. Как видно из примеров, на одной территории могли параллельно употребляться оба наименования — *губница* и *грибовница*, которые или дифференцировали блюда из свежих и сухих грибов, или оценивались как старое и новое, диалектное и общенародное наименования, ср.: «Грибовницу у нас зовут губница» (Пав); «Раньше звали гумничой. Из черных грибов, из сушеных обабков гумнича» (Вох) [ЛКТЭ]. Названия *губница* (*губица*) и *грибовница* нередко воспринимались местными жителями как лингвистический маркер диалектных зон Вятки и Костромской области соответственно: «На Вятке грибовница называлась

губица, грибы называли губы» (Окт) [ЛКТЭ]. По всей видимости, слово *губница* (*губица*), обозначавшее в костромских говорах блюдо из пластинчатых грибов, сейчас выходит из употребления и поэтому оценивается костромскими крестьянами как чужое, приписывается жителям соседних регионов.

Самой простой пищей, которую обыкновенно готовили летом на сенокосе, считались отварные грибы, иногда с добавлением лука (волог. *отв́арка* (К-Г) [КСГРС]), или грибы с квасом (волог. *кислу́шка* [Там же]). Грибная похлебка была постной альтернативой скоромным щам и наряду с картошкой и мучными похлебками составляла основу питания в бедное время: «Картошница да губница — от и вся еда» (К-Б); «В пост-от мусёнку [похлебка из муки] наварят, да губницу, да рассол» (Пин) [АОС, 10: 131]. За малопитательность и «пустоту» ее в шутку называли *голомудка* (Вологодский у.) [Тенишев 2007, 5/1: 512] или *рототуй*¹ (Вин) [КСГРС]. Иронические ассоциации, связанные с названиями супов, обыгрывали реальные свойства грибов, которые влияли на процесс пищеварения. Этот мотив можно найти в некоторых фольклорных текстах и языковых анекдотах: «Наварила бабка грибков с крупкой. Хороши у бабки грибки с крупкой» (все звуки «п» произносятся как звукоподражание физиологическому процессу) (Гряз) [Там же].

Будучи продуктом, добываемым в естественной природе, в некоторых случаях грибы составляли семантическую пару рыбе. Связь «рыба — грибы» проявляется в семантическом развитии сущ. *уха*, которое в северных говорах обозначает не только суп из рыбы, но и грибной бульон или грибную похлебку. Подобные значения характерны для северных архангельских районов, но встречаются и в Вологодской области, ср. *уха*, *грибная уха*: «Из грибов уха — грибница» (арх.: Вин, Карг, Котл, Леш, Мез, Холм; волог.: Грязовецкий у.) [Тенишев 2007, 5/2: 141; АОС, 10: 62; КСГРС], волог. *уха-егорка*: «Уху-егорку из грибов варили» (Вашк), арх. *у́шка*: «От маслят и ушка белая» (Вин) [КСГРС]. Сближение «грибов» и «рыбы» обусловлено их противопоставлением мясной и молочной пище, ср.: «А в говиньё что? Рыжиков брали, рыба впроход была» (Нянд) [АОС, 9: 171]; волог. *ушнóе* 'постная еда': «На пост ушного наготовили — картошка да редька» (Нюкс) [КСГРС]. Кроме того, грибы и рыба имеют сходные вкусовые качества и при варке дают особо ароматный бульон: за сильный специфический запах суп из свежих грибов называли арх., волог. *душник* (В-Уст, К-Г, Котл) [СВГ, 2: 67–68; СГРС, 3: 292], ср. арх., новг., костром. *душина* 'сильный запах'

¹ О развитии семантики слова *рататуй* (*рототуй*) в русских говорах см., например: [Березович, Осипова 2014: 375–384].

[СРНГ, 8: 283]. Наконец, существует некоторое сходство восприятия рыбы и грибов как продуктов, добываемых в природе, о чем свидетельствует, например, вологодское выражение *лещи́ из-под чащи́*, которое иронически соотносит рыбу как речной улов и грибы как «улов», приносимый из леса, и представляет грибника как лесного «рыбака»: «Я не рыбак, я только любитель леши из-под чащи носить» (В-Уст) [СГРС, 7: 89]. Одни и те же наименования на Русском Севере обозначают большое скопление грибов и рыбы: например, волог. *ятва*: «Ятвой рыба идет»; «Грибов полная ятва» (Баб) [КСГРС]. Количество пойманной рыбы и собранных грибов могло измеряться объемом, который необходим для одной трапезы, ср. костромское выражение *набрать на жарёху* [ЛКТЭ], арх., волог. шир. распр. *ва́рица (ва́ря)*: «Варицу грибков принесла, на варево немножко» (Хар); «Только нынче на варю и поймашь» (Пин) [СГРС, 2: 28].

Пироги. Грибы были любимой начинкой для пирогов, особенно в период постов и в праздники: благодаря своей питательности они могли заменять скоромные продукты, ср. волог. *коренник* 'пирог с ножками грибов': «Вместо кишок рыжиков накрошишь — вот тебе и коренник» (У-Куб) [СГРС, 6: 28]; «А по праздникам пекли грибники да луковики» (Межд) [СВГ, 1: 129].

К самым распространенным наименованиям пирогов с грибами можно отнести арх., волог. *гри́бник, грибо́вник* [АОС, 10: 63–64; СВГ, 1: 129; СГРС, 3: 131, 132], *гу́бник* [АОС, 10: 130; СВГ, 1: 132–133; СГРС, 3: 154], волог. *оба́бник, оба́бочник* [КСГРС; СВГ, 5: 116], а также названия, определяющие конкретный вид грибов для начинки, например арх. *грузде́ник* (Шенк) [АОС, 10: 94], волог. *бе́ляночник* (Кир) [СГРС, 1: 99], волог. *волну́шечник* (Кир), волог. *во́вдешник* (Бабуш) [СВГ, 1: 78; СГРС, 2: 133], волог. *челы́шник* (Тот) [КСГРС; СВГ, 12: 25] при *челы́к* 'подберезовик' [КСГРС]. Различались названия пирогов с начинкой из соленых и из сушеных грибов (последние готовились реже), ср. пироги с сухими грибами: волог. *оба́бник, оба́бочник*: «Обабники из сухих грибов загнутые, а грибы соленые наверху — дак грибовники» (Бабуш, Ник, Хар) [СВГ, 5: 116; СГРС, 3: 132] — и пироги с солеными грибами: волог. *солё́ник* (Межд), *солонё́к* (Нюкс) [СВГ, 10: 72, 76], волог. *во́внишник* (Сямж) [СГРС, 2: 134], арх., волог. *волну́шник* (Бел, Плес) [Там же: 151]. Согласно народному толкованию, жители деревни Кочмогоры Пинежского района Архангельской области даже получили прозвище *солонники* за любовь к пирогам с грибами [СКП: 305].

Процесс приготовления грибов нередко становился прототипом деревенских забав. Все сюжеты игр носили шуточный характер и имели любовный подтекст, что было обусловлено прежде всего эротической символикой грибов [Белова 1995: 550]. Так,

в масленичных забавах Архангельской области катание молодых с гор, сопровождаемое поцелуями, определялось как «соление грибов», ср. арх. *волнушки солить*: «Парень девке на колени сядет, а она на санки; с горки съедут, а потом волнушки солят» (Холм) [СГРС, 2: 151], арх. *солить рыжики (на пост)* ‘шуточный обряд, когда обручившиеся жених и невеста целуются при катании с гор на санях’ [СРНГ, 35: 305]¹. В Ленском районе выражение *нажарить грибов* употреблялось как эвфемистическое обозначение реакции обманутой возлюбленной на измену: «За измену тебе, миленький, нажарила грибов. Ешь, мой миленький, грибочков за неверную любовь» [КСГРС]. Образ приготовленных грибов как знак любовной измены характерен для новгородской лексики, где в этом значении употребляются выражения *сварить (нажарить, насолить, сделать, подсыпать, устроить) грибов (рыжиков) кому-л.* [Кучко 2017: 222]. На территории Парфеньевского района Костромской области бытовал свадебный обычай *тянуть грибы*, приготовленные из теста: «Грибы как-то тянули, напекут из теста, как настоящие, выносят, не помню на какой стол, и все утки, прибаутки» [ЛКТЭ].

Ягоды

Заготовка ягод. Серьезным дополнением к рациону крестьян были ягоды (см., например: [Воронина 2012: 91]). В зависимости от района проживания крестьяне собирали бруснику, клюкву, морошку, смородину, малину, чернику, голубику, рябину, калину, черемуху, стараясь запасти их на целый год. Малину, землянику, княженику, а в некоторых деревнях даже клюкву сами крестьяне ели нечасто, поскольку или заготавливали впрок, или продавали на базаре, или давали детям в качестве лакомства (Сольвычегодский у.) [Тенишев 2007, 5/3: 498; 7/2: 312]. Малину и чернику сушили, рябину морозили кистями, клюкву хранили в натуральном виде, бруснику парили в корчагах и затем держали в кадках² [Тенишев 2007, 5/1: 513; 5/2: 37, 563, 651–652; 7/2: 563].

В Костромской области и Каргопольском районе Архангельской области был известен способ заготовки ягод в виде сухих лепешек, ср. костром. *левáшни* ‘сушеные лепешки из ягод’ [СРНГ, 16: 307–306], арх. *левáш* ‘выпаренные и засушенные ягоды черники и голубики’ (Карг) [СГРС, 7: 45]; процесс их приготовления подробно описан С.П. Кораблевым [Кораблев 1993: 26–27].

¹ По наблюдениям А.К. Байбурина, игры, в которых фигурирует название «соль», имеют подчеркнутую эротический характер [Байбурин 2004: 10].

² Известны специальные наименования для емкостей, в которых квасили ягоды, ср. *ягодная квашня* (Вельский у.) [Тенишев 2007, 5/1: 41].

Этимологически эта группа названий относится к гнезду **levati* / **liti* и объясняется тем, что для сушки протертые ягоды *наливались* на противни: название *леваш* свидетельствует о сохранении на Русском Севере архаической практики заготовки ягод, известной еще в Древней Руси, ср. др.-рус. *леваши* 'род пастиль' (1534 г.), *левашник* 'род пирогов с ягодами или вареньем' (1699 г.) [СлРЯ, 8: 184], а также с пометой «областное» *лева́шник* 'то же' [САР, 3: 1151]. Подобная практика заготовки ягод до последнего времени была распространена в Тверской, Псковской и Новгородской областях (ср. твер. *леваши́*, *леваши́н* 'лепешка из ягод' [СРНГ, 16: 306–307]). Можно предполагать, что традиция сушить ягоды в виде лепешек пришла на Русский Север с северо-западных территорий.

Блюда из ягод. Пироги с ягодами. С ягодами пекли открытые и закрытые пироги *ягодники* (арх., волог., костром.) [КСГРС; ЛКТЭ], названия которых в большинстве своем имели прозрачную внутреннюю форму и указывали на вид ягод, идущих в начинку, ср. волог. *брусни́чник* (В-Важ) [КСГРС], волог. *голуби́чник* (Баб, Вашк, К-Г) [СВГ, 1: 120; СГРС, 3: 85], арх. *морб́шечник* (Он), *черни́чник* (Он) [СГРС, 7: 334]. Приготовление ягодных пирогов могло быть приурочено к началу сбора ягод. Так, в Архангельской области в Петров день «женщины обязательно искали морошку в лесу да потом калитки пекли» (Он) [КСГРС]. На Онеге ягодные пироги подавали на свадьбе [Там же], здесь же при обручении невеста угощала морошкой и брусникой всех гостей, начиная с жениха [Ефименко 1877: 117, 118].

Мотивационно «темное» название пшеничного пирога с ягодами *васик* («Похлебки-то всякой наварят, и васиков напекут» [СВГ, 1: 58]) записано в Междуреченском районе Вологодской области. В качестве предположения можно сопоставить наименование *васик* с деминутивом имени собственного *Василий* — *Вася*. Поиск аналогичного названия на других территориях обнаруживает, что в Тверской и Новгородской областях, а также в Череповецком районе Вологодской области существовала традиция выпекать ко дню св. Василия Великого *васильчик* — мучное изделие, иногда в виде барашка, птички или коровы [РНК: 63]. Поскольку Междуреченский район расположен на юге Вологодской области, сохранившийся здесь обычай выпекать *васики* вполне мог быть связан с новгородским новогодним ритуалом приготовления выпечки ко дню св. Василия. Неслучайно, что *васики* готовили именно из пшеничной муки, которая была дорогой и пироги из которой появлялись на столе исключительно в важные календарные и семейные даты. В живой речи наименование *васильчик* редуцируется до *васик* по аналогии с полной и краткой формой имени *Василий* — *Вася*, *Васик*.

Каши, похлебки. Одним из любимых блюд была густая похлебка из толченых ягод брусники, морошки и др., муки или толокна, замешанных на воде, молоке или квасе, иногда запаренных в печи. В результате получалось вкусное и сытное блюдо «быстро приготовления», которое крестьяне готовили в пост и во время сенокоса и которое с удовольствием ели дети в качестве лакомства. Простота приготовления мучной каши с ягодами нашла отражение в «простоте» названий, указывающих на состав блюда (арх. *морóшечница* (Прим) [СГРС, 7: 334]), способ его приготовления (*тяпушка* 'ягоды и толокно на квасу' (Кадниковский у.) [Тенишев 2007, 5/2: 768], арх. *мешáнка* 'кушанье из толченой черемухи с мукой' (В-Т) [СГРС, 7: 295], арх., волог. *завáр, заварíха* 'блюдо из ржаной муки и ягод' [СГРС, 4: 24; СРГК, 2: 91], арх. *цеж* 'кушанье из толокна и размятых ягод' (Вель) [КСГРС]), консистенцию (волог. *тюря* [СРНГ, 46: 39–40]) или вкус (волог. *кислúха, слатúха*: «Возьмут клюкву, ее пороздавят маленько, замешают ржаной мукой и поставят ее в печку. Вечером будет кислуха. Она до того вкусная, как каша. Ее заделают, как творят пироги. Она стоит-стоит и высолодеет. Зовут кислухой, если кислая, слатухой, если сладкая» (Сямж) [СВГ, 3: 59], арх. *сладкая каша*: «Ягоды с солодом запарят, а сахару-то не было. Вот и звали сладкая каша» (Лен) [КСГРС]).

Из группы мотивационно «темных» слов можно выделить арх. *галагáтка (гологáтка)* 'блюдо из ягод с мукой, запеченных в печи': «Гологатку варили — это ягоду с мукой присыкали, примешивали, ставили в печку» (Прим) [АОС, 9: 254; СГРС, 3: 9], которое имеет достаточно узкую географию, ограниченную Онежским и Приморским районами Архангельской области. Ограниченный ареал распространения слова, охватывающий северо-западные районы Архангельской области, а также сложность объяснения слова на русской почве позволяют предполагать его заимствованное происхождение. Слово *галагатка* и *гологатка* 'блюдо из ягод с мукой' можно сопоставить с севернорус. *гáлага* и *гáлога* 'иней; заморозки на почве; ледяная корка на почве' [Мызников 2019: 153–154] (оба слова имеют варианты с корневым *-а-* и *-о-*). Форма *галагатка* могла быть образована уже в русском языке с помощью суффикса *-атк-* от заимствованного карельско-вепсского метеонима на основе метафорического переноса 'подмерзшая почва' → 'блюдо из муки', ср. карел. *halla*, южновепс. *hal*, северновепс. *hala* 'иней' — в таких вариантах метеоним приводится в [Там же]. Существование подобной линии семантического развития подтверждается и другими диалектными примерами. В севернорусских говорах известен ряд слов, у которых значение 'каша из толокна' мотивировано семантикой 'жидкая грязь; грязь на дороге' (ср. *хлю́па, тепня́*: [Осипова 2019a]), в том числе 'под-

мерзшая почва, комья грязи', ср. волог. *шипúля*, арх. *шипéль* 'похлебка из толокна' (Грязь, Нянд) при арх. *шипéль* 'слой замерзшей грязи на дороге' (Вил, К-Б, Котл, Лен) [КСГРС]; *луда* волог., перм. 'толокно, замешанное на молоке', перм., урал. 'ягоды с толокном и сахаром' [СРНГ, 17: 177] при волог., костром., перм. *луда* 'плотная глинистая почва' [Даль 1865, 2: 870; КСГРС; СВГ, 4: 53]. Регулярный семантический перенос 'плотная глинистая почва; подмерзшая почва' → 'жидкое блюдо из толокна' определяется сходством плотной, вязкой консистенции дорожной грязи и мучного блюда с возможным образованием комков в похлебке или комьев в дорожной грязи, а также характерным серо-коричневым цветом (цвет подмерзшей почвы более светлый, чем жидкой грязи и ближе к цвету толокна).

Блюда из заваренной муки входили в рацион как русских, так и финно-угорских народов. Судя по семантике сущ. *дежень*, наиболее архаичного и самого распространенного в севернорусской зоне обозначения каши из толокна, а также другим наименованиям подобного блюда (ср. волог. *тяпúшка*, арх., волог. *сухомёс*, волог. *мешанина*, костром. *запёря* и др. [КСГРС; ЛКТЭ]), русское население употребляло заваренное на воде толокно преимущественно в «чистом» виде — с маслом, квасом, молоком или простоквашей, тогда как широко распространенный финно-угорский вариант блюда предполагал добавление ягод. Вполне возможно, что присутствие в севернорусских говорах заимствованных наименований мучных похлебок с ягодами отразило заимствование соответствующей кулинарной практики у соседнего финно-угорского населения. Подтверждают эту гипотезу и другие лексические факты.

Помимо заимствований из прибалтийско-финских языков (см. рассмотренное выше *галагатка*, а также, возможно, *луда* и *шипель* [Осипова 2019а]), в севернорусских говорах можно встретить заимствования из языков пермской группы. К кухне коми восходит традиция готовить каши из черемуховой муки, ср., например, в пограничном с коми Ленском районе Архангельской области: «Ягодки вместе с косточками на меленке помелят — вот и черемуховая мука, затем кашу черемуховую сварят — этим и постничали» [КСГРС]. Примером заимствования из языка коми служит арх., печор., волог. *ляс* 'кисель из сушеной, истолченной в порошок черемухи или черники': «Хоть бы ляса подал, так и то нет» [Фасмер 1967, 2: 550; СРНГ, 17: 282], которое соотносится с коми *l'az*, восходящим к ханты *lus* [Фасмер 1967, 2: 550]. В языке коми сущ. *ляз* использовалось как обозначение сладких каш, приготовленных из соложеного теста с добавлением брусники или черемухи [Чудова 2015: 63]. Ю.В. Зверева приводит варианты волог. *ляхта* (*ляхтя*) 'кушанье из сушеной и молотой ягоды черемухи, сваренной в сусле',

сольвыч. *líхьтя* ‘каша на сусле из муки, приготовленной из сушеных ягод черемухи’, также сопоставимые с коми ляз и коми-перм. *лязгай* ‘кисель на солоде из толченых или молотых ягод’ [Зверева 2013: 102]. Вероятно, к этому же гнезду относится коми наименование ячменной каши *ляти*, о которой пишет Т.И. Чудова: «Заварно-распаренные каши готовят из муки. Вначале заваривают ячменную муку, интенсивно помешивая, затем ставят в печь, чтобы каша распарилась. <...> К такой жидкой кашнице, называемой “ляти”, подают сусло (чужва), квас (ырош), молоко (йёл), сметану (нёк), масло сливочное (вый)» [Чудова 2015: 63].

Заемствование из языка коми можно предполагать и для арх. *кипришйха* (*кирпишйха*) ‘каша из ржаной муки с ягодами’: «Кипришйху ладили: ягоды в печь поставишь, с солодом намешаешь, песком посыпешь да ешь» (Котл) [СГРС, 5: 140], зафиксированного в Котласском и Вилегодском районах Архангельской области, граничащих с Республикой Коми. По материалам Ю.И. Бойко, лузским коми известно блюдо *киприша* ‘солод; солодяная каша из брусники’: «Ее (бруснику) смешают с мукой, бруснику затем в печь уберут, затем это называлось “юм”, вытащат, она сладкая» [Бойко 2018: 91] (см. также: [СДКЯ, 1: 668]). Возможно, именно из коми традиции севернорусские крестьяне переняли практику приготовления блюда из соложеного теста с добавлением ягод и соответствующее наименование. Диалектный вариант *кирпишйха*, записанный наряду с *кипришйха*, является результатом метатезы *p* и *n*, вызванной народно-этимологическим сближением со словом *кирпич*, цвет которого напоминает готовое блюдо, ср. арх.: «Возьмешь изросши зерна да с ягодами запаришь — вот и кирпичиха, а называется так, потому как на кирпич цветом похожа» (Вил) [СГРС, 5: 144].

Сделанные наблюдения перекликаются с выводами А.В. Меркуловой о заимствовании русскими названий ягод из финских языков: «Продвижение русских на север на территории финских племен приводит не только к знакомству с новыми видами ягод (морошка, поленика, вороница), но и к образованию значительного финского пласта в названиях (ср. *морошка*, *мамура*, *сестреница*, *ссиха* и др.), получившего широкое распространение в говорах» [Меркулова 1967: 226]. По всей видимости, русские могли заимствовать из финских языков названия как «северных» ягод, так и блюд из них.

Напитки. Из ягод готовили кисели, настои и кисловатые освежающие напитки, ср. костром. *красный кисель* ‘ягодный кисель’, *черный кисель* ‘кисель из варенья’ [ЛКТЭ], арх. *вода ягодная* ‘настой воды на ягодах; ягодный морс’ (Он) [АОС, 4: 152], волог.

закв́аска ‘напиток из пивного сусла с ягодами и мятой’ [СРНГ, 10: 122], арх., волог. *чеж* ‘напиток из ягод (морозики, брусники, малины и пр.)’¹ (Сямж, Уст): «Чежу напаривали да потом молоком лили или суслом заливали» (Кад) [КСГРС]. Напиток типа кваса варили из ягод можжевельника: костром. *можжу́ха* [ЛКТЭ], волог. *вересовое сусло*: «Спелые высушенные вересовые ягоды кладут в горшок, который плотно замазывают тестом и ставят в натопленную печь, потом их наливают кипятком, отчего образуется темная, приторно сладкая жидкость» [Тенишев 2009, 7/2: 312]. Напитками из ягод заменяли дорогие чай и кофе, ср. арх. *малиновый кофей* ‘напиток из сушеных трав и ягод’: «Малиновый кофей большинством пили» (Вил) [КСГРС]. В постные дни эти напитки пили вместо молока, обыкновенно завершавшего трапезу. Из ягод и молока делали «соус», в который обмакивали хлеб или блины, добавляли в кашу: волог. *макані́на*, *ма́канье* ‘блюдо из ягод, толченных с сахаром и молоком’ (Баб, Тот), *мочані́на* (В-Уст) [Там же].

Блюда из ягод входили в повседневный крестьянский рацион, при этом воспринимались как лакомство, служили угощением для детей и подавались на праздничных обедах. Пироги, хлебки и напитки из ягод были постоянной пищей в периоды поста («В Великий пос-от на галагатке весь день сидим» (Прим) [СГРС, 3: 9]), а легкие в приготовлении мучные блюда с ягодами употреблялись во время летних полевых работ.

* * *

Рассмотренный лексический, фольклорный и этнографический материал показывает, что дифференциация наименований блюд из грибов и ягод — одна из самых дробных в «пищевой» лексике севернорусских говоров. Большое количество наименований, отразивших разнообразие способов приготовления и вариантов состава блюд, свидетельствует о том, что они давно и прочно вошли в крестьянский рацион. Лесные продукты, особенно в голодное время, составляли существенную часть рациона, а кроме того, служили важным источником дохода — самые ценные грибы и ягоды крестьяне собирали на продажу.

Грибы и ягоды объединялись в один «раздел» народной кулинарии: это были постные дары леса, которые относились к «влажной» пище и могли служить альтернативой овощам и скоромному мясу. Неслучайно для их наименования существовали родовые обозначения *волога* и *обоиц(а)*. Севернорусская лексика, относящаяся к теме собирательства, отразила

¹ Фонетический вариант формы *чеж* восходит к *цедить*, изначально ‘сцеженный, слитый напиток’.

влияние финно-угорской кулинарной традиции (ср. возможно заимствованные наименования мучных каш с ягодами — арх. *галагатка*, арх. *кипришиха*, арх., волог. *ляс*).

Помимо собственно «пищевой» лексики, для понимания собирательской культуры Русского Севера важна лесная лексика, связанная с темой сбора грибов и ягод (например, объем собранных продуктов на одну трапезу, грибные и ягодные места и пр.). Показательны данные антропониими, выявляющие пищевую собирательскую культуру локальных групп (ср. прозвища *вологодские рыжики*, *обабки* и пр.), а также фольклорные тексты и нарративы, в которых выявляются устоявшиеся сюжеты и представления о собирательстве (мужчины как типичные сборщики грибов, дети и девушки — собиратели ягод, наличие у каждой деревни своей территории для сбора, неприятие чужих в своих местах, локальная специализация территорий и пр.).

Благодарности

Работа выполнена при поддержке гранта РНФ № 17-18-01373 «Славянские архаические зоны в пространстве Европы: этнолингвистические исследования». Автор искренне благодарит рецензентов, замечания и рекомендации которых помогли существенно доработать статью.

Список сокращений

- Баб — Бабаевский район Вологодской области
- Бабуш — Бабушкинский район Вологодской области
- Бел — Белозерский район Вологодской области
- Вашк — Вашкинский район Вологодской области
- В-Важ — Верховажский район Вологодской области
- Вель — Вельский район Архангельской области
- Ветл — бассейн р. Ветлуги
- Вил — Вилегодский район Архангельской области
- Вин — Виноградовский район Архангельской области
- Вож — Вожегодский район Вологодской области
- Вологод — Вологодский район Вологодской области
- Вох — Вохомский район Костромской области
- В-Т — Верхнетоемский район Архангельской области
- В-Уст — Великоустюгский район Вологодской области
- Выт — Вытегорский район Вологодской области
- Гряз — Грязовецкий район Вологодской области
- Кад — Кадуйский район Вологодской области
- Карг — Каргопольский район Архангельской области
- К-Б — Красноборский район Архангельской области
- К-Г — Кичменгско-Городецкий район Вологодской области

Кир — Кирилловский район Вологодской области
 Котл — Котласский район Архангельской области
 Лен — Ленский район Архангельской области
 Леш — Лешуконский район Архангельской области
 Межд — Междуреченский район Архангельской области
 Мез — Мезенский район Архангельской области
 Ник — Никольский район Вологодской области
 Ньюкс — Ньюксенский район Вологодской области
 Нянд — Няндомский район Архангельской области
 Окт — Октябрьский район Костромской области
 Он — Онежский район Архангельской области
 Пав — Павинский район Костромской области
 Парф — Парфеньевский район Костромской области
 Пин — Пинежский район Архангельской области
 Плес — Плесецкий район Архангельской области
 Прим — Приморский район Вологодской области
 С-Двин — г. Северодвинск Архангельской области
 Сямж — Сямженский район Вологодской области
 Тарн — Тарновский район Вологодской области
 Тот — Тотемский район Вологодской области
 У-Куб — Усть-Кубинский район Вологодской области
 Уст — Устьянский район Архангельской области
 Хар — Харовский район Вологодской области
 Холм — Холмогорский район Архангельской области
 Череп — Череповецкий район Вологодской области
 Чухл — Чухломской район Костромской области
 Шексн — Шекснинский район Вологодской области
 Шенк — Шенкурский район Архангельской области

Источники

- [АКТЭ] Антропонимическая картотека Топонимической экспедиции УрФУ (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации Уральского федерального университета, Екатеринбург).
- [АОС] *Гецова О.Г.* (ред.). Архангельский областной словарь. М.: Изд-во МГУ, 1980–.
- Бурцев А.Е.* Обзор русского народного быта Северного края: его нравы, обычаи, предания, предсказания, предрассудки, притчи, пословицы, присловия, прибаутки, перегудки, припевы, сказки, присказки, песни, скороговорки, загадки, счеты, задачи, заговоры и заклинания: В 3 т. СПб.: Тип. Брокгауз-Ефрон, 1902.
- Даль В.И.* Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. М.: О-во любителей рос. словесности при Имп. Моск. ун-те, 1863–1866.

- Ефименко П.С.* Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии: В 2 ч. М.: Тип. Ф.Б. Миллера, 1877. Ч. 1: Описание внешнего и внутреннего быта. VIII+222+II с.
- [КАОС] Картотека Архангельского областного словаря (Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова, филологический факультет, кафедра русского языка).
- [Каргополье 2009] *Мороз А.Б.* (ред., сост.). Каргополье: фольклорный путеводитель (предания, легенды, рассказы, песни и присловья). М.: ОГИ, 2009. 616 с.
- Кораблев С.П.* Этнографический и географический очерк г. Каргополя Олонецкой губернии, с словарем особенностей тамошнего наречия. Архангельск: Арх. филиал РГО; Правда Севера, 1993. 48 с. (М., 1851).
- [КСГРС] Картотека Словаря говоров Русского Севера (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации Уральского федерального университета, Екатеринбург).
- [ЛКТЭ] Лексическая картотека Топонимической экспедиции УрФУ (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации Уральского федерального университета, Екатеринбург).
- [Никифоров 1961] Севернорусские сказки в записях А.И. Никифорова / Подгот. и вступ. ст. В.Я. Проппа. М.; Л.: АН СССР, 1961. 386 с.
- Петровец И.* Традиционная пища жителей андогских деревень конца 19 и первой половины 20 века // Судаков Г.В. (ред.). Патриотизм как цель гуманитарного образования: Мат-лы регион. науч.-практ. конф. Вологда, 2007. С. 233–240.
- [РГБ] *Мызников С.А.* Русские говоры Беломорья: материалы для словаря. СПб.: Наука, 2010. 496 с.
- [РНК] *Атрошенко О.В., Кривошапова Ю.А., Осипова К.В.* Русский народный календарь: этнолингвистический словарь. М.: АСТ-ПРЕСС, 2015. 539 с.
- [САР] Словарь Академии Российской, 1789–1794: В 6 т. М.: МГИ им. Е.Р. Дашковой, 2002.
- [СВГ] *Паникаровская Т.Д.* (ред.). Словарь вологодских говоров: В 12 вып. Вологда: ВГПИ; Русь, 1983–2007.
- [СГРС] *Матвеев А.К.* (ред.). Словарь говоров Русского Севера. Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2001–. Т. 1–.
- [СДКЯ] *Безносикова Л.М.* (отв. ред.). Словарь диалектов коми языка = Коми сёрнисикас кывчукёр: В 2 т. Сыктывкар: Кола, 2012–2014.
- [СКП] *Воронцова Ю.Б.* Словарь коллективных прозвищ. М.: АСТ-Пресс-книга, 2011. 448 с.
- [СлРЯ] Словарь русского языка XI–XVII вв. М.: Наука, 1975–. Вып. 1–.
- [СРГК] *Герд А.С.* (ред.). Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей: В 6 т. СПб.: Изд-во СПбГУ, 1994–2005.
- [СРНГ] Словарь русских народных говоров. М.; Л.; СПб.: Наука, 1965–.
- [Тенишев 2007, 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 2007, 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 2007, 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 2009, 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. 623 с.
- Фасмер М.* Этимологический словарь русского языка: В 4 т. М.: Прогресс, 1964–1973.
- Черных П.Я.* Историко-этимологический словарь современного русского языка: В 2 т. 6-е изд. М.: Рус. яз. — Медиа, 2004.

Библиография

- Алексеева М.А.* Особенности местной кухни // *Вздорнов Г.И.* (ред.). Каталог народной керамики Кирилловского района Вологодской области (по материалам экспедиционных сборов 1993–1997 годов). М.; Феропонтово: Музей фресок Дионисия, 1998. С. 135–141.
- Андреева Е.П.* Формирование промысловой терминологии в старорусском языке: рыболовецкая лексика Белозерья XV–XVII вв.: Дис. ... канд. филол. наук. Вологда, 1985. 230 с.
- Байбурун А.К.* Заметки о кулинарной символике: «пересол» // *Studia Ethnologica: Труды факультета этнологии.* СПб.: Изд-во Европ. ун-та в Санкт-Петербурге, 2004. С. 4–13.
- Белова О.В.* Грибы // *Толстой Н.И.* (ред.). Славянские древности: этнолингвистический словарь. М.: Междунар. отнош., 1995. Т. 1. С. 548–551.
- Березович Е.Л.* Русская лексика на общеславянском фоне: семантико-мотивационная реконструкция. М.: Рус. фонд содействия образ. и науке, 2014. 488 с.
- Березович Е.Л., Осипова К.В.* Названия некачественной пищи // *Березович Е.Л.* Русская лексика на общеславянском фоне: семантико-мотивационная реконструкция. М.: Рус. фонд содействия образ. и науке, 2014. С. 359–384.
- Березовская Е.А.* Ихтиологическая лексика в говорах Русского Севера: Дис. ... канд. филол. наук. Екатеринбург, 2006. 220 с.
- Бойко Ю.И.* Традиционная культура прилузских коми (конец XIX — первая половина XX в.). Казань: Казан. федерал. ун-т, 2018. 191 с. (Известия Общества археологии, истории и этнографии при Казанском ун-те. Т. 38. № 1).
- Власова И.В.* Занятия населения и хозяйственные традиции // *Власова И.В.* (отв. ред.). Русский Север: этническая история и народная культура, XII–XX века. 2-е изд. М.: Наука, 2004. С. 142–198.

- Воронина Т.А. Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // Бернштам Т.А., Чистов К.В. (ред.). Русский Север: ареалы и культурные традиции. СПб.: Наука, 1992. С. 78–101.
- Воронина Т.А. Об особенностях питания крестьян Тотемского уезда в конце XIX века // Тотьма: краевед. альм. Вологда: Русь, 1997. Вып. 2. С. 132–164.
- Воронина Т.А. Пища и утварь // Власова И.В. (отв. ред.). Русский Север: этническая история и народная культура, XII–XX века. 2-е изд. М.: Наука, 2004. С. 367–424.
- Воронина Т.А. Использование естественных растительных ресурсов в традиционном питании жителей Русского Севера (XIX — начало XX в.) // Традиционная культура. 2012. Т. 13. № 2 (46). С. 84–94.
- Гудков А.Г. Рацион крестьян Русского Севера в конце XVIII — первой половине XIX века // Европейский Север России: традиция и модернизационные процессы. Вологда; Молочное: Изд. центр Вологодской гос. мол.-хоз. акад., 2006. Ч. 1. С. 159–170.
- Зверева Ю.В. Наименования традиционных кушаний и выпечных изделий в говорах Пермского края и Русского Севера // Симашко Т.В. (ред., сост.). Язык и культура Русского Севера: к вопросу о региональной языковой картине мира. Архангельск: Соломбальская тип., 2013. С. 96–103.
- Кабанова М.Г. Вожегодская традиционная пища. Вожега, Вологодская обл.: Б.и., 2014. 25 с.
- Кабинина Н.В. Промысловая лексика в топонимии дельты Северной Двины // Известия Уральского гос. ун-та. Сер. 2: Гуманит. науки. 2001. № 20. С. 85–87.
- Кузьмина Е.Б. Названия грибов в структуре словообразовательных гнезд: на материале псковских говоров: Дис. ... канд. филол. наук. Псков, 2002. 242 с.
- Кучко В.С. Семантико-мотивационное поле «ложь, обман» в языковом пространстве русских народных говоров: Дис. ... канд. филол. наук. Екатеринбург, 2017. 339 с.
- Лебедева И.В. Названия грибов в говорах Костромской области: Дис. ... канд. филол. наук. М., 1995. 241 с.
- Меркулова В.А. Очерки по русской народной номенклатуре растений: Травы. Грибы. Ягоды. М.: Наука, 1967. 259 с.
- Мызников С.А. Русский диалектный этимологический словарь: лексика контактных регионов. М.; СПб.: Нестор-История, 2019. 1076 с.
- Нефедова Е.А. Микологическая лексика архангельских говоров: Автореф. дис. ... канд. филол. наук. М.: МГУ, 1977. 26 с.
- Осипова К.В. День с колобом, да два с голодом: крестьянская пища во времена голода (на материале севернорусской диалектной лексики) // Этнографическое обозрение. 2017. № 2. С. 122–136.
- Осипова К.В. К реконструкции традиционного рациона крестьян Русского Севера по лингвистическим данным (на примере названий блюд из толокна) // Известия Уральского федер. ун-та. Сер. 2: Гуманит. науки. 2019а. Т. 21. № 3 (190). С. 269–285. doi: 10.15826/izv2.2019.21.3.061.

- Осипова К.В.* Наименования похлебки из рыбы на Русском Севере: этнолингвистический аспект // Вестник Северного (Арктического) федер. ун-та. Сер.: Гуманит. и соц. науки. 2019б. № 2. С. 48–57. doi: 10.17238/issn2227-6564.2019.2.48.
- Осипова К.В.* Мясо в рационе севернорусских крестьян: этнолингвистический аспект // Сибирский филологический журнал. 2020. № 4. С. 308–321. doi: 10.17223/18137083/73/21.
- Пермякова Л.А.* Миконимическая лексика пермских говоров: семантический, ономаσιологический и лингвосомиотический аспекты: Дис. ... канд. филол. наук. Пермь, 2012. 261 с.
- Синица Н.А.* Портретирование как методика этнолингвистических исследований (на материале образов священнослужителей в славянских языках): Дис. ... канд. филол. наук. Екатеринбург, 2017. 311 с.
- Толстой Н.И., Толстая С.М.* Славянская этнолингвистика: вопросы теории. М.: Ин-т славяноведения РАН, 2013. 240 с.
- Чудова Т.И.* Локальная традиция питания вымских коми // Томский журнал лингвистических и антропологических исследований. 2015. Вып. 4 (10). С. 62–68.

“From the Forest *Pasha*”: On the Ethnolinguistic Interpretation of the North Russian Names of Mushroom and Berry Dishes

Ksenija Osipova

Ural Federal University

51 Lenina Av., Yekaterinburg, Russia

Institute of Slavic Studies, Russian Academy of Sciences

32-A Leninskiy Av., Moscow, Russia

osipova.ks.v@yandex.ru

The article discusses the dialect vocabulary associated with the traditions of food-gathering in the Russian North: specifically, the names of mushrooms and berries—reflecting the features of their preparation and culinary properties—and the names of dishes made from forest products. The article was based on dialect, folklore, and ethnographic data from the Arkhangelsk, Vologda, and Kostroma regions, including unpublished data collected by the toponymic expedition of the Ural Federal University. The article reveals the features of the categorization of forest products in the language of the North Russian peasants, local features of the plant diet, as well as the possible impact of the Finno-Ugric food culture. The ethnolinguistic approach involves taking into account the quantitative ratio of lexemes, ideographic, and areal analysis of vocabulary, identifying its semantic and motivational connections. The analysis

of the material established that a significant range of linguistic units and folklore are associated with the topic of picking mushrooms and berries in the Russian North. Categories and concepts characteristic of the culture of gathering are identified: “number of mushrooms / berries collected at a time”, “forest hosts of mushrooms and berries”, “generic names of forest products” (*vologa*, *oboshcha*), and “especially valuable forest products” (*tsarskie* “royal” mushrooms, berries, fish). The names of mushrooms and berries indicate the methods of their preparation, nutritional properties, and composition. The names of the berry dishes reflect the influence of the Finno-Ugric culinary tradition (compare the possibly borrowed designations of flour cereals with berries—the Arkhangelsk words *galagatka*, *kiprishikha*, the Arkhangelsk and Vologda word *lyas*). Folklore texts and narratives preserve plots and ideas about gathering: men as typical mushroom pickers, children and girls are berry pickers, each village having its own territory for collection, the exclusion of strangers from certain locations, the local specialization of territories (e.g. Vologda-originated nicknames such as *vologodskie ryzhiki*, *obabki*, etc.), and others.

Keywords: dialect vocabulary, ethnolinguistics, motivation, etymology, Russian North, gathering, food, mushrooms, berries.

Acknowledgments

The author’s work was supported by the Russian Science Foundation, project no. 17-18-01373 “Slavic Archaic Zones in the Space of Europe: Ethnolinguistic Research”.

References

- Alekseeva M. A., ‘Osobennosti mestnoy kukhni’ [Features of Local Cuisine], Vzdornov G. I. (ed.), *Katalog narodnoy keramiki Kirillovskogo rayona Vologodskoy oblasti (po materialam ekspeditsionnykh sborov 1993–1997 godov)* [Catalog of Folk Ceramics of the Kirillovsky District of the Vologda Region (Based on Materials from Expeditionary Collections of 1993–1997)]. Moscow; Ferapontovo: Museum of Frescoes by Dionysius Press, 1998, pp. 135–141. (In Russian).
- Andreeva E. P., Formirovanie promyslovoy terminologii v staroruskom yazyke: rybolovetskaya leksika Belozerya XV–XVII vv. [Formation of Fishing Terminology in the Old Russian Language: The Fishing Vocabulary of Belozerye of the 15th–17th Centuries]: PhD Thesis. Vologda, 1985, 230 pp. (In Russian).
- Baiburin A. K., ‘Zametki o kulinarnoy simvolike: “peresol”’ [Notes on Culinary Symbolism: “Too Salty”], *Studia Ethnologica: Proceedings of the Ethnology Department*. St Petersburg: European University at St Petersburg Press, 2004, pp. 4–13. (In Russian).
- Belova O. V., ‘Griby’ [Mushrooms], *Slavyanskije drevnosti: etnolingvisticheskiy slovar* [Slavic Antiquities: Ethnolinguistic Dictionary]. Moscow: Mezhdunarodnye otnosheniya, 1995, vol. 1, pp. 548–551. (In Russian).

- Berezovich E. L., *Russkaya leksika na obshchslavyanskom fone: semantiko-motivatsionnaya rekonstruktsiya* [Russian Vocabulary on the Pan-Slavic Background: Semantic and Motivational Reconstruction]. Moscow: Russian Foundation for the Promotion of Education and Science, 2014, 488 pp. (In Russian).
- Berezovich E. L., Osipova K. V., 'Nazvaniya nekachestvennoy pishchi' [Terms for Low-Quality Food], Berezovich E. L., *Russkaya leksika na obshchslavyanskom fone: semantiko-motivatsionnaya rekonstruktsiya* [Russian Vocabulary on the Pan-Slavic Background: Semantic and Motivational Reconstruction]. Moscow: Russian Foundation for the Promotion of Education and Science, 2014, pp. 359–384. (In Russian).
- Berezovskaya E. A., *Ikhtologicheskaya leksika v govorakh Russkogo Severa* [Names of Fish in Dialects of the Russian North]: PhD Thesis. Yekaterinburg, 2006, 220 pp. (In Russian).
- Boyko Yu. I., *Traditsionnaya kultura priluzskikh komi (konets XIX — pervaya polovina XX v.)* [The Traditional Culture of the Priluze Komi (Late 19th — First Half of 20th Century)]. Kazan: Kazan Federal University Press, 2018, 191 pp. (Proceedings of the Society of Archeology, History and Ethnography at Kazan University, vol. 38, no. 1). (In Russian).
- Chudova T. I., 'Lokalnaya traditsiya pitaniya vymskikh komi' [Local Food Tradition of Vymyk Komi], *Tomskiy zhurnal lingvisticheskikh i antropologicheskikh issledovaniy*, 2015, is. 4 (10), pp. 62–68. (In Russian).
- Gudkov A. G., 'Ratsion krestyan Russkogo Severa v kontse XVIII — pervoy polovine XIX veka' [The Diet of the Peasants of the Russian North at the End of the 18th — First Half of the 19th Century], *Yevropeyskiy Sever Rossii: traditsiya i modernizatsionnye protsessy* [European North of Russia: Tradition and Modernization Processes]. Vologda; Molochnoe: Publishing Center of the Vologda State Dairy Academy, 2006, vol. 1, pp. 159–170. (In Russian).
- Kabanova M. G., *Vozhegodskaya traditsionnaya pishcha* [Vozhega's Traditional Food]. Vozhega, Vologda Region: S. n., 2014, 25 pp. (In Russian).
- Kabinina N. V., 'Promyslovaya leksika v toponimii delty Severnoy Dviny' [Fishing Vocabulary in the Toponymy of the Northern Dvina Delta], *Izvestiya Uralskogo gosudarstvennogo universiteta*, series 2: *Humanities*, 2001, no. 20, pp. 85–87. (In Russian).
- Kuchko V. S., *Semantiko-motivatsionnoe pole "lozh, obman" v yazykovom prostranstve russkikh narodnykh govorov* [The Semantic-Motivational Field "Lies, Deceit" in the Language Space of Russian Dialects]: PhD Thesis. Yekaterinburg, 2017, 339 pp. (In Russian).
- Kuzmina E. B., *Nazvaniya gribov v strukture slovoobrazovatelnykh gnezd: na materiale pskovskikh govorov* [The Names of Mushrooms in the Structure of Word-Building Nests: On the Material of the Pskov Dialects]: PhD Thesis. Pskov, 2002, 242 pp. (In Russian).
- Lebedeva I. V., *Nazvaniya gribov v govorakh Kostromskoy oblasti* [The Names of Mushrooms in the Dialects of the Kostroma Region]: PhD Thesis. Moscow, 1995, 241 pp. (In Russian).
- Merkulova V. A., *Ocherki po russkoy narodnoy nomenklature rasteniy: Travy. Griby. Yagody* [Essays on the Russian Folk Nomenclature of Plants: Herbs. Mushrooms. Berries]. Moscow: Nauka, 1967, 259 pp. (In Russian).

- Myznikov S. A., *Russkiy dialektnyy etimologicheskii slovar: leksika kontaknykh regionov* [Russian Dialect Etymological Dictionary: Vocabulary of Contact Regions]. Moscow; St Petersburg: Nestor-Istoriya, 2019, 1076 pp. (In Russian).
- Nefedova E. A., *Mikologicheskaya leksika arkhangel'skikh govorov* [Mycological Vocabulary of the Arkhangel'sk Dialects]: Abstract of PhD Thesis. Moscow: Moscow State University Press, 1977, 26 pp. (In Russian).
- Osipova K. V., 'Den s kolobom, da dva s golodom: krestyanskaya pishcha vo vremena goloda (na materiale severnorusskoy dialektnoy leksiki)' [A Loaf for One Day, Hunger for Two: Peasant Food in the Times of Famine (A Study of the North-Russian Dialect Vocabulary)], *Etnograficheskoe obozrenie*, 2017, no. 2, pp. 122–136. (In Russian).
- Osipova K. V., 'K rekonstruktsii traditsionnogo ratsiona krestyan Russkogo Severa po lingvisticheskim dannym (na primere nazvaniy blyud iz tolokna)' [The Reconstruction of the Traditional Peasant Diet of the Russian North According to Linguistic Data (With Reference to Oatmeal Dishes Names)], *Izvestiya Uralskogo gosudarstvennogo universiteta*, series 2: *Humanities*, 2019, vol. 21, no. 3 (190), pp. 269–285. (In Russian).
- Osipova K. V. 'Naimenovaniya pokhlebkii iz ryby na Russkom Severe: etnolingvisticheskiy aspekt' [Names of Fish Soup in the Russian North: Ethnolinguistic Aspect], *Vestnik Severnogo (Arkticheskogo) federal'nogo universiteta*, series: *Humanities and Social Sciences*, 2019, no. 2, pp. 48–57. doi: 10.17238/issn2227-6564.2019.2.48. (In Russian).
- Osipova K. V., 'Myaso v ratsione severnorusskikh krestyan: etnolingvisticheskiy aspekt' [Meat in the Diet of North Russian Peasants: Ethnolinguistic Aspect], *Sibirskiy filologicheskii zhurnal*, 2020, no. 4, pp. 308–321. doi: 10.17223/18137083/73/21. (In Russian).
- Permyakova L. A., *Mikonimicheskaya leksika permskikh govorov: semanticheskii, onomasiologicheskii i lingvosemioticheskii aspekty* [Myconymic Vocabulary of Perm Dialects: Semantic, Onomasiological and Linguo-Semiotic Aspects]: PhD Thesis. Perm, 2012, 261 pp. (In Russian).
- Sinitsa N. A., *Portretirovanie kak metodika etnolingvisticheskikh issledovaniy (na materiale obrazov svyashchennosluzhiteley v slavyanskikh yazykakh)* [Portraiture as a Methodology of Ethnolinguistic Research (Based on Images of Clerics in Slavic Languages)]: PhD Thesis. Yekaterinburg, 2017, 311 pp. (In Russian).
- Tolstoy N. I., Tolstaya S. M., *Slavyanskaya etnolingvistika: voprosy teorii* [Slavic Ethnolinguistics: Theory Issues]. Moscow: Institute of Slavic Studies RAS Press, 2013, 240 pp. (In Russian).
- Vlasova I. V., 'Zanyatiya naseleniya i khozyaystvennye traditsii' [Population Occupations and Economic Traditions], Vlasova I. V. (ed.), *Russkiy Sever: etnicheskaya istoriya i narodnaya kultura, XII–XX veka* [Russian North: Ethnic History and Folk Culture, 12th–20th Centuries]. 2nd ed. Moscow: Nauka, 2004, pp. 142–198. (In Russian).
- Voronina T. A., 'Traditsionnaya i sovremennaya pishcha russkogo naseleniya Vologodskoy oblasti' [Traditional and Modern Food of the Russian Population in the Vologda Region], Bernshtam T. A., Chistov K. V. (eds.). *Russkiy Sever: arealy i kulturnye traditsii* [Russian North: Areas and

- Cultural Traditions]. St Petersburg: Nauka, 1992, pp. 78–101. (In Russian).
- Voronina T. A., 'Ob osobennostyakh pitaniya krestyan Totemskogo uезда v kontse XIX veka' [On the Nutritional Habits of the Peasants of the Totemsky District at the End of the 19th Century], *Totma: kraevedcheskiy almanakh* [Totma: Almanac of Local History]. Vologda: Rus, 1997, is. 2, pp. 132–164. (In Russian).
- Voronina T. A., 'Pishcha i utvar' [Food and Utensils], Vlasova I. V. (ed.), *Russkiy Sever: etnicheskaya istoriya i narodnaya kultura, XII–XX veka* [Russian North: Ethnic History and Folk Culture, 12th–20th Centuries]. 2nd ed. Moscow: Nauka, 2004, pp. 367–424. (In Russian).
- Voronina T. A., 'Ispolzovanie estestvennykh rastitelnykh resursov v traditsionnom pitanii zhiteley Russkogo Severa (XIX — nachalo XX v.)' [Wild Plants in Traditional Diet of Russian North Population (19th–20th Centuries)], *Traditsionnaya kultura*, 2012, vol. 13, no. 2 (46), pp. 84–94. (In Russian).
- Zvereva Yu. V., 'Naimenovaniya traditsionnykh kushaniy i vypechnykh izdeliy v govorakh Permskogo kraya i Russkogo Severa' [Names of Traditional Foods and Baked Goods in the Dialects of the Perm Territory and the Russian North], Simashko T. V. (ed., comp.), *Yazyk i kultura Russkogo Severa: k voprosu o regionalnoy yazykovoy kartine mira* [The Language and Culture of the Russian North: On the Issue of a Regional Linguistic Picture of the World]: Coll. of articles. Arkhangelsk: Solombalskaya Printing House, 2013, pp. 96–103. (In Russian).