

## ДИКОРАСТУЩИЕ РАСТЕНИЯ И ОТХОДЫ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ КУЛЬТУР КАК ОСНОВА НОМИНАЦИЙ БЛЮД КОСТРОМСКОЙ НАРОДНОЙ КУХНИ (комментарии к V разделу Программы ЛАРНГ)

**Ганцовская Нина Семёновна**, доктор филологических наук, профессор, Костромской государственной университет, [gantsovsky\\_n@mail.ru](mailto:gantsovsky_n@mail.ru), <https://orcid.org/0000-0002-2896-064X>

**Аннотация.** Наименования блюд народной кухни до сих пор являются стойким этнографическим признаком как в области материальной, так и духовной культуры народа. Источником наших наблюдений являются те объекты картографирования V раздела «Питание» Программы ЛАРНГ, которые чаще всего имеют традиционные наименования, общерусское распространение, но ситуационно местное семантическое наполнение, связанное с употреблением в составе обозначаемых ими реалий природных (дикорастущих) растительных компонентов. В рассказах о военных и послевоенных временах жителей костромских деревень традиционные блюда крестьянского питания – хлеб, пироги, лепёшки, похлёбка, щи – предстают в своём суррогатном виде как маркёры некачественного питания и бедственного состояния семьи. Делается вывод о том, что вопросы Программы ЛАРНГ способствуют изучению неисчерпаемого лексического богатства русских народных говоров, в том числе и по теме «Блюда народной костромской кухни», в отношении познания разнообразных мотивационных основ их номинации, особенностей семантической структуры и условий функционирования.

**Ключевые слова:** Костромская кухня, суррогатные хлеб, пироги, лепёшки, щи.

**Для цитирования:** Ганцовская Н.С. Дикорастущие растения и отходы сельскохозяйственных культур как основа номинаций блюд костромской народной кухни (комментарии к V разделу Программы ЛАРНГ) // Вестник Костромского государственного университета. 2022. Т. 28, № 1. С. 139–142. <https://doi.org/10.34216/1998-0817-2022-28-1-139-142>

Research Article

## WILD PLANTS AND CROP WASTE AS A BASIS FOR NOMINATIONS OF DISHES OF KOSTROMA FOLK CUISINE (comments to Section V of the Lexical Atlas of Russian Folkish Patois Programme)

**Nina S. Gantsovskaiy**, Doctor of Philological Sciences, Professor, Department of Russian Philology, Kostroma State University, [gantsovsky\\_n@mail.ru](mailto:gantsovsky_n@mail.ru), <http://orcid.org/0000-0002-2896-064X>

**Abstract.** The names of folk cuisine dishes are still a persistent ethnographic feature in both areas of the material and spiritual culture of the people. Those mapping objects of Section V «Meals» of the Programme of Lexical Atlas of the Russian Folkish Patois, which most often have traditional names, all-Russian distribution, but situationally local semantic filling, connected with the use of natural (wild-growing) plant components in the realities denoted by them, are the source of our observation. In the stories of the inhabitants of Kostroma villages about the times of World War II and after it, the traditional dishes of peasant food – bread, pies, flatbread, stew, cabbage soup – appear in their surrogate form as markers of shoddy food and poor state of the family. The conclusion is made that the questions of the Lexical Atlas of Russian Folkish Patois programme contribute to the study of inexhaustible lexical wealth of Russian folkish patois, including «Dishes of folk Kostroma cuisine» in relation to the knowledge of various motivational bases of their nomination, peculiarities of semantic structure and conditions of functioning.

**Keywords:** Kostroma cuisine, surrogate bread, surrogate pies, surrogate flatbread, surrogate soup.

**For citation:** Gantsovskaiy N.S. Wild plants and crop waste as a basis for nominations of dishes of Kostroma folk cuisine (comments to Section V of the Lexical Atlas of Russian Folkish Patois Programme). Vestnik of Kostroma State University, 2022, vol. 28, № 1, pp. 139–142 (In Russ.). <https://doi.org/10.34216/1998-0817-2022-28-1-139-142>

**К**ак известно, тема питания является одним из наиболее стойких и показательных этнографических признаков народа как в области материальной культуры (без пищи невозможна витальность любых живых существ), так в значительной мере и как характеристика его духовного мира. Этот тезис до сих пор актуален по отношению к названиям блюд костромской народной кухни, обыденных и особенных, как их хронотопа (питание в разные времена суток, недели, года, дома и вне дома, в разных локальных условиях) и т. д.

В предварительных замечаниях V раздела «ПИТАНИЕ: 19. Пища, напитки и их приготовление» Программы ЛАРНГ [Программа ЛАРНГ] даются рекомендации по сбору материалов по этой важной теме, поскольку «пища (питание) – это то, без чего не обходится ни один человек» [Программа ЛАРНГ: 284], и поскольку «русская национальная кухня сложилась под влиянием различных природных, исторических, экономических и социальных факторов» [Программа ЛАРНГ: 285]. Особо подчёркивается тот факт, что «собираетел должен быть очень внимателен к контексту, так как плохая запись иногда не позволяет отличить суп от каши» [Программа ЛАРНГ: 284], что мы и делаем ниже, предоставляя достаточно развёрнутые и, думается, надёжные контексты на заданную тему (см. более обширные записи костромских говоров обсуждаемой тематики в: [Ганцовская 2003; Ганцовская 2018]). Попутно заметим, что зачастую в коммуникативном недопонимании (это суп или каша?) тут виновата не только «плохая запись», а семантическая диффузность данных понятий в говорах. Например, в костромских говорах *кашица* – это то ли жидкая каша, то ли густой суп, а *селянка* может готовиться не только в печи, как суп, но и в сковороде, как запеканка. Также кисель из гороха или овса – это не напиток, а второе блюдо, поскольку его делают густым (режется на *ломтки*).

В данном случае предметом наших наблюдений являются те объекты картографирования ЛАРНГ, которые чаще всего имеют общерусское распространение, но специфическое и ситуационно местное семантическое наполнение, связанное с употреблением в составе обозначаемых ими реалий природных растительных компонентов. Таковыми являются не только общеизвестные исходные продукты питания (мука, капуста), а их вынужденные обстоятельствами некачественные заместители – дикорастущие растения, отходы сельскохозяйственных культур (мякина, куколь, крапива и др.), сырой тёртый картофель, часто мороженный, картофельные очистки, что являлось наиболее типичной пищей голодающей костромской деревни военных и первых послевоенных лет.

### Печёные изделия: хлеб, пироги, лепёшки

В представляемых нами текстах слова **хлеб**, как и **лепёшка**, **пироги** даны с тем же общим значением, что и в Вопроснике Программы ЛАРНГ, но как бы за его кадром находится их смысловое своеобразие по сравнению с подобными словами литературного языка и словами общерусского распространения. Они включают дополнительные семантические компоненты как экспрессивную характеристику таких почти несъедобных ингредиентов обозначаемой реалии – мякина, трава, клевер (пыж), кора и листья деревьев и др., – которые делают эти печёные изделия объектом изучения не только материальной культуры русского народа, но и своеобразными индикаторами его духовного мира. Эти суррогаты печёных изделий явно ненорма питания человека, а отсюда ненорма и его витальности, свидетельство его крайне бедственного состояния.

Слово **лепёшка** широко известно всем носителям русского языка. В костромских говорах оно возможно в разных вариантах и синонимах: **лепёха**, **лепёндра**, **колобушка**, **жымчики**, **вечёрники**, **лепёшки-тра́ники** из тёртой сырой картошки, нередко и мороженной, и др., **лейтенанты** (последнее в военное время в Галиче обозначало изделие из суррогатных заместителей муки). Понятно, что специфика картографирования слова в атласе не предполагает детального отражения его семантической структуры, но тем не менее нам кажется важным рассмотреть эту лексику с избранной нами позиции как названий суррогатных продуктов, поскольку считаем это ярким показателем этнодиалектных особенностей края.

В текстах-рассказах наших деревенских информантов, «детных» женщин-тружениц, оставшихся без мужа, переживших войну и послевоенные недороды, **хлеб**, **пирог** и – чаще – **лепёшка**, основа крестьянского питания, предстают, как мы уже отметили, в своём суррогатном виде как основные маркёры степени благосостояния семьи. Преобладающими растительными составляющими этого суррогата являлись не полноценная зерновая мука (*муки было вумалень*), а, по сути, несъедобные отходы зерновых и технических культур при их обмолоте, то есть остатки сухих головок льна, жмых масляничных культур (**мякина**, **костика**, **кострица**, **колоколёц**, **дуранда**, **кукольник**), кора деревьев, липовый лист, **клеверная мякина**, или **пыж** ‘сухие головки клевера’, и др. Более полноценным, но всё же суррогатом для костромских крестьян являлись лепёшки из картошки, зачастую мороженной и гнилой (**тра́ники**, **жымчики**, **вечёрники**).

Приведём примеры подобных названий (они выделены жирным шрифтом) в записях речи жителей разных районов Костромской области, где диалектное окружение выразительно семантизирует слово в избранном нами ракурсе рассмотрения.

Чухломский район. *Из Шелипнева я. Эта за Марфиным километр. Нас шестера была у матери. Досыта аржанова хлеба не ели. Токо в 48-м ись-та начали, а то фсё клеверную мекину ели.* П. Якша. Записано от Нахомы З.И., 1925 г. р., в 1996 г.

Красносельский район. *Четверо было деток у меня. Ф ступе натолчош, намесиш, испечош – и ись-то нечево. Ели-то колоколец, да колобушки из ево пекли.* Д. Гридино. Записано от Бединой Л.И., 1905 г. р., в 1985 г. *С восходу до заката роботали в поле. Бывало, косим-косим, пообедаем, опять на роботу... Нонче-то вон чего хош еш, а ранче-то лепёшки ис клеверу делали.* С. Ивановское. Записано от Васильевой Л.Н., 1905 г. р., в 1984 г.

Нерехтский район. *Мы вечером фсё их пекли, што вечерники-то, лепёшки из картошки и закваски.* Д. Путятино. Записано от Ивановой Н. Ф., 1935 г. р., в 2002 г.

Поназыревский район. *В войну пекли картофельные жимчики с мякиной (небольшие лепёшки).* П. Полдневица. Записано от Собровиной Е.Н., 1929 г. р., в 1978 г.

Межевской район. *А в сорок шестом году и во время войны быў голот, ись было нечево. Приходилось ись фсё. И клевер голофки рвали, крапиву сушили и мяли, пекли пироги ис кукольника, или дуранду, ис липово листу пекли лепёшки. Фсе очиски съедали. Из гнилой картошки делали лепёшки-траники. Муки... не видали. Которы с голоду помиралы.* Д. Дубовиха. Записано от Лобановой З.Д., 1927 г. р., в 1997 г. *Жили в деревне бедно, хлеба не хватало – голодали... Мучки было вумалень, приходилось добавлять в тесто то дуранды, то мякины, то куколю. Робят кормила похлёпкой, простоквашей, колобушек на картошках пекла...* С. Георгиевское. Записано от Мусиновой М.Ф., 1921 г. р., в 1996 г.

Кологривский район. *Трудное то было времё, голодофка-то ф сорок первом была. Куколь (мекину от верхушок льна) и ту прибирали и ели. Исступили меўко-меўко куколь в решето, просиёш, мучькой прибавиши и лепёндры пекош из ево.* Д. Белавино. Записано от Шматовой В.И., 1917 г. р., в 1982 г.

Парфеньевский район. *А в войну-то чижело было... Ну, и жыли плохо. Сичас хлеб-от ис чистой пизничьки, а в войну-ту пыжса напарят, мучьки маленько бросят, да так и ели.* Д. Евдокимово. Записано от Сабуровой А.А., 1901 г. р., в 1989 г. *В вайну ели фсяку сразу: пыжник, калакалец. Тоўкли ачиски. Пыж в малаке плавает наверху и не жуёцца. Калакалец ели, калабушки аржаные, и из картош-*

*ки пякли.* С. Ильинское. Записано от Целиковой А.Ф., 1917 г. р., в 1995 г.

#### Похлёбка. Щи

Первые блюда крестьянской пищи, горячие и холодные, могли содержать компоненты из дикорастущих трав или целиком состоять из них. Последнее исключительно в голодные годы: Это **тю́ря, щи с крапивы, или крапíвница, московские ры́жники, холодёнка.** Приведём примеры.

Буйский район. – *Что ели в Буйском районе? – Похлёпку (суп), крапивицу (щи), сальник (мелко порезанные с салом кишки), брюхавицу (рубец), медовуху, свежие огурцы с медом.* Д. Дьяконка. Записано в 1996 г. **Московские рыжники, так мы называли тюрю из чёрного хлеба с луком с водой и с маслом льяным.** Д. Дьяконово. Записано от Набатовой А.М., 1889 г. р., в 1996 г.

Нерехтский район. *Софья была маленькая, подол обоссанный. «Мам, хоть бы положиыла щей с крапиви!».* Д. Анкудиново. Записано от Морозовой М.П., 1912 г. р., в 1977 г. *В колхозе фсё работала. Серпам раньше жали. Ставила по триццать крестоф ржы, я, голодна, нага, боса. Пойду за овины, наберу крапивы, ей и питаюсь.* С. Татьянино. Записано от Гавриловой А.А., 1897 г. р., в 1982 г.

Макарьевский район. *Поись-то охота, а Павликот маленькой был. А на работе-то сама... фсё, крапиф ф котле парила, да, буде, обраа привезут. Вот и работала бес памяти, а жила-то в баньке.* Д. Юрово. Записано от Ивановой К.И., 1910 г. р., в 1984 г.

Нейский район. *Про нашу жысь-то и говорить неохота... Ели мякину, колоколец-то воровать ходили. Насушым ево в печьке и толкём. А дедушко сходил и променял што-то на колоколец.... Мякину тресли, штобы куля'бок настряпать.* С. Коткишево. Записано от Смирновой А.И., 1908 г. р., в 1989 г.

Кадынский район. *Нас у матки ишестеро было. Сидим, бывало, шабола к шаболе на печьке. Юрша сказы баяў, а matka-ти шти варит. Хорошо ишио шти, а то и холодёнку с хлебом хлебали... Когда у матки молока не стало, тогда Сано помер. Кормить-ти нечем.* Д. Льгово. Записано от Кудряшовой Е.Н., 1915 г. р., в 1896 г.

Упомянем также стоящие за пределами Программы ЛАРНГ дикорастущие травы как предмет питания. Их употребляли в качестве приправы, как самостоятельное блюдо в разных видах, чаще сыром, особенно детьми, и как лечебное средство. Это *хрен, щавель, песты-столбунцы* (полевой хвощ), *кислица, или заячья капуста, калган, дякопий, свинки, матрёшки* и др. Примеров за недостатком места не приводим.

В заключение скажем, что Вопросы Программы ЛАРНГ способствуют изучению неисчерпаемого лексического богатства русских народных говоров, в том

числе и по теме «Народное питание»: в отношении познания разнообразных мотивационных основ номинации слов, их семантической структуры, парадигматических и синтагматических отношений, особенностей функционирования в говоре, и, конечно, в отношении их ареальных и этнодиалектных характеристик. В связи с этим хочется вспомнить имена создателей этого выдающегося лингвогеографического проекта современности, Лексического атласа русских народных говоров, которых уже нет с нами: его инициатора, разработчика Проекта, Программы ЛАРНГ и создателя карт И.А. Попова; его соратников, создававших Программу ЛАРНГ и способствовавших осуществлению проекта, – З. М. Петрову, Ю.С. Азарх, О.Н. Мораховскую, И.А. Лутовинову, А.С. Герда и др. Коллективный труд многих российских вузов по сбору материалов, разработке карт, созданию томов атласа под эгидой ИЛИ РАН и Института славистики РАН продолжается: опубликован Пробный выпуск ЛАРНГ и том «Растительный мир», готов для печати том «Животный мир» I раздела «Природа», идёт работа по подготовке очередных томов атласа. Ежегодно в ИЛИ РАН (Санкт-Петербург) проходят Совещания участников проекта ЛАРНГ и семинары составителей карт, по материалам которых печатаются, также ежегодно, очередные тома материалов и исследований. Руководили темой проекта ЛАРНГ в разное время И.А. Попов, А.С. Герд, С.А. Мызников. Всё это время, начиная с 80-х гг. прошлого века, бесценно же стратегией и тактикой создания карт ЛАРНГ занимается Т.И. Вендина (см., например, её статьи к Пробному выпуску атласа, где характеризуются теоретические и практические проблемы создания ЛАРНГ: «Предисловие», «Из истории составления атласа» [Вендина 2004: 5–16; Вендина 2004: 16–45]; статью в этом издании написала З.М. Петрова [Петрова 2004].

#### Список литературы

- Вендина Т.И. Предисловие // Лексический атлас русских народных говоров: Пробный выпуск / отв. ред. И.А. Попов, Т.И. Вендина. СПб.: Наука. С. 5–16.
- Вендина Т.И. Из истории составления атласа // Лексический атлас русских народных говоров: Пробный выпуск / отв. ред. И.А. Попов, Т.И. Вендина. СПб.: Наука. С. 16–25.
- Ганцовская Н.С. Костромское народное слово: Очерки, исследования, эссе, народные рассказы / ред. Т.Г. Гончарова. Кострома: Ред.-изд. сектор Костромской областной думы, 2003. 215 с.
- Ганцовская Н.С. Костромские говоры: учеб. комплекс: в 2 т. / отв. ред. Г.Д. Неганова. Кострома: Изд-во Костром. гос. ун-та, 2018. Т. 1. С. 32–166.
- Петрова З.М. Об основателе Лексического атласа русских народных говоров И.А. Попове // Лексический атлас русских народных говоров: Пробный выпуск / отв. ред. И.А. Попов, Т.И. Вендина. СПб.: Наука. 303 с.
- Программа ЛАРНГ – Программа собирания сведений для лексического атласа русских народных говоров: в 2 ч. / отв. ред. И.А. Попов. СПб.: Изд. ИЛИ РАН, 1994.
- References**
- Vendina T.I. *Predislovie* [Foreword]. *Leksicheskij atlas russkikh narodnyh govorov: Probnyj vypusk* [Lexical Atlas of Russian folk dialects: Trial issue], ed. by I.A. Popov, T.I. Vendina. St. Petersburg, Nauka Publ., pp. 5–16. (In Russ.)
- Vendina T.I. *Iz istorii sostavleniya atlasa* [From the history of the atlas]. *Leksicheskij atlas russkikh narodnyh govorov: Probnyj vypusk* [Lexical Atlas of Russian folk dialects: Trial issue], ed. by I.A. Popov, T.I. Vendina. St. Petersburg, Nauka Publ., pp. 16–25. (In Russ.)
- Gancovskaya N.S. *Kostromskoe narodnoe slovo: Oчерki, issledovaniya, esse, narodnye rasskazy* [Kostroma folk word: Sketches, studies, essays, folk stories]. Kostroma, Editorial and publ. sector of the Kostroma Regional Duma, 2003, 215 p. (In Russ.)
- Gancovskaya N.S. *Kostromskie govory: uchebnyj kompleks* [Kostroma dialects: textbook]: in 2 vol. Kostroma, KSU Publ., 2018, pp. 32–166. (In Russ.)
- Petrova Z.M. *Ob osnovatele Leksicheskogo atlasa russkikh narodnyh govorov I.A. Popove* [About the founder of the Lexical Atlas of Russian Folk Dialects I.A. Popov]. *Leksicheskij atlas russkikh narodnyh govorov: Probnyj vypusk* [Lexical Atlas of Russian folk dialects. Trial issue], ed. by I.A. Popov, T.I. Vendina. St. Petersburg, Nauka Publ., 303 p. (In Russ.)
- Programma LARNG – Programma sobiraniya svedenij dlya leksicheskogo atlasa russkikh narodnyh govorov*: in 2 vols. [LARND Program – Program for collecting information for the lexical atlas of Russian folk dialects], ed. by I.A. Popov, St. Petersburg, Publishing house ILI RAN, 1994. (In Russ.)
- Статья поступила в редакцию 19.01.2022; одобрена после рецензирования 30.01.2022; принята к публикации 09.02.2022.*
- The article was submitted 19.01.2022; approved after reviewing 30.01.2022; accepted for publication 09.02.2022.*