

## КНИЖНАЯ ПОЛКА

Вестник Костромского государственного университета. 2026. Т. 32, № 2. С. 195–200. ISSN 1998-0817

Vestnik of Kostroma State University, 2026, vol. 32, no. 2, pp. 195–200. ISSN 1998-0817

Рецензия

5.9.5. Русский язык. Языки народов России

УДК 811.161.1'282

EDN SIAVSV

<https://doi.org/10.34216/1998-0817-2026-32-2-195-200>

### «ОДНЕ ЧИЛИКИ ДА БОРОВИКИ...»

**Рец. на кн.:** Ганцовская Н.С. Костромская еда: деревенские рассказы: этнодиалектный словарь-хрестоматия / Н.С. Ганцовская; отв. ред. И.П. Верба. Кострома: Костромской государственной университет, 2024. 284 с. (Костромские говоры: материалы и исследования).

**Никитин Олег Викторович**, доктор филологических наук, профессор, Государственный университет просвещения, Москва, Россия, [olnikitin@yandex.ru](mailto:olnikitin@yandex.ru), <https://orcid.org/0000-0003-2815-6691>

**Аннотация.** В рецензии освещается богатый пласт этнодиалектной лексики Костромской области, связанной с местными названиями еды в образцах народной речи. Отмечается, что автор книги уделяет особое внимание следующим номинациям: печеным изделиям, горячим и холодным (первым) блюдам, вторым блюдам, напиткам, ягодам и фруктам, грибам, овощам, дикорастущим растениям, дичи, рыбе, молочным продуктам. В качестве несомненного достоинства книги следует назвать достоверность диалектных записей (паспортизация текстов). Указывается, что их источником являются полевые записи и документы разного типа. Поскольку еда в бытовой жизни занимает одно из важных мест, то она представлена прежде всего как культурная традиция. В то же время лексика костромской деревенской кухни дает ценный материал о комплексе диалектных черт рассматриваемого региона как отражении явлений общенационального русского характера. Кроме этого, автор говорит о еде как о процессе во времени и пространстве: отмечает обыденное, ритуальное праздничное и вневременное. Н.С. Ганцовская рассматривает части и ингредиенты еды, рассказывает об обстановке ее приготовления, утвари и сервировке. Ценным дополнением к труду является Приложение, в котором помещены «Словарь народного питания сельских жителей Костромской области», раздел «Костромское питание и социальные диалекты (арго)», «Диалектные костромские тексты. Блюда народной кухни и рецепты к ним», а также «Краткий словарь к текстам». Книга Н.С. Ганцовской будет полезна филологам, историкам, краеведам, исследователям народной культуры, специалистам пищевой промышленности с целью сбережения и воссоздания народных традиций приготовления еды и обогащения национально-культурного фонда лексики.

**Ключевые слова:** Н.С. Ганцовская, костромская еда, этнодиалектная лексика, словарь, арг, народная культура, языковая личность.

**Для цитирования:** Никитин О.В. «Одне чилики да боровики...». Рец. на кн.: Ганцовская Н.С. Костромская еда: деревенские рассказы: этнодиалектный словарь-хрестоматия / Н.С. Ганцовская; отв. ред. И.П. Верба. Кострома: Костромской государственной университет, 2024. 284 с. (Костромские говоры: материалы и исследования) // Вестник Костромского государственного университета. 2026. Т. 32, № 2. С. 195–200. <https://doi.org/10.34216/1998-0817-2026-32-2-195-200>

Book Review

### “JUST MUSHROOMS...”

**Book review:** Gantsovskaya N.S. Kostroma food, rustic short stories: an ethnodialect vocabulary textbook, ed. Irina Verba. Kostroma, Kostroma State University, 2024, 284 p. (Kostroma patois: materials and research).

**Oleg V. Nikitin**, DSc in Philology, Professor, Federal State University of Education, Moscow, Russia, [olnikitin@yandex.ru](mailto:olnikitin@yandex.ru), <https://orcid.org/0000-0003-2815-6691>

**Abstract.** The review highlights a rich layer of ethnodialect vocabulary of Kostroma Region, related to local food names in samples of folkish speech. It is noted that the author of the book pays special attention to the following categories – baked goods, hot and cold (first) dishes, second courses, drinks, berries and fruits, mushrooms, vegetables, wild herbs, game, fish, dairy products. Special attention is paid to the reliability of dialect records (text certification). It is indicated that their source is field records and documents of various types. Since food occupies one of the most important places in everyday life, it is

presented primarily as a cultural tradition. At the same time, the vocabulary of Kostroma rustic cuisine provides valuable information about the complex dialectal features of the region as a reflection of the phenomena of a nationwide Russian character. In addition, the author talks about food as a process in time and space: she notes the ordinary, ritual, festive and timeless. Nina Gantsovskaya examines the parts and ingredients of food, talks about the cooking environment, utensils and serving. A valuable addition to the work is the Appendix, which contains the “Dictionary of folk nutrition of rural residents of Kostroma Region”, the section “Kostroma nutrition and social dialects (argot)”, “Dialect Kostroma texts. Dishes of folkish cuisine and recipes for them”, as well as a “Short dictionary of texts”. The book by Nina Gantsovskaya will be useful to philologists, historians, local historians, researchers of folkish culture and food industry specialists in order to preserve and recreate rustic cooking traditions and enriching the Russian cultural vocabulary.

**Keywords:** Nina Gantsovskaya, Kostroma food, ethnodialect vocabulary, dictionary, argot, folkish culture, linguistic personality.

**For citation:** Nikitin O.V. “Just mushrooms...” Book review: Gantsovskaya N.S. Kostroma food, rustic short stories: an ethnodialect vocabulary textbook, ed. Irina Verba. Kostroma, Kostroma State University, 2024, 284 p. (Kostroma patois: materials and research). Vestnik of Kostroma State University, 2026, vol. 32, no. 2, pp. 195–200. (In Russ.) <https://doi.org/10.34216/1998-0817-2026-32-2-195-200>

Севернорусский народный язык – сокровищница национальной культуры, хранящая в своей памяти то подлинное, сокровенное, что оберегалось поколениями крестьянских семей, сдерживая натиск новояза, и до сих пор продолжает жить в многочисленных, к счастью, названиях предметов быта, растений, грибов, в домашнем обиходе. Это тот словесный домострой, который нам достался от предков, чьи корни были духовно связаны с родным краем. Его любовь, веру они передавали по-своему – обнажали природную статью языка. В их устах он *живодействовал* – лечил, учил, воспитывал, кормил... Новая книга Н.С. Ганцовской – это не просто «деревенские рассказы» о еде, а энциклопедия народной жизни, свой небольшой словарь живого великорусского языка Костромской области, и в этом смысле он удачно продолжает традицию знаменитого собирателя наречий В.И. Даля.

Во «Введении» автор говорит об источниках материала и принципах его описания. Ученый отмечает, что «презентация диалектной лексики выбранного нами направления отражает ту общераспространенную точку зрения, что именно лексика еды является наиболее долговременной и культурно-выразительной темой русского этноса. В силу витальности, жизненности своего объекта номинации она будет ещё долго существовать, пока жива традиционная костромская «избяная» деревня с её русской печью и дарами кормилицы-природы или же хотя бы пока сохраняется память об этом» (с. 9)<sup>1</sup>. Большую часть текстового корпуса составили записи студентов Костромского государственного университета, а также материалы экспедиций, научные исследования по этнодиалектной проблематике. В то же время, как справедливо указывает Н.С. Ганцовская, «наряду с преобладающими полевыми записями народной речи мы с полным доверием отнеслись к возможности публикации текстов фольклорного и ритуально-обрядового характера и подходящих по тематике цитат из произведений писателей, представляющих народ-

но-разговорную терминологию костромского питания (Е.В. Честнякова, О. Коловой), а также известных костромских учёных-краеведов, знатоков и любителей народного слова (Н.Н. Виноградова, А.В. Громова)» (с. 11). Полезным для современных исследователей будет «Список источников» этнодиалектного словаря-хрестоматии (с. 17–18).

Хотя абсолютное большинство говоров Костромской области окающие, в книге встречаются примеры с акающим произношением. Н.С. Ганцовская это объясняет так: «Последние имеются в текстах, записанных на территории Чухломского, Солигаличского (за исключением мест на реке Совеге), части Буйского, Галичского, Парфеньевского и Кологривского районов, где расположен так называемый Костромской (Чухломский) акающий остров. Этот оазис аканья среди моря оканья заметили ещё в начале 20-х годов XIX века» (с. 12).

Из особенностей тематической группы лексики, обозначающей еду, автор указывает на «отличия в словарном инвентаре пищи и сопровождающих её аксессуаров говоров запада и востока области. Это касается большей архаичности последних и некоторых особенностей приготовления еды, например выпечки пирогов. На западе пекут закрытые и открытые пироги, как в центре России, на восточных же территориях, бывших вологодских и вятских, вошедших в Костромскую область в 1944 г., – «наливные» пироги: на сочень (корж) «наливают» более жидкое тесто из другой муки или муки со сметаной, измельчённой капустой, ягодами и проч. Шаньги и калитки, своеобразные лепёшки с начинкой, характерные для населения Русского Севера, также пекут в более северных и восточных районах области» (с. 14).

Исключительно ценным и необычным в этнодиалектном словаре-хрестоматии стоит признать включение в книгу потаенных «говоров» с замысловатыми, странными и непонятными для современного литературного языка оборотами речи, которые по крупицам собирались лингвистами в отдаленных районах

Костромской области. В противоположность территориальным диалектам эти слова и выражения были придуманы искусственно и до сих пор живут в своем кругу потомков их создателей. Такие диалекты называют социальными. В книге они представлены так называемым костромским арго жгонов: «Арго жгонов, или жгонский язык, – это тайный язык мантуровских, макарьевских и нейских мастеров “валяльного” производства, то есть каталей валенок, занимавшихся отхожим промыслом и путешествовавших по всей Руси и даже за её пределами, но оседло живших в костромских поунженских деревнях. Они пользовались тайным языком, в котором содержалась также терминология пищи» (с. 14–15).

Тематически основная часть книги представлена десятью разделами, в которых описаны главные кушанья местных жителей (печеные изделия, названия первых и вторых блюд) и периферийные наименования (названия ягод, грибов, дикорастущих трав, овощей, пищевых добавок и т. д.). В каждом разделе содержится описание еды посредством *живого* текста – реальных записей речи, сделанных в разные годы на протяжении фактически всего XX в. Так, например, в раздел «Печеные изделия» вошли следующие лексемы: *пирожок*, *блины*, *жыворонки*, *колобы* с вандышам (*колоба*, *колóбья*), *олáдьа* («Хозяйка в дому, что *олáдьа* в меду»), *пирóг крутíльный* с мясной начинкой, *пáпушки*, *хлеб* белый, *пирóг с аминем*, *хлеб*, *пирóг-грибник*, *заворотни*, *выворотни*, *луковик*, *мучники*, *хлеб* ситный, *пáпка*, *ситник*, *хлеб* ржаной, *пряники*, *грибóвник*. Их «жизнеописание» дается по фактам представленности в речи диалектоносителей по всем районам Костромской области. Такой историко-лингвистический и этнокультурный обзор позволяет читателям увидеть изнутри народное слово в его бытовании – от тех, кто помнил еще единоличные хозяйства, до современных жителей, сохранивших речевые приметы местной традиции. Приведем некоторые примеры. Костромской район: «Пшеницы не было, я всё *мучники* пекла из овсяной крупы или ячневой. А *ситный-то хлеб* раньше как доставался, спину-то как на него гнули (Апраксино)» (с. 22); Буйский район: «У меня свекровь такие *папошники* делала красивые, ровные (Спирино)» (с. 22); Нерехтский район: «Мы монахам *шышули* дадим, а они нам што хош...» (с. 23); Чухломский район: «Маленький каравай из ржаной или овсяной муки – *алябыш* – в круглой сковороде пеку» (с. 29); Пыщугский район: «*Мяконьки* – пироги их жидкого теста без начинки, испечённые в сковороде, они быстро приготавливаются»; *олеюшки* – пироги из жидкого теста, сверху посыпанные крупой – манной, ячневой, пшённой: «Так фсе *олеюшки* за день и перетаскивали (Косиха)» (с. 31) и т. д.

Интересно, что в представленных рассказах от первого лица идет не только краткое изложение

необходимого слова, происходит филологическая рефлексия – беседа, часто с вопросами, эмоциями, элементами волонтерности, например: «Вы *борщевик* со сметаной едите?» (Буйский район), «Дак *ботвинник-то* из свёклы-то свари!» (Буйский район) (с. 43) и т. п. Нередко информант воссоздает народную традицию, подробно описывает совершаемые действия, дает им оценку, говорит об очередности событий, называет главные элементы еды: «Дружка ведёт свадьбу с поварушкой. Вот я всё время поварушкой была. Потому что я баба весёлая. После величальной приступали к еде. Сначала закуска. Потом чай. Ну, всякие песни поют. Потом уж *хладовое* едят: *холодец с квасом*. Теперь им подают *горячий суп*, черевник несут. Это каша такая: туда лёгкое, кишки, потроха ложат да чуть крупки. А потом уж очередь *лапшы*. *Лапша* – на ужын. Это *горячее хлёбово...*» (Чухломский район) (с. 45).

Хотя основной акцент в описании делается на сематическом многообразии названий видов еды и их различных вариантах, заслуживает внимания и фонетика записей, отражающая характерные особенности говора конкретной местности: «*Повареньку* варили на таганьцике. Картошки, лук, яиць набьёшь. Когда ешь – мясця нарежешь меўконьким кусоцькам, молоцьком зальёшь. Етот самой суп на сковородке ешшо *селянкой* звали» (Межевской район) (с. 47).

Еще один раздел книги связан с напитками, из которых наиболее распространенными у костромичей были молоко, квас и пиво. Здесь у современного читателя может быть практический интерес, ведь нынешние продукты, несмотря на прогрессивные технологии, лишены той естественности, какая существовала у наших предков. Мне и самому как-то захотелось на даче сделать настоящий хлебный квас – он получился оранжево-коричневого цвета с таким непередаваемым ароматом, что с заводским продуктом не сравнить. В книге Н.С. Ганцовской мы встречаем немало готовых старинных рецептов: «*Квас*. Намацивают рош, прорашшывають, высыпають на печьку, закрывають её глухо: засолажывають. Сушат. На жерновах размалывають. Корцягу приготавливають. Толкут картошки с мукой, с солодом смешывають, ложат сушоной свёклы. Прямоу солому, сжатую, рубят топором, как спицьки. Смешывають фсё, делают мешанку, закладывають в корцягу и ставят парить в печь с утра до вецера. Это называецця *жыжа квасная*. Перелажывають в квасницю, и она заквашываецця, а после нацэжывають. Хлебають и с картошкой, и с капустой, с огурцами» (Шарьинский район) (с. 62); «А сичас рази квас? Адно названье. Я как делаю. Мытыи яблаки режу, как на варенье, тока семички убрать нада. Ссыпаю их в ымалированную *каструлю*, изюму дабавляю, пясочку. Заливаю кипяточкам, тока не горячим. Патом дражжэй дабавляю – и на ша-

сток на палсутах. Нитрудна, н-е-е-т. И фсе. Працыжу да па бутылкам разалью. Патом пусь пастант, паакрепнет. *В падвале можна хранить*» (Чухломской район) (с. 106).

Костромской край – ягодное и грибное царство: *грыжовник, брусёна, марошка, сморода, чирница (цёрница), малина, костяника, князенички, сентебрюшки, зеленухи, прыгунчики, урюпы, цилики, губы, обабки* и мн. др. Из фруктов наибольшее распространение получили *яблоки*. Иногда в описании названий можно увидеть живые страницы биографии родной земли: «*Клюкву носили, бруснигу – и тяжели не слыхивали. Как боле набрать бы. А мужики лес тяжили. В зимницах жили. Потом лес сплавляли на какого-нибудь барина. Тамока приедут, посмотрят (Малая Торзатъ)»* (Макарьевский район) (с. 69). Некоторые ягоды до сих пор есть в наших северных лесах, но мы их часто путаем (*куманика – ежевика*). По представленным в книге записям ясно, что местные жители четко различали их: «*Нонче кружовнику софсем нету. Морозом прихватило. А бывало, каждой гот *ягот* уйма. *Команицы-то* нонче тоже немного. И грибоф-то не стало. Одне чилики да боровики, подосиновикоф и тех нет. Обнишшал лес-то вовсе»* (Антроповский район) (с. 69). И сейчас заманчиво читаются страницы, рассказывающие о том, как собирали грибы и какие кушанья из них делали: «*Грибы-то фсе обапками называли. Баяли: пойдём зафтра в лес за обапкам. Придём из леса, фсе корзины полны. Обабок раньше у-у скоко было, не то што шшас. К обапкам суслинники делали – лепёшки такие из картошки. Больно уш хорошы оне были»* (Поназыревский район)» (с. 73). О некоторых грибах славали веселые стихотворения:

Много всяких там диковин,  
Вискирей и караковин,  
Пеньев, кочек и хорей,  
И рябков, и глухарей,  
И грибов, и пупырьж.  
*Губы-ишишки* выше крыш

(Кологривский район) (с. 74).

Можно и дальше с филологическим увлечением и большой практической пользой листать эту красивую и необычную книгу о природе и народном достоянии, собранную Н.С. Ганцовой из лоскутков памяти о «живой жизни» костромичей. Кроме лингвистических черт, ярко выступающих в таких текстах, нельзя не поражаться мудрости, иронии, душевной щедрости, веселому жизнестойкому нраву наших предков, которые, находясь в суровых северных условиях, нередко шутили, слагали песни и частушки – во многом *обожествляли* природу, чувствовали в ней своё, родное: «*Дако риепки! – Зубы риедки! Зделай почашшэ – дам послашшэ»* (Костромской район) (с. 77);

Я хотел было жениться,  
Да учительницу взять.  
Призадумался немножко –  
Самому *картошку* трать

(Мантуровский район) (с. 82).

Коснемся еще одного раздела, рассматривающего еду во времени и пространстве – то, что современному мы называем картиной мира, или концептосферой, русского человека. Именно здесь лучше всего выражаются его характер, бытовые привычки и др. Часто они иллюстрируются меткими афористичными выражениями вроде *напоить в доску, невестин стол, очекурить* (Костромской район) (с. 85), «*Утренничать-то* нечем...» (Нерехтский район) (с. 87), *красный стол* (с. 88), *крестики-жавороночки* (Чухломской район) (с. 89) и т. д. В разговорах местных обрядовая культура и обычный круг жизни описываются с особенной душевной приподнятостью, иногда присутствует текстовая дихотомия (раньше – сейчас, было – стало): «*Так гуляли – так спасу нет. Полная дивевня народу-то придёт. Сколько кавалероф-то было! Из других дивевень ходили гулять: Михалиха, Курёхино. Письни пили. Идут в дивевне, табун девок, поют. Идут в другой конец – пляшут. Фсе плясали да пили. Хорошо было раншэ. Первый день гуляли в Печёнкине, второй – в Филихе, третий – в Шубихе. Топеря Троица была, так никово дивевней-то нет. Одна девушка была, так и ту родители продали. А мы дорогу загородили. Стали за руки фсе старушки. Оне вынесли нам *прежэнцов, вина»* (Шарьинский район) (с. 92).*

Полагаем, что и другие разделы книги Н.С. Ганцовой будут интересны читателям: они имеют не только историческую ценность, но и воссоздают утраченные народом традиции, с помощью живого слова показывают, как был устроен крестьянский очаг с его домоводством. Даже обстановка приготовления еды, утварь и сервировка во многом символичны: «*Посуда у мамы *деревянная* да *земляная* была. *Земляная* – это как кринки. Мама в *земляной опарнице* всё *творила*. *Сковород-то* нелишка было, дак пекли на *капусных листьях»* (Шарьинский район) (с. 107).*

Особую страницу книги открывают слова «жгонского» языка (по записям А.В. Громова и В.Д. Бондалетова), где, как оказывается, немало странных лексем и выражений, обозначающих пищевые пристрастия жителей края: *гáврик* – горох, *зимурóк* – куриное яйцо, *ламéж* и *ломéж* – сахар, *немерóха* – каша, *потетёсы* – картофель, *сúсленики* – пряники, *шугáн, шагáн, шугáнок* – лук, чеснок (с. 185–188). Здесь представлены и фрагменты диалогов о еде: «*Кúфта, сконóрь бéззаботь* – хозяйка, вскипяти чай» (с. 185); «*В пучкí наио́нди потетёсов да кремзý кайни́ поулéй, шыри́атины али жыгля́тины* – в щи начисти картошки да мяса положи побольше, свинины или го-

вядины» (с. 188). Но не только – из редких записочек мы узнаем о тяжелом положении народа, о его страданиях: «*Всё пришлось пережить: и юшту, и нетроёнье* – всё пришлось пережить: и холод, и голод» (из письма с фронта, с. 187). Все эти необычные с точки зрения языкового оформления образы дошли до нашего времени и сохранились благодаря стараниям таких самородков, как В.Д. Бондалетов, А.В. Громов, и просветителей, как Н.С. Ганцовская:

«Декни балагурку *шату*. М<акарьевское> – Дай кружку кваса.

Накайни *виту* в балакирь. М<акарьевское> – Налей воды в бочку.

Набусался *беззаботь*. М<акарьевское>, М<а>н<туровское>, В<етлужское> – Напились чаю.

Накайни буфан *шурту*. М<акарьевское> – Налей стакан молока» (с. 189).

Удивительные по своей реликтовой словесной символике ритуалы воссоздает тайноречие жгонов, где каждый элемент – как скрытая метафора для ближнего круга, словно призыв сохранить свой язык. Наверное, поэтому он и не исчез в XXI в.:

«*Без степахина* шошно жилофается. В<етлужское>. – Без мёда плохо живётся.

Хли скосай кварту *заборского*. М<акарьевское>. – Пойди возьми бутылку масла.

Застенилось мне *потроить*. М<акарьевское>. – Захотелось мне поесть.

*Замурошницу съесать*. М<акарьевское>. – Яичницу поджарить» (с. 189).

В контексте этнодиалектного словаря подобная вставка уникальна: она показывает многообразие красок живой речи, пусть искусственной, но творчески созданной народом, который использовал свое тайноречие даже в поэзии. В этом стихотворении упоминается жгонское название капусты (*поселюга* и *поселюха*):

*Жгоны, жгоны жгонили.*

*Поселюху трóили.*

*Жгоны упаки шиошóили.*

*Сары скóсали, ухлóили –*

*И остéхнули масóв*

*Без мижóу, без упакóв.*

Жгоны валенки катали

И капустою питались.

Дело делали не очень

И домой сбежали ночью.

Оставляли мужиков,

Шерсть забрав, и без пимов (валенков)

(стихотворный перевод А.В. Громова) (с. 187).

Замечательны представленные далее рассказы о еде в разделе «Диалектные костромские тексты. Блюда народной кухни и рецепты к ним», распределенные по районам их собирания. Это не просто бы-

лички, а исповеди о сегодняшней жизни, в которой еда соседствует с... референдумом. Приведем запись 1993 г.:

«Рыба-ту в пруде? Прошлой гот как издохла. Отчево? Не от пролубей – от голоду. Што, рыба-ту песок ись будёт? Задыхацца-ту – задыхацца.

В Кузмишшах летось гот не бывала. И в магазин не ходила. Туды фсево привозят. Знамо, дорого.

Теперя кто не работает, то боле получают, да ешшо помошш дают. Вон Марина. Где работала? Где полехче. Олёха у её как фронтовик. А у меня батько? Сперва-то получал двенацать рублей, с войны пришол. Стали вот тут прибавлять. А он токо-токо с прибафкой гот да три месеца пожыл. Колькой гот-то пошол? Вот семово мая десеть лет будёт, как помер. Чево получал? Топерь и паёк, и деньги, и помошш. Деушка, дочка у меня учительша. Вот замуш вышла. У её квартера в Кузмишшах да дом в Кузнецове, свойской. Новой. Валька-то мне мнучка. Приедет ис городу – воды принесёт.

В городе дамно не бывала. Пошто? Хлеба Жэнька принесёт. Я бы и сама могла испекчи, да молока нет. Токо в Кузмишшах. Да кто мне понесёт? Ланно хоть пензию носят. Ономнись не принашывала – с кем-нибудь пришлёт.

Этта Петроф осумашэтшэл. Разделся донага – буду паприцца чичас. Крыша падаёт! Уш чево не говорил. Сё ромно в больницу увезли.

Референдум-ту? Я почём знаю, за ково голосовала? Подали бумашку. Я ничево не знаю. Я вопче не знала, што голосовать. Приехали сюды на машыне.

Вон тут завязли. Не знаю, кто таматка пошол машыну-ту выташшыть. Потом-ту выташшыли» (с. 190).

Каждый рассказ – история жизни. Неслучайно они имеют почти художественные заголовки: «За два гвоздя – бутылка», «Мы дигурили на моркофке», «Просили хлеп слаткой испекчи», «Сентебрюхи», «Нате-ка – тут церница, а тут брусница» и др. А содержание, если не обращать внимания на явно выраженный местный говор, достойно включения в серию повестей о языковых личностях. Н.С. Ганцовская, кстати, во «Введении» так обмолвилась об этом свойстве диалектных текстов: «Как кажется, многие записи народной речи, представленные здесь, можно по жанру приравнять к научно-художественным очеркам таких маститых исследователей говоров, как профессор Б.Л. Богородский... а также известных учёных и писателей – Н.Н. Виноградова, Е.В. Честнякова и многих других. Их сила – в научно-правдивой и одновременно художественно-выразительной передаче фактов народной речи» (с. 8–9).

Во многих рассказах зафиксированы певческие традиции региона, связанные с «обрядовой стряпней», например:

«Жаваронков пекли белых, раскрашывали потом крылышки разноцветные. Детям носили гостинцы, уж мы всегда обрадуемся: жавронки скоро прилетят. Пели:

Жаворонок, жаворонок!  
 Не клюй пясок,  
 Не тупи насок,  
 Пригадится насок  
 На авсяный каласок» (с. 212).

Завершает книгу «Краткий словарь к текстам» (с. 265–284), позволяющий расшифровать народную речь, в которой для читателя-нефилолога много необычного. Эти разгадки языка помогут нынешним школьникам и студентам приобщиться к родному слову, увидеть биографию края в образах и звуках: «**Агафóны** – прозвище акающих жителей севера Парфеньевского района Костромской области» (с. 265); «**Борщевíк** – борщ из плодов свёклы» (с. 266); «**Грибнiк** – пирог с солёными или сушёными грибами, иногда свежими» (с. 268).

Мы обратили внимание также и на богатство народной идиоматики, связанной с едой и в целом с бытовой культурой: *бродить в лес, варево варить, глухой пирог, жить на кусках* (питаться всухомятку), *закалiстый хлеб* (непробеченный хлеб), *красный стол* (свадебный пир в доме жениха), *московские рыжики* (тюря из воды с чёрным хлебом, луком и растительным маслом) (с. 266–274) и т. д. Правда, в их число попали и другие фразеологизмы, не имеющие отношения к съестному календарю, например: *лишить голосу* (лишить права на выборы) (с. 274), но они показывают, как современный социокультурный контекст входит в речь местных жителей, ведь многие записи были сделаны в конце XX в.

Рецензия на книгу Н.С. Ганцовой, по сути, перешла у нас в иной жанр – размышление о прочитанном. Так увлекательно, живо, исторически достоверно и филологически искренне в своей любви к Костромскому краю и его народно-словесным образам пишет автор. Этнодиалектный словарь-хрестоматия – необычное явление в научной жизни. За его созданием стоят десятилетия кропотливого труда, поездок и экспедиций, поисков и открытий – до самоотречения перед убегающим вдаль временем. Задача исследователя – успеть сохранить потерянные нами историзмы, архаизмы и экзотизмы, оставить потомкам в наследство великое русское слово. Эту святую миссию наследницы востокско-далевской эпохи Н.С. Ганцовой несет с честью и достоинством. Тогда филология и вообще словесное творчество были той духовной опорой народа, на которой держалась вся наша большая семья – Россия. Хочется надеяться и верить, что подобные книги и в XXI в. станут ориентиром

культурного человека, своеобразными «весами правосудия», где подлинное – природное – слово всегда сильнее и вдохновеннее изобретенного. В этом «праведном мериле» и заключается жизнестойкость народной речи, ее гибкость, метафоричность, лексическая проницаемость, интонационная гармония и мелодика души – все то, что составляет высокий смысл любого языка.

В.И. Даль в «Напутном слове» говорил: «А как Пушкин ценил народную речь нашу, с каким жаром и усладою он к ней прислушивался, как одно только кипучее нетерпение заставляло его в то же время прерывать созерцания свои шумным взрывом одобрений и острых замечаний и сравнений – я не раз бывал свидетелем» [Даль 1989: XXI]. Голос знаменитого лексикографа из самого сердца XIX в. как будто нам не слышен, но он все еще звучит и колеблет наши души: «...пришла пора подорожить народным языком и выработать из него язык образованный» [Даль 1989: XXI]. В этом нас убеждают и колоритные образы, заключенные в простых великорусских словах костромского извода: *вахлаки, галанник, грудки, извар, курник, тиеничник, селянка, ситник, шанежка...* И несть им числа!

#### Примечание

<sup>1</sup> Здесь и далее в круглых скобках приводятся страницы рецензируемого издания (см.: Ганцовская Н.С. Костромская еда: деревенские рассказы: этнодиалектный словарь-хрестоматия / Н.С. Ганцовская; отв. ред. И.П. Верб. Кострома: Костромской государственный университет, 2024. 284 с. (Костромские говоры: материалы и исследования)).

#### Список литературы

Даль В.И. Напутное слово // Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. Т. 1. Москва: Рус. яз., 1989. С. XXI–XXXVII.

#### References

Dal' V.I. *Naputnoe slovo* [A parting word]. *Dal' V.I. Tolkovyj slovar' zhivogo velikoruskogo yazyka. T. 1* [Explanatory dictionary of the living Great Russian language. Vol. 1]. Moscow, Rus. yaz. Publ., 1989, pp. XXI–XXXVII. (In Russ.)

*Статья поступила в редакцию 01.04.2026; принята к публикации 20.04.2026.*

*The article was submitted 01.04.2026; accepted for publication 20.04.2026*