

Отражение этноязыкового взаимодействия в наименованиях традиционных кушаний в русских говорах Симбирского Заволжья*

Янина Валерьевна Мызникова

Санкт-Петербургский
государственный университет
janinam@mail.ru

Русские говоры Среднего Поволжья развивались в полиэтнической и полиязыковой среде, которая сложилась в этом регионе в результате совместного проживания славянских, тюркских и финно-угорских групп населения. Записанные в ходе диалектологических экспедиций тексты отражают комплекс общих для различных этнических групп Симбирского Заволжья традиций ведения хозяйственной деятельности, в том числе культуры питания. В частности, отметим значительную роль блюд из тыквы, которым в русской традиционной кухне никогда не отводилось сколько-нибудь значимой роли. Блюда из тыквы традиционно были популярны у других этнических групп Ульяновской области. В русских говорах Симбирского Заволжья лексема *курага*, заимствованная из тюркских языков, употребляется в значении 'вяленые в печи кусочки тыквы, используемые в качестве сладостей'. Отметим также наличие наименований мясных супов, преимущественно из баранины, в числе которых есть заимствование (*шурпа*), а также исконные лексемы с трансформированным значением (*кулеш*, *селянка*).

Ключевые слова: русские говоры Поволжья, наименования пищи, межэтническое взаимодействие, заимствование, тюркские языки, финно-угорские языки.

Этническая история Ульяновской области, как и всего Среднего Поволжья, — это история взаимодействия трёх этнокультурных групп населения: финно-угорской, славянской

* Исследование выполнено при финансовой поддержке РФФИ в рамках научно-исследовательского проекта № 17-29-09021 «Русские говоры Симбирского Заволжья как отражение этноязыкового взаимодействия».

и тюркской. На территории Симбирского Заволжья русские поселения возникли позже, чем на правом берегу Волги. Удобное для стоянок место слияния рек Волги и её левого притока Большого Черемшана, низкие берега, природные богатства обширных пойменных лугов обусловили наличие в этих краях старинных торговых путей и поселений вдоль них. Преобладающая часть русских населенных пунктов возникла в этих местах в середине XVII в. До заселения края русскими здесь уже жили предки нынешних чувашей, татар, мордвы. В настоящее время этнический состав жителей многих сельских населённых пунктов является смешанным: рядом с русскими живут чуваша, мордва, часто встречаются смешанные семьи. Многие традиции ведения хозяйства в этих местах стали общими для всех проживающих здесь народов.

По мнению Г. П. Анашкиной и Л. П. Шабалиной, соседство с другими народами наложило отпечаток на материальную культуру русских Ульяновского Поволжья. Так, от татар и чувашей русские переняли способ сушки снопов, местоположение печи (отступая от задней стены), вмазанные в печь котлы, некоторые традиционные блюда; от финно-угорских народов — хозяйственную постройку — подвал, некоторые элементы одежды, традиционные блюда [Анашкина, Шабалина 1993: 15]. В то же время А. Н. Зорин говорит о том, что русские в Среднем Поволжье переняли от местных народов не так уж и много: «материал позволяет говорить лишь об отдельных локальных примерах бытования того или иного нерусского компонента, как правило, на уровне нескольких дворов в населённом пункте» [Поликультурный мир Среднего Поволжья 2014: 184].

Кулинарные традиции русских Симбирского Заволжья сложились, с одной стороны, в определённом этнокультурном окружении, с другой стороны, в определённых природных условиях. Низменное левобережье Волги представляет собой лесостепь с плодородными землями, обилием трав и разнообразием водоёмов. Всё это благоприятствует развитию различных отраслей хозяйственной деятельности: полеводства, овощеводства, садоводства, скотоводства и птицеводства.

Озимые поля здесь засеивались рожью, на яровых сеяли гречиху, овес, просо и пшеницу. Пойменные территории располагали к занятиям овощеводством. Скотоводство было второй по значению отраслью сельского хозяйства в крае. Помимо разведения крупного рогатого скота, большую роль в структуре отрасли края с XVIII в. стало играть овцеводство.

Исследование опирается на экспедиционные материалы, собранные в левобережных сёлах Ульяновской области в период с 2012 по 2018 г. Собранные данные отразили не только наличие заимствованных элементов в русских говорах Симбирского Заволжья, но и специфические черты в использовании общерусских наименований традиционной пищи. Особый интерес, в том числе с точки зрения этнокультурного взаимодействия, представляют наименования блюд из тыквы. В русской традиционной кухне тыква не являлась широко распространённым продуктом. В то же время блюда из тыквы традиционно пользовались популярностью у других этнических групп Среднего Поволжья. Так, несмотря на приверженность тюркских народов к мясной пище, в татарском хозяйстве овощи, в том числе и тыква, уже давно играют важную роль. В татарской кухне тыква часто используется в качестве начинки для выпечки, особенно популярны бэлиш с тыквой, бэккэн с тыквой, губадия с тыквой. Тыква применяется в татарской кухне в печёном, жареном и варёном виде.

Чуваши употребляли овощи в сыром, варёном, печёном, квашеном или солёном виде, а репу, тыкву и свёклу — и в пареном. Особым почётом у чувашей пользовались тыква и свёкла [Чуваши 1: 386]. Тыкву использовали и как сладкую начинку для пирогов.

Мордва всегда были хорошими огородниками, овощи употребляли как в свежем, так и в вареном виде. Предпочтение отдавалось тыкве. Тыкву заготавливали на зиму и пекли её в печке, срезая верхушку и очищая семена, парили её в горшках, накрывая горшки сковородой. Свекла и тыква употреблялись в пареном виде и зачастую заменяли сахар [Зотова 1977].

Весьма схожи с мордовскими способы приготовления тыквы у русского населения Ульяновской области. В русских говорах Симбирского Заволжья лексема **курагá** (фонетический вариант **курягá**) употребляется в значении ‘вяленые в печи кусочки тыквы, используемые в качестве сладостей’ (*Тыкву сушили, курягой называли. Вот у меня мат’ обарит её, нарежыт, она значэт в глинянам горшке парила... в вол’най печке. Ну она высахнет, ну полусухая как бы, её на печке конешна хранили, в мешочке, и с чаем пили.* Ерыклинск Мелекесского р-на). Само кушанье широко распространено и у мордвы. Лексема **курагá**, известная в общеупотребительном языке в значении ‘высушенные половинки плодов абрикоса без косточки’, несомненно является тюркским заимствованием: тат. *күрэгә* ‘курага, урюк без косточек’ (Сабиров 2008: 154); *курага* ‘сушеные абрикосы без косточек’ от тюрк. *куру* ‘сохнуть’; *курак*, *куруг* ‘сухой’ (Шипова 1976: 198). Ввиду неподходящих для выращивания абрикосов климатических условий, волжские татары или чувашаи могли называть курагой другие высушенные плоды, в частности, похожую на курагу по вкусовым качествам тыкву.

Для других местных кушаний из тыквы, имеющих параллели в мордовской кухне, используются исконно русские названия: **барыня** (‘кушанье из запечённой целиком тыквы’) и **тыквенник** (‘пшённая каша с тыквой’). Как и у мордвы, у русских Симбирского Заволжья популярны были сладкие пироги с тыквенной начинкой.

Из других кулинарных традиций, отражающих межэтническое взаимодействие русских и других народов Поволжья, следует указать супы из баранины: **кулéш** и **шурпá**. **Шурпá** ‘крепкий жирный суп из баранины с добавлением зелени, пряностей, лапши, овощей, который обычно готовится на открытом огне’ хорошо известна русским левобережной Волги, хотя и характеризуется ими как «татарское блюдо»: тат. *шулпа* ‘бульон, суп’ (Сабиров 2008: 262), чув. *шурпе* ‘похлёбка’ (Федотов 2: 465). В селе Крестово-Городище (Чердаклинский р-н) в подобном значении зафиксирована

лексема *кулеш (полевой суп)* — ‘пастуший суп из баранины с добавлением пшена, картошки’: *И вот он [отец] варил на костре суп полевой или кулеш, как он назывался ещё, эта бес картошки, мок картошки немношка туда пустить, на баранине, и пшено кинет.* Овечьему пастуху (чабану или овчару) полагалась баранина, из которой он мог готовить похлёбку. При этом в БАС *кулеш* определяется как ‘обл. жидкая каша; густая крупяная похлебка’ (БАС 5: 1817). Таким образом, своеобразие пищевой традиции отразилось в особом значении слова *кулеш*: мясной суп (характерный для тюркской традиции), а не жидкая каша.

Ещё одно мясное кушанье, о котором рассказали информанты села Крестово-Городище, имеет русское наименование *селянка*, но пояснения информантов выявляют не вполне характерное для русской кулинарной традиции блюдо: ‘мясной суп, как правило, из баранины’ (*Селянка — суп ис тол’ка што асвежованнай скатинины, чаще фсево барашка, их летам чаще фсево калолы, свежэвали, резали, забивали — вес у них малый, а ран’шэ халадил’никаф не была, вот ани и шли пад нош, штобы быстра упатребит’ мяса и ано не успела испортица. Дух-та ат селянки на фсю избу али идёт, тол’ка ым сыт будиш!* Крестово-Городище Чердаклинского р-на).

Мясной суп с заимствованным из русского языка названием *селянка* отмечен в мордовских словарях (МКРСС: 617; ЭРС: 579). Исследователи традиционного питания мордвы отмечают, что мордовское население скот резало редко, в особых случаях: на свадьбу, похороны, в честь гостей, особых обрядов при этом не было, но обязательным считалось приготовление селянки. Для этого отваривали мясо, внутренности (печень, почки, сердце, легкие), добавляли картофель, лук. На селянку было принято приглашать родственников, соседей. Как говорил информант, «мяса нужно добавить столько, чтобы на каждую ложку попадал кусок» [Кандрина, Щанкина 2011: 235]. С. А. Махалов поясняет: селянку варили в чугунах в печи, а потом подавали на стол в общем блюде [Махалов 2011: 256].

В свою очередь мордовская селянка очень похожа на популярное у чувашей блюдо — *аш* (*какай*) *шӹрни* — мясная похлёбка, в приготовлении и употреблении которой нет ничего особо отличительного от способов азиатских скотоводческих народов. Подобно им, *шӹрне* чувашаи затевали при забое скота и готовили его прежде всего из субпродуктов, головы, ног, внутренностей [Чуваши 1: 389]. Как и у других тюркских народов, у чувашей практически по сей день это кушанье выполняет празднично-обрядовую функцию. Убой скота является праздничным событием и поводом для созыва гостей, родственников и соседей. В прошлом *шӹрне* и мясные супы были редким блюдом на столе рядовых крестьян, их ели только по праздникам [Там же].

Таким образом, словом *селянка* в русских говорах Сибирского Заволжья обозначается не просто кушанье, приготовляемое по определённому рецепту, а фактически кулинарная традиция, общая для народов Среднего Поволжья, видимо, имеющая истоки в тюркских кулинарных обычаях. При этом русское наименование кушанья было заимствовано в мордовские языки.

Ещё одно зафиксированное нами название кушанья является исконно русским, при этом само блюдо имеет очевидные параллели в мордовских и тюркских традициях: *орёшки* (обычно во мн. ч., в ед. ч. — *орешко*) ‘кушанье из сдобного теста с рисунком, сделанным при помощи решета’. *Вот у нас ешо Масленица когда, она [мать] намесит здобнава теста, и вот ришото такое былъ, и вот она отишпнёт так, рас, оно как этъ, орешка писанъ такое, и вот такиж напечот, орешки таки здобны.* Крестово-Городище Чердаклинского р-на.

В СРНГ лексема *орешки* приводится со значением ‘изделие из теста в виде шариков’ и с пометами восточных территорий позднего заселения, а также территорий южнорусских говоров (Удм. АССР, Сиб., Чкал., Краснодар., Дон.) (СРНГ 23: 338). Лексема *орешки* также отмечена в «Словаре говоров уральских (яицких) казаков» в значении ‘комочки из

теста в виде шариков, поджаренные или сваренные в сале или масле («По-киргизски бурсаки, а мы пекли орешки») (Мале-ча 3: 76). В СРГРМ лексема приводится в значении ‘изделие из пресного теста в форме небольшого шарика с изюминкой в середине’ (СРГРМ 2013: 735).

В словаре мордовского эрзя языка находим заимствованное слово *орешка* в двух значениях: 1) ‘кругленькие сдобные орешки (выпекаемые на Масленицу)’; 2) ‘пышка (пухлая круглая булочка)’ (ЭС: 443). Но здесь же приводится и исконное мордовское слово *пештине* в значениях: 1) ‘орешки (выпекаемые из сдобного теста на масленицу)’; 2) ‘лепёшка’; *свахань пештинеть* — ‘орешки, выпекаемые свахой для угощения родственников невесты’ (ЭС: 475). Исходное значение мордовского *пештине* — это уменьшительно-ласкательное от *пеште* — ‘орех’. Исследователи мордовской традиционной кухни пишут о том, что на Масленицу готовили блины, стру́жни, вафли и пёште (орешки). Орешки также пекли в мордовских сёлах на новогодние праздники, на Рождество, Крещение, на старый Новый год [Шахов 2017: 263; Махалов 2011: 253]. Таким образом, в русских говорах Симбирского Заволжья и в мордовских языках мы обнаруживаем лексему *орешки* (и заимствованную в мордовские языки форму *орешка*) ‘изделие из теста в виде шариков’, а также мордовское *пештине*, образованное от *пеште* ‘орех’ по аналогичной модели, т. е. при помощи уменьшительно-ласкательного суффикса. В данном случае наблюдается лексическое заимствование русского слова в мордовские языки, но в то же время калькирование.

Для чувашского *майӑр* ‘орех’ «Чувашско-русский словарь» под редакцией М. И. Скворцова не фиксирует значения выпечного изделия (ЧРС: 227). При этом ритуальное значение у чувашей имело кушанье *йӑва* — сдобное печенье без начинки, шарики диаметром в 2–3 см из разных сортов муки, кроме ржаной. Для пышности в тесто добавляли немного кислого молока и масла для сдобы, по необходимости тесто подслащивалось. *Йӑва* являлось древним видом печенья, его

употребление имело связь с культом плодородия скота. Его подавали к чаю, им угощали, оно являлось лучшим лакомством для детей, которые брали его на улицу. В частности *йăва* принято было печь в день новогоднего праздника Сурхури [Чуваши 1: 384]. У закамских и заволжских чувашей на Святки хозяева угощали ряженных шариками из теста *йăва*, жареным горохом, который также рассыпали по полу, чтобы овцы плодились [Чуваши 2: 156, 161]. В «Чувашско-русском словаре» под редакцией М. И. Скворцова приводятся следующие значения лексемы *йăва*: 1) ‘колобок (из пресного теста)’; 2) ‘малинки (кушанье из пресного теста в виде небольших шариков; жарится на сковороде)’ (ЧРС: 114).

В СРНГ лексема *малинка* зафиксирована со значением ‘обжаренные в масле сдобные шарики из пресного теста, напоминающие по форме ягоды малины (подаются как угощение на масленицу)’, с территориальными пометами: Оренб., Перм., Ср. Урал (СРНГ 17: 327). Данная лексема отмечена в русских говорах Ульяновской области и Республики Мордовия (СРГРМ 2013: 515).

В татарской и в целом в тюркской кулинарной традиции указанным кушаньям соответствуют баурсаки, их готовят из пресного или дрожжевого теста в виде небольших пончиков (ромбовидной или круглой формы), обжаривая во фритюре в казане. Лексема *баурсак* несомненно является тюркским заимствованием в русском языке (Шипова 1976: 69), характерна для территорий русско-казахских и русско-татарских контактов (пометы в СРНГ: Акм., Семипал., Казан.) (СРНГ 2: 151), по форме лексема ближе всего к татарскому *бавырсак* и казахскому *бауырсак*; татар. *бавырсак* — ‘сдобное мучное изделие в виде шариков, жаренных в масле’; казах. *бауырсак* — ‘казахский хлеб: кусочки теста (пресного или дрожжевого), жаренные в жире или масле’. Баурсаки у кочевых народов являются традиционным и весьма древним блюдом, так как они легко готовятся в походных условиях, в казане, в настоящее время традиционно используются на всех праздниках.

Таким образом, жареные в масле или жире шарики из теста получили распространение у всех основных этнических групп Среднего Поволжья, при этом кушанье имеет собственные исконные наименования в контактирующих языках: *орешки* и *малинки* в русских говорах, *бабыраки* в татарском языке, *ййва* — в чувашском, *пештине* — в мордовских. Однако в мордовских диалектах используется русское заимствование *орешка*, а лексему *пештине* также можно рассматривать как заимствование, но образовавшееся путём калькирования. В данном случае не представляется возможным однозначно определить направление культурного и языкового воздействия, можно лишь констатировать этнокультурное взаимодействие на территории Среднего Поволжья.

Таким образом, взаимодействие в сфере материальной культуры народов Поволжья находит разнообразное отражение в языковой сфере: это не только заимствование реалий вместе с соответствующими лексемами, но и взаимопроникновение традиций и обычаев, прежде всего в сфере обустройства быта и ведения хозяйственной деятельности. В случае формирования общих кулинарных традиций для обозначения сходных денотатов контактирующие этносы могут использовать заимствованные имена или приспосабливать уже имеющиеся, расширяя или специализируя их значения.

Литература

Анашкина Г. П., Шабалина Л. П. Русские // Из этнической истории Ульяновской области (Краткие очерки): Сборник / сост. и ред. В. Н. Егоров. Ульяновск: Ульяновское обл. газетное изд.-во, 1993. С. 11–16.

Зотова А. В. Мордовская кухня. Саранск: Мордов. кн. изд.-во, 1977. 112 с/ ил.

Кандрина И. А., Щанкина Л. Н. Традиционное питание мордвы Республики Мордовия и Дальнего Востока // Вестник ТГТУ. 2011. Т. 17. № 1. С. 230–241.

Махалов С. А. Пицца и утварь мордвы Петровского района Саратовской области // Регионология. 2011. № 2 (75). С. 252–265.

Поликультурный мир Среднего Поволжья: социально-антропологические и исторические аспекты: коллективная монография. В 2-х т. Т. I / Отв. ред. А. В. Овчинников. Казань: Изд-во КНИТУ, 2014. 268 с.

Чуваши: история и культура. В 2-х тт. / Отв. ред. В. П. Иванов. Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 2009.

Шахов П. С. Мордовский календарно-обрядовый фольклорно-этнографический комплекс сибирского бытования (весенне-летний период) // Сибирский филологический журнал. 2017. № 1. С. 261–276.

The reflection of ethno-linguistic interaction through the names of traditional dishes in Russian dialects of the Simbirsk Trans-Volga region

Yanina V. Myznikova

St. Petersburg State University
janinam@mail.ru

Russian dialects of the Middle Volga region developed in a multi-ethnic and multilingual environment. It is a region of cohabitation of Slavic, Turkic and Finno-Ugric population groups. Russian dialect speech reveals evidences of ethnic and cultural interaction. The recorded texts reflect a set of farming, cooking and housing traditions, common for different ethnic groups. In the field of nutrition we can note the significant position of pumpkin dishes, whose role in Russian traditional cuisine was nearly negligible. We can also demonstrate the indigenous and borrowed words for them. In addition, we note several names of meat soups, cooked mainly of lamb, among which there is a borrowing (*shurpa*), as well as original lexemes with a transformed meaning (*kulesh*, *selyanka*). Lamb meat soups are traditional food for all ethnic groups of the Middle Volga region.

Key words: language contacts, borrowed vocabulary, food names, Russian dialects, Turkic languages, Finno-Ugric languages.

References

Anashkina G. P., SHabalina L. P. Russkie [Russians] // Iz etnicheskij istorii Ul'yanovskoj oblasti (Kratkie ocherki): Sbornik [Some notes on the ethnic history of the Ulyanovsk region (Brief essays): Collection]. Ul'yanovsk: obl. gazetnoe izd-vo, 1993. Pp. 11–16.

Zotova A. V. Mordovskaya kuhnya [Mordovian cuisine]. Saransk, 1977. 112 p.

Kandrina I. A., SHCHankina L. N. Tradicionnoe pitanie mordvy Respubliki Mordoviya i Dal'nego Vostoka [Traditional food of the Mordovians of the Republic of Mordovia and the Far East] // Vestnik TGTU [Bulletin of TSTU]. 2011. T. 17. № 1. Pp. 230–241.

Mahalov S. A. Pishcha i utvar' mordvy Petrovskogo rajona Saratovskoj oblasti [Food and utensils of the Mordovians of the Petrovsky district of the Saratov region] // Regionologiya [Regionology]. 2011. № 2 (75). Pp. 252–265.

Polikul'turnyj mir Srednego Povolzh'ya: social'no-antropologicheskie i istoricheskie aspekty: monografiya [The multicultural world of the Middle Volga region: socio-anthropological and historical aspects: monograph]. In 2 t. T. I / A. V. Ovchinnikov (ed.). Kazan': KNITU, 2014. 264 p.

SHahov P. S. Mordovskij kalendarno-obryadovyj fol'klorno-etnograficheskij kompleks sibirskogo bytovaniya (vesenne-letnij period) [Mordovian calendar and ritual folklore and ethnographic complex characteristic of Siberia (spring-summer period)] // Sibirskij filologicheskij zhurnal [Siberian Journal of Philology]. 2017. № 1. Pp. 261–276.