

НАЗВАНИЯ КУШАНИЙ В АМУРСКИХ ГОВОРАХ: ОПЫТ ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКОГО ОПИСАНИЯ

«Знание и представление о мире в народной среде ... закреплено традицией и переходит от поколения к поколению» [1, с.5]. Народная картина мира так или иначе «находит отражение и выражение в языке, в том числе и в диалектном словаре» [2, с.9]. В лексике диалекта отражается картина мира крестьянина, его основные жизненные ценности (отношение к обществу, к семье, к труду и т.п.), особенности быта.

«Быт – жизненный уклад, повседневная жизнь». Такое определение мы можем увидеть в «Толковом словаре русского языка» С.И.Ожегова, Н.Ю.Шведовой.

Тема быта, повседневных занятий человека, занимает значительное место в рассказах, записанных от старожилов в селах Амурской области во время фольклорно-диалектологических экспедиций 2000-2003 гг. Из этих рассказов мы узнаем о традиционном укладе крестьянской жизни, способах ведения хозяйства, особенностях крестьянской кухни, предпочтениях в одежде и обуви и др. Основным признаком крестьянского хозяйства была его натуральность: всё, что необходимо для жизни, могли изготовить самостоятельно (и делали это!). «*Раньше я ничё с мауазина не купляла*» (Черн.Своб.). В рассказах содержатся и свидетельства разрушения этого традиционного уклада: сейчас не обязательно все делать самому, в пределах своего хозяйства, а можно купить и продукты питания, и одежду, и даже дрова и воду. «*Дрова купил, воду купил...*» (Урал.Шим.), «*... так надо и дров купить, воду купить*» (Чаг.Шим.).

Все явления материальной культуры, окружающей человека постоянно, оказываются представленными в языке.

В амурских говорах можно выделить несколько тематических групп лексики, связанной с бытовой деятельностью человека: 1) названия кушаний и напитков (*драники, затируха, бурак, жарёха, шанежки, варенец, топлёнка, сливанчик и т.д.*); 2) названия одежды и обуви (*куфайка, лапти, онуч, катанки, моршни и т.д.*); 3) названия посуды и домашней утвари (*сковородник, ухват, кочерёшка, чепельник, жаровня и т.д.*).

Цель нашей работы – выполнить лингвокультурологический анализ названий кушаний, бытующих в современных русских говорах Приамурья. Указанная тематическая группа включает как общерусские, так и собственно диалектные наименования. Данная группа лексики чаще всего встречается в речи информантов-женщин, что обусловлено традиционным распределением домашней работы: приготовление еды – женское занятие. Но интересно отметить, что мужчины, вынужденные заниматься домашним хозяйством самостоятельно, без жены, охотно рассказывают о том, что, из чего и как они готовят (см., например, рассказы Горева А.М., Хлыстова М.В.) [3].

По способу приготовления пищи можно выделить следующие группы лексики: 1) вареное (*напр., борщ, кулеш, суп*); 2) печеное (*напр., оладьи, шанешки, блины, тарочки*); 3) жареное (*напр., лепешки, драники, жарёха*).

По основному продукту, используемому в приготовлении кушаний и напитков, выделяются: 1) мучные изделия (*напр., хлеб, блинчики, лепеники, куличи, булочки, пирожки*); 2) овощные, преимущественно картофельные блюда (*напр., бурак, парёнка, толчёнка, лепешки, драники*); 3) молочные продукты (*напр., топлёнка, пахта, варенец, творог, масло*).

Главным продуктом питания является, несомненно, хлеб. Информанты рассказывают в первую очередь о нем как основе крестьянского стола, отмечая, что хлеб всегда пекли сами, а не покупали в магазине. Более того, сами делали муку и дрожжи. Далее по степени важности следуют блюда из картофеля и молока. Таким образом, хлеб, молоко и картофель – основная пища крестьянина.

Русская пословица гласит: «Хлеб всему голова». Отношение к хлебу как к главному, самому важному продукту закреплено в сознании крестьянина. Приготовление хлеба превращается в некий ритуал: «(тесто месили) *руками, во. Месёлкой только разводил, кода опару делаешь, квашню вот эту. Да, и квашнёй называли, вот этой месёлкой, а потом уже, кода месить начинаешь, завязуешь платочек, умываешься, перекрёстисся. И пошёл месить. Да, (в)спотеешь. Потеешь ещё как! Если плохо вымесил, хлеб плохой, если вымесил хорошо, хлеб рыхлый, ўкусный*». (Гриб.Арх.). Пекла хлеб мать (или старшая женщина в семье, хозяйка дома). Она передавала рецепты изготовления хлеба своей дочери и учила ее печь хлеб. «*Мама не доверяла-то хлеб, хлеб-то (з)наешь, оно же божес(т)венное... раньше считалось... это божес(т)венное. – Только мама пекла? – Мама пекла*». (Гриб.Арх.).

Особое отношение к хлебу подчеркивается и употреблением уменьшительно-ласкательных существительных, что способствует созданию общей тональности рассказа о нем: доброй, позитивной.

Приготовление еды, выпечка хлеба – занятие традиционно женское. Но интересные рассказы о хлебе встречаются и в речи мужчин. «*Сами мололи муку. Были разные сорта муки. Крупчатка - это мука первого сорта. Рóзмол - это уже разнообразие. Дрожжи делают из высевок. Высевки - это отсея от муки. Трут сперва высевки, а потом сушат*».

Раньше с капусты делали листы. Печку натопят хорошо дровами, разгребут, чтобы не было золы, и садят туда хлеб. Блины пекли из муки пшеничной. Муку намелят и пекут блины». (Черн.Своб.)

Для выпечки хлеба использовали лучшую муку, как правило, изготовленную в домашних условиях. «*Дрожжей не было. Закваску с хмелем смешаешь, и так и получится опара. С ржаной муки и делали сами дрожжи. По воскресеньям блины, лепёшки делали, оладьи. Пирожки с сушёной тыквой, с рисом, капустой стряпаим*» (Черн.Своб.). Пекли хлеб в русской печи, которая была в каждом доме. «*... а кто ж хлеб, где ж хлеб пекли? Здесь нету, а я в этой в пёчи пекла всё время. Сваришь хмель этот, муку зава-аришь, а*

потом обратно дрожьжями захва-атишь и отрубями его натрёшь. И свои дрожьжи, и хлеб пекли такой хороший. А щас вот ноги не ходют. Ноги ходили, я бы и сейчас его пекла. Я стряпать люблю. Свой-то хлебушко спекёшь, он и вкусный и паховитый, хороший» (Черн.Своб.). По мнению информантов, хлеб, выпеченный в русской печи, – самый лучший, он вкуснее покупного.

Крестьяне были вынуждены работать и в колхозе, и дома. Домашнее хозяйство требовало много сил и времени, поэтому, как правило, хлеб пекли с запасом, сразу на неделю. *«Каравай пякли, хлеб в русской пякли. Замешивали в кадушку, кочеруой вытаскивали, на няделю хватало. Пошуровать хлеб, чтоб был мяхкий. Сейчас надо белый, раньше урумка (?). Шурух паски в печь!» (Черн.Своб.).*

Умение печь хлеб характеризует хорошую хозяйку. Если хозяйка не умеет печь хлеб – это нерадивая хозяйка, это в традиционном народном представлении плохо. Такое представление отражено и в фольклорных текстах: *«Хлеб пекли знаешь як? Як ў песне пеицца: Уоворят, шо неўодяйка, не умею хлеба печь, во диковина какая: на лопату да ў печь» (Черн.Своб.).*

Жители амурских сел много и охотно рассказывают и о приготовлении различных изделий из муки: блинов, булочек, тарочек, шанежек, пирожков. Эти рассказы имеют позитивную окраску: хозяйки с любовью описывают процесс приготовления и внешний вид изделий. Начинкой обычно служит варенье, повидло, мак. Пирожки пекут с начинкой из моркови, капусты, тыквы, различных ягод. *«А шанешки, когда тесто поднимается делали, как щас в мауазине булочки с повидлом, их крест-накрест делали. Мамка всегда стряпала с маком, в ступочке его потрёт. Ох, тогда и повидло ўкусное было» (Черн.Своб.).*

Как правило, булочки, пирожки и т.п. пеклись по выходным дням или на праздники. Особо отмечались такие церковные праздники, как Рождество и Пасха. В советское время церковные праздники были запрещены, но селяне тем не менее придерживались традиций, связанных с этими праздниками. Так, на Пасху пекли куличи (которые называли пасхами или пасками), а затем ходили в

церковь освящать их. Для того, чтобы испечь пасху, ставили специальную опару. Как и выпечкой хлеба, этим занималась мать, хозяйка. Пасхи не просто пекли – их «учиняли»: *«Ну як опара? Молоко закипело, или на воде, опариуешь, остывая, тады туды дрожжи. Вот и паску учиняешь там. И муку. На пяску не сделаешь. Простыне, и начинаешь дрожжи добавлять. Як то(ль)ки стане подходить опара, так и паску учиняй. Я ж каждый год паски пяку. Красивые. Косами. Хрэстамы. На Западе ў церкву ходили, а тута не-е-е... Далёко»* (Черн.Своб.). Информанты описывают и сам процесс приготовления, и внешний вид, и вкусовые качества, различные добавки, попутно отмечая изменение состава добавок – *«раньше не было ванилина того, <...> это позже добавлять стали»* (Черн.Своб.). Ставить тесто и печь куличи нужно с особым настроем: *«Да, чтоб с добрым сердцем, с молитвой. Без настроения <...> вот даже так стряпаешь к какому-нибудь празднику <...> раз – и не получилось»* (Урал.Шим.).

Булочки одной формы (круглые), но с разной начинкой имели в амурских говорах и разные названия: например, тарочки – это булочки с начинкой из молотой черемухи или других ягод, а иногда и без начинки, ватрушки – булочки с начинкой из творога. Другое название ватрушек – шаньки: *«Ещё были шаньки, или ватрушки. Шаньки – это уральское название, их делали с творогом»* (Черн.Своб.). Но можно отметить и дублетное употребление этих названий: *«– А булочки как назывались? – Не знаю, у нас та-арочки назывались, вот это щас шанюшки или, как у нас, тарочки. – А какая разница между шанюшкой и тарочкой? – Нет, просто название»* (Юхта Своб.).

Часто в рассказах амурских старожилов встречается упоминание и о такой похлёбке, приготовленной из муки, как затируха, зятирка. Причем рассказывают о затирухе как о блюде, которое уже почти не готовят сейчас. Делали затируху в основном из муки и воды. Иногда ее варили на молоке, добавляли картошку, яйца, крупу. Состав похлебки-затирухи во многом определялся степенью достатка семьи. Информанты расходятся в оценке вкусовых качеств этого блюда. *«Вы, девоньки, садитесь за стол, я вас хочу таким варевом угостить, которое вы и не ели. Затируха называется. <...> А*

просто растирают муку с яйцом, солят, потом заливают кипящим молоком и быстро перемешивают. Летом-то хорошо такое есть. Лучшие ко(з)да остынет» (Черн.Своб.). «Ну, у нас по-українски, я сама оттуда, я по-українски разговаривала, зати́рка. Берут водички, льют и затирают эту муку. И затирают. Моло-очну зати́рку варят, и картошечки туда кладут, и муку, и туда, зати́рка. <...> Затирают так ўот она, крууленькие кáтышки и ў молоко ложут. Можно в затерку картошечку добавить и это затереть, муку туда и пережарку сделать» (Черн.Своб.). «Делали зати́руху. Какую крупу засыпешь, такая и будет зати́руха. Брали рис или пше́но» (Черн.Своб.).

Рассказывая о приготовлении того или иного блюда, информант дает и оценку вкусовых качеств: *«Вкусно, за уши не оттащишь; наяриваешь, аж за ушами трэшит» (Черн.Своб.).*

В рассказах о приготовлении еды отражаются особенности крестьянской жизни в тот или иной период. Например, в голодное военное и послевоенное время *«тошнотики делали из мерзлой картошки»*. Это название лепешек встречается в речи многих амурских старожилов: *«А мы ў войну из картошки тошнотики делали. Это типа драников, только драники из свежей картошки делают, а тошнотики из мёрзлой картошки, её весной по полям собирали, мяли и жарили» (Черн.Своб.). «В войну делали тошнотики. Не дай бох вам такое попробовать! Делали их из гнилой картошки, потому-то и называли тошнотики» (Черн.Своб.); «Ели тошнотики. Это лепёшки из картошки, от них тошнит» (Черн.Своб.).* Название здесь мотивировано качеством картошки, из которой их готовили, а следовательно, и вкусовыми качествами лепешек. Для большинства тошнотики – воспоминания о трудном периоде жизни. В этом случае происходит четкое разграничение тошнотиков и лепешек, которые готовились из свежей картошки. Последние назывались по-разному: деруны, драники, картофляники. Но можно отметить и синонимичное употребление этих названий: *«Собирали гнилую картошку и картофляники пекли. А некоторые драли картошку и драники пекли. Ещѐ лепёшки из гнилой картошки и драниками и тошнотиками называли» (Черн.Своб.).* Подобное употребление

объясняется тем, что информант рос в семье, которая не знала голода: *«Мы не голодовали, как в больших семьях. Мы все работали. Мы выкопаем картошку, а после нас придут и перекопают».*

Картошка часто была спасением для большой крестьянской семьи. Картошку варили, тушили, жарили, пекли; из нее делали лепешки, пюре; добавляли жир, масло, муку, яйца, молоко; клали в пирожки в качестве начинки. *«Ну как и без хлеба были и всё. <...> Все что едят? Картошку. (О)урод-то здоро-овый насадим – и картошка, и картошка, а хлеба-то и нет. Да-а»* (Кухт.Луг).

«Из картошки ешио деруны да бабку делали. На деруны картошку тёрли да жарили. А шиоб бабку сделать, надо картошку натереть да крахмал смыть, потом её ў чуун ложишь, жиром заправляешь, и она там тушится. Ёкусно, за уши не отташишь. <...> Мама ешио җамулы жарила, это лепешки такие. Шиоб их пожарить, надо сначала муку обжарить, потом её ў ступу ссыпеш, но не ўсю, затем картошку отваренную, а потом остальную муку сверху. Потом ўсё это кулаком береш из ступы, лепешку делаеш и жаришь, ёкусно получается» (Черн.Своб.).

В рассказах амурских старожиллов встречаются названия блюд, представляющие кухни разных народов. Кроме традиционных славянских названий блюд и продуктов (суп с җалушками; бульбяники, җамулы, затирка, драники, гречка, солодуха) упоминаются и названия блюд и продуктов, из которых традиционно готовили пищу китайцы и японцы. *«Чимызу японцы җотовили. Это разных сортоў соя была. Блюдо из сои. Уальян^{*}, крупа така была, как җречка»* (Черн.Своб.). Функционирование таких названий имеет региональную обусловленность и связано с территориальной близостью с Китаем, японской оккупацией в начале XX в.

Жизнь крестьянина трудно представить без домашних животных: коров, коз, свиней, кур – и забот, связанных с их содержанием. Это помогало выжить в

^{*} Чумыза – растение, род хлебного злака, близкого к просу. Гаолян – хлебный злак рода сорго с высоким стеблем, покрытым листвой [4].

послевоенное время, во времена тотального советского дефицита и во времена «перестройки». Наличие хозяйства соответствует традиционному укладу крестьянской жизни: *«У меня есть корова, моя кормилица», «Здесь же живое молоко»*. Информанты отмечают, что хозяйство «держали» всегда, отказывались от него лишь в пожилом возрасте, когда было уже тяжело ухаживать за животными самим. Продукты, получаемые от домашних животных (молоко, масло), употребляли в пищу сами, продавали, ими платили «натуральные» налоги. Из молока изготавливали масло, творог, варенец, сметану и другие продукты: *«Ко(г)да короў держали, так сметану заквасишь и ў борши. Такое объеденье! Молоко ешио переуоняли в масло, твороу, сыр делали, варенец. Шшоб варенец получился, надо молоко прокипятить и сметаной заквасить. Смолоду ўсё было, а щас ничёуо нету. Мы и пахту ели. Ёкусно. Это молоко перерабатывают ў масло, а пахта остаётся. Масло ў маслобоечке делают. Это ступа такая, тама палочка, на ей кружочек небольшой, ступу закрываешь и бьёшь, и масло получается. Ешио тюрú ели, хлеб молоком заливали, это и есть тюрá»* (Черн.Своб.). *«Раньше на маслобойке масло били. Этот кружок, крышка у её. А это колотушка, шоб билось масло там. Три короўы у нас было, дак били масло, молока много было»*. (Черн.Своб.); *«У меня есть корова, моя кормилица. Люблю парное молоко. Из молока варю творох, варенец. Чтобы сготовить варенец, нужно варить молоко ў русской печи. Коуда молоко скиснет, то это получаеця кисляк, или простокваша, и можно в тесто»* (Черн.Своб.).

Хранили молоко и молочные продукты, в основном, в глиняной посуде. В современной деревне глиняная посуда сохраняется именно с этой целью: в ней уже не варят, только хранят молоко. *«Сейчас уже нет (не готовим), а раньше в русской печке в горшочках молоко томили, щи варили, картошку. <...> Свежее молоко, томили которое, с него пенки снимали, складывали их в горшочек да и снова парили (томили). Ну, топенками их и звали. Вкусные были, сладкие, или казалось нам тогда так. А что еще? Ну, твóрох, сметану, масло били...»* (Черн.Своб.).

Завершая лингвокультурологический анализ названий кушаний, можно отметить, что в данной тематической группе отразилось традиционное отношение крестьянина к пище и процессу ее приготовления. В названиях кушаний также зафиксированы знания крестьянина о мире, зафиксирован опыт поколений и в целом – фрагмент языковой картина мира сельского жителя.

ЛИТЕРАТУРА

1. Букринская И.А., Кармакова О.Е. Лексика диалектов как отражение народной картины мира // Язык: изменчивость и постоянство. Сборник статей. К 70-летию Л.Л.Касаткина /Отв. ред. М.Л.Каленчук. — М.: ИРЯ РАН, 1998. С. 5-14.

2. Сердюкова Е.В. Восточные элементы культуры донских казаков по данным диалектной лексики // Альманах «Говор». Материалы Всероссийской научной конференции «Русский язык: прошлое, настоящее, будущее». Часть 2. С. Говоры России: словарь, текст, современное состояние. Саратов, Сыктывкар, 1996. С. 8-23.

3. Фоноархив Лаборатории региональной лингвистики кафедры русской филологии АмГУ.

4. Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка. 4-е изд., доп. М.: Азбуковник, 1999.

5. Оглезнева Е.А. Тематическое своеобразие жанра «воспоминание» в русских говорах Приамурья // Слово. Фольклорно-диалектологический альманах. Вып. 2. Благовещенск, 2005.

Список сокращений названий сел и районов Амурской области

- Гриб.Арх. – с.Грибовка Архаринского района
- Кухт.Луг – с.Кухтерин Луг Шимановского района
- Разл.Своб. – с.Разливное Свободненского района
- Урал.Шим. – с.Ураловка Шимановского района
- Чаг.Шим. – п.Чагоян Шимановского района
- Черн.Своб. – с.Черновка Свободненского района
- Юхта Своб. – п.Юхта Свободненского района