

О ПРИНЦИПАХ СОСТАВЛЕНИЯ ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКОГО СЛОВАРЯ «ПИЩА РУССКОГО СЕВЕРА»: НА ПРИМЕРЕ СТАТЬИ «КАША»¹

КСЕНИЯ ВИКТОРОВНА ОСИПОВА

(Институт гуманитарных наук и искусств Уральского федерального университета:
Российская Федерация, 620075, г. Екатеринбург, пр-т Ленина, д. 51)

Аннотация. *Статья является частью проекта, посвященного этнолингвистической характеристике пищи жителей Русского Севера (Архангельская и Вологодская обл., а также северо-восток Костромской обл.). Анализ опирается как на широкий языковой, так и на этнографический и фольклорный материал, который черпался в том числе из неопубликованных картотек — Словаря говоров Русского Севера и лексической картотеки Топонимической экспедиции Уральского университета. Исследование строится по типу словаря, каждая из статей которого раскрывает традиционное представление об одном из видов пищи (например, каша, квас, молоко, опара, пиво, соль, уха, чай, щи и др.). Словарная статья реконструирует представление о составе блюда, особенностях приготовления и употребления, а также его культурно-языковую символику. Она включает краткую дефиницию и основную часть, где определяется состав блюда, специфика его приготовления, роль в рационе и традиционной трапезе, территориальное варьирование состава и названий. Далее выявляются особенности развития вторичной семантики названий пищи, а также определяются функции пищи в календарных, сельскохозяйственных, бытовых и семейных обрядах, символика «пищевого» знака в фольклоре. Основные принципы организации будущего словаря демонстрирует статья «Каша» (на Русском Севере — блюдо из заваренной муки или крупы, чаще ячменной или овсяной).*

Ключевые слова: *Русский Север, традиционная пища, этнолингвистика, лексикография, диалекты.*

Публикуемая статья является частью исследования, посвященного этнолингвистической характеристике пищи жителей Русского Севера. Крестьянский рацион этого региона состоял как из широко распространенных русских блюд и напитков — щи, каши, похлебки, выпечка, квас и пр., так и блюд более узкой территории бытования — дежень, дробнее,

репница, опара и пр., специфичных по составу или технологии приготовления. Больше всего здесь употребляли продуктов из зерна, ценимых крестьянами за питательность и сытность. Каша, пироги и хлеб, крупяные похлебки — главные зерновые блюда — готовились как в дни поста и говенья, так и в будни и праздники. Их значимая роль в крестьянском

¹ Исследование выполнено при поддержке гранта РНФ «Контактные и генетические связи севернорусской лексики и ономастики» (проект 17-18-01351).

питании определила и разработанность культурно-языковой символики.

Географически исследование ограничено территорией Русского Севера — это Архангельская и Вологодская обл., а также северо-восток Костромской обл. (северная часть Шарьинского района, а также Вохомский, Октябрьский, Павинский районы, ранее относившиеся к Вологодской обл.). Выбор этого региона обусловлен тем, что его расположение вдали от экономических и политических центров способствовало большей сохранности диалектной системы и традиционной культуры, которые достаточно полно описаны в лексикографических, фольклорных и этнографических источниках XIX–XXI вв. Кроме того, эту территорию охватывают материалы лексической картотеки Топонимической экспедиции УрФУ, включающей большой объем ранее не публиковавшихся данных.

Традиционный рацион жителей Русского Севера сложился под влиянием нескольких факторов. Во-первых, на нем отразились природные особенности территории: например, рыбная кухня определяла пищу жителей приморских районов и районов с крупными реками и озерами. Севернорусские климатические условия сформировали особый набор употребляемых овощей (картофель, капуста, брюква), ягод (морозика, голубика, смородина), злаков (наиболее популярными были овес и рожь). В связи с особенностями сельского хозяйства, например, распространением льноводства, в пищу широко употреблялось льняное масло, а в голодное время — и льняной жмых. Социально-экономическое положение жителей определило особенности пищи в бедных и богатых домах, рацион различных социальных групп — крестьян, наемных рабочих, рыбаков и пр. Так, поскольку пшено и рис приходилось покупать, употребление пшенной и рисовой каш в качестве повседневного блюда было привилегией зажиточных крестьян, бедные же готовили их по праздникам или в качестве обрядового блюда. Наконец, существенное влияние на рацион оказывали религиозные каноны (периоды христианских постов и разговений) и культурно-исторические факторы: например, можно говорить о меню больших годовых праздников, семейных обрядов;

изменении рациона в советский период, времена войн и других социальных потрясений и пр. Совокупность этих особенностей преломляется в языковых и культурных фактах, анализ которых позволяет восстановить особенности связанной с пищей духовной и материальной культуры Русского Севера.

Исследование строится по типу словаря, каждая из статей которого раскрывает представление об одном из видов пищи. При его составлении мы во многом опирались на опыт авторов словаря «Славянские древности», рассматривающего знаковую функцию предметов и действий в вербальных и акциональных формах культуры и предлагающего вариант этнолингвистического анализа славянских культурных традиций [СД 1–5]. Единцей описания в нашем словаре выбрано понятие как совокупность наивных народных представлений о пище, которые отразились в фактах языка и культуры. В число таких наивных понятий, связанных с пищей, вошли, например, *каша, квас, молоко, опара, пиво, соль, уха, чай, щи* и др. Среди описываемых продуктов есть как исходные, простые по составу (молочные продукты — *молоко, простокваша, масло* и пр., овощи — *горох, репа, картошка* и пр.), так и многокомпонентные блюда (*каша, похлебка, хлеб, щи* и пр.).

Понятие о том или ином блюде складывается из представлений о его составе, особенностях приготовления и употребления, а также культурно-языковой символики. Таким образом, отдельная статья выделяется, если, во-первых, представляемое блюдо является частью севернорусского рациона, т.е. получает широкое распространение в одном или нескольких районах, во-вторых, его названия устойчиво фиксируются в диалектах, а в-третьих, оно приобретает знаковую функцию в языке, фольклоре и акциональных формах культуры. При выборе описываемых единиц неизбежно приходится ориентироваться на «сигнальные» слова, которые называют типичные блюда Русского Севера, в том числе и нехарактерные для общенародной культуры — *дежён* ('заваренное толокно с ягодами или простоквашей'), *саламát* ('каша с маслом или другим животным жиром'), *сельянка* ('запеканка с молоком и яйцами'),

дрочена ('вид пирога или запеканки') [КСГРС] и др. В качестве ключевого слова, обозначающего описываемое понятие, выбирается общенародная или диалектная лексема, наиболее распространенная на территории Русского Севера.

Предлагаемая этнолингвистическая характеристика традиционной пищи опирается как на широкий языковой, так и на этнографический и фольклорный материал. Среди диалектных фактов рассматриваются слова, называющие традиционную пищу (*саламат, простокіша, дрочёна, селянка*, названия разновидностей того или иного блюда, например, каш — *мучня, густёря, затірка, каша-повалиха*² и пр.), а также способы ее приготовления и качества (пища *воло́жная*, пиво *женское, мужское*). Наряду с ними включаются слова, мотивационно связанные с лексикой питания, но в результате семантического развития формирующие не собственно «пищевые» значения, например, арх., волог. *ка́ша* 'топкое место, грязь', волог. в-уст. *ка́шу варіть* 'перемешивать кости в игре'. Фольклорные тексты ограничены малыми жанрами, преимущественно поговорками, пословицами, приметам, загадками и поверьями, хотя иногда в сжатом виде приводятся и отрывки крупных форм — песен, сказок и пр. Не претендуя на полный охват этнографических сведений по бытованию пищи на Русском Севере, мы привлекали только те факты, которые имеют наибольшую социокультурную значимость: представляют состав и качество пищи (в меньшей степени технологию приготовления, особенности хранения, посуду для приготовления, употребления и хранения), отражают роль пищи в семейных, сельскохозяйственных и календарных обрядах, а также позволяют уточнить мотивационно затемненные языковые факты.

Материал для словаря черпался из лексикографических источников по Архангельской, Вологодской и Костромской обл. и неопубликованных картотек Словаря говоров Русского Севера и Топонимической экспедиции Уральского университета. Этнографические источники включают труды этнографов и собирателей XIX в. — П. С. Ефименко, А. Е. Бурцева и др., материалы этнографического бюро князя

В. Н. Тенишева, а также современные исследования (например: Русский Север: этническая история и народная культура. XII—XX вв. М., 2001).

Для представления каждого из блюд выбрана форма статьи, основные принципы организации которой и демонстрирует статья «Каша». Статья начинается с дефиниции, где в сжатом виде указывается состав продукта, особенности употребления и его символика в языке и культуре: это определение обобщает информацию, в развернутом виде представленную в статье. Основную часть отгрызает раздел «Общая характеристика, наименования, региональные разновидности»: в нем с опорой преимущественно на лексический материал определяется состав блюда, специфика его приготовления, роль в рациионе и традиционной трапезе (застолье), территориальное варьирование состава и названий. Приведенные наблюдения служат основой для интерпретации вторичных культурно-языковых смыслов, которые выявляются в следующих частях статьи. Особенности развития языковой семантики «пищевых» знаков представлены в разделе «Развитие значений»: здесь по идеографическому принципу объединяются языковые факты, мотивационно связанные с названием блюда. Анализ вторичной семантики «пищевых» наименований предполагает выделение сквозных мотивов номинации: например, простота приготовления, вязкость каши метафорически отражаются в названиях осадков и жидких почв (арх. (*как*) *ка́ша* 'о болоте, трясине'), недалеких, глупых людей (волог. сок. *ка́ша* 'простак, простофиля', арх. *полубельый с кашей* 'дурак'). В третьей части статьи определяются функции пищи в календарных, сельскохозяйственных, бытовых и семейных обрядах, а также выявляется символика «пищевого» знака в фольклоре.

Каша — распространенное блюдо из заваренной муки или крупы, чаще ячменной или овсяной; основное блюдо коллективных трапез. Состав каши (крупы, злаки), способность увеличивать объем при варке и высокая питательность определили символику множественности, изобилия, богатства и роста. Ритуально каша готовится на годовые праздники (канун

² Паспортизацию приведенных лексем, относящихся к статье «Каша», см. далее.

дня св. Василия Великого, Рождество, Крещение, Пасха, день Ивана Постного), дожинки, крестины и некоторые этапы свадьбы (обед до и после брачной ночи). Каша — атрибут преимущественно женских обрядов и обрядовых действий (см. сельскохозяйственные обряды, родины, свадьба); на свадьбе символизирует привлекательность невесты, ее плодovitость (эротические коннотации обусловлены и символикой горшка, в котором каша варилась и подавалась на стол). Каша включается в ситуацию одаривания (см. родины, именины, свадьба). В языке каша связана с представлениями о множественности, коллективности, беспорядке, простоте и глупости, в сфере природы — с осадками, вязкими почвами. В малых фольклорных жанрах каша — символ сытой жизни и богатства.

Общая характеристика, наименования, региональные разновидности. На Русском Севере различали каши из муки и каши из круп. Первые были пищей повседневной, так как готовились из муки грубого, домашнего помола (ячменной или овсяной), вторые относились к разряду праздничных блюд, поскольку крупы приходилось покупать (рис, пшено, гречка)³. Каши из муки, очевидно, были более специфичным и архаичным блюдом для Русского Севера, чем зерновые, поэтому представлены широким кругом названий.

Мучные каши. В основном каши готовили из муки домашнего помола, которую заваривали кипятком. Именно такое блюдо подразумевалось под родовым понятием *каша*: олон., карел. медв. *каша* 'кушанье из ржаной, овсяной или ячменной муки'. «Из муки кашу варит, на молоке, так молосна каша, а на воды, так густая каша» (карел. медв.) [СРНГ 13, 146–147]. В Пинежском районе Архангельской обл. такую кашу называли *ка́ша-мучня́* [СГРС 5, 110], в Приморском — *му́сница* или *жи́дкая му́чница* [КСГРС; АОС 14, 163], широко распространенным было арх. *му́сёнка* (леш., мез., пин., холм.) [КСГРС] — все эти названия указывали на муку (диал. арх., волог.

мусный 'мучной' [КСГРС]) как основной ингредиент блюда. Из-за густоты мучная каша получала название арх. вель., к-б., нянд., шенк. *густя́я ка́ша* [АОС 10, 164], костр. окт. *густе́ря* [ЛКТЭ], волог. у-куб. *густе́ряша* [СГРС 3, 170]; волог. вож., сямж. *то́лстая (товста́я) ка́ша* [СВГ 3, 50; СРНГ 13, 146–147]. Верхнетоемское наименование *зати́рка*: «Затирка — это жидка каша из муки; масло если много наложить, так даже есть можно» [СГРС 4, 208] — говорит об особенностях приготовления блюда.

В Архангельской обл. кашу чаще готовили из ячменной муки на воде: пин., прим. *воденя́ша*, прим. *водяна́я ка́ша*, прим. *водяну́ха*, вин., в-т., пин., прим., холм. *ка́ша-воденя́ша*, в-т., холм. *ка́ша-водя́ша* [СГРС 2, 135–136, 142; 5, 110; АОС 4, 154; 5, 13; СРНГ 13, 146–147]. От *мучницы* такая каша отличалась большей густотой: «Есть мучница, она жидка, а каша-воденяша густа, вывалят такой как ковригой» (прим.). Обозначение мез., пин. *жи́дняя (жи́дная) ка́ша* [АОС 14, 78], очевидно, изначально связанное с диал. *жито* 'ячмень' (ср. леш., он., пин., плес., прим., шенк. *жи́тняя (жи́тная) ка́ша* [АОС 14, 155, 162–163]), в дальнейшем было переосмыслено в связи с прил. *жидкий*. Жители Архангельской обл. также варили жидкую мучную кашу из пены дрожжевого теста — *бурду́к* (прим.) [АОС 2, 179]. Кашу из ржаной муки здесь обычно *засолаживали* — заваривали и давали выстояться, чтобы она приобрела сладковатый вкус, или варили из муки, приготовленной из солоделого, пророщенного зерна, ср. арх. *насолба́* [КСГРС], помор. *солодя́га* 'каша из солодовой муки' [Меркурьев 1979, 148]. Кашу из заваренной муки, выстоявшейся подобно тесту и попаренной в печи, называли арх. *опа́ра* [КСГРС; СРНГ 23, 235–236], арх. *ки́слая опа́ра* 'похлебка из ржаной муки' «Кислая опара бывала, хлебали о Великий пост, на ржаной муке бывала» [КСГРС].

Отмечая технологию приготовления, на всем Русском Севере густое блюдо, обычно из ржаной, овсяной или ячменной муки, называли арх. он., волог. шир.

³ «В городе покупается пшеничная крупа, пшеничная мука, гречневая крупа, рис, горох, соленая рыба (сазан) сущ, гороховая мука, свежая рыба, говядина, варенье и прочее. Свои продукты крестьяне имеют капусту, картофель, грибы, мясо, ржаную муку, овсяную муку, ячменную крупу, лук, редьку и прочее» [Тенишев 7 (2), 563].

распр. *завър* (*завара*), волог. кир. *завърка*, устюж. *завариха* [СВГ 2, 98–99; СГРС 4, 23, 24; СРГК 2, 91], волог. баб., вож., вологод., костр. вохом. *заваруха* [ЛКТЭ; СВГ 2, 99], арх., во лог. в-уст., к-г., сок., тот., костр. пав. *каша-повариха* [ЛКТЭ; СВГ 7, 77; СГРС 5, 110; СРНГ 13, 14]. Это блюдо считалось вкусным, сытным и простым в приготовлении, поэтому порой заменяло хлеб: «Хлеба когда нет, не хватает — сейчас кашу-повариху заварят. Самовар поставили и кашу-повариху делали. Черная мука, так из черной муки сделают. Ежели так овсяная, так из овсяной. Каши-поварихи наелись, только ложки свистят» (костр. пав.) [ЛКТЭ]. Название этого питательного и сытного блюда было переосмыслено в связи с гл. *валить*: волог. хар. *завалиха* [СГРС 4, 22], волог. в-уст., сок., костр. вохом., окт., пав. *каша-повалиха*, волог. к-г., кир., шексн., в-уст., хар., костр. вохом. *повалиха*, волог. к-г. *повалиуха* (*поваруха*) [ЛКТЭ; СВГ 7, 76–77; СГРС 5, 110]. Подобные названия каши, в силу того что блюдо было крайне незатейливым, но питательным, приобретали ироническую окраску: «Каша-повалиха была — муку ржаную заварить, вот и смеялись — каша-повалиха»; «Наелась повалихи-то — теперь медведя повалю» (костр. окт.) [ЛКТЭ]. Иронические мотивы поддерживает такое название как костр. пав. *каша-пятилётка*, которым обозначали особо сытную кашу с добавлением молока или масла [ЛКТЭ], очевидно, таким образом подчеркивая, что она по питательности в несколько раз превосходила обычную кашу.

В Костромской обл. кашу, полив маслом, дополнительно запекали в печи на сковороде: «Хлеб пекли, кашу-повалиху делали: ячневая мука, её замешивали на кипятке, густенько, чтобы получалась как пирог. Клали на сковороду, делали дырочки, поливали маслом, сверху насыпали овсяную крупу и ставили в печь» (костр. вохом.) [ЛКТЭ]. В силу популярности здесь мучную кашу даже называли *русская каша*: «Повалиху всё ели, русскую кашу. Первая каша в наших краях» (костр. окт.) [ЛКТЭ].

Мучные каши, заваренные кипятком, готовились как постное блюдо, а скромность ей придавали дополнительные ингредиенты (масло, простокваша и пр.), ср. арх. *И дурак кашу съест, было бы*

масло [Ефименко 2, 245]. Молоко в мучную кашу обычно не добавляли, а пили «в прихлебку». Кашу ели с ягодами, толокном, простоквашей, прихлебывая воду с сахаром, иногда делали в середине ямку, куда наливали масло, — такую кашу иногда называли арх. холм. *каша с дыркой* [СРНГ 13, 146–147]. В зависимости от дополнительных ингредиентов она могла считаться и бедной, и богатой пищей: «Каше-густеряше и то были радёшеньки, из ржаной муки»; «Густеряша — ржаная каша, в голод ели» (у-куб.) [СГРС 3, 170].

Каши из круп. Из круп готовились молочные каши, которые парились и запекались в печи в глиняных мисках, ср. вологодские названия каши тот. *дрочёна* (*драчёна*) [СВГ 2, 59], у-куб., хар. *оладья* «Оладьи всякие были из крупы всякой. В латках варили» (у-куб.) [СВГ 6, 51], вологод., кир., шексн. *сальники* «Сальники продавали и гречневые, и пшённые» [СВГ 9, 87], тот., хар. *творог* «Сейчас говорят “каши”, а раньше мы звали “твороги”. В глиняных плошках крутые твороги варили — рисовые, овсяные» (тот.) [СВГ 11, 11]. Волог. *ладвишник* (бел. *латка*) ‘каша на молоке’ получила свое название по емкости, в которой она варилась, — *латке* [КСГРС].

Каша из круп (пшено, рис, овес, гречка) готовилась в основном по праздникам или в зажиточных домах. Гречневая крупа и каша называлась арх. шир. распр., волог. к-г. *гречуха* (*гречиха*): «О праздниках тройну кашу варила: житня, рисова, гречуха» (леш.) [АОС 10, 53; СВГ 1, 129], пшенная — волог. в-важ. *белая каша*: «Белая каша была, из завозного пшена» [СГРС 1, 89], ячменная — волог. шексн. *ягловка* ‘ячневая каша’, тарн., хар. *ягловая* (*яглая*) каша: «Раньше разные были кашито: и пшённая, и солоमत, и яглая» (хар.) [СВГ 12, 126]. Пшенная каша считалась особо вкусной и питательной: ее готовили на праздники, по воскресеньям, подавали к артельному столу, который был гораздо богаче, чем повседневный крестьянский. Пшеничную кашу с коровьим или постным маслом употребляли как второе блюдо, после щей (новг. череп.) [Тенишев 7 (2): 91, 199, 315]. Гречневую кашу также любили и наряду с хлебом считали основной составляющей рациона: арх. *Гречневая каша — мать наша, а хлебец аржаной — то отец наш родной* [Ефименко 2, 244].

Повсеместно на Русском Севере была распространена каша из *заспы*, овсяной крупы домашнего помола; позднее слово *заспа* (*заспеница*, *заспица*) стало употребляться для обозначения всякой крупы [СГРС 4, 192, 195; ЛКТЭ]. Обычно овсяную домашнюю муку готовили из пророщенного и высушенного овса: такая технология приготовления придавала крупе сладковатый вкус: «Заспато мелкая, но крупнее, чем толокно. Она тоже из овса. Вот запарят овёс, помочат и в печь. Он там запреет, потом его высушат и смелют на мельнице в заспу» (костр. пав.) [ЛКТЭ]. Из заспы не только варили одноименную жидкую кашу, которая считалась особо вкусной, но и пекли пироги, добавляли в щи: «Заспа — крупа, приготовленная из овса по-особому. Её запаривали, потом мололи, получалась очень вкусная каша, похожа на “Теркулес”, только ещё вкуснее. Из заспы варили шти и кашу заспеницу» (костр. вохом.) [ЛКТЭ]. Пирог с *заспой* повсеместно носил название *заспенник* — его делали открытыми или закрытыми, используя в качестве начинки распаренную крупу, крупу со сметаной [ЛКТЭ; СГРС 4, 193–194], в Костромской обл. таким образом пекли *мусник*⁴: «Мусник — это пирог круглый, сверху делали заспу на масле или молоке» (вохом.) [ЛКТЭ]. Возможность употреблять кашу из заспы и другие блюда из нее была признаком богатой жизни, ср.: «Заспа если в доме водилась, была примета богатого житья. Одна рука в масле, другая в заспе. Признак хорошей жизни» (костр. вохом.) [ЛКТЭ]. Овсяная каша *калёнка* (волог. кир.) готовилась из крупы, которую насыпали в раскаленный горшок и заливали кипятком [СВГ 3, 33]. Варилась и каша из цельных зерен овса — *ядрушка* (ник.) [СВГ 12, 129]. В Тотемском

районе Вологодской обл. кашу из овса называли *копьяная каша* [СВГ 3, 91].

Каши с добавками. В зависимости от сезона в кашу могли добавлять овощи, ягоды, грибы или субпродукты. Варили кашу с брюквой — арх. шенк. *брюковница* [Ефименко 2, 256], арх. *вологга*⁵, *пустоварница* [СРГК 1, 222], с морковью — волог. вологод., ник. *морковница* [СВГ 5, 3], с грибами — костр. пав. *пареник*: «С овсяной крупой, с грибами — пареники» [ЛКТЭ], волог. ваш. *губня*⁶ [СГРС 3, 156]. Каша из ржаной муки с ягодами называлась волог. *кислуха*: «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 высолдеет. Зовут кислухой, если кислая, слатухой, если сладкая» (сямж.) [СВГ 3, 59], арх. вил., котл. *кипришиха*, *кирпишиха*: «Возьмишь изросиши зёрна да с ягодами запариишь — вот и кирпишиха, а называется так, потому как на кирпич цветом похожа» (вил.) [СГРС 5, 140, 144]⁷. Из ячменной крупы с добавлением сердца, печени и легких готовили блюдо, которое называлось арх. нянд. *етрбовая каша*⁸ [СГРС 3, 333], аналогичное блюдо *сальник* в Новгородской губ. (череп.) варили из гречки [Тенишев 7 (2), 313].

Роль каши в застолье. Поскольку каша была одним из главных и любимых повседневных и праздничных блюд, она воспринималась как эталон домашнего блюда, а варка каши рассматривалась как прототипическая ситуация приготовления пищи вообще. Слова, связанные с *кашей*, формируют обобщенные значения ‘пища вообще’, ‘готовить пищу’, ‘стряпуха’ и пр., ср. *Хороша кашка, да мала чашка* ‘о любимом блюде,

⁴ От сущ. мука. Фонетический вариант к мучник.

⁵ Очевидно, каша с брюквой называлась *волога*, поскольку получалась более влажной, водянистой, ср. арх. олон. *волога* ‘жидкая пища’, арх. ‘все местные овощи’ [СРНГ 5, 46].

⁶ От шир. распр. арх., волог. губа ‘гриб’ [СГРС 3, 150].

⁷ Название до конца не ясно. Связь слов *кипришиха* (кирпишиха) и *кирпич* представляется народноэтимологической, однако нельзя полностью ее отрицать. Каша с ягодами действительно получалась красноватого, коричневого оттенка, в отличие от насолоды, которая варилась без добавления ягод: «Кипришиха — рожь смачивают, она израстает, её сушат в печке, мелют на меленке, в печке запаривают и клюкву добавляют, а без ягод — насолода» (арх. вил.) [СГРС 5, 140]. В фольклоре каша-кипришиха шутивно используется для «нарумянивания» невесты, ср. «Намазалась кипришихой, напудрилась мукой — а это что за чёрт такой: не любит дроля никакой» (арх. вил.) [СГРС 5, 141].

⁸ От карел. медв. *ятра* (ятро) ‘внутренности животного’ [СРГК 6, 969].

которое редко едят' (новг. череп.) [Тенишев 7 (2), 207], печор. *ка́шник* 'кашевар', арх. холм. 'о том, кто любит кашу' [СРНГ 13, 153] и арх. *ка́шница* 'стряпуха' [СРНГ 13, 153], волог. *кашева́рничать* 'варить пищу' [СРНГ 13, 149]; арх. *каше́д* 'горшок для каши' [СРНГ 13, 149] и волог. *ка́шник* 'горшок для варки пищи, для молока и т. п.' [СВГ 3, 50]. С кашей связаны обозначения всякой сваренной пищи, приема и потчевания гостей: арх. вил. *лесна́я ка́ша* 'еда, приготовленная на покосе или в лесу': «*В лесу сухарей накрошишь и ешь лесную кашу*»; «*Лесная каша в котелке в лесу варится, и я так ела, сало да картошечка*» [КСГРС], волог. выт. *кашничать* 'быть в гостях, угощать кашей' [СРНГ 13, 154].

В храмовые праздники кашу могли варить коллективно, в больших котлах, при этом ингредиенты для нее — крупу, соль, масло — жертвовали прихожане (новг. череп.) [Тенишев 7 (2), 43]. Мотив коллективности проявляется в названиях совместных трапез и групп людей, объединенных общим делом, например, *ка́ша* 'общий стол в артели' [без указ. места] [СРНГ 13, 148], волог. сок. *кашехлёб* 'насмешливое прозвище бурлаков и сплавщиков леса' [СРНГ 13, 150].

Развитие значений. Распространенность и типичность каши для крестьянского рациона стали причиной того, что особенности ее приготовления и употребления, физические свойства (увеличение объема при варке, густота, вязкость) легли в основу многих языковых метафор.

Человек. Простота приготовления, вязкость готового продукта отражаются в наименованиях недалеких, глупых людей: волог. сок. *ка́ша* 'простак, простофиля' [СРНГ 13, 148], арх. *полубе́лый с кашей* 'дурак' [КСГРС], арх. помор. *каши ложку потерять* 'потерять что-либо по рассеянности, неловкости' [СРНГ 13, 149]; тех, кто плохо, невнятно говорит, ср. арх. уст. *ка́ша в роте* 'мямля, плохо говорящий человек' [СГРС 5, 110]. Варка каши выступает как прототип всякого дела, начинания, ср. *Заварил кашу, не жалей масла* [Ефименко 2, 245].

Употребление и варка каши, как и приготовление пива или выпечки, ассоциируется с мотивами битья, удара: костр. окт. *каши наварить* 'избить кого-либо'

[ЛКТЭ], арх. пин. *есть берёзовую кашу* 'бывать наказанным прутом, розгой' [АОС 13, 155].

Игры. Приготовление каши является сюжетом народных игр. Замешивание каши имитируется в играх с предметами, при перемешивании костей: кашей называется игровой центр, где разыгрываются фишки участников, ср. волог. в-уст. *ка́шу варить* 'перемешивать кости в игре': «*В лодыжки играли: мечешь, кашу варишь, а потом бросаешь*» [СГРС 5, 110; СРНГ 13, 148], волог. в-уст. *собрать на кашу* 'собрать в кучу, «на бочку»': «*Когда сыграют в лодыжки, соберут их снова на кашу по кругу*» [СГРС 5, 110], костр. окт. *ка́ша-ма́сло* 'вид игры': «*Бочоночки нарезаются и пополам и в кашу-масло играли. Вверх горбом называется масло, а разрезом попадётся, когда бросаешь — горе. И начинают, берут по 10 штучек. У кого больше масла, тот и начинает кашу варить, у всех забирает эти пешки*» [ЛКТЭ]. В детских и молодежных подвижных играх активные действия ведущего — попытки попасть в участников мячом или поиск игроков — сопоставляются с процессом варки каши, ср. волог. межд. *ка́шу варить* 'о детской игре в прятки; водить, искать спрятавшихся участников игры' [СВГ 3, 50], арх. пин. *варить кашки* 'участвовать в девичьей игре в мяч, при которой играющие делятся на две партии, становясь друг против друга; девушка, которая стоит посередине, то просто подбрасывает мяч, то кидает его в игроков, перебегающих с одной стороны игрового поля на другое' [Ефименко 1, 152–153; СРНГ 13, 151]. *Кашницей* при этом называется участник, который *варит кашу*, т. е. должен попасть мячом в кого-либо из игроков.

Природа. В метеорологии с кашей сравнивается влажный, с крупной — мелкий «сухой» снег, ср. волог. (как) *каша с маслом* 'о мокром снеге': «*Весной снег лежит да дождь, делается как бы каша с маслом, снег с дождем*» [КСГРС], арх., волог. шир. распр. *за́сна (за́спница)* 'снежная крупа': «*Заспа летит, как крупа с неба сытется*» (кон.) [СГРС 4, 192, 195]. Каше уподобляются вязкие, зыбкие почвы: волог. (как) *каша ячневая*: «*Поточина да няша, как каша ячневая*», арх. (как) *каша* 'о болоте, тряси́не': «*Вот ты не видела болота, а я тебе объясню, болото*

это такое вязкое как каша, качается, зыблется, как бут, как тесто» [КСГРС].

Каша в календарном цикле. Каша входила в состав блюд как весенне-летних праздников, символизируя изобилие нового урожая, так и зимних, обеспечивая плодородие и сытость будущего года. Жители Вохомского района Костромской обл. готовили овсяную кашу на жирном бульоне к большим праздникам — Вечер накануне дня св. Василия Великого (31 декабря / 13 января), Пасха [ЛКТЭ]. В Череповецком р-не Вологодской обл. на Ивана Постного (29 августа / 11 сентября) молодежь варила в лесу пшеничную кашу [Морозов, Слепцова 2004, 107]. В Вельском районе Архангельской обл. пшённую кашу готовили к годовым праздникам — Рождеству, Крещению, Пасхе [АОС 9, 207]. Однако наряду с этим существовал и запрет варить кашу (заваривать корм скоту) в первый день Пасхи, чтобы не сварить Христа (арх.) [Ефименко 1, 168].

Сельскохозяйственные обряды. Жатва. В Архангельской обл. (в Вологодской — единично) по случаю окончания жатвы угощали *отжинной кашей* [СРНГ 13, 148]. Ее варили как поочередно, по мере завершения жатвы каждой семьей, так и коллективно, после завершения работ всей общиной, ср. арх. леш., мез., пин., волог. межд. *каша* 'праздник по окончании жатвы': «*Всё, у меня сегодня каша, всё, поле сделала*» (мез.); «*В кашу-то всё выжимаем, пива наварим, собираемся и поём*» (пин.) [СГРС 5, 110, СРНГ 13, 148; Ефименко 2, 262]. Особое распространение этот обычай имел в Пинежском районе Архангельской обл.: здесь *кашей* обозначали не только саму трапезу и празднество, но и, метонимически, жней, гуляющих на празднике окончания жатвы, ср. «*Чья каша идет?*» [СРНГ 13, 148]. Главную роль отводили именно женщинам, жнеям и участникам празднества, называя их *кашницами*, а исполняемые ими песни — *кашными песнями* (арх. пин.) [Ефименко 1, 168; 2, 262; СРНГ 13, 153–154].

Скотоводство. На Каргополье первую ложку каши, сваренной после отела коровы, давали съесть девушке, чтобы впредь родились телушки, а не быки [БДКА].

Бытовая магия. Кашей угощали домашних духов. В Архангельской обл.

на Благовещенье на загнетке оставляли кашу «дворобушке» [КСГРС].

Рыболовство. Присущая каше символика множественности и изобилия объясняет бытовавшую в Каргопольском районе Архангельской обл. традицию, когда рыбаки, завершив шитье невода, перед рыбалкой собирались вместе, гуляли, пили вино и варили кашу [БДКА, Тихманьга-Данилово].

Семейные обряды. Родинно-крестинные обряды. Употребление каши в родинно-крестинных обрядах обусловлено ее связью с идеей роста и рождения. В Каргопольском районе Архангельской обл. после рождения ребенка, еще до крестин, будущих крестных звали на кашу. Считалось, что если гости хорошо поедят кашу, то сын будет хорошо работать и расти. Отцу ребенка предлагали кашу с перцем и вином [БДКА, Ухта]. Существовал обычай *класть бабке в кашу* (арх. холм.) — на крестном пиру, когда подается главное блюдо — пшенная каша, класть на поднос деньги для бабки-повитухи [СРНГ 13, 149; Ефименко 1, 135], или *роженице на кашу* (арх.) — выдавать деньги роженице [Ефименко 1, 134]. В Череповецком у. Новгородской губ. в каждой семье при рождении ребенка обязательно варили горшок каши и пекли пирог, которыми угощали всех детей деревни: «Все дети деревни лет 6–8 идут к новорожденному в дом без всякого зова. Их рассаживают за стол и потчуют кашей и пирогом, при этом просят детей, чтобы они не обижали будущего своего товарища» [Тенишев 7 (2), 528]. Таким образом, каша символизировала не только здоровье и благополучие малыша, но дружество и мир в будущей деревенской общине.

Кашу готовили и как именованное блюдо: в Вохомском районе Костромской обл. в день рождения варили овсяную кашу на жирном бульоне, в которую родители складывали деньги имениннику [ЛКТЭ]. Устойчива связь каши с мотивом одаривания: складывание денег в кашу во время крестинного и именинного застолья обеспечивало их рост, прибыль. Кроме того, каша считалась приметой богатой, хорошей жизни, которой желали имениннику, ср. поговорку *Одна рука в масле, другая в заспе* (волог. в-важ., костр. вох.) [ЛКТЭ; СГРС 4, 192].

Свадьба. Каша, связанная с женской символикой роста, рождения, плодородия, была обязательным атрибутом свадебного обряда. В Онежском районе Архангельской обл. накануне смотрин невеста с подругами ела ячменную кашу, которую в этот день называли *золотая каша* [Ефименко 2, 261; СРНГ 13, 146–147]. На Мезени кашу подавали при рукобитье, при этом *кашница*, которая выносила кашу, должна была со всеми поцеловаться [Ефименко 1, 130]. Перед свадьбой невеста вместе с подругами шла к своим родственникам и знакомым на ячменную кашу (*густая каша*), после чего приглашала хозяйку к себе на девичник (арх. шенк.) [Ефименко 1, 104]. Каша составляла основное угощение молодых на свадебном застолье, первой ложкой каши молодых угощала крестная (арх. карг.) [БДКА, Чурилово]. *Кашей* назывался обед после свадьбы в доме молодоженов (арх.) [СРНГ 13, 147].

Выбор каши на свадьбе был не регламентирован, но в Костромской обл. чаще подавали овсяную кашу (*заспа*), а в Архангельской — пшеничную, ячменную или пшеничную. Помимо приписываемого каше мотива богатства, каша, соотносимая с образом невесты, несомненно, обладала эротическими коннотациями: она символизировала привлекательность молодой, ее плодовитость, а «колупание» каши молодым напоминало о первой брачной ночи (ср. символику горшка и его битья). В Череповецком у. Новгородской губ. на свадьбу варили ячменную кашу с пережаренными в сале овечьими кишками, кашу молодые едят одной ложкой [Тенишев 7 (2), 563]. Когда на стол выносили кашу, отец выводил жениху невесту, которая шла, закрыв лицо (арх. холм.) [Ефименко 1, 101]. В каше обязательно делалось углубление, куда наливали масло (подробнее см. статью Масло). Эта особенность подачи каши приобретала эротические смыслы: в пинежских песнях, исполнявшихся на свадебном пиру, каша метафорически соотносилась с образом невесты, которую «отведал» молодой: «*Стряпуха кашу варила, варила, Да мутовкою шевелила, шевелила, Да мутовку изломала, изломала. Да она кашу на стол выносила, выносила. Каша пошла в колупанье, в колупанье, Ой да Марья пошла в целованье, в целованье...*» [РЭФ, 166].

Наиболее полное описание роли каши в свадебном обряде дал этнограф П. С. Ефименко: «За княжим столом молодые не едят ничего, кроме каши. Долго чаша с кашей, приготовленная специально для молодых, стоит, испуская вкусный запах, а молодые церемонятся над ней, то и дело кланяясь, пока другие пьют и едят. Вот уже одну или две чашки с кашей и братыню пива с накладенными пирогами и шаньгами вынесли народу на улицу — у них все съедено и выпито, а чашки разбиты об угол. Наконец молодой берет ложку с кашей и схлебывает; потом он берет на ложку еще каши и подносит к губам молодой, уже раскрывшейся. В ту самую пору сватья накидывает молодой платок, под которым молодая съедает кашу, как бы стыдась есть на виду, и снова закрывается. В каше, подаваемой молодым, в середине делается углубление, в которое наливается масло. Из него и берет кашу молодой — и себе, и молодой. Вскоре молодые уходят из-за стола. В отдельной комнате им ставится стол, где они едят (потом — первая ночь)» [Ефименко 1, 79]. Представленное описание выявляет связанные с кашей сексуальные мотивы, намекающие на первую брачную ночь: молодожены поначалу долго не ели кашу, как бы стесняясь, затем, когда гостями разбивались чашки, жених первым пробовал кашу, набирая ее из углубления, где налито масло, — и только после этого невеста раскрывалась.

В Карпогорском и Пинежском районах было принято *кашу солить*. Когда наступал черед есть кашу, гости, говорили: *каша бессолоя* или *солím кашу*. В это время все пары, которые сидели за столом, целовались, а потом уже приступали к каше [БДКА, Ухта; СГРС 5, 110]. Каша появляется в действиях, связанных с первой брачной ночью (эротические коннотации поддерживает и образ горшка, символизирующего женское лоно). Каша была последним блюдом перед тем, как молодых уводили на покой. Вместе с ней подавали рюмку вина, которая называлась *кашница* (арх. пин.) [СГРС 5, 112]. После брачной ночи молодых будили, бросая о дверь спальни горшок каши, «*чтоб этот горшок раскололся, как у девки расколось*» [Левкиевская, Плотникова 2001, 267]. Как и в родинных обрядах, на свадьбе каша появляется в ситуации одаривания.

После свадьбы в доме молодоженов устраивался обед — *каша* [арх.: СРНГ 13, 148] или *горячие (горячее)*, где подавали горячую кашу и чай [прим., вин., холм., мез., лен.: АОС 9, 384]. На него приглашали всех родственников, а невеста одаривала гостей.

П о х о р о н н о - п о м и н а л ь н ы е обряды. Каша подавалась как поминальное блюдо [Ефименко 1, 136]. Обычно это была сладкая кутья или саламат (подробнее см. статьи Саламат, Кутья).

Выбранная форма представления и анализа материала направлена на его этнолингвистическую интерпретацию и, думается, обладает несколькими преимуществами. Группировка лексики по тематическому принципу позволяет проводить ее дальнейшую семантико-мотивационную реконструкцию, в том числе с опорой на текстовые и обрядовые данные (например, таких выражений, как *кашу варить*

‘перемешивать кости (в игре)’, *каша* ‘обед после свадьбы в доме молодоженов’, *каша* ‘общий стол в артели’). Сочетание в рамках одной статьи лингвистических данных и сведений других форм культуры позволяет увидеть культурно-языковые параллели: так, выражение *кашу солить* ‘целоваться на свадьбе’ подкрепляется устойчивой эротической символикой, которой наделялись действия с кашей на свадьбе. Единообразие описания различных элементов рациона (например, щей, каши, пива, киселя и пр.) как знаков языка и культуры позволит увидеть специфику и синонимии их значений: например, на языковом уровне *каша* и *пиво* развивают значение из сферы метеорологии (ср. волог. *каша с маслом* ‘о мокром снеге’, волог. арх. *заспа* ‘снежная крупа’, костром. *зайцы пиво варят* ‘о тумане’ [ЛКТЭ]); в сельскохозяйственных обрядах приготовление каши, как варка пива, знаменовало окончание жатвы.

Литература

АОС — Архангельский областной словарь / Под ред. О. Г. Гецовой. М., 1980-. Вып. 1-.

БДКА — Каргопольский архив этнолингвистической экспедиции Российского государственного гуманитарного университета: база данных (лаборатория фольклора РГГУ, Москва).

Ефименко — *Ефименко П. С.* Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. М., 1877–1878. Ч. 1: Описание внешнего и внутреннего быта. Ч. 2: Народная слободность.

КСГРС — Картотека Словаря говоров Русского Севера (кафедра русского языка и общего языкознания Уральского университета).

Левкиевская, Плотникова 2001 — *Левкиевская Е. Е., Плотникова А. А.* Этнолингвистическое описание севернорусского села Тихманьга // Восточнославянский этнолингвистический сборник. Исследования и материалы. М., 2001. С. 259–299.

ЛКТЭ — Лексическая картотека Топонимической экспедиции Уральского федерального университета (кафедра русского языка и общего языкознания УрФУ, Екатеринбург).

Меркурьев 1979 — *Меркурьев И. С.* Живая речь кольских поморов. Мурманск, 1979.

Морозов, Слепцова 2004 — *Морозов И. А., Слепцова И. С.* Круг игры. Праздник и игра в жизни севернорусского крестьянина (XIX–XX вв.). М., 2004.

РЭФ — Русский эротический фольклор / Сост., науч. ред. А. Л. Топоркова. М., 1995.

СГРС — Словарь говоров Русского Севера / Под ред. А. К. Матвеева. Екатеринбург. 2001-. Т. 1-.

СД — Славянские древности: Этнолингвистический словарь: В 5 т. Т. 1–5. М., 1995–2012.

СРГК — Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей. Вып. 1–6. / Под ред. А. С. Герда. СПб., 1994–2005.

СРНГ — Словарь русских народных говоров / Под ред. Ф. П. Филина (вып. 1–22), Ф. П. Сороколетова (вып. 23–42), С. А. Мызникова (вып. 43–46-). М.; Л., 1965–2013-. Вып. 1–46-.

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.

Сокращения

арх. — Архангельская область
 баб. — Бабаевский район Вологодской области
 бел. — Белозерский район Вологодской области
 ваш. — Вашкинский район Вологодской области
 в-важ. — Верховажский район Вологодской области
 вель. — Вельский район Архангельской области
 вил. — Вилегодский район Архангельской области
 вин. — Виноградовский район Архангельской области

вож. — Вожегодский район Вологодской области
волог. — Вологодская область
вологод. — Вологодский район Вологодской области
вохом. — Вохомский район Костромской области
в-т. — Верхнетоемский район Архангельской области
в-уст. — Великоустюгский район Вологодской области
выт. — Вытегорский 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
костр. — Костромская область
леш. — Лешуконский район Архангельской области
медв. — Медвежьегорский район
мез. — Мезенский район Архангельской области
нянд. — Няндомский район Архангельской области
окт. — Октябрьский район Костромской области
олон. — Олонецкая губерния

он. — Онежский район Архангельской области
пав. — Павинский район Костромской области
пин. — Пинежский район Архангельской области
прим. — Приморский район Архангельской области
сок. — Сокольский район Вологодской области
сямж. — Сямженский район Вологодской области
тарн. — Тарногский район Вологодской области
тот. — Тотемский район Вологодской области
у-куб. — Усть-Кубинский район Вологодской области
уст. — Устьянский район Архангельской области
устюж. — Устюженский район Вологодской области
хар. — Харовский район Вологодской области
холм. — Холмогорский район Архангельской области
череп. — Череповецкий уезд Новгородской губернии
шексн. — Шекснинский район Вологодской области
шенк. — Шенкурский район Архангельской области

СВЕДЕНИЕ ОБ АВТОРЕ

Кандидат филологических наук, старший научный сотрудник кафедры русского языка и общего языкознания Института гуманитарных наук и искусств Уральского федерального университета: Российская Федерация, 620075, г. Екатеринбург, пр-т Ленина, д. 51; тел.: 8 (343) 350-75-97; e-mail: osipova. ks. v@yandex. ru

ON THE PRINCIPLES OF DRAFTING ETHNO-LINGUISTIC DICTIONARY “FOOD OF THE RUSSIAN NORTH”: EXEMPLIFIED IN THE ENTRY “KASHA” (“PORRIDGE”)

KSENIYA OSIPOVA

(Ural Federal University named after the first President of Russia B. N. El'tsin:
51, Lenina av., Yekaterinburg, 620075, Russian Federation)

Summary. *This research is a part of a project devoted to ethno-linguistic characteristics of food of the Russian North (Arkhangel'sk and Vologda regions and the north-eastern part of Kostroma region). The analysis is based on vast linguistic, ethnographic and folklore data including unpublished materials of card-indexes for the Russian North Dialects Dictionary and the lexicological card-index of the Ural Federal University Toponymic Expedition.*

The study is made in form of a dictionary: its entries reveal a traditional notion about different types of food (for example, porridge, quass, milk, sponge dough, beer, salt, “ukha” (fish soup), tea, “shchi” (cabbage soup), etc.). The entries present traditional ideas about the ingredients of dishes, cooking and eating, as well as about its cultural and linguistic symbolism. They include a brief definition and the body of the entry, describing cooking peculiarities and the composition of the dishes, their role in the ration and the traditional meal, as well as dialectal varieties of their names. Then features of the secondary semantics of food names, functions of food in the calendar, agricultural, household and family rites and meaning of the food sign in folklore are described. The article “Kasha” <porridge> demonstrates the main principles of the dictionary (in the Russian North “kasha” is a thick porridge made of flour and barley or oat grains).

Key words: Russian North, traditional food, ethnolinguistics, lexicography, dialects.

Acknowledgements. *This paper is financially supported by the grant of the Russian Science Foundation, project No. 17-18-01 351 “Contact and genetic connections of the Northern Russian lexis and onomastics”.*

References

Efimenko P. S. (1877–1878) *Materialy po etnografii russkogo naseleniya Arkhangel'skoy gubernii* [Materials on ethnography of the Russian population of Arkhangel'sk province]. Part 1. *Opisanie vneshnego i vnutrennego byta* [Description of outside and inner everyday life]. Part 2. *Narodnaya slovesnost'* [Folk literature]. Moscow. In Russian.

Gerd A. S. (ed.) *Slovar' russkikh govorov Karelii i soprodel'nykh oblastey (SRGK)* [Dictionary of Russian dialects of Karelia and neighboring regions] (1994–2005). Issue 1–6. In Russian.

Getsova O. G. (ed.) (1980–). *Arkhangel'skii oblastnoy slovar' (AOS)* [Arkhangel'sk region dictionary]. Issue 1–. Moscow. In Russian.

Kargopol'skii arkhiv etnolingvisticheskoi ekspeditsii Rossiiskogo gosudarstvennogo humanitarnogo universiteta: baza dannykh (laboratoriya fol'klora RGGU) [Kargopol'e archive of the Ethno-Linguistic expedition of the Russian State University for Humanities, Folklore Laboratory]. Moscow. Unpublished. In Russian.

Kartoteka Slovarya govorov Russkogo Severa (kafedra russkogo yazyka i obshchego yazykoznanii Ural'skogo universiteta) (KSGRS) [Card-

index of the Dictionary of the dialects of the Russian North (Department of Russian language and general linguistics)]. Ekaterinburg. Unpublished. In Russian.

Levkievskaya E. E., Plotnikova A. A. (2001) *Etnolingvisticheskoe opisanie severnorusskogo sela Tikhman'ga* [Ethno-linguistic description of the Northern-Russian village Tikhman'ga]. *Vostochnoslavjanskij etnolingvisticheskij sbornik. Issledovaniya i materialy* [East-Slavic ethno-linguistic collection: Studies and materials]. Moscow. Pp. 259–299. In Russian.

Leksicheskaya kartoteka Toponimicheskoy ekspeditsii Ural'skogo federal'nogo universiteta (kafedra russkogo yazyka i obshchego yazykoznanii UrFU) (LKTE) [Lexical card-index of the Toponymic expedition of the Ural federal university (Department of Russian Language and General Linguistics)]. Ekaterinburg. Unpublished. In Russian.

Matveev A. K. (ed.) (2001–). *Slovar' govorov Russkogo Severa (SRGS)* [Dictionary of dialects of the Russian North]. Vol. 1–. Ekaterinburg. In Russian.

Merkur'ev I. S. (1979) *Zhivaya rech' kol'skikh pomorov* [Alive speech of the Kola Pomorians]. Murmansk. In Russian.

Morozov I. A., Sleptsova I. S. (2004) *Krug igry. Prazdnik i igra v zhizni severnorusskogo krest'yanina (XIX–XX vv.)* [Game circle. Holiday and game in the life of the Northern Russian peasant (the 19th — the 20th centuries)]. Moscow. In Russian.

Slovar' russkikh narodnykh govorov (SRNG) [Dictionary of Russian folk dialects] (1965–2013–). Ed. by F.P. Filin (issues 1–22), F.P. Sorokoletov (issues 23–42), S.A. Myznikov (issues 43–46–). Moscow; Leningrad. In Russian.

Tenishev V. N. (2009) *Russkie krest'yane. Zhizn. Byt. Nrav: Materialy "Etnograficheskogo*

byuro" knyazya V.N. Tenisheva [Russian peasants. Life. Everyday life. Moral notions: Materials of duce V.N. Tenishev's ethnographic bureau]. Vol. 7. Novgorodskaya guberniya [Novgorod province]. Part 2. Cherepovetskiy uezd [Cherepovets county]. St. Petersburg. In Russian.

Tolstoy N. E. (ed.) (1995–2012) *Slavyanskie drevnosti: Etnolingvisticheskiy slovar'* [Slavic antiquities: Ethno-linguistic dictionary in 5 vol.]. Vol. 1–5. Moscow. In Russian.

Toporkov A. L. (comp., ed.) (1995) *Russkiy eroticheskiy fol'klor* [Russian erotic folklore]. Moscow. In Russian.

ABOUT THE AUTHOR

E-mail: osipova. ks. v@yandex. ru

Tel.: +7 (343) 350-75-97

51, Lenina av., Ekaterinburg, 620075, Russian Federation

PhD (Philology), senior researcher, Department of Russian Language and General Linguistics, Institute of Humanities and Arts of Ural Federal University named after the first President of Russia B. N. El'tsin
