

УДК 81'374 (470.53)

**Зверева Юлия Владимировна**

Доцент кафедры гуманитарного образования в начальной школе  
Пермский государственный гуманитарно-педагогический  
университет  
zv.ul@mail.ru

## **СПОСОБЫ НОМИНАЦИИ ВЫПЕЧНЫХ ХЛЕБНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ПЕРМСКИХ ГОВОРАХ**

Аннотация: В статье рассматриваются названия выпечных хлебных изделий в пермских говорах. Выявляется мотивация языковых единиц этой группы, анализируются лексемы иноязычного происхождения. Названия этой тематической группы отражают особенности быта русских на территории Пермского края, а также языковые контакты русских с другими народами.

Ключевые слова: лексика; лексико-семантическая группа; пермские говоры; выпечные изделия.

В пермских говорах представлено большое количество наименований, относящихся к тематической группе слов «Питание», в эту группу входит также ЛСГ 'наименования выпечных изделий'. В питании жителей Пермского края существенное место занимали блюда из выращиваемых здесь зерновых культур, традиционный стол всегда включал в себя различные виды выпечных изделий. В говорах региона отмечается более 150 языковых единиц, называющих эти блюда.

Лексика питания пермских говоров нашла отражение в работах И.И. Баклановой, Ю.В. Зверевой [Бакланова 2008; Зверева 2008, 2009, 2011], на материале памятников письменности рассматривает языковые единицы этой группы Е.Н. Полякова [Полякова 2009а, 2009б, 2010]. Пища как неотъемлемая часть бытовой и культурной жизни народа описывается также этнографами, например, в работе А.В. Черных «Народы Пермского края» [Черных 2007], а также в коллективной монографии «Народы Поволжья и Приуралья» [Народы Поволжья и Приуралья 2000].

Способы номинации лексем, входящих в эту группу, разнообразны. Так, выпечные изделия (без конкретизации признаков) обычно мотивируются глаголом *стряпать* (*постряпать*): **пострепе'ньки, постряпу'шки, стряпаньё, стряпени'на, стряпно'е, стряпня'** 'печёные хлебные изделия'. Для собирательного обозначения выпечных изделий используется также лексема **хле'бное** (*Хлебное у каждого своё – кто шаньги, кто печенье, булочки* (Меча Киш.) [СРГЮП 3: 308]).

Вид муки, используемой для приготовления изделия, лежит в основе именованя таких единиц: **аржани'на, ржани'на, ржани'нка, ржану'шка** (*В магазин опеть ржанину привезли* (Камгорт Черд.); *Ржаной хлеб. Ниче в лавке не было, одна аржанина, а я не могу есть аржаной хлеб* (Вильва Сол.) [КСРГСПК]; *В тряпочку начавкают хлеба ржаного с сахаром и дадут робёнку; мозгочит робёнок... Со ржанушки-то, как осколки, растут* (В. Мошево Сол.) [СПГ 2: 291]; *Ржанинку каку-ко намажшошь... Чем богаты, тем и рады* (Акчим Краснов.) [АС 5: 30]; **горо'ховик** 'лепешка из гороховой муки' (*Раньше любили гороховики стряпать. Натолкёшь мелко гороху и лепёшками печёшь. Как нонче олады делают* (Шаврята Ильинск.) [СПГ 1: 181]); **гречи'шник, гречу'шник** (*Я записался в колхоз, там де все пшееничники едят, а этто все гречишники, тут всё и робил в колхозе.* (Шульдиха Ел.); *Гречушник – это хлеб из гречневой муки.* (Трушники Чернуш.) [СРГЮП 1: 201]); **пшени'чник** (*Раньше мы пшееничники пекли* (Илаб Сол.) [КСРГСПК]); **овся'ница** (*Овсеница – овсяный хлеб* (Редикор Черд.) [КСРГСПК]); **яру'шник** (*Ерушники – еровой хлеб. Из ячменю делали, не ржаной, а еровой. Они скусные были, хорошие* (Илаб Сол.) [КСРГСПК]); **я'сник** (*Ясник из ясной муки, или ячменной, только на сыворотке, простокваше. Разболтают, когда творим, когда кладём гуцу, а утром кладём на листы* (Покча Черд) [КСРГСПК]). Лексемы, перечисленные выше, свидетельствуют о том, что в традиционном питании использовалось больше видов муки, чем в современном хлебопечении. Кроме того, пшееничный хлеб выпекался довольно редко и считался праздничным: *На праздник пшееничники пекли. Пшеница-то белая, а белый хлеб только ко празднику пекли* (Кривец Ильинск.) [СПГ 2: 250]; *Ярусник пекли к празднику, из белой муки. Вот на свадебный стол. Тесто аржано, белый хлеб редко едали, токо попы да богаты* (Тиуново Гайн.) [КСРГСПК].

Наименование муки мотивирует также наименование **му'чник (му'сник, му'шник)** 'хлебное изделие, представляющее собой тонкую пресную лепешку, на которую накладывается квашеное тесто из ржаной или ячменной муки': *Мусник стряпашь – сочень вот какой соскёшь; и накладешь на его теста из квашонки; ничем не мажешь, ежели наголо ржаной, рубчики по краям сделашь. Я седни хлеб-от испекла мусниками* (Толстик Сол.) [СПГ 1: 531]; *Мусники из аржаной муки или из гороховой пекли* (Илаб Сол.) [КСРГСПК].

Обычно хлеб выпекался в домашнем хозяйстве, он редко был покупным. Именно поэтому в говорах зафиксированы антонимичные определения хлеба: **казённый (база'рский, бра'ный)** 'о хлебе недомашней выпечки' (*Ешьте этот хлеб, казенной-то хлеб, поди,*

*надоел* (Сильново Караг.) [СПГ 2: 499]; *Накормила ребят браным хлебом, ржаной хлеб, не белый* (Езова Черд.); *Дак щас хлеб-от не пекём, всё базарский покупаем* (Илаб Сол.) [КСРГСПК] и **крестьянский (домашний)** ‘о хлебе, выпеченном в русской печке’ (*Крестьянской хлеб-от вкусня магазинного* (Сильново Караг.) [СПГ 2: 499]; *В печи ярушник-то выпекали, домашний-то хлеб* (Пянтег Черд.) [КСРГСПК]). Этим же обстоятельством объясняется большое количество единиц, которые называют неудавшийся (неподнявшийся) хлеб: **аля’буш, бы’нда, закала’, зака’ло, зака’льник, зака’листый (закалова’тый, зака’льный)** хлеб ‘хлеб с непропеченным сырым слоем у нижней корки’,  $\diamond$  **корка на подпорках** ‘о неудавшемся хлебе, пироге и т. п. с отставшей коркой’, **кулеба’ка (кулебе’ня), лачка’н, ля’ля, недо’ка, недопёка, неизда’ча (неуда’ча), неизда’шный хлеб, несами’к, ня’ча, узьма’лый хлеб.**

Часть единиц этой группы мотивирована способом изготовления теста, а также продуктами, которые входили в состав теста. Так, тесто могло быть дрожжевым или изготовленным без дрожжей: для обозначения первого в пермских говорах используются лексемы **квашо’нка** (*Растворила квашонку, а муки мало, не хватат* (Акчим Краснов.) [АС 2: 40]) и **кваша’** (*Утром стала пораньше – квашу месить на хлебы* (Дуброво Ел.) [СПГ 1: 386]), бездрожжевое тесто называется **пресным**: *На свадьбу вахли стряпали. Стряпали их из пресного теста. Они такие мягкие, хорошие были* (Вогулка Ус.) [СПГ 1: 79]. Кроме того, тесто могло быть заварным, которое получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с яйцами. В пермских говорах отмечается лексема **завару’шка** ‘изделие из заварного теста’ (*Масло вскипятим, маленько муку, маленько крахмал, заварённые заварушки звали их. Заварушки-то: колобок сделают и ямоцьку и потом пропекают* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]).

В говорах также фиксируются единицы, в которых отражается и такое качество теста, как сдобность: **моло’сный хлеб** ‘хлеб, в тесто которого добавляется молоко’ (*Разговлеются, там молоко нарежают, хлеб молосной стряпают* (Редикор Черд.) [КСРГСПК]), **песо’чник** ‘изделие из песочного теста’ (*К свадьбе песочники стряпали, по-нынешнему печенье* (Тюлькино Сол.) [СПГ 2: 95]), **по’стник** ‘постный пирог’ (*Постничали – постники стряпали. Уже без масла, без молока тесто. Положишь капусту, грибы ли, редьку ли, и всё* (Сёйва Гайн.) [СРГКПО: 96]); **сдо’бник** ‘пирог из сдобного теста’ (*Каша. Кто поллитру водку к другу ходят, у кого ребята есь, у кого нет. Сдобники настряпают* (Тиуново Гайн.) [КСРГСПК]). Такие языковые единицы

отражают специфику традиционной кухни, в которой блюда делились на постные и скоромные.

Важным признаком мотивации выпечных изделий является место выпекания. Наибольшее количество единиц связано с номинацией хлеба, испеченного на листе в русской печи: **листво́й хлеб**, **листвя́нка** (**листвя́нка**, **листя́нка**), **нали́ственник**, **налиствя́шка**. Кроме того, хлеб мог быть испечен на поду в русской печи, отдельных единиц, его называющих, в пермских говорах не встречается, обычно к виду хлеба добавляется определение **подо́вой** (**пото́вой**, **по́дный**). Такие лексемы, как **надпы́льник** ‘пирожок с капустой, испеченный над пылом – на углях в устье печки’ и **шесто́чник** ‘пирожок с капустой, испеченный на шестке, перед огнем русской печи’ также мотивированы местом выпекания.

В говорах Прикамья фиксируется большое количество лексем, обозначающих пироги и шаньги, названия которых зависят от начинки. Такие наименования могут иметь форму номинативного сочетания и отдельной лексической единицы, оформленной с помощью суффиксов -*ник*, -*овик*, *ушк*. Так, фиксируются такие названия пирогов, мотивированные наименованиями овощей: **калежный пирог**, **капу́стник**, **карто́вник** (**карто́вошник**), **лу́ковик** (**лу́кович**) и **луковы́шный пирог**, **морко́вник**, **ре́пник** и **ре́пный пирог**, **ре́тешник** и **ре́тешный пирог**, **свеко́льник**, **си́тченый пирог** (пирог из *си́ченки* ‘квашеной капусты, приготовленной из мелко нарубленных зеленых листьев’); ягод: **брусничник**, **кали́новик** и **кали́новый пирог**, **черёмушник**, **черни́чник**, **я́годник**; грибов: **грибник**, **гу́бник** ‘пирог с грибами’ и **гу́бный пирог**, **грузле́вик** ‘пирог с солеными груздями’. Кроме овощей, грибов и ягод в качестве начинки использовались и такие дикоросы, как *пестики* ‘побеги хвоща полевого’, *пиканы* ‘один из видов борщевика’, *щавель*. Пироги соответственно назывались **пестичными** (**песто́вными**, **пестяны́ми**), а также **писте́шниками** (**пистельниками**, **пи́стешками**); пироги с пиканами – **пика́нниками**, с щавелем – **ки́слениками** (кисленка ‘щавель’ в пермских говорах). В традиционном питании жителей Пермского края были распространены также выпечные изделия с крупой, о чем свидетельствуют такие языковые единицы: **крупня́к**, **крупный пирог** ‘пирог с крупой’, **нале́вник**, **налеву́шка** ‘изделие из теста (обычно квашеного), испеченной с вареной крупой’, **перло́венная шаньга** ‘шаньга с начинкой из перловой крупы’, **про́совая шаньга** ‘шаньга с начинкой из пшенной крупы’. В качестве начинки использовалось также семя конопли, что нашло отражение в таких единицах, как **сокови́к** (*Комок разогревается, и масло бежит, чисто*

*масло бежит. А это остается сок. Из его пекли пироги, соковые пироги, хорошие, вкусные* (Акчим Краснов.) [АС 5: 113]) и **со'ковый пирог** (*Конопляные пироги – соковы, соковики. Не называют конопляники, называют соковики* (Ужиткарс Гайн.) [КСРГСПК]).

Начинкой пирогов могла быть соль, что нашло отражение в таких номинациях, как **соло'ни'к** (*Солоники были. Тесто, сочни, накладывают туда соли и испекут. Вот и ели* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]) и **шабу'рник** (*А у нас ещё шабурники всё стряпал. Тесто наскут, солью посыпят, вот тебе и шабурники* (Тагъяшер Черд.) [КСРГСПК]). Внутренняя форма слова **солоник** прозрачна, лексема **шабу'рник** скорее всего мотивирована словом *шабу'р* 'старинная верхняя одежда, сшитая из домотканого холста'. Основанием переноса названия одежды на выпечное изделие, видимо, является или признак внешнего вида: ржаное тесто по цвету похоже на грубый холст, или признак повседневного (непраздничного) употребления. Большое число названий пирогов в пермских говорах говорит и о большей детализации, которая свойственна диалекту по сравнению с литературным языком, и о том, что продуктов для начинки выпечных изделий в традиционной кухне использовалось больше, чем в современном питании.

Пироги и шаньги начиняли также продуктами животного происхождения. Так, рыбный пирог часто был ритуальным блюдом: его пекли на свадьбы и поминки: *Пирог рыбной на свадьбе, холодец, пиво* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]; *Первое кутья, там суп, парёнки могут быть, пироги рыбные, капустаные* (Посад Киш.) [СРГЮП 2: 288]. Для номинаций пирога с рыбой в пермских говорах используются лексемы **ры'бник**, **снето'вник** (*Стряпаем пироги с рыбой. Рыбник, снетовник* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]); **тобо'лка** (*Тоболка – пирожок маленький с рыбой* (Пянтег Черд.) [КСРГСПК]).

Если не было поста, то в качестве начинки использовали молочные продукты. Обычно начиняли пироги творогом, выпечные изделия с ним назывались **творо'жниками**, **сы'рными пирогами** и **сы'рниками**. В традиционной кухне сыром называли творог, из которого под прессом удалили лишнюю жидкость, а затем высушили для хранения впрок: *Сыр с осени делали из своего творога – катали колобками, сушили у окна на полочках, а зимой размачивали в молоке* (Бахари Краснов.); *Колобки из сыра. Творог выцедишь, посолишь, вымесишь, колобки сделаешь, сушишь, сыр получатся* (Камгорт Черд.) [КСРГСПК]. Явное преобладание названий пирогов, в которых начинкой были продукты растительного происхождения, свидетельствует о том, что в традиционной кухне постная пища была основной.

С течением времени в кухне жителей Пермского края появились новые продукты, что привело к возникновению таких языковых единиц, как **изю'мник**, **изю'мный пирог**, **пови'дленник**, **пови'дленный пирог**.

Часть лексем, обозначающих выпечные изделия, мотивирована способом изготовления, который отражается на внешнем виде: **виту'шка** 'изделие из муки: булка, крендель, калач, ватрушка'; **вити'к** 'печеное хлебное изделие в виде кренделя', **за'гибень**, **сги'бень** (**сги'беник**, **сги'бничек**) 'печеное изделие, раскатанного и сложенного (согнутого) вдвое'. Способ изготовления теста лежит в основе лексем **выкатыш** 'круглый печеный хлеб' и **трёпанец** 1) 'пирог из кислого теста', 2) 'испеченная наскоро хлебная лепешка'. Способом тепловой обработки мотивированы слова **жа'реник**, **пряженец** 'жареный пирожок' (*пря'жи'ть* в русских говорах 'жарить в масле').

Некоторые языковые единицы этой группы объясняются назначением выпечного изделия. Часто функциональные наименования получали обрядовые блюда: **доро'жники**, **подоро'жники** 'обрядовая еда, которой завершали свадебный обряд; прощальные пироги', **ми'лостинка** 'булочка, выпекаемая к дню поминок для раздачи поминающим', **смехоту'шка** 'пирог для смеха с необычной начинкой, который подавали на второй день свадьбы'.

Диалектная лексика данной группы отражает историю жителей края, их трудную жизнь во время Великой отечественной войны. Так, в говорах отмечают слова, называющие хлебные изделия с примесью травы: **зелену'шка** 'оладья, лепешка с травой' (*Ничего нет, дак и зеленушки в ход идут, тогда есть-то нечего было, соберем травы да с тестом и замесим* (Платошино Пермск.) [СПГ 1: 324]); **или'мовик** 'лепёшка-суррогатник с мукой из илима (вяза листоватого)' (*Подумать ведь только, илимовики ели – это лепёшки с добавлением илима (вяза)* (Чернушка) [СРГЮП 1: 152]); **па'тынка** (*В войну-то голодно было, дак мы патынки пекли из кислянки да лебеды* (Русалевка Чайк.) [СПГ 2: 79]); **суррога'тник** 'лепёшка или каравай из суррогата' (*Гнилую картошку хранили от мышей в кадочке, из неё пекли оладешки, суррогатники. (Атняшка Чернуш.); Чё только в суррогатники-то не ложили – всяку всячину* (Чернушка) [СРГЮП 3: 202]); **травяну'шка** (*Хлеба-то не было, травянушки ели. Пистики ле, клевер ли истолкёшь, мучки добавишь, испекёшь – вот и травянушки* (Грудная Караг.) [СПГ 2: 446]). Мучные изделия, названные диалектными лексемами **аля'быши**, **аля'бушки**, тоже могли быть изготовлены с добавлением травы: *Алябыши делали из рубленой крапивы с ячменной крупой* (Камгорт Черд.); *Алябушки, хлеба-то не было, дак перерошшые пистики, клеверные сосульки – всё запекали* (Илаб Сол.) [СРГСПК 1: 32].

Лексика этой группы включает слова не только русского происхождения, но и заимствования. Так, тесное соседство русских и коми-пермяков привело к заимствованию русскими некоторых кушаний у коми-пермяков, а также их названий. Чаще всего подобные наименования сохраняют то же значение, что и в языке-источнике (*пелья'н* ‘пельмень’ ← коми-перм. *пельнянь* [КПРС: 330], *челпа'н* ‘круглый хлеб из ржаной муки, каравай’ ← *човпан* ‘каравай’ [КПРС: 540]). Но может происходить и некоторое изменение семантики (в сторону конкретизации), например, *тупо'шка, тупо'ська* имеет в пермских говорах значение ‘творожная запеканка, оладья (без крупы)’ (*Надо тупоску испечь* (Юм Юрл.). *Тупоська – она из творога* (Юм Юрл.). *Я таки шаньги на Петров день пеку, тупошки, с творогом.* (Сергеева Юрл.) [СРГКПО: 242]. Слово является производным от коми-пермяцкого *тупось, тупоська* ‘булочка, плюшка’ [КПРС: 494] и родственно коми-зырянскому *тупось* ‘круглый ржаной хлеб, коврига, каравай’ [КЭСКЯ: 286]. В картотеке СРГСПК есть лексема *ко'рыш* ‘сочень’ (*Оденьё – отходы от молосного масла. Идёт в стряпню. Корыши делают. Корыши на оденье, замешанные сочни* (Ужиткарс Гайн.) [КСРГСПК]. Слово *кõрыш* фиксируется в словаре коми-пермяцкого языка со значением ‘сочень, сочни’ [КПРС: 194]. В русском языке лексема сохраняет то же значение, что и в коми-пермяцком. Результатом адаптации иноязычного слова является лексема *узъмалый* в сочетании *узъмалый хлеб*, о чем пишут авторы «Словаря русских говоров Коми-Пермяцкого округа» [СРГКПО: 31].

Таким образом, мотивация выпечных изделий в пермских говорах разнообразна: в основе названия может лежать вид муки, способ изготовления теста, состав теста, место выпекания, начинка изделия и т.д. Наличие нескольких названий одной реалии, а также существование словообразовательных вариантов языковых единиц свидетельствует о стремлении диалектоносителя дать возможно более детальное обозначение предметов действительности. Кроме того, наименования выпечных изделий отражают особенности быта русских, проживающих на территории Пермского края, а также контакты носителей диалекта с представителями других национальностей.

#### Библиографический список

АС – *Словарь* говора д. Акчим Красновишерского района Пермской области (Акчимский словарь). Пермь, 1984-2003. Вып.1-5.

*Бакланова И.И.* Названия мучных изделий в пермских говорах // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2008 / Ин-т лингв. исслед. – СПб.: Наука, 2008, С. 274-279.

*Зверева Ю.В.* Лексико-семантическая группа «питание» в пермских говорах как источник этнокультурной информации // XX Оломоуцкие дни русистов: Материалы Междунар. конф. (02.09.-04.09.2009 г., г. Оломоуц). Оломоуц, 2009. С. 101-104.

*Зверева Ю.В.* Названия алкогольных напитков в пермских говорах // Слово и текст в культурном сознании эпохи: сб. науч. трудов. Ч.2. Вологда, 2008, С. 50-54.

*Зверева Ю.В.* Тематическая группа «Названия пищи» в Словаре русских говоров севера Пермского края // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. 2011 Вып. 3 (15) с. 25-31

КПРС – *Коми-пермяцко-русский словарь*/ Сост. Р.М. Баталова, А.С. Кривошекова-Гантман. М., 1985. 624 с.

КСРГСПК – *Картотека* «Словаря русских говоров севера Пермского края, хранящаяся на кафедре теоретического и прикладного языкознания ПГНИУ.

*Народы Поволжья и Приуралья. Коми-зыряне. Коми-пермяки. Марийцы. Мордва. Удмурты.* М.: Наука, 2000. 579 с.

*Полякова Е.Н.* Культура питания в Прикамье XVI-XVIII веков (по данным лексики и ономастики пермских памятников письменности). Статья первая // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. Пермь, 2009а. Вып. 1. С. 3-17.

*Полякова Е.Н.* Культура питания в Прикамье XVI-XVIII веков (по данным лексики и ономастики пермских памятников письменности). Статья вторая // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. Пермь, 2009б. Вып. 5. С. 5-15.

*Полякова Е.Н.* Что пили и курили в Прикамье в XVI – первой трети XVIII века (по данным лексики пермских памятников письменности) / Е.Н.Полякова // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. – Пермь, 2010. – Вып. 1(7). С. 5-11.

СПГ – *Словарь пермских говоров.* Вып.1-2 / под ред. А.Н. Борисовой и К.Н. Прокошевой. Пермь, 2000-2002.

СРГКПО – *Словарь русских говоров Коми-Пермяцкого округа* / ред. И.А. Подюков. Пермь: Изд-во ПОНИЦАА, 2006. 272 с

СРГСПК – *Словарь русских говоров Южного Прикамья.* Вып.1–3. Пермь, 2010–2012.

СРГЮП – *Словарь русских говоров Южного Прикамья.* Вып.1–3. Пермь, 2010–2012.

*Черных А.В.* Народы Пермского края. История и этнография. Пермь: Изд-во «Пушка». 2007. 296 с.

### **Сокращенные названия районов Пермского края**

Гайн. – Гайнский район; Ел. – Еловский район; Ильинск. – Ильинский район; Караг. – Карагайский район; Киш. – Кишертский район; Краснов.– Красновишерский район; Перм. – Пермский район; Сол.– Соликамский район; Ус. – Усольский район; Чайк. – Чайковский район; Черд. – Чердынский район, Чернуш. – Чернушинский район; Юрл. – Юрлинский район

**Julia V. Zvereva**

**Laboratory Assistant of General and Slavonic Linguistics Department**



**Perm State National Research University**

**PRINCIPLES NOMINATIONS BAKED PRODACT IN PERM DIALECTS**

Annotation: The article is devoted to the analysis of baking nomination in Perm dialects. The motivation of the words, forming the group, is revealed. The names of this theme group is representative features of Russian life in the Perm region and interethnic interactions in Perm region.

Key words: lexis, lexical-semantic group, Perm dialects, baking.