

УДК 81'374 (470.53)

ТЕМАТИЧЕСКАЯ ГРУППА «НАЗВАНИЯ ПИЩИ» В «СЛОВАРЕ РУССКИХ ГОВОРОВ СЕВЕРА ПЕРМСКОГО КРАЯ»¹

Юлия Владимировна Зверева

к. филол. н., лаборант кафедры общего и славянского языкознания

Пермский государственный университет

614990, Пермь, ул. Букирева, 15. zv.ul@mail.ru

В статье рассматриваются названия пищи в пермских говорах на материале картотеки «Словаря русских говоров севера Пермского края». Сравнение данных картотеки с материалами других пермских диалектных словарей позволяет сделать вывод о том, что часть лексем не находит отражения ни в каких словарях или значения слов может не совпадать с зафиксированными в других источниках. Анализ лексики питания в картотеке «Словаря русских говоров севера Пермского края» свидетельствует о наличии большого количества вариантов названий одной реалии, а также о сходстве традиционного рациона жителей Пермского края и крестьян Русского Севера.

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

В пермских говорах представлено большое количество наименований, относящихся к лексико-семантической группе «Питание». Лексика, связанная с процессом принятия пищи, принадлежит к древнейшим слоям словарного состава русского языка, поэтому ее изучение представляет большой интерес. В ТГ «Названия пищи» можно выделить следующие подгруппы: 1) общие наименования пищи; 2) названия плохо приготовленной, невкусной пищи; 3) наименования выпечных изделий; 4) лексемы, обозначающие различные кушанья; 5) наименования приправ; 6) названия лакомств; 5) наименования напитков.

Исследованию лексико-семантической группы «Питание» в русских говорах посвящено немало работ лингвистов, так как пища и ее приготовление – важнейший элемент материальной культуры народа. В диалектной лексикологии данная тематическая группа изучалась на материалах архангельских [Ильинская 1985], вологодских [Воронина 1992], воронежских [Карасева 2001, 2004, 2007], донских [Рудыкина 2008], тверских [Туркина 1986], костромских [Виноградова 2008; Ганцовская 1989], орловских [Гришанова 1996; Павлова 2009], псковских [Дмитриева 1997; Лутовинова 1972, 1989], тамбовских [Губарева 2001], печорских [Лутовинова 1970] и других говоров. Названия пищи как часть языковой картины мира рассматривались в работах К.И. Демидовой на материале говоров Среднего Ура-

ла [Демидова 2000].

Пища как неотъемлемая часть бытовой и культурной жизни народа описывается этнографами. Так, в монографии «Русские» [Русские 2005, 2008] мы находим сведения об особенностях питания русского народа, в том числе на территории Урала и Сибири. Пища, особенности употребления блюд, связанные с ними обряды коренных народов Пермского края описываются в работе А.В. Черных «Народы Пермского края» [Черных 2007], в коллективной монографии «Народы Поволжья и Приуралья» [Народы Поволжья и Приуралья 2000]. В лингвистическом аспекте лексика питания анализируется на материале пермских говоров [Бакланова 2008; Зверева 2008, 2009а, 2009б], а также памятников письменности [Полякова 2009а, 2009б, 2010].

Настоящее исследование основано на данных картотеки «Словаря русских говоров севера Пермского края» [далее СРГСПК], первый том которого вышел в 2011 г. Мы остановимся на характеристике тех лексем, которые либо не фиксируются в других словарях пермских говоров, либо их значение может быть уточнено и дополнено в результате обращения к картотеке СРГСПК.

Так, в пермских говорах существует большое количество слов, называющих пироги, номинация которых обычно определяется начинкой изделия: *брусничник, гороховик, грибник, губник,*

грузлёвик, капуста, картошник, кисленик, луковик, морковник, репник, солоник, черёмушник, черничник, ягодник. Эти лексемы, как видно, образуются по одной модели: основа + суффикс -ник, реже -овик. Известно, что в качестве начинки пирогов жители Пермского края использовали также побеги хвоща полевого (*пистики*) и борщевика (*пиканы*): *О, пистики, раньше рвали их. Знашь, нарвёшь, изрубшь, с ячком вон пироги стряпал. Это трава, трава же. У меня мама как на тракторе робила, соседка стряпала пистичные пироги* (Вильгорт Черд.); *Пиканы такие растут оне, дудкима. Молоды-те они мягкие. Их но запаришь, а иногда и дак в хлеб да куды да, везде запекали* (Козпты Черд.); *Пироги делают с пиканами* (Ракшино Кудымк.). В картотеке СРГСПК зафиксированы отсутствующие в других словарях пермских говоров лексемы **пистешек** ‘пирог с начинкой из побегов хвоща полевого’ (*Пистики наберём, делам пистешки* (Илаб Сол.)); **пиканник** ‘пирог с начинкой из молодых побегов борщевика’ (*Из пиканов называли пиканники пироги* (Илаб Сол.)). В других русских говорах эти слова в подобном значении не встречаются.

Материалы СРНГ и других диалектных словарей показывают, что названия кушаний из борщевика и хвоща полевого фиксируются только в говорах Урала и Приуралья: *пиканница* ‘суп из пикана’ (удм.) [СРНГ 27: 23]; *пистишница* ‘кушанье из молодых побегов полевого хвоща – пистиков, сваренное на молоке’ (перм.) [СРНГ 27: 50]. Упоминания об использовании этих растений в качестве пищевых мы находим в этнографических источниках по Русскому Северу: «В традиционном питании большую роль играли дикорастущие растения. Их обычно собирали весной. В пищу употребляли побеги полевого хвоща, получившие в народе разные названия: песты, пестики, пистики, пестушки, пьсьники и другие, а также его клубни. Ели дикий лук, чеснок и щавель (кислицу), стебли зонтичных растений» [Русский Север 2004: 389].

Подобную локализацию лексем можно объяснить влиянием на рацион жителей территории Русского Севера, Урала и Приуралья традиций питания финно-угорских (пермских) народов. Так, у коми-пермяцкого народа блюда из *пиканов* и *пистиков* являются национальными и до сих пор употребляются в пищу. В.В. Похлебкин считает, что использование этих растений характеризует именно финно-угорскую (пермскую) кухню: «Из применяемых только в пермяцкой кухне продуктов следует отметить молодой полевой хвощ (пестики) и пиканы (растение, близкое к ангелике). Их используют как овощи в супах, в

пирогам в виде начинки и в пермяцких “селянках”. Под этим русским названием в пермяцкой кухне фигурируют яично-молочные смеси, выпекаемые, как ячницы, на сковородках в печи (а не на огне) и сдобренные большим количеством мясных, рыбных, грибных или овощных добавок» [Похлебкин 2004: 317].

В картотеке СРГСПК фиксируется слово **пищница**, которое, видимо, является результатом контаминации слов *пистишница* и *ячница*. Обращение к исследованиям по этнографии коми-пермяцкого народа позволяет точнее сформулировать дефиницию слова **пищница** (*Ой, пистики каки были. Мы злые на эти пистики... Мелконьки, крупны, таки толстые. Их нарвёшь, делали пишницу, ящницу. Тожо изрубшь в корыте, мясорубки раньше не было, молоко лнёшь, ячко – и поставишь в печь* (Пухирёво Сол.)). Вот что пишет этнограф А.В. Черных об употреблении в пищу побегов борщевика и хвоща полевого коми-пермяками: «Дикорастущие травы чаще всего дополняли рацион питания в весенний период. Особенно распространены были блюда с побегами хвоща полевого – пистиками, с начинкой из которых готовили пироги, для чего пистики рубили в корыте, добавляли в них вареное яйцо, соль и сметану. С пистиками готовили и селянку. При этом порубленные пистики заливали молоком с яйцами. Использовали в пищу пиканы» [Черных 2007: 94]. Таким образом, можно дать следующее определение слову **пищница** – ‘запеканка из побегов молодого хвоща’.

Часть слов, называющих блюда, существует как в картотеке СРГСПК, так и в других словарях пермских говоров, однако одна лексема может иметь разные значения в зависимости от территории функционирования. Так, в русских говорах бывшего Коми-Пермяцкого автономного округа бытует слово **шомша** ‘блюдо из вареных пиканов с квасом’ (*Шомишу я и сейчас ем, и робьята у меня тоже любят, пиканы с квасом сделаешь и вот* [СРГКПО: 267]). Слово происходит от коми-пермяцкого *шёма* ‘кислый’ [КПРС: 567] и *шyd* ‘суп, щи’ [КПРС: 575]. В русских говорах Чердынского района Пермского края лексема **шомша** имеет другое значение, которое обнаруживается в следующих примерах: *Сусло из муки – это как квас, густой, тенется. Сусло с шомшой едим* (Марушева Черд.); *Рожь напарим, шомшу сделаем, хлебаем с суслом. Густая она, как каша* (Марушева Черд.); *Напарят рожь в печке. Не сварят, а только чуть водички нальют, и в печке она разопрет. И это хлебали с суслом, и вместе с суслом шомша называлась* (Нырб Черд.). Можно предположить, что в го-

ворах Чердынского района слово *шомша* сначала получило значение ‘жидкое кушанье’, а затем ‘каша из пшеницы или ржи, заправленная суслом’. Скорее всего, это значение и закрепилось за лексемой, так как имеет более конкретную, узкую семантику, чем русское слово *каша*.

В СПГ зафиксировано слово *тоболка* ‘небольшая булочка или лепешка с начинкой’ [СПГ 2: 438]. В картотеке СРГСПК лексема имеет другое значение – ‘пирог с рыбой’: *Пирог тоболка – пирожок маленький с рыбой. Я, гыт, тобочку маленьку загнул, пирог с рыбой* (Пянтег Черд.). Данное слово отмечено и другими диалектными словарями, в которых имеет такие дефиниции: ‘опарный пирог с крупю ли яйцами’, ‘каравашек хлеба’ [Дилакторский: 503]; ‘ржаная, из пресного теста ватрушка с творогом, картофелем, брюквой, репой и пр.’ [ЯОС 9: 120]. Значение ‘рыбный пирог’ мы находим только в словаре В.Даля, оно зафиксировано с пометой пермское [Даль 4: 774].

Хотя часть лексем, относящихся к ЛСГ «Питание», фиксируется в других словарях пермских говоров, однако материалы СРГСПК дают более точное представление о реалии. Например, в СПГ слово *ушки* определяется как ‘пельмени с грибами’ [СПГ 2: 489], контексты картотеки СРГСПК показывают, что дефиницию можно было бы сделать более подробной. Диалектоносители подчеркивают разницу между пельменями и ушками: *Пельмяни, они круглые делаешь, а ушки нет, не заворачиваешь их. Их варят в грибной воде* (Бондюг Черд.); *Вот они высохли, сушёные грибы, пожалуйста, ушки [делают]. Ну как подвид пельменей, только их варят в бульоне, подвид пельменей, только их загибают* (Бондюг Черд.); *Ушки или пельмени грибные, только ушки загибаются совсем как кольцо* (Покча Черд.); *Ушки тако загибаем концики, пельмяны пологоньки, а ушочки токо загнём концики* (Усть-Уролка Черд.). Из примеров видно, что *пельмени* и *ушки* для носителей диалекта – это разные виды кулинарных изделий, которые различаются не только начинкой (грибами), но и формой – загнутыми концами, в отличие от пельменей, которые стряпали, как пироги: *Пельмени-то как пирог* (Пянтег Черд.); *Пельмян-от не загибают* (Пянтег Черд.); *Сушёные [грибы] рубят да мочат, пельмяшки да угобочки делают. Пельмяшки только согнёшь, а угобочки шио кончики пригнёшь* (Камгорт Черд.). Именно этот признак (форма) лег в основу номинации этого вида пельменей. Существенной особенностью приготовления этого блюда является также то, что ушки варят в той воде, в которой замачивали. Таким образом, можно дать следующее опреде-

ление к слову *ушки* – ‘грибные пельмени, концы которых скрепляют вместе, и варят на воде, которая использовалась для замачивания грибов’.

Сравнение зафиксированных в картотеке СРГСПК лексем, называющих одну реалию, дает нам более полное представление о реалии. Например, кушанье из толокна в говорах севера Пермского края получает следующие наименования: *болтушка, дэжэнь, жаварёха, кишкомар, луда, помакушка, сухо, (сухоё), сухоё толокно, сухоё на масле, сыроежка, толокушка, тюря*. Такое количество слов связано как с разными принципами номинации кушанья, так и с неполным совпадением семного состава лексем. Так, диалектоносители разводят значения слов *дежень* и *луда* по признаку густоты блюда: *В квас или в сусло мешают толокно жиденько и хлебают с хлебушком, дежень называется* (Нырб Черд.); *Дежень – его мешают жиденько, а луду густенько, мешают его в квасу* (Редикор Черд.); *Сделаем луду из толокна, густо намешаем и едим, а если жидко намешаем, то дижень называется* (Марушева Черд.); *Луду раньше хлебают. Толокно густо замешивают на квасу и хлебают с молоком или с суслом* (Пянтег Черд.); *Луда. Тоже замешают на воде толокно-то, на холодной. Густо получается, а потом хлебают с водой или с суслом. Это и ешь луда* (Нырб Черд.). В СРНГ одно из значений лексемы *луда* ‘толокно, замешанное на молоке’ [СРНГ 17: 177]; в говорах же севера Пермского края, как мы видим, напиток, которым разводят толокно, не имеет значения. Таким образом, этим словам можно дать следующие дефиниции: *дэжэнь* ‘толокно, негусто замешанное на квасе, сусле т.п.’; *луда* ‘толокно, густо замешанное на молоке, квасе, сусле и т.п.’

Этот же признак густоты блюда лежит в основе номинации следующих лексем и устойчивых сочетаний: *сухо (сухоё), сухоё толокно, сухоё на масле*: *В сухо шибко много толокна намешают – вот и сухо выйдёт* (Марушева Черд.); *Намешают толокна в сусло – сухо будет* (Нырб Черд.); *А сухое – это квас, сахар наложишь, толокно. Это густо-густо намешаешь, ну совсем уж оно сухое* (Кирьяново Черд.); *Сухое на масле – блюдо такое. Масла туда дивно ленёшь, толокна намешаешь густенько – приторомно ешь даже, ну густо* (Редикор Черд.); *Сухое толокно. Воды маленько, сахарку* (Камгорт Черд.). Эти единицы фиксируются только в СРГСПК, в других русских говорах та же реалия называется словом *сухомес* ‘кушанье из толокна, круто замешанного на воде или молоке с добавлением

соли, растительного масла или меду, патоки, ягод' [СРНГ 43: 18].

Лексема *жаварёха (жаварёшка)* имеет значение 'кушанье из толокна с ягодами': *Кушанье из толокна и клюквы с сахаром – жаварёха* (Пянтег Черд.); *Жаварёшка – сухая черёмуха с толокном* (Черепаново Черд.). В картотеке СРГСПК есть также слово *жаровиха* со значениями 'клюква' и 'каша с ягодами': *Каша из муки с ягодами – жаровиха* (Нырб Черд.); *Клюкву те жаровихой называют* (Черд.). Можно предположить следующее развитие семантики слова: 'клюква' → 'кушанье с добавлением клюквы' → 'кушанье с добавлением ягод'. В результате метатезы из слова *жаровиха* образовалось *жаваруха (жаварёха)*.

В лексемах *сыроежка* и *помакушка* отражается номинация по способу употребления кушанья: *Сыроежка из толокна. Бруснику растолкёшь и толокно замешают – и будет сыроежка* (Вильгорт Черд.); *Сыроежка из толокна. Разведёшь на воде, хоть на молоке с сахаром* (Покча Черд.); *Толокно было, тоўкушку делали, положишь толокна, ленёшь воды, вот и тоўкушка, помакушка ле. Так звали и тоўкушкой, и помакушкой* (Половодово Сол.). Эти слова фиксируются и в других русских говорах, однако обозначают блюда, приготовленные из иных продуктов: *сыроежка* 'кушанье из гречневой муки, разведенной водой, квасом или простоквашей' [СРНГ 43: 161]; *помакушка* 'жидкое кушанье из заваренной молотой черемухи и других ягод, сухих грибов или распаренного конопляного семени' [СРНГ 29: 195]; 'жидкая еда для макания блинов и т.п.' [НОС: 896].

Густое кушанье из толокна, часто с добавлением ягод, называют также *тюря* (*Тюря – толокно, замешанное с квасом* (Покча Черд.); *Луда из толокна, тюре ле. Густушшая, на клюкве, сахар туда намешашь* (Говорливое Краснов.); *Тюря ягодная – толчёная ягода с толокном* (Половодово Сол.)).

Наличие развитой системы вариантов наименований этой реалии свидетельствует о распространённости этого кушанья в прошлом в быту крестьян Пермского края. Толокно было традиционным продуктом питания не только в Прикамье, но и на Русском Севере², культура употребления толокна была принесена выходцами оттуда.

В картотеке «Словаря русских говоров севера Пермского края» зафиксированы слова, существующие в литературном языке, но диалектные лексеммы не полностью совпадают с литературными по семантике. Наверное, поэтому они не находят отражения в существующих словарях

пермских говоров. Например, в СРГСПК для обозначения первого горячего блюда используются существующие в литературном языке лексеммы *похлёбка, суп, уха*. Однако семантика существительных *похлёбка* и *суп* в говоре уже, чем в литературном языке, а слово *уха*, наоборот, имеет более широкое значение.

Авторы ССРЛЯ дают такие дефиниции лексемам *похлёбка* 'жидкая пища с какой-либо приправой (мучной, крупяной, картофельной и т. п.)' [ССРЛЯ 10: 1683] и *суп* 'жидкое блюдо, представляющее собой отвар из мяса, рыбы, грибов и т. п. с приправой из овощей, круп и т. п.' [ССРЛЯ 14: 1200]. Мы видим, что эти слова в литературном языке почти не различаются по семантике, вызвано это совпадением значения исконно русского (*похлёбка*) и заимствованного из западноевропейских языков слова *суп* (позднелатинское *suppa* 'кусочек хлеба, обмакнутый в подливку' → 'похлёбка с кусочками хлеба' → 'похлёбка' [Черных 2: 218-219]). Контексты из картотеки СРГСПК свидетельствуют о кардинальном различии этих двух кушаний: *Ежели мяса не накладено – похлёбка* (Купчик Черд.); *Похлёбку наVERTишь из муки-то, картошку накрошишь, похлёбку варишь* (Пянтег Черд.); *Похлёбка – картошка, вода и лук. Суп – ишо мясо* (Тиуново Гайн.); *Похлёбка – суп без мяса* (Цыдва Черд.); *Похлёбку налили. Щи заправлены, суп заправлен, а похлёбка – капуста, картошка* (Редикор Черд.); *Суп. Накрошила мяса. Похлёбка не суп, отличается* (Половодово Сол.). Носители говоров подчеркивают, что похлёбка – жидкое блюдо без мяса, в то время как суп – жидкое блюдо на мясном бульоне. Такое противопоставление по признаку постное / скоромное является существенным для диалектоносителей и отражает особенности быта русского крестьянина, для которого питание определялось христианским календарем – чередой постов и мясоедов³.

Лексема *уха* в пермских говорах имеет не только литературное значение 'жидкое кушанье, отвар из свежей рыбы' [ССРЛЯ 16: 1096], но может также служить номинацией грибного супа: *Уху надо сварить из грибов-то* (Черд.); *Уху из грибов делают. Чё думала, тока из рыбы?* (Черд.) В разных русских говорах лексема *уха* может обозначать не только суп из рыбы, но и вообще любую похлёбку. В материалах к словарю древнерусского языка *уха* определяется как *навар, похлёбка* [Срезневский 3: 1328]. Обращаясь к этимологическому словарю, мы находим, что слово *уха* восходит к праиндоевропейскому языку и в разных европейских языках имеет значение 'рыбная похлёбка', 'суп', 'похлёбка', 'подливка' [Черных 2: 296–297]. Скорее всего, в

говорах сохраняется старое значение лексемы, более широкое, нежели в современном русском литературном языке.

В картотеке СРГСПК фиксируются лексема **щи** и ее устаревший фонетический вариант **шти**, который подается и в «Словаре пермских говоров». Однако нам кажется, что дефиниция *шти* – ‘щи’ не совсем точно передает значение этого слова. В 17-томном словаре русского литературного языка мы находим такое определение лексемы – ‘жидкое кушанье, сваренное из капусты’ [ССРЛЯ 17: 1690]; словарь С.И. Ожегова, Н.Ю. Шведовой дает следующую дефиницию – ‘жидкое кушанье, род супа из капусты или щавеля, шпината’ [Ожегов: 904]. Контексты СРГСПК свидетельствуют о более широком значении слова: *У кого что было. Рыбный пирог, студень – это обязательно! Шти молосные. А с перловкой – постные. Раньше как ели – из одной чаши. Все из неё хлебали, не то, что нынче* (Рябинино Черд.); *Шти – из толстой крупы. Ситенку [в них] кладём* (Ужиткарс Гайн.); *Заловят 5-6 харюзков, шти сварят, выхлебают. Вёлгур Краснов.; Шти молосные, суп нонешной* (Редикор Черд.); *На сенокос натолкёшь толстой крупы, шти варишь* (Марушева Черд.); *Шти – суп с мясом называли. В печах варили крестьяне* (Керчевский Черд.). Мы видим, что лексема *щи* (*шти*) в говорах севера Пермского края обозначала любой суп, именно поэтому она обычно употребляется в сочетаниях: *молосные шти* ‘щи с мясом’, *постные (толстые, толстопятые) шти* ‘постный суп по преимуществу с ячменной крупой’: *С мясом звали молосные шти* (Покча Черд.); *Шти молосные – картошка, крупа, капуста, обязательно с мясом* (Пянтег Черд.); *Шти постные варили. Всякое жито напаривали, делали толокно* (Адамово Черд.). *С крупой кашу варим, суп, шти толстые* (Редикор Черд.); *А суп какой варили? – Ну когда чё положишь. Когда гороху, когда рису с мясом, молочные шти, а постные – толстопятые шти зовутся* (Черд.).

Более широкая, чем в литературном языке, семантика подтверждается и наличием в разных русских говорах у слова *щи* (*шти*), таких значений: ‘похлебка из сушеной рыбы с крупой’ [Куликовский: 140]; ‘негустая каша из ячменной крупы, обычно заправленная сметаной’ [СРГСУ 7: 58]; ‘суп с любой приправой, рисом, пшеном’ [СРГБ: 114]. Этимологи предполагают, что слово *щи* является результатом фонетических изменений *шти*, и восстанавливают древнерусское **съти**, которое, видимо, имело значение ‘питательный напиток’ или ‘жидкое кушанье’ [Черных 2: 435].

Таким образом, материалы картотеки СРГСПК содержат языковые единицы, не зафиксированные больше ни в каких диалектных словарях; некоторые лексемы, существующие в других словарях пермских говоров (АС, СПГ, СРГКПО), в Словаре русских говоров севера Пермского края имеют другое значение. Их изучение позволяет нам реконструировать особенности питания жителей Пермского края в прошлом, составить более полное представление о реалиях, выявить словообразовательные и семантические связи слов ЛСГ «Питание» в говорах.

Примечания

¹ Исследование выполнено при финансовой поддержке грантов АВЦП «Развитие научного потенциала высшей школы» (РНП 2.1.3/ 11776, РНП 2.1.3/ 11793), РГНФ 11-34-00330 а2 «Материальная и духовная культура в лексике и фразеологии Пермского края».

² «Затем после ржаной муки шла мука овсяная и различные блюда из толченого и переработанного овса. В Поморье, Приуралье и Сибири ни одна трапеза не обходилась без него. В северном регионе изобрели особый способ приготовления овсяной муки – толокно. Это требовало значительной предварительной обработки. Овес вымачивали 2-3 дня в кадке, пока не разбухнет зерно. Затем его упаривали целые сутки в жарко натопленной печи, а на следующие сутки его хорошо просушивали там же. Сухое зерно провеивали и перемалывали в очень тонкую муку, которую и называли толокном. Достаточно было разболтать ее в воде, квасе или молоке и получалась готовая к употреблению, довольно вкусная и сытная еда. Из толокна готовили много блюд. Самое простое из них – сухомес – густая смесь с водой. Благодаря компактности, питательности и легкости приготовления толокно стало обязательной провизией для русского войска. Были введены специальные сборы с населения северных волостей, которые поступали в Пермь и оттуда распределялись по сибирским городам» [Русские 2005: 366].

³ Хотя климатические условия России были совершенно иные, чем в местности зарождения христианства, все же чередование постов и мясоедов укладывалось в годовую схему усиления и ослабления трудового напряжения, а также – в сезонную смену обеспеченности продовольствием и оттого воспринималось населением как вполне естественное состояние. Тем более что к весеннему времени у многих заканчивались припасенные с осени продукты и пост наступал сам собой. Поощрение христианским вероучением

преимущественно растительной пищи согласовывалось с любовью россиян к мучным и зерновым блюдам [Русские 2008: 333].

Список литературы

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) / Ин-т лингв. исслед. СПб.: Наука, 2008, С.274–279.

Виноградова П.П. Общие названия выпечных хлебных изделий в говорах Костромской области как материал для ЛАРНГ // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) / Ин-т лингв. исслед. СПб.: Наука, 2008, С.267-274.

Воронина Т.А. Традиционная и современная пища русского населения в Вологодской области // Русский Север: Ареалы и культурные традиции : сб. науч. тр. СПб.: Наука, 1992. С.78–101.

Ганцовская Н.С. Названия пищи в акающих костромских говорах // Среднерусские говоры и памятники письменности: сб. науч. тр. Калинин: Изд-во Калинин. гос. ун-та, 1989. С.22–29.

Гришанова В.Н. Обрядовые выпечные изделия и их названия в одном из орловских говоров // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования). 1994. СПб. изд. ИЛИ РАН, 1996. С.83–88.

Губарева В.В. Лексика питания в говорах Тамбовской области: автореф. дис. ... канд. филол. наук по спец. 10.02.01 – русский язык / Тамбов. гос. техн. ун-т. Тамбов, 2001. 25 с.

Демидова К.И. Региональный аспект в изучении фрагментов языковой картины мира // Язык. Система. Личность. Екатеринбург: НУДО «Межотраслевой регион. центр», 2000. С.57–66.

Дилакторский – *Словарь* областного вологодского наречия. По рукописи П.А. Дилакторского 1902, СПб.: Наука, 2006. 677 с.

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. Оломоуц). Оломоуц, 2009а. С.101–104.

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

Зверева Ю.В. Названия напитков в пермских говорах // Живая речь Пермского края в синхронии и диахронии. Материалы и исследования /

отв. ред. И.И. Русинова; Перм. гос. ун-т. Пермь, 2009б. Вып. 3. С.71–77.

Ильинская Н.Г. Лексика, обозначающая выпечные изделия: (На материале архангельских говоров): автореф. дис. ... канд. филол. наук / МГУ им. М.В. Ломоносова. Филол. фак-т. М., 1985. 23 с.

Карасёва Т.В. Названия варенца в воронежских говорах // Фольклор и литература: проблемы изучения: сб. ст. Воронеж: Изд-во Воронеж. гос. ун-та, 2001. С.178–182.

Карасёва Т.В. Названия пищи в воронежских говорах: (Этнолингвистический аспект): автореф. дис. ... канд. филол. наук по спец. 10.02.01 – русский язык / Воронеж. гос. ун-т. Воронеж, 2004. 23 с.

Карасева Т.В. Названия сала в воронежских говорах // Проблемы лингвистического краеведения: материалы Всерос. науч.-практ.конф., посвящ. 75-летию докт. филол. наук, проф. Елены Николаевны Поляковой (г. Пермь, 27-29 ноября 2007 г.) / Перм. гос. пед. ун-т. Пермь, 2007. С.155–159.

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

Куликовский Г. Словарь областного олонечко-го наречия в его бытовом и этнографическом применении. СПб., 1898. 151 с.

Лутовинова И.С. Словообразовательный анализ названий кушаний в псковских говорах // Севернорусские говоры: сб. науч. тр. Л. : Изд-во Ленингр. гос. пед. ин-та им. А.И. Герцена, 1989. Вып.5. С.45–56.

Лутовинова И.С. О названиях кушаний в печорских говорах // Севернорусские говоры: сб. науч. тр. Л., 1970. Вып.1. С.119–127.

Лутовинова И.С. Названия обрядовых кушаний в псковских говорах // Проблемы комплексного изучения Северо-Запада РСФСР: сб. науч. тр. Л.: Изд-во Ленингр. гос. ун-та, 1972. С.56–57.

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

НОС – *Новгородский областной словарь* / Ин-т лингв. исслед. РАН; изд. подгот. А.Н. Левичкин и С.А. Мызников. СПб.: Наука, 2010. 1435 с.

Ожегов – *Ожегов С.И., Шведова Н.Ю.* Толковый словарь русского языка. 4-е изд., доп. М.: ООО «ИТИ Технологии», 2008. 944 с.

Павлова Н.В. Наименования обрядовых блюд и кушаний (на материале «Словаря орловских говоров») // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) / Ин-т лингв. исслед. СПб.: Наука, 2009. С.174–179.

Полякова Е.Н. Культура питания в Прикамье XVI-XVIII веков (по данным лексики и ономастики пермских памятников письменности). Статья первая // Вестн. Перм. ун-та. Российская и зарубежная филология. 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 // Вестн. Перм. ун-та. Российская и зарубежная филология. 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 // Вест. Перм. ун-та. Российская и зарубежная филология. 2010. Вып. 1(7). С.5–11.

Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. М.: Центрполиграф, 2004. 329 с.

Рудыкина Е.С., Чемова В.М. Способы номинации мучных изделий в устной речи донских казаков // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) / Ин-т лингв. исслед. СПб.: Наука, 2008. С.261–267.

Русские / отв. ред. В.А. Александров, И.В. Власова, Н.С. Полищук. М.: Наука, 2005. 828 с.

Русские: История и этнография / под ред. И.В. Власовой и В.А. Тишкова. М.: АСТ: Олимп, 2008. 751 с.

Русский Север. Этническая история и народная культура. XII – XX века. М.: Наука, 2004. 848 с.

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

СРГБ – *Словарь русских говоров Башкирии: А-Я* / под ред. З.П. Здобновой. Уфа: Гилем, 2008. 406 с.

СРГСПК – *Словарь русских говоров севера Пермского края*. Пермь, 2011. Вып. 1. А-В. 364 с.

СРГКПО – *Словарь русских говоров Коми-Пермяцкого округа*. Пермь: ПОНИЦАА, 2006. 272 с.

Срезневский И.И. Материалы для словаря древнерусского языка по письменным памятникам: в 3 т. СПб., 1893–1912.

СРНГ – *Словарь русских народных говоров* / под ред. Ф.П. Филина, Ф.П. Сороколетова. СПб., 1966-2010. Вып. 1–43.

ССРЛЯ – *Словарь современного русского литературного языка*: в 17 т. М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1950-1965.

Туркина Р.В. Наименования пищи человека в говорах Калининской области: (К вопросу о структуре тематической группы) // Среднерусские говоры: сб. науч. тр. Калинин: Изд-во Калинин. гос. ун-та, 1986. С.116–121.

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

Черных П.Я. Историко-этимологический словарь современного русского языка: в 2 т. М., 1994.

ЯОС – *Ярославский областной словарь: учебное пособие*. Ярославль: ЯГПИ им. К.Д.Ушинского, 1981–1991. Вып. 1–10.

THEMATIC GROUP “NAMES OF FOOD” IN “DICTIONARY OF RUSSIAN DIALECTS OF THE NORTH OF PERM KRAI”

Julia V. Zvereva

Laboratory Assistant of General and Slavonic Linguistics Department
Perm State University

The article deals with the names of food in the Perm dialects on the file data of the “Dictionary of Russian dialects of the north of the Perm Krai”. The comparison of the file data with the ones of other Perm dialect dictionaries suggests that part of the lexemes is not presented in the dictionaries or meanings of the words do not coincide with those recorded in other sources. The analysis of the names of food in the file data of the “Dictionary of Russian dialects of the north of the Perm Krai” reveals a large number of variants of the names of one reality item, and similarity of the traditional diet of the inhabitants of the Perm Krai and the one of the peasants of the Russian North.

Key words: lexis; lexical-semantic group; Perm dialects; food.