

К. В. Осипова

ORCID: 0000-0002-2285-6112

✉ osipova.ks.v@yandex.ru

Уральский федеральный университет
им. первого Президента России Б. Н. Ельцина
(Россия, Екатеринбург)

РЫБА В РАЦИОНЕ КРЕСТЬЯН РУССКОГО СЕВЕРА: ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКИЙ АСПЕКТ

Аннотация. В статье на основе этнолингвистического анализа определяется роль рыбы в рационе крестьян Архангельской и Вологодской областей. Выявляются состав рыбного рациона, уникальные пищевые предпочтения отдельных групп населения, культурно-языковая символика рыбной пищи. Основным источником материала послужили картотека Словаря говоров Русского Севера, а также диалектные словари, охватывающие севернорусские территории. Рассмотрены наименования блюд (*жарега, уха по балкам, тресковик, латка, молеватик* и пр.), способов приготовления, хранения и употребления рыбы (*межонная рыба, рыба с душком; сырком, мачко, рыба мачком* и пр.), а также коллективные прозвища, восходящие к ихтионимам. В условиях артельного промысла и необходимости продажи рыбы или сдачи ее государству на крестьянский стол редко попадала ценная рыба, что определило популярность блюд из ерша и другой мелкой рыбы. Анализ коллективных антропонимов позволяет определить основные виды употребляемой рыбы: ерш (*ершееды, ершеглоты*), корюшка (*ряпуса, корюшья*), треска (*трескоеды*) и пр. Прозвища фиксируют локальные пищевые привычки, например, употребление слабосоленой или заквашенной рыбы (*сыроеды, кислая камбала*), субпродуктов (*кукишееды*), которые сформировались под влиянием кулинарной традиции прибалтийско-финского населения этих территорий. Специфика рыбного рациона была маркером, дифференцирующим локальные группы населения, проводящим границы между «своей» и «чужой», городской и сельской пищей и пр. В антропонимах также прослеживается противопоставление крестьян-земледельцев, рацион которых составляли мучные блюда, и жителей деревень, занимавшихся рыболовным промыслом (*тестоеды, опарники — хайдуки-рыболовы*).

Ключевые слова: этнолингвистика, коллективные прозвища, русская диалектная лексика, блюда из рыбы, пищевые привычки, Русский Север

Благодарности. Авторская работа выполнена при поддержке гранта РФФ № 20-18-00223 «Этимологизация и семантическая реконструкция русской диалектной лексики».

Для цитирования: Осипова К. В. Рыба в рационе крестьян Русского Севера: этнолингвистический аспект // Шаги/Steps. Т. 8. № 3. 2022. С. 259–275. <https://doi.org/10.22394/2412-9410-2022-8-3-259-275>.

Статья поступила в редакцию 16 августа 2021 г.

Принято к печати 6 октября 2021 г.

Shagi / Steps. Vol. 8. No. 3. 2022
Articles

K. V. Osipova

ORCID: 0000-0002-2285-6112

✉ osipova.ks.v@yandex.ru

Ural Federal University
named after the first President of Russia B. N. Yeltsin
(Russia, Ekaterinburg)

FISH IN THE DIET OF PEASANTS OF THE RUSSIAN NORTH: ETHNOLINGUISTIC ASPECT

Abstract. In the article, on the basis of ethnolinguistic analysis, the role of fish in the diet of the peasants of the Arkhangelsk and Vologda regions is determined: the composition of the fish diet, the unique food preferences of certain groups of the population, the cultural and linguistic symbolism of fish diet are revealed. Lexicographic files of the Ural Federal University Toponymic Expedition, as well as dialect dictionaries covering the Northern Russian territories were the main source of the material. We discuss the names of the dishes (*zharega*, *ukha po balkam*, *treskovik*, *latka*, *molevatik*, etc.), the methods of cooking, storing and eating fish (*mezhonnaia ryba*, *ryba s dushkom*; *syrkom*, *machko*, *ryba machkom*, etc.), as well as nicknames that go back to ichthyonyms. Under the conditions of artel-based fishing and the need to sell the catch or hand it over to the state, valuable fish rarely appeared on peasant tables, which resulted in the popularity of dishes from ruffs and other small fish. Analysis of collective anthroponyms allows us to determine the main types of fish consumed: ruffs — *ersheedy*, *ershegloty*, smelt — *riapusa*, *koriushin'ia*, cod — *treskoedy*, etc. Nicknames record local food habits, for example, the use of lightly salted or pickled fish (*syroedy*, *kislaia kambala*), which were formed under the influence of the Finno-Ugric culinary tradition. The specificity of the fish diet was a marker that differentiated local groups of the population, drawing the boundaries between “their own” food and

that of “others”, “urban” and rural, etc. Anthroponyms also reflect the opposition between peasant farmers, whose diet consisted of farinaceous dishes, and residents of villages who were engaged in fishing (*testoedy*, *oparniki* — *khaiduki*-fishermen).

Keywords: ethnolinguistics, collective nicknames, Russian dialectal vocabulary, food habits, fish dishes, Russian North

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 this article: Osipova, K. V. (2022). Fish in the diet of peasants of the Russian North: Ethnolinguistic aspect. *Shagi / Steps*, 8(3), 259–275. (In Russian). <https://doi.org/10.22394/2412-9410-2022-8-3-259-275>.

Received August 16, 2021

Accepted October 10, 2021

Многочисленные реки и озера Русского Севера издревле обеспечивали крестьян изобильной рыбной пищей. По наблюдениям этнографов, рыбы здесь ели гораздо больше, чем в других регионах России [Гудков 2006: 161]. При несомненной любви всех северных крестьян к рыбе рыбная кухня разных районов Русского Севера имела свои особенности. На приморских территориях архангельского Севера рыболовство было главным занятием жителей¹, а рыба составляла основу повседневного рациона. В богатых реками и озерами внутренних районах рыба также обеспечивала существенную часть питания, заменяя дефицитное мясо. По свидетельствам этнографа Г. П. Дурасова, в Каргопольском районе Архангельской области рыба — «и по сей день один из самых любимых продуктов питания. Бытописатель середины прошлого века отмечал: “Господствующее главное блюдо на столе каргополов есть рыбник², т. е. пирог с рыбою, даже не один, а два почти ежедневно, т. е. свежий, соленый...”» [Дурасов 1986: 51].

В Вологодской губернии рыбный промысел был развит преимущественно на западе, в Белозерье и по оз. Воже, тогда как на восточных территориях объемом местной ловли рыбы не всегда удовлетворял спрос на нее [Воронина 2004: 383–384]³. По свидетельствам корреспондентов Этнографического бюро князя

¹ О традициях северного рыболовства см., например: [Бернштам 1978; Tutorskiy 2020].

² Несомненно, что главными рыбными блюдами были пирог-рыбник и уха; их культурно-языковой символике посвящены отдельные статьи автора [Осипова 2019].

³ «В центральной части края основная водная магистраль — Сухона — давала жителям Грязовецкого, Тотемского, Великоустюжского уездов богатые уловы окуня, щуки, хариуса, язя, подъязка, головля, нельмы, ельца, стерляди. Рыбу ловили и в Кокшеньге и ее притоках, но она не удовлетворяла местный спрос. Жители центрального Вологодского у. промышленяли на оз. Кубенском: в основном улов составляли лещи, язи, судак, нельма, нельмушка, щука, ерши, сороги, окуни, налимы. На востоке края сольвычегжане ловили в Вычегде окуня, леща, язя, стерлядь и др. <...> В западной озерной части края рыболовство было развито еще больше, особенно в Белозерье и по оз. Воже» [Воронина 2004: 383–384].

В. Н. Тенишева, в Вологодском уезде рыбную ловлю крестьяне считали «бездельем» [РК (5/1): 420], аналогично оценивали ее в Кадниковском уезде, ср.: «Рыбка да рябки — потеряй только деньки» [РК (5/2): 667]; пойманную рыбу крестьяне здесь старались продать, а сами ели редко [Там же: 768]. В Грязовецком, Никольском и Череповецком уездах бедные крестьяне ели рыбу лишь в дни тяжелой работы или по большим праздникам, а регулярно ее покупали только крестьяне побогаче [РК (5/2): 299; (5/3): 23; (7/2): 562]. На продажу рыбу привозили с Новгородской ярмарки или из Архангельска.

В статье мы обратимся к севернорусской диалектной лексике и фразеологии, а также к текстам малых фольклорных жанров, позволяющим определить роль рыбной пищи в рационе крестьян, проживавших преимущественно на территории современных Архангельской и Вологодской областей⁴. Среди рассматриваемых единиц — названия рыбных блюд, способов приготовления рыбы, а также связанные с рыбой присловья, коллективные прозвища и календарные наименования. Исследование продолжает ряд статей автора, посвященных пище Русского Севера (см., например: [Осипова 2019; 2021]), методически же выстраивается на принципах этнолингвистического анализа, сформулированных исследователями Уральской школы ономастики, этимологии и этнолингвистики (Е. Л. Березович, М. Э. Рут, Т. В. Леонтьевой, Ю. А. Кривошаповой, О. В. Моргуновой и др.). Материал для работы собирался в ходе полевых исследований, которые на протяжении 60 лет проводятся Топонимической экспедицией Уральского университета (ныне УрФУ) на территории Архангельской и Вологодской областей, а также черпался из опубликованных лексикографических и этнографических источников, в том числе [АОС; Воронцова 2011; СВГ; СГРС; СРНГ], «Материалы “Этнографического бюро” князя В. Н. Тенишева» [РК], «Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии» [Ефименко 1877–1878] и др.

Этнографические сведения говорят о том, что из речных и озерных рыб в пищу шли в основном щука, лещ, сорога, язь, окунь, налим, хариус, ерш, пескарь, карась, снеток и др. В северных приморских районах ели морскую рыбу — треску, сельдь, камбалу, навагу, сайду, палтуса, а также деликатесную красную и белую рыбу — форель, хариуса, сига и пр. (см., например: [Воронина 2004: 383–384; Ефименко 1877–1878 (1): 68, 71]. Особенности крестьянского рациона раскрывают коллективные прозвища, восходящие к названиям рыб. Так, материалы «Словаря коллективных прозвищ» Ю. Б. Воронцовой обнаруживают, что севернорусские территории значительно превосходят прочие регионы России по количеству «ихтионимических» антропонимов. Это отражает значимость рыболовного промысла на Русском Севере и, соответственно, доминирующую роль рыбы в крестьянском рационе (хотя отчасти может быть обусловлено характером полевого сбора северного материала, который осуществляли сотрудники Топонимической экспедиции УрФУ, уделяющие особое внимание ономастическим единицам, в том числе антропонимам). Достаточно полно прозвища, восходящие к названиям рыб, представлены в ста-

⁴ Культурно-языковые факты, собранные на указанных территориях, составляют большую часть материала, дополнительно привлекаются сведения из Республики Карелия, а также Мурманской области.

ть А. А. Макаровой и Ю. Б. Поповой (Воронцовой): согласно наблюдениям авторов, «...в “рыбных” прозвищах отражаются ландшафтные особенности (наличие моря, реки, озера), а также промысловая специализация населения. Выбираются названия тех рыб, которые наиболее распространены в водоемах того или иного региона» [Макарова, Попова 2020: 35]. Вместе с тем для народной культуры немаловажно, что рыба, по которой дается прозвище, составляет основу рациона данной локальной группы — это подчеркивают многие мотивировочные контексты.

Первое место по распространенности занимают прозвища, образованные от ихтионима *ёрш*: *ерши*, *ершеглóты*, *ершеёдки*, *ершеёды*, *ёршики* и пр. [Воронцова 2011: 110–112] (см. также данные в [Макарова, Попова 2020: 35]). Местом их локализации оказываются территории, в Вологодской области прилегающие к Белому озеру (Белозерский, Вашкинский, Вытегорский районы), ср.: «Нас называли киснемские ершееды, потому что Киснема больше всех ловила ершей» [Воронцова 2011: 110]; в Архангельской области — к Онежскому озеру (Онежский район), оз. Лача (Каргопольский район); «ершами» называли преимущественно жителей восточной части области — Мезенского, Приморского, Вельского, Устьянского районов. Мотивировочные контексты говорят о том, что жители озерных районов действительно любили и ели ершей, ср. *ершóвые брюшúны* ‘жители с. Орлово Каргопольского района Архангельской области’: «У озера, рыбу едят, дак вот так назвали» [Там же: 114], *ершеглóты* ‘жители г. Пустозерск Мезенского уезда Архангельской губернии’: «Городецьки — ершэглóты, мы одних ершэй едим» [Там же: 110]⁵. Можно предполагать, что в условиях артельного промысла и необходимости продажи рыбы именно ерш составлял ту часть улова, которая доставалась крестьянам, поэтому его употребление и оказывалось столь значимым.

Помимо ерша, в прозвищах отмечаются названия следующей речной и озерной рыбы: корюшки — *ряпусá*, *рипуся́та*, *ряпчи́ки* (Карг), (*андомогорские*) *корюши́нья* (Выг) [Воронцова 2011: 167]; окуня — *окуни* (В-Т, Прим; Чаг) [Там же: 242], сороги — *красногла́зые сорóжки*, плотвы — *плоти́цы* (Чаг) [Там же: 257], налима — *налимы* (Баб) [Там же: 230], подкаменщика — *курча́ги* (Баб) [Там же: 191], подлещика — *ли́паки* (Баб) [Там же: 201], ср. волог. *ли́пáк* ‘рыба подлещик’ [СГРС 7: 94], сига — *сиги́* (Прим) [Воронцова 2011: 295]. Из морской рыбы выделяются треска — *треско́ед* (мурман., Прим) [КСГРС; СРНГ (45): 52], палтус — *палтус*, *палтася́та*, *пáлтусники*, *пáлтусы*, *гнилой палтус*⁶ (Вель) [Воронцова 2011: 80, 249], навага — *наваги*, *нава́жки* (Мез, Прим) [Там же: 228–229], кумжа — *кумжа́хи* (Мез) [Там же: 188], семга — *сёмужники* (Беломор) [Там же: 293]. К названиям морской рыбы восходят в основном прозвища жителей архангельского Поморья.

⁵ Народные толкования нередко связывают прозвища с задиристым характером жителей: «Нагорские — они как противные эти, колючие ерши» [Воронцова 2011: 112].

⁶ Довольно любопытна причина, по которой прозвище от наименования морской рыбы дается жителям Вельского района, расположенного вдали от морского побережья. Основой для возникновения экспрессивного наименования *гнилой палтус* могло стать реальный образ: морская рыба, которую привозили сюда на продажу, теряла свою свежесть.

Рыба — хлеб рыбаков

Анализ коллективных прозвищ позволяет выйти на скрытое противопоставление крестьян-земледельцев, рацион которых составляли мучные блюда, и жителей деревень, занимавшихся рыболовным промыслом. Прозвища земледельцев восходят к наименованиям заварных мучных каш, которые им приходилось есть в отсутствии рыбы, ср. *тестоёды* ‘жители с. Лядины Каргопольского района Архангельской области’: «Там у них озера, ни реки близко нет, рыбы нет, ничего нет, они там всё те... на тесте жили, тесто ставили: овсяное тесто, э-э-э, заварное делали» [Воронцова 2011: 321], *опара, опárники* ‘жители д. Совполе Мезенского района Архангельской области’: «Совпала раньше рожь росли, рожь-то мололи и варили опару, потому что здесь речка нерыболовна» [Там же: 243]. Рыбаков, напротив, высмеивали за отсутствие муки и хлеба, ср. *хайдуки* ‘жители д. Андозеро Онежского уезда Архангельской губернии’: «Андозёра хайдуки — нет ни хлеба, ни муки (в виде насмешки, что они мало занимаются хлебопашеством и питаются только рыбою из своего озера)» [Там же: 346], ср. также «...орловцев (жителей с. Орлово Каргопольского района Архангельской области. — К. О.) называют ершами. Ряпус да ерш, всё говорили, а сами тоже тесто ведь любили» [Там же: 112].

На восточных, неземледельческих территориях Русского Севера — в Виноградовском, Верхнетоемском, Котласском районах Архангельской области и Великоустюгском и Нюксенском районах Вологодской области — густую похлебку из сушеной рыбы с крупой называли *кашица* [КСГРС], а рыбная мука нередко служила заправкой для жидких блюд: например, на Вытегре в супы добавляли муку из сушеной печени налима [СГРС (7): 223]. По всей видимости, при дефиците хлеба именно рыбная мука заменяла крестьянам зерновую, а «каши» и заправки из рыбы по питательной ценности были сопоставимы с привычными зерновыми.

Для рыбаков рыба и хлеб стояли на одной ступени пищевой пирамиды — в озерных и приморских районах рыба по питательной ценности составляла пару хлебу или даже конкурировала с ним, ср. «Рыба еда, а хлеб всему голова» (Выт) [Митрошкина 2015: 154], арх. *хлёбный* ‘вкусный, питательный, сытный’: «Наважка хлебна рыба, селёдка по мне не хлебна» (Прим) [КСГРС]. Рыбу называли «кормилицей», она ассоциировалась с сытостью и достатком: «Рыба, рыбаца — наша кормилица»; «Если рыбново — значит хлебово» (Выт) [Митрошкина 2015: 150]. Сушеная рыба, подобно хлебу у земледельцев, составляла стратегический запас продуктов на зиму, ср. олон. *напáстница* ‘мелкая сушеная рыба, употреблявшаяся в пищу при недостатке другого продовольствия’ [СРНГ (20): 65]. У поморов культурная синонимия хлеба и рыбы поддерживалась и тем, что обмен рыбы на хлеб составлял основу поморской торговли с внутренними регионами России (см.: [Бернштам 1978: 113]).

Локальные пищевые привычки

Пищевые традиции имеют свойство дифференцировать локальные группы населения. Вид употребляемой рыбы в сочетании с особенностями ее приготовления также служил критерием для проведения границ между «сво-

ими» и «чужими». Присутствие в рационе разных видов рыбы различало жителей соседних деревень или частей одной деревни. Прозвища-антонимы могли строиться на противопоставлении ценной и сорной рыбы (сиг — карась, навага — бычок): например, часть односельчан носила прозвище *караси*, другая — *сиги* — «Жители прозвали друг друга сигами и карасями. Одна половина деревни промысляла ловлей одного вида рыбы, другая — другого. Когда ни приди, на столе всегда рыба — или сиг, или карась» (Прим) [Воронцова 2011: 295]. На Мезени сравнивались носители прозвищ *корехи*, *наваги* и *рэвчи*, которые ели корюшку, навагу и бычков (*ревчу*): «Койденские девушки противопоставляются долгощельским. Навага и корюшка считались в Поморье хорошими рыбами, а ревчу давали в пищу только крупному рогатому скоту» [Там же: 165] — действительно, большинство крестьян брезговали есть бычков и другую рыбу, имеющую непривычный, уродливый внешний вид, ср. *ревчаёды*, *ревякі* ‘жители д. Патракеевка Приморского района Архангельской области’: «Есть рыба ревча, на вид она очень страшная, вся в бугорках. Жители деревни ее ловят и едят» (Прим) [Там же: 277–278].

Отношение к разным видам рыбы существенно варьировалось в зависимости от территории. Например, узколокально ограничены запреты на употребление налима: в Тотемском районе Вологодской области им брезговали, полагая, что «налимы покойников сосут, утопленников» [КСГРС], на Вытегре налима считали нечистым только весной и летом, а зимой и осенью ели [Митрошкина 2015: 150], тогда как жителей нескольких деревень Бабаевского района за любовь к мясу налима даже называли *налимы* [Воронцова 2011: 230]. Здесь ловля и употребление налимов были вписаны в народный календарь и имели социокультурное значение: «...потому что страшно много в реке водилось. По осени (10 октября) — Изосимы. На этот праздник (в ночь перед ним) вся деревня на реке. В ночь перед праздником жители деревни шли на реку и ловили рыбу. Чаще — налимов. На следующий день стряпали рыбный пирог, который должен быть на праздничном столе, и в каждой семье налима едят» [Там же]. Жителей д. Шалы Пудожского района Карелии называли как *налимы*, так и *кукшеёды* [Там же: 185–186, 230]: внутренняя форма прозвища объясняется через волог. *күкша* ‘внутренности животного’ [СГРС (6): 241–242], однако фактически указывает на ту же пищевую привычку, что и прозвище *налимы*, поскольку именно внутренности (печень) налима особенно часто шли в пищу (ср.: «В налиму так кукша ещё есть» (Вож) [Там же]).

В Грязовецком уезде не ели ершей, веря, что на них ездит водяной [РК (5/2): 74]. Разным было отношение к щуке: во многих районах ее признавали одной из лучших рыб⁷, однако на Вытегре «употребляли с осторожностью — опасались “худого”», поскольку соседи-вепсы использовали щуку в ритуалах⁸ [Митрошкина 2015: 152]. Оценивая съедобность рыбы, обращали внимание на строение костей ее черепа: вытегорцы не клали в уху голову щуки, так как «кости в голове этой рыбы сложены в виде четырех крестов: “Как на кладбище крестов наложено в голову”» [Там же]. В Пинежском уезде, напротив,

⁷ «Особенно любят старожилы соленую щуку, её жарят, отваривают, запекают в пирогах» (Вож) [Кабанова 2014: 17].

⁸ О символике щуки в мифологии и обрядовых практиках финно-угорских народов см.: [Грысак 1992; Петрухин 2005: 184].

не употребляли рыбу без чешуи и крестообразной кости на лбу [Ефименко 1877–1878 (2): 72] — исключение делалось лишь для налима.

Крестьяне с безразличностью относились к заквашенной рыбе, традиция приготовления которой представляется узколокальной и, очевидно, заимствованной (об этом см. ниже)⁹. Употребление сырой рыбы или мяса отличало «чужих» и нередко приписывалось инородцам. Кроме того, отмечая привычку жителей д. Заозерье Мезенского района Архангельской области есть заквашенную рыбу, крестьяне соседних деревень — дд. Лампожня, Заакакурье, Дорогорское — звали заозерцев *кислая камбала* (*кислые камбалы*): «Они всё по камбалы ходили, камбалы сквасят, закислят и едят» (д. Лампожня Мезенского района) [АКТЭ]¹⁰. Употребление «сырой», слегка посоленной рыбы отражено в прозвище жителей Каргополья и полуострова Канин Нос Архангельской области, которых называли *сыроеды*: «Жители очень любят есть сырую рыбу и сырое мясо. И сейчас любят они рыбку сырком есть и приговаривают: “Рыбка сыра и вкусна, да в ней сила наша, в жилах кровинушка наша текёт”» [Воронцова 2011: 313]. В связи с оппозицией «свой — чужой» видится неслучайным, что слово *сыроеды* подается в одном ряду с прозвищем *чудь белоглазая*: «Каргопольцы — чудь белоглазая, сыроеды» [СКП: 375].

Способы приготовления и традиции употребления рыбы

Рыбу на Русском Севере чаще варили, парили в печи, запекали в пирогах, солили и коптили, ср. арх. «И сыра, и варёна, и дымела, и солёна — всяка рыбка была» (Мез) [СГРС (3): 294]. По свидетельствам историков и этнографов, кухня финно-угров, которая существенно повлияла на рацион русских крестьян, не знала такого технологического приема, как жарение [Похлебкин 1982: 4; Мокшин и др. 2000: 109]. *Жареной* севернорусские крестьяне называли рыбу, не приготовленную на масле, а паренную в воде или молоке (Выт) [Митрошкина 2015: 151]. В Каргопольском уезде название рыбного блюда совпадало с наименованием посуды для запекания, ср. *латка* ‘широкая и низкая глиняная посуда’, ‘кушанье из рыбы, приготовленное в такой посудине’ [Светлов 1892: 162]. Жарение рыбы в масле встречалось в южных районах Вологодской области, где продолжало собственно русские традиции, а также являлось результатом влияния современной кулинарной культуры.

Нередко хорошую, крупную рыбу крестьяне продавали, в том числе церковному причту и зажиточным крестьянам, оставляя себе лишь мелкую рыбу второго сорта (см., например: [РК (5/3): 601]). Возможно, этот исторический факт объясняет широкое распространение в севернорусском рационе блюд из мелкой рыбы, например пирогов и похлебок, ср. арх., волог. *меевник*, *мэйник*, *мёлевник* ‘пирог с мелкой рыбой’: «Мееву вычистят, кринку в печь поставят или меевники пекут» (В-Т; В-Важ, Тот) [СГРС (7): 264, 273; КСГРС],

⁹ Очевидно, организм русских крестьян был непривычен к подобной пище, о чем свидетельствует название вызванного ей недуга — *рыбнуха* ‘расстройство желудка от употребления в пищу сырой недоваренной рыбы’ (Кемский уезд) [СРНГ (35): 298].

¹⁰ Искренне благодарим рецензента за наблюдение о том, что в настоящее время на Мезени традиция употребления рыбы «сырком» оценивается как часть крестьянской культуры, противопоставленной городской: «Хоть научитесь, как рыбу сырком йисти» (Леш).

волог. *маля́вник*, *молевáтик*, *мулiвiчник*, *муля́вник* ‘пирог с мелкой рыбой’ (Ник, Тот) [СВГ (5): 10; СГРС (7): 310]: «С рыбой-то пироги — молеватики, из молей» (Сок) [КСГРС]; и мн. др. Длительное парение в печи служило основным способом приготовления костистой рыбы, ср. присловье «Парёной ершок — брюху потешок» (Выт) [Митрошкина 2015: 152].

Часть пойманной рыбы крестьяне заготавливали впрок — солили, заквашивали и сушили. Любую сушеную рыбу (обычно мелкую) в архангельских и вологодских говорах называли *сушьё*, *сушь*, *су́щик*, *сушь* [КСГРС; СРНГ (43): 46–47]: «Сушеную рыбу у нас зовут сушьё, навага, корех, камбала, окуней тоже сушат; сушили сушьё — камбалушки в основном» (Он); «Зимой сушьё да грибы едим» (Холм) [КСГРС]. Сушеную рыбу ели сами, варили из нее густую похлебку, иногда продавали: «Из суца сваришь уху — это сушковая уха»; «Сущик из рыбы делали, его зимой так ели или варили» (У-Куб); «Сущик он невыгодный сдавать государству, мало весу» (Вож); «Высушили рыбу, а потом сущик продавали» (Вашк) [КСГРС].

В Онежском, Приморском, Северо-Двинском районах Архангельской области и на примыкающих к ним территориях, а также в Вытегорском районе Архангельской области был распространен «печорский засол»¹¹, при котором рыбу заквашивали с небольшим количеством соли, в результате чего она приобретала «настоящий рыбный дух» [Митрошкина 2015: 152]. Приготовленную таким образом рыбу называли *кiслая рыба*: «...обычно присоленные с осени селедка и камбалы к весне все же подкисают, их перебивают и жарят в печи, иногда с толчёной картошкой» (помор.) [Кушков 2011: 25], *рыба с душком*: «Для мочко селёдочку или другую рыбу чуть посолят и поставят в бочку, она закиснет, потом её жарят с картошечкой и хлебом, она попахивает так, и называют “рыба с душком”» (Прим) [СГРС (7): 349], *межонная рыба*: «Межонную рыбу варили, с запашком значит, и макали мочком» (Он) [Там же: 268]. Последнее выражение связано с обозначением жаркого летнего периода, когда рыба быстро закисала, ср. арх., волог. *ме́жень* ‘середина лета; жаркая сухая солнечная погода’: «Межень, рыба киснет» (Он) [Там же: 266]. Этот способ заготовки рыбы русские заимствовали из финской кухни: соленая рыба с душком *kevätkala* («весенняя рыба») была распространена как у калевальских карел [Никольская 2010: 11] и вепсов [Митрошкина 2015: 152], так и в кухне коми [Мокшин и др. 2000: 109]. Обратим внимание на сходство внутренней формы русского и карельского названий (*межонная рыба* — *kevätkala* «весенняя рыба») и возможность калькирования русскими карельского наименования.

Рыба заменяла мясо во время поста и составляла основу постной праздничной трапезы (ср. «Ешь в пост рыбу, но не ешь рыбака», т. е. соблюдай нравственные, духовные заповеди [Ефименко 1877–1878 (2): 250]), поэтому рыбой активно торговали перед началом постов. Например, в Череповецком уезде снетка и селедку покупали в *Рыбью пятницу* накануне Масленой не-

¹¹ «Особый способ приготовления рыбы наблюдался на средней Печоре, поэтому и получил название “печорский засол”. Суть его была в том, что рыбу слабо засаливали, складывали в бочки и оставляли в теплом месте, обычно в бане. Она заквашивалась, приобретала сильный резкий запах. Заквашенную рыбу ели ложками» [Мокшин и др. 2000: 109].

дели [РК (7/2): 513]¹². Блюда из вареной, запеченной или жареной рыбы считались лакомством: на Вологодчине в качестве почетного угощения в постные дни подавались жареный язь, пшеничный пирог из свежей рыбы, уха из налима или трески, жаркое из сайды с рыжиками; в мясоед — сельди, жаренные со сливочным маслом [РК (5/1): 2015, (5/3): 111, 322, 613]; на свадебный стол выставляли «щи постные с сайдой или сушем», вареную мелкую рыбу и в заключение — пироги с рыбой (Кадниковский уезд) [РК (5/2): 637].

Рыбные блюда становились частью предметного кода многих семейных обрядов. Для праздничных рыбных блюд существовало собирательное обозначение *рыбны*: «Отец жениха везет в невестин дом кошевое: водку, пироги, рыбны, ватруги и т. п. — угощать невестину породу» (олон.) [СРНГ (35): 298]. В вологодском свадебном причитании рыба ассоциировалась с лакомой домашней пищей, с которой прощается невеста, ср.: «...Я у тятеньки, у мамоньки одна дочи была, / Я без пива и вина на мал цясоцик не была, / Я без рыбы ись не сяду / И без калацика не ем...» (Никольский уезд) [РК (5/3): 218]. Из сушеной рыбы (*сушьё*) готовили ритуальное поминальное блюдо (Он) [КСГРС].

Существовала своя специфика в приготовлении и употреблении разных видов рыбы. Рассмотрим некоторые из них.

Треска. Основной рыбой в приморских районах Архангельской области была треска. За промысловую ловлю трески и любовь к рыбной пище жителей Архангельской и соседней Мурманской области называли *трескоеды*, ср. *архангельский трескоёд* ‘шутливое прозвище любителя трески’ (мурман.) [СРНГ (45): 52], *трескоёд* арх. ‘тот, кто ест много рыбы, для кого рыба — основной продукт питания’: «Мы ить всю жись трескоеды, всё рыбу едим» (Прим) [КСГРС], ‘шутливое прозвище поморского жителя, который занимается промыслом трески’: «Лопаришки нас все трескоедами ругают» (мурман.); «Мурманщик — кто треску ловит, трескоеды да тресколовы. Сумлян мешчане звали, а Колежму трескоеды» (Беломор), *тресколов* ‘то же’ (Беломор) [СРНГ (45): 52]. Треска являлась одним из главных архангельских товаров, ср. «Архангельск богат треской да доской» (Он) [КСГРС]. Любители трески жили и в более удаленных от моря районах, например на Пинеге, ср. арх. *тресковница* ‘любительница поест трески’: «Мы тресковницы, все бы треску едали» (Пин) [СРНГ (45): 52]. Употребление трески и, возможно, связанное с ним пищевое изобилие у жителей внутренних территорий ассоциировались с жадностью, ср. арх. *трескоёдка* ‘жадная женщина’ (Вель) [Там же: 52].

Для северных крестьян треска составляла пищевую основу рациона, ср. «Трещёчки (с молочком) не поешь, так и не поработаешь» (арх., мурман.) [СРНГ (45): 92, 94]. Треску ели в самых разных видах: например, с ней варили похлебку или густой крупяной суп — *кашицу* (Никольский, Вологодский уезды) [РК (5/1): 200, (5/3): 112], запекали в пирогах (волог. *тресковик*, *тресковник* [СРНГ (45): 52], арх. *трещечьи пироги* ‘пирог(и) с начинкой из трески’ [СРНГ (45): 92]; «Пироги с палтусом да с трещиной понаставлены» (помор.) [Там же]), ели залитую крутым кипятком (волог. *зашипаренная рыба*

¹² Как взаимозаменяемые постные продукты воспринимались рыба и грибы: в пост вместо рыбы в щи нередко добавляли грибы (Череповецкий уезд) [РК (7/2): 562], а вместо ухи подавали свежие вареные грибы (Вологодский, Сольвычегодский уезды) [РК (5/1): 303, (5/3): 612] (подробнее о паре *грибы* — *рыба* см.: [Осипова 2021: 42–43]).

(Вож) [Кабанова 2014: 17]). Чтобы заготовить треску впрок, ее солили в больших бочках¹³ и сушили, включая рыбы головы, ср. арх. *коко́ра* ‘сушеная рыба, рыба́ голова’: «Рыбны кокоры ели: на морях наловят трески, головы отрубят, высушат — вот и кокоры» (В-Т) [СГРС (5): 226]. Показателем типичности этих блюд для крестьянина-помора можно считать появление образа сушеной трески в фольклоре, например в детских играх, ср. игру *из-за сухой трески*, где *сухой треской* называли метлу, веник или другую вещь, которую водящий подбрасывал ногой [Ефименко 1877: 153].

С е л ь д ь. Одной из самых лакомых рыб считалась сельдь — как в приморских, так и во внутренних районах, куда ее привозили на продажу из Архангельска. О промысловом значении сельди свидетельствуют многочисленные наименования, привязывающие ее лов к дате народного календаря и оценивающие пищевую ценность рыбы, выловленной в разные периоды¹⁴, ср. арх. *залёдка* ‘сельдь, добываемая после ледохода’: «Залёдка крупна, а загревка — мелочёвка» (Прим) [СГРС (4): 112], арх. *егорьевская селёдка* ‘сорт мелкой сельди, ежегодно появляющейся в Северной Двине начиная со дня св. Георгия (23 апреля / 6 мая)’ (Котл) [СГРС (3): 302], арх. *загревка* ‘сельдь, которую ловят в середине лета’: «Загревка жирна, вкусна» (Прим), арх. *иванская загревка* ‘сельдь, которую ловят в канун праздника Ивана Купалы’: «Иванская загревка об Ивандень пойдёт» (Прим) [СГРС (4): 53], арх. *иванская сельдь* ‘сельдь, которая ловится в конце июня — начале июля’: «Иванска сельдь сама вкусна» (Мез) [Там же: 296], арх. *ильинка* ‘сельдь, которую ловят в августе (после дня пророка Илии, 20 июля / 2 августа)’: «Ильинка — сама жирна сельдь» (Прим) [Там же: 329], севернорус. *ведёньевская сельдь* ‘беломорская сельдь, вылавливаемая около дня Введения во храм Пресвятой Богородицы (21 ноября / 4 декабря)’ [Атрошенко 2013: 223], арх. *варваренская сельдь* ‘сельдь, вылавливаемая около дня св. Варвары (4/17 декабря)’ [Там же]. Самой жирной считалась *ильинская сельдь*, выловленная в августе, а самой вкусной — *иванская сельдь*, которую ловили в конце июня. Сейчас выловленная в Белом море сельдь-беломорка ценится крестьянами выше, чем покупная *китайская селёдка*: «Наша беломорка вкуснее, чем китайская селёдка, а продают всё китайскую» (Он) [КСГРС].

Сельдь ели свежесоленую (арх. *сырком* (Мез; Он) [КСГРС]: «Селёдку солят, через десять дней сырком едят» (Мез) [КСГРС]) или заквашенную, нередко дополнительно отваренную или распаренную в печи, макая в рассол *хлебмочок*: «Раньше ведь вилок не было — вот и возьмут кусочек хлеба и им еду-то

¹³ Ср. арх. *тресковка* ‘большая бочка для соленой трески’ [СРНГ (45): 52].

¹⁴ Лов далеко не всякой рыбы имел столь ярко выраженную календарную приуроченность. Здесь можно вспомнить ловлю шуки (ср. арх. *егорьевская ирчка* ‘шука, появляющаяся около дня св. Георгия (23 апреля / 6 мая)’ [Атрошенко 2013: 223]), семги (арх. *богословка* ‘семга, вылавливаемая перед днем Иоанна Богослова (26 сентября / 9 октября)’ [Там же: 224]), наваги: помор. «Если Егорий с водой, Микола с травой, то и Зимний Никола будет с навагой и сельдью» [Там же: 237], сига в день усекновения главы Иоанна Предтечи (29 августа / 11 сентября), ср. «В Иване Постном сиг гостем» (Он) [КСГРС], а также лов налимов в *Изосимы* (день преподобного Савватия Соловецкого (27 сентября / 10 октября), который в народной традиции стал называться *Изосимы*, очевидно, под влиянием Дня перенесения мощей преподобных Зосимы и Савватия Соловецких, 8/21 августа), о чем было сказано выше.

и поддевают, это как раз мочок и есть» (Он) [СГРС (7): 349]. Такой способ употребления архангельские поморы называли *мачко́, мачо́к, мочко́, мочо́к* ‘слабосоленая рыба (чаще сельдь), слегка подкисшая в рассоле; кушанье из такой рыбы’: «Мочок делали, это когда рыбу слишком разваришь да подсолишь, потом едят и мачут хлебом» (Он) [Там же: 349]; «Насолят, сделается кисло, кислы сельди и мойва — это мачко» (Прим) [Там же: 257]; *ма́ком (мачко́м) есть* ‘есть что-л., макая кусочком хлеба’: «Я рыбу маком люблю есть» (Прим; Леш) [Там же: 222, 257], а глагол *ма́чить* на приморских территориях получил достаточно узкое значение ‘есть что-л., макая куском в соус, масло’: «У нас рыбу мачут» (Прим) [Там же: 257]. На граничащей с Приморьем Пинеге записано шутивное приглашение к началу трапезы «Мачи́, кума, здесь сельдь была» [Там же]. Способ употребления блюда *мачком* поморы считали основным для своей кухни, ср.: «Мачко у нас главная пища, в завтрак, ужин, обед — всё мачко; название оттого, что мачем хлеб да едим» (Прим) [Там же], тогда как в Вологодской губернии он практически не встречался. Здесь архангельскую селедку жарили или ели соленной, с квасом и зеленым луком (Сольвычегодский уезд) [РК (5/3): 498].

Рыба ценных пород (хариус, нельма, форель, семга, кумжа, сиг и др.) ловилась в северных районах Архангельской области — Онежском, Пинежском и Мезенском, а также на западе Вологодской области — в бассейне р. Сев. Двина, р. Онега, оз. Онежское оз. Кубенское (по данным: [Неделков и др. 2006]). Рыбу семейства лососевых или сиговых здесь называли *царская рыба* ‘форель, нельма, семга’: «Кумжа рыба, совсем без костей почти, называли царска рыба» (Прим; Он, Пин; Вологод, Выт, У-Куб) [КСГРС; КАОС], что отражало не только исключительные вкусовые качества такой рыбы, но и, возможно, вполне реальный факт того, что в XIX — начале XX в. ее отправляли на продажу на столичные рынки. В Вологодской области даже существовал запрет на ловлю лососевых рыб для личного потребления: «Царская рыба (хариус. — К. О.) на переборах, ей запрещшали ловить» (Ник); «Царскую рыбу не давали ловить местным, а царям все было доступно» (Вологод) [КСГРС], поэтому здесь рыба ценных пород появлялись на столе нечасто.

Субпродукты. Внутренности рыб (печень, молоки, икру и пр.) также употребляли в пищу: их запекали, ели с кашей, картошкой, использовали в качестве начинки в пирогах, ср. арх. *лёдюжный рыбник* ‘пирог с рыбьими потрохами’: «Ледюгу из рыбы отнимаешь, ледюжный рыбник стряпают, у шуки да у язя ледюги много» (Плес) [СГРС (7): 53], арх. *жа́рега* ‘запеченная с молоком щучья икра’ (Плес) [АОС (13): 213]. Большим лакомством считались сваренные в молоке молоки и икра [Дурасов 1986: 87]. Употребляли даже рыбью чешую сороги или язя, из которой в голодное время варили холодец; на Онеге холодец из чешуи язя ели постоянно [Там же].

Лакомой частью субпродуктов признавалась печень, особенно печень налима, ср. волог. *лядога*: «У налима печень — самое вкусное место, кто лядогой, кто максой зовёт» (Кир; Вож) [СГРС (7): 203], волог. *ма́кса* ‘печень налима’: «Макса мягкая, маслянистая, у налима особенно вкусна» (Вель; В-Важ, Выт, Кир, Кон) [Там же: 223, 256], волог. *сенёк, сёник* ‘часть внутренностей рыбы (печень, молоки и пр.)’: «Сенёк у налима вкусный, а черёва выбрасывают» (К-Г; Бабуш) [КСГРС]. С печенью налима или наваги пекли пироги (арх.

максенник, ма́косник, максóвник: «Максенники пекли — максу в тесто заделают» (В-Т; Он) [СГРС (7): 222, 223, 224]), делали «паштет» (волог. *максани́на*: «Максанину с блинами ели» (Выт) [Там же: 224]). Преимущественно в Архангельской области варили уху из печени трески — *уху по ба́лкам*: «Уха по балкам — из самой лучшей трески. Уху по балкам варишь — рыбу выволочишь, очередишь, в уху-то и спустишь, свеженька-то», ср. *ба́лка* ‘тресковая печень’ (Прим) [АОС (1): 103–103], «Эту балку трески вытащишь, двадцать минут проваришь, и уха замечательная получается»; «Балка очень вкусна, ей нарочно отбирали» (Прим) [СГРС (1): 53]. Прибалтийско-финское происхождение большинства наименований печени отражает и заимствование соответствующей практики ее приготовления.

* * *

На территории Русского Севера земледельческая культура крестьян пересекалась с культурой рыбаков и охотников. Лексика и ономастика, связанная с рыбой и ее употреблением, довольно объемны в количественном отношении и представлены различными тематическими группами: наименования рыбы, выловленной в определенные календарные периоды; наименования посуды для приготовления рыбы; наименования блюд из рыбы и способов ее приготовления; коллективные прозвища, обыгрывающие пищевые привычки, связанные с рыбой, и пр. Рыбу употребляли в свежесваренном или запеченном виде и заготавливали впрок, в пищу шло не только мясо, но и субпродукты. В севернорусских говорах отсутствуют наименования жаренной на масле рыбы, что говорит о влиянии прибалтийско-финской кухни, не знавшей такого способа приготовления пищи. Лов рыбы вписывался в крестьянский календарь, во многих приморских и озерных районах рыба входила в основное повседневное, постное и праздничное «меню» и ее пищевая ценность сравнивалась с хлебом (оппозиция рыбная пища — мучная пища противопоставляла рыбаков и земледельцев, ср. прозвища *тестоеды, опарники — хайдуки*). Специфика рыбного рациона была маркером, дифференцирующим локальные группы населения (ср. *ершеглоты, кушьееды, трескоеды, кислая камбала, сыроеды* и пр.), проводящим границы между «своей» и «чужой», городской и сельской пищей и пр.

Источники

- АКТЭ — Антропонимическая картотека Топонимической экспедиции (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации, Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина, Екатеринбург).
- Ефименко 1877–1878 — *Ефименко П. С.* Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Ч. 1: Описание внешнего и внутреннего быта. Ч. 2: Народная словесность. М.: Тип. Ф. Б. Миллера, 1878–1878.
- КАОС — Картотека Архангельского областного словаря (кафедра русского языка, филологический факультет, МГУ им. М. В. Ломоносова).
- КСГРС — Картотека «Словаря говоров Русского Севера» (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации, Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина, Екатеринбург).
- Неделков и др. 2006 — Рыбы / Авт. кол.: В. А. Неделков (отв. ред.) и др. Вологда: Инженерный центр «АртЭко», 2006.

РК — Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы: Материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 1: Вельский и Вологодский уезды. СПб.: ООО «Деловая типография», 2007. Ч. 2: Грязовецкий и Кадниковский уезды. СПб.: ООО «Деловая типография», 2007. Ч. 3: Никольский и Сольвычегодский уезды. СПб.: ООО «Деловая типография», 2007. Т. 7: Новгородская губерния. Ч. 2: Череповецкий уезд. СПб.: ООО «Навигатор», 2009.

Словари

АОС — Архангельский областной словарь / Под ред. О. Г. Гецовоной. М.: Изд-во Моск. ун-та, 1980—. Вып. 1—.

СВГ — Словарь вологодских говоров / Под ред. Т. Г. Паникаровской: В 12 вып. Вологда: ВГПУ; Русь, 1983–2007.

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

СРНГ — Словарь русских народных говоров / Под ред. Ф. П. Филина (вып. 1–22), Ф. П. Сороколетова (вып. 23–42), С. А. Мызникова (вып. 43–50—). М.; Л./СПб.: Наука, 1965—. Вып. 1—.

Сокращения

арх. — архангельское.

волог. — вологодское.

мурман. — мурманское.

олон. — олонекское.

помор. — поморское.

севернорус. — севернорусское.

Баб — Бабаевский район Вологодской области.

Бабуш — Бабушкинский район Вологодской области.

Беломор — Беломорский район Республики Карелия.

Вашк — Вашкинский район Вологодской области.

В-Важ — Верховажский район Вологодской области.

Вель — Вельский район Архангельской области.

Вож — Вожегодский район Вологодской области.

Вологод — Вологодский район Вологодской области.

В-Т — Верхнетоемский район Архангельской области.

Выт — Вытегорский район Вологодской области.

Карг — Каргопольский район Архангельской области.

Кир — Кирилловский район Вологодской области.

Котл — Котласский район Архангельской области.

Леш — Лешуконский район Архангельской области.

Мез — Мезенский район Архангельской области.

Ник — Никольский район Вологодской области.

Он — Онежский район Архангельской области.

Пин — Пинежский район Архангельской области.

Плес — Плесецкий район Архангельской области.

Прим — Приморский район Архангельской области.

С-Двин — Северодвинск.

Сок — Сокольский район Вологодской области.

Тот — Тотемский район Вологодской области.

У-Куб — Усть-Кубинский район Вологодской области.

Холм — Холмогорский район Архангельской области.

Чаг — Чагодощенский район Вологодской области.

Литература

- Атрошенко 2013 — *Атрошенко О. В.* Русская народная хрононимия: системно-функциональный и лексикографический аспекты: Дис. ... канд. филол. наук / Урал. федер. ун-т им первого Президента России Б. Н. Ельцина. Екатеринбург, 2013.
- Бернштам 1978 — *Бернштам Т. А.* Поморы: Формирование группы и система хозяйства / Под ред. К. В. Чистова. Л.: Наука; Ленингр. отд-ние, 1978.
- Воронина 2004 — *Воронина Т. А.* Пища и утварь // *Русский Север: этническая история и народная культура XII–XX века* / Отв. ред. И. В. Власова. М.: Наука, 2004. С. 367–424.
- Воронцова 2011 — *Воронцова Ю. Б.* Словарь коллективных прозвищ. М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2011.
- Грысак 1992 — *Грысак Н. Е.* Щука в верованиях, обрядах и фольклоре // *Из культурного наследия народов Восточной Европы* / Отв. ред. Т. В. Станюкович. СПб.: Наука; С.-Петерб. отд-е, 1992. (Сб. МАЭ; Т. 45). С. 56–61.
- Гудков 2006 — *Гудков А. Г.* Рацион крестьян Русского Севера в конце XVIII — первой половине XIX века // *Европейский Север России: традиция и модернизационные процессы: Материалы науч. конф., 2–3 марта 2006 г.* / Гл. ред. М. А. Безнин. Вологда; Молочное: ИЦ ВГМХА, 2006. С. 159–170.
- Дурасов 1986 — *Дурасов Г. П.* Народная пища Каргополя (по материалам XIX–XX вв.) // *Советская этнография*. 1986. № 6. С. 78–93.
- Кабанова 2014 — *Кабанова М. Г.* Вожегодская традиционная пища / Центр традиц. народной культуры [пос. Вожега Вологодской обл.]. Вожега: [б. и.], 2014.
- Кушков 2011 — *Кушков Н. Д.* Поморский говор: пословицы, поговорки, присказки, лексика. Варзуга: Опимах, 2011.
- Макарова, Попова 2020 — *Макарова А. А., Попова Ю. Б.* Зооморфная модель в коллективных прозвищах жителей Русского Севера // *Вопросы ономастики*. Т. 17. № 1. 2020. С. 30–46. https://doi.org/10.15826/vopr_onom.2020.17.1.002.
- Митрошкина 2015 — *Митрошкина Н. А.* Вытегорская кухня: (по материалам экспедиционных исследований 1978–2010 гг.) // *Вытегра: Краевед. альманах*. Вып. 5. Вологда: Русь, 2015. С. 149–174.
- Мокшин и др. 2000 — *Коми-зыряне. Коми-пермяки* // *Народы Поволжья и Приуралья: Коми-зыряне. Коми-пермяки. Марийцы. Мордва. Удмурты* / Отв. ред. Н. Ф. Мокшин и др. М.: Наука, 2000. С. 18–188.
- Никольская 2010 — *Никольская Р. Ф.* Карельская и финская кухня. Петрозаводск: Карелия, 2010.
- Осипова 2019 — *Осипова К. В.* Наименования похлебки из рыбы на Русском Севере: этнолингвистический аспект // *Вестник Северного (Арктического) федерального университета. Сер. Гуманитарные и социальные науки*. 2019. № 2. С. 48–57.
- Осипова 2021 — *Осипова К. В.* «Лесная Паша передала»: к этнолингвистической интерпретации севернорусских названий блюд из грибов и ягод // *Антропологический форум*. № 49. 2021. С. 30–59. <https://doi.org/10.31250/1815-8870-2021-17-49-30-59>.

- Петрухин 2005 — *Петрухин В. Я.* Мифы финно-угров. М.: Астрель; АСТ; Транзиткнига, 2005.
- Похлебкин 1982 — *Похлебкин В. В.* Предисловие к русскому изданию // Уусивирта Х. Финская национальная кухня. М.: Легкая и пищевая пром-ть, 1982. С. 3–10.
- Светлов 1892 — *Светлов Я.* О говоре жителей Каргопольского края (Олонецкой губернии) // Живая старина. Год 2. 1892. Вып. 3. С. 156–164.
- Tutorskiy 2020 — *Tutorskiy A. V.* “The knife or the haft”: Realizing equality of outcomes in hunting practices (preliminary field report) // Первобытная археология: Журнал междисциплинарных исследований. 2020. № 1. С. 92–101.

References

- Atroschenko, O. V. (2013). *Russkaia narodnaia khrononimiia: sistemno-funktsional'nyi i leksikograficheskii aspekty* [Russian folk chrononymy: System-functional and lexicographic aspects] (Cand. Sci. Thesis, Ural Federal University named after the first President of Russia B. N. Yeltsin). (In Russian).
- Bernshtam, T. A. (1978). *Pomory: Formirovanie gruppy i sistema khoziaistva* [Pomors: Group formation and economic system]. Nauka; Leningradskoe otdelenie. (In Russian).
- Durasov, G. P. (1986). Narodnaia pishcha Kargopol'ia (po materialam XIX–XX vv.) [Folk food of the Kargopol Region (Based on materials from the 19th–20th centuries)]. *Sovetskaia etnografiia*, 1986(6), 78–93. (In Russian).
- Grysak, N. E. (1992). Shchuka v verovaniikh, obriadakh i fol'klore [Pike in beliefs, rituals and folklore]. In T. V. Staniukovich (Ed.). *Iz kul'turnogo naslediiia narodov Vostochnoi Evropy* (pp. 56–61). Nauka; S.-Peterburgskoe otdelenie. (In Russian).
- Gudkov, A. G. (2006). Ratsion krest'ian Russkogo Severa v kontse XVIII — pervoi polovine XIX veka [The diet of the Russian North peasant at the end of the 18th — first half of the 19th century]. In M. A. Beznin (Ed.). *Evropeiskii Sever Rossii: traditsiia i modernizatsionnye protsessy: Materialy nauchnoi konferentsii, 2–3 marta 2006 g.* (Vol. 1, pp. 159–170). (In Russian).
- Kabanova, M. G. (2014). *Vozhegodskaia traditsionnaia pishcha* [Vozhegda traditional food] [n. p.]. (In Russian).
- Komi-zyriane. Komi-permiaki [Komi Zyryans. Komi-Perm] (2000). In N. F. Mokshin (Ed.). *Narody Povolzh'ia i Priural'ia: Komi-zyriane. Komi-permiaki. Mariitsy. Mordva. Udmurty* (pp. 18–188). Nauka. (In Russian).
- Kushkov, N. D. (2011). *Pomorskiy govor: poslovitsy, pogovorki, priskazki, leksika* [Pomor dialect: Proverbs, sayings, vocabulary]. Opimakh. (In Russian).
- Makarova, A. A., & Popova, Iu. B. (2020). Zoomorfnaia model' v kollektivnykh prozvishchakh zhitel'ei Russkogo Severa [Zoomorphic model in collective nicknames of the inhabitants of the Russian North]. *Voprosy onomastiki*, 17(1), 30–46. https://doi.org/10.15826/vopr_onom.2020.17.1.002. (In Russian).
- Mitroshkina, N. A. (2015). Vytegor'skaia kukhnia: (po materialam ekspeditsionnykh issledovaniy 1978–2010 gg.) [Vytegra cuisine: (Based on materials from expeditionary research, 1978–2010)]. In E. A. Skupinova (Ed.). *Vytegra: kraevedcheskii al'manakh* (Vol. 5, pp. 149–174). Rus'. (In Russian).
- Nikol'skaia, R. F. (2010). *Karel'skaia i finskaia kukhnia* [Karelian and Finnish cuisine]. Kareliia. (In Russian).
- Osipova, K. V. (2019). Naimenovaniia pokhlebkii iz ryby na Russkom Severe: etnolingvističeskii aspekt [Names of fish soup in the Russian North: Ethnolinguistic aspect]. *Vestnik Severnogo (Arkticheskogo) federal'nogo universiteta, Ser. Gumanitarnye i sotsial'nye nauki*, 2019(2), 48–57. (In Russian).

- Osipova, K. V. (2021). "Lesnaia Pasha peredala": k etnolingvističeskoj interpretatsii severnorusskikh nazvanii bliud iz gribov i jagod ["From the Forest Pasha": On the ethnolinguistic interpretation of North Russian names of mushroom and berry dishes]. *Antropologičeskii forum*, 49, 30–59. <https://doi.org/10.31250/1815-8870-2021-17-49-30-59>. (In Russian).
- Petrukhin, V. Ia. (2005). *Mify finno-ugrov* [Finno-Ugric myths]. Astrel'; AST; Tranzitkniga. (In Russian).
- Pokhlebkın, V. V. (1982). Predislovie k russkomu izdaniiu [Preface to the Russian edition]. In H. Uusivirta. *Finskaia natsional'naia kuhnia* (pp. 3–10). Legkaia i pishchevaia promyshlennost'. (In Russian).
- Svetlov, Ia. (1892). *O govore zhitel'ei Kargopol'skogo kraia (Olonetskoj gubernii)* [About the dialect of inhabitants of the Kargopol Region (Olonets Province)]. *Zhivaia starina*, 1892(3), 156–164. (In Russian).
- Tutorskiy, A. V. (2000). "The knife or the haft": Realizing equality of outcomes in hunting practices (Preliminary field report). *Pervobytnaia arkhologiiia: Zhurnal mezhdistsiplinarnykh issledovanii*, 2000(1), 92–101.
- Voronina, T. A. (2004). Pishcha i utvar' [Food and utensils]. In I. V. Vlasova (Ed.). *Russkii Sever: etničeskaia istoriia i narodnaia kul'tura XII–XX veka* (pp. 367–424). Nauka. (In Russian).
- Vorontsova, Iu. B. (2011). *Slovar' kollektivnykh prozviščh* [Collective nickname dictionary]. AST-PRESS KNIGA. (In Russian).

* * *

Информация об авторе

Ксения Викторовна Осипова

кандидат филологических наук
доцент, кафедра русского языка, общего
языкознания и речевой коммуникации;
старший научный сотрудник,
Топонимическая лаборатория, Уральский
федеральный университет им. первого
Президента России Б. Н. Ельцина
Россия, 620000, Екатеринбург, пр-т
Ленина, д. 51
Тел.: +7 (343) 389-97-38
✉ osipova.ks.v@yandex.ru

Information about the author

Ksenia V. Osipova

Cand. Sci. (Philology)
Associate Professor, Department of Russian
Language, General Linguistics and Speech
Communication; Senior Researcher,
Toponymic Laboratory, Ural Federal
University named after the first President
of Russia B. N. Yelisin
Russia, 620000, Ekaterinburg, Prospekt
Lenina, 51
Tel.: +7 (343) 389-97-38
✉ osipova.ks.v@yandex.ru