



К.В. Осипова

Уральский федеральный университет

КИСЕЛЬ НА РУССКОМ СЕВЕРЕ: ОСНОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ И ЭТНОКУЛЬТУРНАЯ СИМВОЛИКА

*Исследование выполнено при поддержке гранта РНФ, проект 17-18-01351
«Контактные и генетические связи севернорусской лексики и ономастики»*

В статье рассматриваются севернорусские названия киселя, а также традиции и ритуальные практики, связанные с особенностями приготовления и употребления блюда. Анализ культурно-языковых данных нацелен на выявление основных наименований киселя, их семантико-мотивационных особенностей, а также функций киселя в застолье, в народных календарных и семейных обрядах. Исследование охватывает территорию Русского Севера: Архангельская и Вологодская области, а также северо-восток Костромской области. Материал исследования извлекался из диалектных словарей, этнографических исследований, а также картотек Топонимической экспедиции Уральского федерального университета.

Этнолингвистика, диалектная лексика, русский язык, Русский Север, традиционная культура, обозначения пищи, семантическая реконструкция, фольклор, ритуальные практики.

Территория Русского Севера сохраняет многие русские архаические пищевые традиции и соответствующую группу лексики. В Архангельской и Вологодской областях, а также на северо-востоке Костромской области в ежедневный крестьянский рацион всегда входили жидкие мучнистые блюда – кисели, похлебки и каши, которые ценились за питательность и простоту приготовления. Традиционный мучной кисель отличался от похлебок и каш тем, что требовал предварительной ферментации мучного настоя и только потом – варки. В результате блюдо становилось кисловатым на вкус, вследствие чего в общенародном языке и получило название *кисель*, ср. также диал. *кислый кисель* ‘мучное студенистое кушанье; кисель из отрубей’ (арх.: вель.) [КСГРС; СРНГ: вып. 13, с. 234], *кисель овсяный* ‘кисель из овсяной муки или крупы’ (волог.: вашк., вологод.): «Опишаем овсянку пестом, а из муки киселя овсяного и наварим» (волог.: вашк.) [СРГК: вып. 4, с. 212; Тенишев, т. 5, ч. 1, с. 512]. Употребляли кисель не как основное блюдо, но в качестве напитка или десерта, подаваемого после остальных угощений. Приготовление подобных кашеобразных блюд из заквашенной муки было знакомо многим восточным и западным славянам. Внутренняя форма слова *кисель* (ср. *кислый*) позволяет соотнести его с польск. *żur* ‘похлебка из заквашенной ржаной или овсяной муки’, которую принято рассматривать как заимствование из нем. *sauer* ‘кислый’ [10, с. 730–731]. Из польского языка это слово пришло в другие восточнославянские и западнославянские языки: укр. *жур*, *джер*, блр. *жур*, чеш. диал., луж. *žur* [10, с. 730–731].

Собранные в статье названия киселя в говорах Русского Севера отражают особенности традиционного приготовления блюда и его роль в застолье, а в совокупности с комплексом обрядовых фактов позволяют выявить его культурную символику. Следуя

принципам этнолингвистического анализа, разработанным Е.Л. Березович и ее учениками [см. 2; 3; 6; 7 и др.], комплекс традиционных представлений, связанных с киселем, реконструируется с опорой на семантико-мотивационные связи слова, его внутреннюю форму. Языковые значения рассматриваются в совокупности с функциями соответствующего знака в фольклорных текстах и народной культуре. Материал исследования извлекался как из опубликованных источников – диалектных словарей и этнографических исследований, так и картотек Топонимической экспедиции Уральского федерального университета.

Современное слово *кисель* ‘густой напиток, обычно с добавлением крахмала’, как и соответствующее блюдо, не было свойственно севернорусской кухне, поскольку картофель и картофельный крахмал появились здесь довольно поздно. С появлением крахмала основным признаком киселя стала его студенистая консистенция, тогда как традиционно кисель представлял собой заквашенное, кисловатое на вкус кушанье из муки. Вместе с заимствованием нового блюда пришла и современная технология приготовления, предполагающая варку густого напитка, обычно из ягод или молока. Различные по составу кисели часто дифференцировались через цветообозначения: *белый кисель* ‘кисель на молоке’ (арх.: прим., костром.: парф.), ‘кисель из овсяной муки’ (арх.: пин., костром.: кад.) [АОС: вып. 1, с. 157; Ефименко, т. 2, с. 68; ЛКТЭ], *красный кисель* ‘ягодный кисель’ (арх.: прим., костром.: кад., солиг., парф.), *черный кисель* ‘кисель из варенья’ (костром.: парф.): «Киселей наварят всяких: черный кисель на вареньях, на ягодах, белый кисель – манный или картофельный на молоке, а красный кисель – только у красной ягоды» (костром.: парф.); «Красный кисель – на ягодах, на бруснике, на клюкве» (арх.: прим.) [АОС: вып. 1, с. 157; ЛКТЭ].

Кисель, который варили из молока, называли *белый кисель* или *овиденник* ‘молочный кисель’ (волог.: тарн.) [СВГ: вып. 6, с. 14], поскольку молочный кисель не требовал заквашивания и варился быстро, «в этот же день», ср. *овидень* ‘за один день’ (волог.: к-г.) [СВГ: вып. 6, с. 14]. Как отмечает И.С. Лутовинова, в древнерусском языке название *белый кисель* могло использоваться для обозначения овсяного киселя, при этом «прилагательное *белый* не имеет здесь цветового значения, оно значит как бы отсутствие цвета, бесцветность» [8, с. 31].

До появления современного киселя на Русском Севере основным напитком подобного типа был **овсяный кисель**. Для его приготовления овсяные отруби или муку настаивали на воде до закисания, после чего процеживали и варили; готовый кисель ели теплым с маслом или холодным с молоком или сладкой водой: «Овса насушим, возьмем сходим на таком жернову надерем, потом кладем в посудину, мелко натяпам, процедим, одну воду полагаем, в воду засекам, водушкой сладкой захлябываем, вот и кисель получается сладкой» (волог.: выт.) [СРГК: вып. 2, с. 198]. Севернорусская практика приготовления овсяного киселя соотносится с аналогичной традицией, отмеченной у других народов Северной Европы: как отмечал О.Н. Трубачев, овсяные каши были характерным кушаньем этой территории и их древние славянские названия встречаются главным образом в северных славянских языках [10, с. 726]. По наблюдениям И.С. Лутовиновой, основанным на материалах древнерусских памятников и псковских говоров, именно овсяный кисель был наиболее древним вариантом киселя; уваривали мучной кисель довольно густо – чтобы можно было есть ложкой или резать на куски [8, с. 30].

В Архангельской обл. и некоторых районах Вологодской обл. жидкий раствор для варки овсяного киселя называли *кеж* (арх.: карг., няд., холм., волог.: выт.): «Мякину да отруби заквашивали, а кеж будет, закиснет – дак потом процедим, потом отстоится, сольём, втору воду нальём, нальём этого кежу и заваривам кисель» [СГРС: вып. 5, с. 114]. Слово *кеж* называло также напиток из холодной воды с овсяной мукой (олон., арх.: карг.), отстой из ягод, употребляемый для приготовления киселя (арх.: шенк.) [СРНГ: вып. 13, с. 175; СРГК: вып. 2, с. 338], и раствор из овсяной муки, используемый при выделке овчин (арх.: карг.) [СРГК: вып. 2, с. 338]. Единично встречаются фонетические варианты *чеж* ‘овсяная болтушка’: «Блины натворят овсяные, чеж остаётся. Воды добавят и ходит. Пили овсяный чеж, как кисель, как болтушка» (волог.: баб.) и *тежь* (слово восстановлено из контекста): «Поменьше тежи класть, и кисель негустой будет, помягче» (волог.: выт.) [СРГК: вып. 3, с. 280].

М. Фасмер соотносит форму *кеж* с сущ. *цежь* ‘жидкий, процеженный раствор овсяной муки’, образованную от гл. *цедить* [11, т. II, с. 221]. Эту же версию предлагает Этимологический словарь славянских языков, рассматривая лексемы *кеж*, *цеж* как производные с суф. *-j-* от основы глагола **cěditi* [12, вып. 3, с. 175]. Наблюдения С.М. Глушкиной показывают, что в северо-западных говорах широко представлены лек-

семы, сохраняющие исконный заднеязычный перед *e* (<*oi): *кеж*, *кевка*, *кеп* [5, с. 24–25]. Согласно приведенному ей суждению И. Калимы о судьбе севернорусского *кеж*, «из олонецких говоров русского языка слово *кеж* проникло в соседние западнофинские языки – карельский и олонецкий»: в карельском представлена форма *keiZa*, в олонецком – *keiZu* [6, с. 24]. Предложенную версию происхождения сущ. *кеж* поддерживает и Е.Л. Березович: «наличие *к* в форме *кеж* на месте *ц* объясняется непоследовательностью палатализации *к* перед *ě* < *oi в северо-западных великорусских говорах» [4, с. 328].

Лингвогеографические наблюдения показывают, что формы с начальным *к*- ограничены преимущественно юго-западными районами Архангельской области (Каргопольский, Холмогорский, Шенкурский районы) и прилегающим к ним Вытегорским районом Вологодской области, а также Карелии (Медвежьегорский, Пудожский районы) [СРГК: вып. 2, с. 338–339]. Можно предположить, что изоглосса формы *кеж* входит в северо-западный ареал, где палатализация *к* перед *ě* < *oi произошла непоследовательно. На прочих территориях, где переход *к* > *ц* регулярен, встречается именно форма *цеж*.

Севернорусское *кеж* наследует значения др.-рус. *цѣжь* ‘раствор для киселя’, ‘жидкий процеженный раствор овсяной муки’ [12, вып. 2, с. 175] и родственно диал. *цеж*, *циж* ‘жидкий процеженный раствор овсяной муки на кисель; пакисель, сулой, водяной отстой от замесу, от киселя’ [Даль: т. IV, с. 576], *цеж* ‘выпаренный из брусники и подслащенный патокою или медом сок, с которым едят толокно’ (арх.: шенк.) [Подвысоцкий: с. 186], ‘кушанье из толокна и размятых ягод, закваска для теста, жидкая часть похлебки; жижка’ [КСГРС], *цѣжа* ‘забелка», приправа к щам из заболтки овсяной муки’ [Даль: т. IV, с. 576] и др. Все значения приведенных слов *кеж* и *цеж*, имеющие разную относительную хронологию, связаны с этимологической семантикой ‘процеженная жидкость’: так называли сцеженную жидкость с грубого мучного остатка или ягод. Исторические связи севернорусского слова *кеж* с древнерусским *цеж* и сохранение непалатализованного варианта говорят о том, что на территории Русского Севера в практически неизменном виде сохранилось и соответствующее блюдо древнего рациона русских.

В Костромской обл. настой из овсяной муки, используемый для приготовления киселя, называли *сулой* (костром.: буй., галич., ней., нерехт., солиг., чухл.) [Ганцовская; ЛКТЭ; СРНГ: вып. 41, с. 223]: «Сулой из овсяных хлопьев. Я затворила кисель овсяный. Процеживаешь в душлак. Белое, как молоко, – сулой» (костром.: парф.) [ЛКТЭ]. *Сулой* часто употребляли, не подвергая варке, как холодный напиток: «Сулой – когда нет квасу и браги, готовят сулой – из просеянной муки: горсть муки на ковш (пять стак[анов]) холодной воды, взболтают и пьют; сулой пьют больше вечером» (вель.) [Тенишев, т. 5, ч. 1, с. 56]; «Больно добро было, сулой-то пить на поже, когда жарко бывает» (волог.: сямж.) [СВГ: вып. 10, с. 156–157]. Иногда в *сулой* добавляли сладкую воду или ели с ним готовый кисель (волог., костром.) [ЛКТЭ; КСГРС].

Слово *сулой*, образованное от основы **li(ti)/*loi* с помощью приставки *су-*, отразило технологию приготовления киселя, для которого использовали настой, слитый с овсяной муки. Территория распространения слова *сулой* 'настой на овсяной муке; кисель из такого настоя' образует единый ареал, охватывающий Верхнее Поволжье, западные районы Костромской области, а также примыкающие к ней бывшие Кадниковский и Тотемский уезды Вологодской области. В этом же значении слово *сулой* отмечается в соседней Ярославской области (Рыбинский, Даниловский районы).

Костромские названия *посеянкино молоко* 'настой из овсяной крупы, хлопьев, употребляемого с киселем' (костром.: буй.) [Ганцовская], *высеки* (**высейки*) 'кисель из ячневой муки': «У него и дома высеки-то есть, это ясную муку просеют и мякинки и заваривают, мелку-то добавляют и кисель наварят» (костром.: вохом.) [ЛКТЭ] восходят к гл. *сеять*. Они также мотивированы технологией приготовления киселя, настой для которого готовили из остатков от просеивания муки, ср. *высейки* (костром. вохом., кадый., мант.) [ЛКТЭ], *высевки* 'отходы от просеивания муки или помола зерна, отруби' (арх.: шир. распр.): «Сеют муку-то, а кожуха-то остаются, дак высевки-то, овсяный кисель варили из высевков-то» (онеж.) [АОС: вып. 8, с. 183].

Вологодское и костромское название *брат* 'раствор овсяной муки для варки киселя' [СРНГ: вып. 3, с. 152], возможно, стоит сравнить с общенар. *обрат*, *обрата* (волог., вят., костром., новг., яросл.) 'обезжиренное сепаратором молоко' [СРНГ: вып. 22, с. 194, 196; ЛКТЭ]. Сопоставление киселя и молока не раз встречается в диалектных примерах и контекстах, поскольку раствор овсяной муки имел светлый молочный цвет, ср. упомянутое выше *посеянкино молоко* 'настой из овсяной крупы' (костром.: буй.) [Ганцовская]; «Молока не было, мама сулой делала из овсяной муки. Холодной кипячёной водой зальют овсяную муку, как молоко, белое делается» (волог.: вож.) [СВГ: вып. 10, с. 156–157]. Овсяный раствор, наряду с молоком и сметаной, мог использоваться для «забеливания» щей.

Как блюдо, входящее в том числе в состав детского рациона, овсяный кисель получил название *лошадкин супчик*: «С детками говорили: поешь-ко лошадкина супчика» (костром.: окт.) [ЛКТЭ]. Обозначение *супчик* вписывается в ряд других наименований киселя, сопоставляющих его с жидкими похлебками, ср. *похлёбка*, *похлёбочка*: «Раньше кисель варили жидкий, похлёбкой звали, а густой – так это кисель» (арх.: онеж.) [СРГК: вып. 5, с. 120], *похlebка* 'кисель из клюквы, более густой, чем похлебка' (арх.: холм.) [СРНГ: вып. 30, с. 349], *хлебень* (костром.: чухл.) [Ганцовская], *щи по-кисельному* 'похлебка из кваса и ржаной муки' (волог.: кир.) [СВГ: вып. 12, с. 115]; *овсяный суп* 'постный суп из овсяной крупы' (костром.: вохом.) [ЛКТЭ].

Название овсяного киселя *щи стёганые* (волог.: кир.) [СВГ: вып. 10, с. 124], кажется, можно истолковать как «блюдо, приготовленное из размолотого овса». Среди значений глагола *стегать* в русских говорах, в том числе и на северной территории, встречаются те, что связаны с обработкой, помолом зерна, ср.

стегать 'выбивать зерна из снопов, молотить' (твер., яросл.), 'бросать, кидать, швырять' (арх.: холм.) [СРНГ: вып. 41, с. 112], 'толочь, размельчать что-л.' (ленингр.) [СРГК: вып. 6, с. 325], а также 'с силой ударять, бросать чем-л., разбивая, нарушая целостность чего-л.' (волог.: сямж.) [СВГ: вып. 10, с. 124]. Связь значений 'бить, драть, раздирать' и 'молоть, молотить зерно' характерна и для гл. *драть*, семантически близкого гл. *стегать*, ср. *дрануха* 'молотая рожь, из которой варили жидкую мучную кашу' (волог.: бел.) [СГРС: вып. 3, с. 265], *драніна* 'овсяная мука с отрубями' (петерб.), *дранка* 'мука крупного помола' (север.) [СРНГ: вып. 8, с. 170], *разодрать* 'размолоть' (волог.: выт.) [СРГК: вып. 5, с. 428]. Именно такое «разодранное» зерно шло на приготовление киселя и мучных похлебок: «Сварят дрануху, загуста будет, ели, прихваливали» (волог.: бел.) [СГРС: вып. 3, с. 265], «Овсяный кисель когда варили, то овес раздерут, а потом размочат» (волог.: выт.) [СРГК: вып. 5, с. 428]. Основа со значением 'бить, драть' в обозначениях жидких похлебок встречается не единично. Так, диалектное, преимущественно южнорусское *кондёр* 'пшеничный суп (обычно заправленный салом или маслом с луком)': «От кондери ноги задеру» [СРНГ: вып. 14, с. 246] О.Н. Трубачев сопоставлял с *драть* 'шелушить', выделяя приставку *ко-* и вставной элемент *н* (см. [10, с. 179]).

Кисель из **ржаной муки** готовили в основном в Архангельской области, где его называли *житной* или *белый кисель* (в противоположность *красному* киселю, который варили из ягод): «А белый кисель – это муку-то житную просеют, так жмыхи останут, их в воде помочить, потом процедить, каша така будет – так и называется житный кисель» (арх.: шенк.) [АОС: вып. 14, с. 163]. Вологодское выражение *короткий кисель* 'кисель из ржаной муки' (гряз.) [СГРС: вып. 6, с. 59], возможно, объясняется быстротой приготовления ржаного киселя: в отличие от овсяного, ржаной и ячменный кисель часто готовили не заквашивая, но просто заваривая муку. Мотив быстрого приготовления ржаного киселя отразился и в названии *крутик*: «А крутик и кисель такой звали. Затворишь квашню, снимешь из утра пенки, кипятком заварят, так кисель и получается, с постным маслом едят» (волог.: вашк.) [СРГК: вып. 3, с. 36] – временное значение прил. *крутой* 'быстрый' проявляется и в таких обозначениях, как *крутоварка* 'суп, который готовится быстро, на скорую руку' (арх.: котл., волог.: в-уст.) [СГРС: т. 6, с. 196], а также *круто* 'быстро, проворно' (арх., волог.) [СРГК: вып. 3, с. 37; СРНГ: вып. 15, с. 329].

В традиционном рационе некоторые разновидности киселя занимали промежуточное положение между напитками и жидкими кашами. Так, многие названия ржаного и ячменного киселя образованы от суц. *каша*: *водяная каша* 'горячий кисель из ржаной муки' (арх.: холм.) [СРНГ: вып. 13, с. 146–147], *прóкаши* (арх.: пин.), *прóкашье* (арх.: шенк.) 'кисель из ячменной муки' [СРНГ: вып. 32, с. 154]; *раствóрна каша* 'сваренная жидкая похлебка из ржаного квашеного теста в виде киселя' (карел.: беломор.) [Дуров: с. 356], *мученка* 'кисель из ячневой муки' (арх.: онеж., шенк.) [СРНГ: вып. 19, с. 41].

Загадочным кажется белозерское название ягодно-го киселя *урóчин кисель*: «Кисель варили, урочин кисель, с ягод вари кисель» [РГБ: с. 455]. Приготовление киселей-жидких мучнистых каш с ягодами было свойственно и финно-уграм: так, например, название *ляс* 'кисель из сушеной, истолченной в порошок черемухи или черники' (арх., волог.) считается заимствованием из коми *l'az* 'то же', от ханты *lus* [11, т. II, с. 550].

На Русском Севере готовили **гороховый кисель**, который ели в постные дни с растительным маслом и нередко варили в голодное время: *горóховник* (костром.: буй., галич., солиг., чухл.) [Ганцовская; ЛКТЭ], *кисель* (волог.: баб.) [СРНГ: вып. 13, с. 227]. Его варили, взбалтывая, растирая (*хлопая*) мутовкой гороховую муку, что отразилось в названии *хлопанец*: «Хлопанец: воду кипятить, ставишь под кран, мучку подсыпашь и хлопашь» (костром.: шар.). В шутку, подразумеваемая действие на пищеварительную систему, гороховый кисель называли *кисель-пердун* (костром.: окт.). Употребляли его и в холодном виде: застывший кисель разрезали кубиками и поливали льняным маслом (галич.) [Ганцовская].

Основой для последующего семантического развития слов со значением 'кисель' стало представление о густой, вязкой, желеобразной консистенции напитка. В Костромской обл. *киселем* называли неудачно сваренное пиво (костром.: вохом., окт., пав.), поскольку в случае неправильной варки пиво становилось киселеобразным и не сливалось: «Не сойдет сусло – кисель сварил» (костром.: вохом.) [ЛКТЭ]. Чтобы пиво не получилось, пивовара дразнили *кисель на пожаре!* (костром.: вохом.) [ЛКТЭ]. Специфическая желеобразная консистенция обыгрывается и в выражении *лягушáчий кисель* 'лягушачья икра' (волог.: баб.) [КСГРС]. Возможно, клейкой и густой консистенцией киселя объясняется запрет облизывать мутовки, которыми мешали кисель, чтобы не «слиплись» глаза или ум: женщинам и девицам, чтобы не ошибиться при вышивке на полотенцах узоров; а детям, чтоб не быть тупоумными при обучении грамоте (арх.: пин.) [Ефименко: ч. 1, с. 184].

Образ киселя встречается в метафорических обозначениях жидкой, вязкой грязи и мутной воды, ср. *кисель* 'жидкая грязь' (костром.: вохом., окт.), *кисель гороховый* 'о хлоплюющей грязи': «Идешь, хлопашь как киселем гороховым по грязи-то» (костром.: окт.) [ЛКТЭ], *кеж* 'грязная вода': «Кеж кежем течёт, ни белины выполоскать, ни чаю попить, вода худая, грязная...» (волог.: выт.) [СГРС: вып. 5, с. 114]. В данном случае срабатывает устойчивая метафора 'каша; мучная похлебка; гуща' → 'жидкая грязь', которую поддерживают такие примеры, как *тепня, тепенка* (волог., вят.) 'толокно на квасу, ягоды на квасу, месиво', 'липкая, вязкая грязь' [Даль: т. IV, с. 400]; *бурдомáга* 'название слабоалкогольного напитка домашнего изготовления' (арх., волог.), 'плохо приготовленная похлебка' (волог.), 'мутная грязная вода, болотная жижа' (волог.) [КСГРС]; *дежня* 'кушанье из творога, густо замешанного с толокном' (арх.: уст., волог.: в-важ., в-уст.), 'топкая грязь' (арх.: котл.) [СГРС: т. 3, с. 202].

Дальнее родство символизировал жидкий, неконцентрированный настой, который сливали с мучной

гущи при приготовлении киселя: *девятая вода с киселя слита* 'о дальних родственниках, «седьмая вода на киселе»' (волог.: в-важ.) [СГРС: т. 3, с. 193]. Этот пример вписывается в ряд метафорических выражений, представляющих концентрированные и жидкие напитки через систему родственных связей: так, образы отца и сына обыгрываются в названиях крепких и разбавленных спиртных напитков, ср. *отец* (арх.), *тятка* 'крепкий спиртной напиток' (волог.) [КСГРС], *женить* 'развести алкогольный напиток водой' (арх., волог.) [СГРС: т. 3, с. 356], *сын, сынок* 'квас, пиво или брага второго налива' (арх.) [Даль: вып. 4, с. 375], *пасынок* 'самогон второго разлива' (арх.) [КСГРС] и др. Основой для метафорического образа становилась и гуща, оставшаяся от слива мучного настоя: как не пригодная к употреблению, она символизировала скупость, ср. *кисельны выжимки* 'дразнят скупых' (арх.: карг.) [Куликовский: с. 37].

Выражения *за девять дорог киселя хлебать* 'далеко, на неопределенное расстояние' (арх.: в-т.) [СГРС: т. 4, с. 57] и *киселя хлебать* 'участвовать в убытках, в невыгодной сделке' (беломор.) [Дуров: с. 168] мотивированы непритязательностью и простотой киселя, который, хоть и подавался за трапезой как угощение, не составлял основного, сытного блюда для гостей, а потому поездка «киселя хлебать» расценивалась как невыгодная и не стоящая долгого пути. Тем не менее, кисель считался лакомством и воплощал представления о пищевом изобилии и сытной жизни, ср. *берега кисельные* 'богатое рыбными промыслами побережье, обильное рыбой побережье моря в губе' (карел. беломор.) [Дуров: с. 168], а также общенар. *молочные реки-кисельные берега* 'о сытой, привольной жизни'. Приготовление лакомого киселя, притягивающего множество желающих его попробовать, обыгрывается в выражении *как около кисельной кадцы* 'о суматохе' (волог.: кадн.) [СРНГ: вып. 13, с. 228].

Возможно, именно мотив лакомства, удовольствия объясняет вологодское *кисельничать* 'есть кисель' (сямж.), 'участвовать в праздничном собрании юношей и девушек за столом, во время которого ели кисель и целовались': «Ой, весело, девки, было, как кисельничать-то пойдем» (сок.) [СВГ: вып. 3, с. 58]. Угощение киселем, как и сладкой, вкусной пищей, было связано с представлениями о телесных наслаждениях, поцелуях, ср. *подслащивать водку* 'целоваться молодым на свадьбе под крик гостей «горько»' (волог.) [СРНГ: вып. 28, с. 184], *пить сычёное* <подслащенная медом вода> 'быть на сговоре, на помолвке, где молодые должны сытить горькое вино по требованию гостей, т. е. целоваться' [Даль: вып. 4, с. 377], *сластить, сластиться* 'целоваться на свадьбе под крики «горько» (о женихе и невесте)' (костром.) [СРНГ: вып. 38, с. 236].

Застолье. Кисель, наряду с хлебом и щами, входил в число основных блюд крестьянского рациона: «У нас ведь не купно, дай не масляно, не пирожно, только хлеб да соль, кисель да щи» (волог.: выт.) [СРНГ: вып. 27, с. 42]. Кисель употреблялся и как повседневная, и как праздничная пища, которая имела постный и скоромный варианты. Овсяный кисель считался праздничным блюдом у поморов [Дуров: с. 243]. В постные праздничные дни в Архангельской

обл. варили *белый кисель* из овсяной муки с ягодами и маслом (арх.: пин.) [Ефименко: ч. 2, с. 68]; в Костромской области готовили овсяный и *красный*, ягодный кисель [ЛКТЭ]. В Вологодской губ. в скоромные дни крестьяне завершали трапезу молоком, а в постные – крестьяне побогаче ели кисель с сусликом, победнее – ржаной кисель (волог.) [Тенишев: т. 7, ч. 2, с. 562, 574]. К празднику кисель варили в больших чанах, для нагревания опуская в них горячие камни: такой кисель называли *кисель на камнях* (волог. ник., сямж.) [КСГРС]: «Туда опускали камения, к нему ведь пригорит, пену-то робятишки обчищали, ее ведь любили. Это и ешь кисель на камнях. Его варили к большим праздникам, к Николину дню» (сямж.) [СВГ: вып. 3, с. 58].

Кисель был одним из любимых крестьянских блюд и символизировал всякое угощение: *Где кисель, тут и сел* ‘где наварен кисель, тут тебе и угощение’ (карел. беломор.) [Дуров: с. 168]. В сочетании с молоком, сусликом или сладкой водой кисель считался лакомством. Обычно кисель подавали в конце трапезы как более легкую пищу, которая к тому же способствовала хорошему пищеварению, ср. *с киселья жѳпа веселѧ* (арх.: пин.) [АОС: вып. 14, с. 289]. Обычай завершать трапезу киселем обусловил его символическое использование в качестве разгонного блюда, которое подавалось в конце обеда, намекая гостям, что пора расходиться*. Названия киселя как последнего блюда образованы от глаголов с семантикой ‘выгонять, выталкивать, выпроваживать’, например:

гон-: *выгон*: «Этот кисель принесут, уж выгон, уходить» (арх.: пин.) [АОС: вып. 6–7, с. 168], *выгонщик*: «Наконец выгонщика принесят; как кисель полагат на стол, не дожидай, что выгонят – выгонщик прошоу» (волог.: выт.), *выгоняй*: «Сидит компания кака – выгоняй несут, пора честь знать» (арх.: вель.), *выгоняло* (волог.: тарн.), *выгоняха* (арх.: плес.) [СГРС: т. 2, с. 217–218], *кисель-погонялка*: «Блюда не все сразу выставляют, а меняют ходят, и все сидят, никто не выходит; как кисель погонялку принесут – значит, всё» (арх.: плес.) [СГРС 5: 148], *погонялка* (арх.: карг.) [1, с. 52], *розѳна* (арх.: мез.) [АОС: вып. 13, с. 33], *кисель выгонятый* (костром.: парф.), *разѳонщик* (волог.: у-куб.) [СВГ: вып. 9, с. 13]. «Разгонная» семантика у представленных слов могла появиться в том числе на фоне значения ‘кнут’, которое естественно сочетается с идеей разгона, выпроваживания, ср. *погонялка* ‘кнут’, ‘кисель’ (волог.: баб.): «Кисель гонит. Кисель – погонялка. “О, погонялку несут, надо со стола выходить!”», *кисель-погоняльщик* (волог.: баб.) [КСГРС];

шиб-: *вышибала* (арх.: карг.) [1, с. 52], *вышибало* (арх.: карг., волог.: баб.), *вышибаловка*, *вышибаловка пришла* (волог.: баб.): «Кисель подадут – “О вышибаловка пришла!”: кисель пришёл на стол, так значит уходи» [КСГРС];

би(ть): *выбивало* (волог.: баб.) [КСГРС];

выжсва(ть): *кисель-выжсватель* (костром.: ней.): «Кисель-выжсватель – все вылезайте из-за стола, последнее блюдо» [ЛКТЭ].

Когда вербальный знак был неуместен и мог обидеть обедающих, хозяева подавали кисель и таким образом, не нарушая этических норм, сообщали гостям о завершении трапезы.

Народный календарь. Кисель, будучи праздничным блюдом, готовился к крупным церковным датам. Например, в Семенов день (1/14 сентября) в Костромской обл. варили «белый кисель на молоке, красный – с ягодами» (костром.: парф.). Часто кисель готовили в день Вознесения Господня: считалось, что вместе с паром от киселя Иисус Христос поднимается на небеса: «В Паску, видишь, Христос на землю спускается, а в Вознесенье день он поднимается. Утром рано этот кисель и варят и приговаривают: “Иисус Христос уж полетел на небеса на этом пару”» (костром.: пыщ.) [ЛКТЭ]; «На Вознесенье варили на камнях кисель, не крахмальной. И выносили его на улицу – Иисус Христос на этом парку поднимается на небеса» (волог.: ник.) [КСГРС]. Кисель обязательно варили на камнях, а пар от киселя символизировал весеннее тепло, которое Иисус спускает с небес. Кроме того, считалось, что пар от киселя, бесплотная, воздушная субстанция, способен поднять душу, Иисуса Христа на небеса: «Кисель варили в Вознесенье день, от киселя-то пар, и на этих парах поднимается Иисус Христос на небеса и тепло нам отпускает. Говорили, что с Вознесенье дня будет тепло» (волог.: ник.) [КСГРС]. Чтобы Иисусу Христу было легче подняться на небеса, горячий кисель выставляли на окно или выносили на улицу. Приготовление киселя в день Вознесения (на сороковой день после Пасхи) вписывается в традицию готовить кисель к поминальным дням, связанным с обычаями проводов души.

Сельскохозяйственные обряды. Кисель варили в день окончания жатвы: так, в Шарьинском р-не Костромской обл. овсяный кисель готовили из первого овсяного снопа, принесенного в дом [ЛКТЭ].

Семейные обряды. Свадьба. Кисель был элементом ритуалов, связанных с проводами невесты, ее прощанием с родительским домом. В свадебных причитаниях и песнях, обращенных сватам, невеста и ее подруги желали сватам *киселем задавится*, ср. «Ему киселем подавится, / Молоком охлебается, / На печи заблудится» (волог.) [СРНГ: вып. 25, с. 32]; «Тысяцкой, за столы сядеш кушати – пирогом заколотися, кисельм захлебнутися» (арх.: онеж.) [АОС: 3]; «”Отставало” поют. Когда ей просватают, дак вот подруги, девки ли, старухи ли, бабушки поют: “Роспросватали девку красную...” – поют песню. Вот тут сватов-то и ругают. Что вот тут тебе “кисельм задавится, молоком захлебнутися...” Там долгая [песня], назбирают каждо место, сватоф ругают, што уведят дефку» (арх. карг.) [БДКА: Лядины-Бутино].

В Костромской обл. на свадьбах было принято пить *сулой* (буй., чухл.) [Ганцовская]. Завершал свадебное угощение овсяный кисель с сусликом или молоком, который называли *выгон* (арх.: пин.) [СРНГ: вып. 13, с. 154], *кисель-выгоняло* (костром.: парф.) [ЛКТЭ]. Здесь же кисель подавали в завершении главного свадебного застолья, после которого поздно вечером устраивали *красный стол*, где подавали в основном закуски и сладости: «Сначала щи, потом лапша и каша, потом кисели. А потом уже и закуски.

* О разгонной функции киселя и других блюд см. также [9].

Сначала был как бы полный обед, а потом ночью – красный стол. Тут уже всё-всё-всё. Все и сладости, и пироги»; «После венчания накрывали обед: пироги, холодец, кисель. Кисель густой делали – ножиком его резали. Кисель – гостей из-за стола выгонять. После него накрывают красный стол. Там пиво, водка, закусок разных соберут» (парф.) [ЛКТЭ].

Поминальный обряд. Кисель был обязательным блюдом поминальной трапезы. В поминальные дни варили овсяный, реже – пшеничный кисель, который ели с сулом или молоком (волог., костром) [Потанин: с. 194; Тенишев: т. 1, с. 361]. Иногда для сладости в кисель добавляли мед, при этом не разливали по стаканам, а ели ложками из общего блюда [1, с. 52–53]. В Бабаевском районе Вологодской обл. существовала традиция на сороковой день устраивать *три застолья*, т.е. помянуть кутьей, блином и киселем: «В сорочину три застолья надо накормить – помянуть кутьейкой, опёканичком. Последняя ложка – поминают киселем» [КСГРС].

Как и на других трапезах, кисель на поминках подавали в завершении обеда. Поскольку кисель был последним блюдом, именно ту ложку, которой ели кисель (*поминальная ложка*), гости забирали с собой (костром.: чухл.) [Ганцовская]. В Олонецкой губернии на поминках сорокового дня после того, как подадут кисель, пели «вечную память» и провожали покойника на кладбище [1, с. 52]. Обязательность приготовления киселя к поминальной трапезе сделала его символом ухода на тот свет, что отразилось в костромском выражении *быть накануне киселя* ‘быть слабым, немощным, большим’: «Они и в то-то время были накануне киселя, а теперь уж и нет вовсе» (костром.: вохом.) [ЛКТЭ].

Киселем угощали покойников в поминальные дни. «В Череповецком районе Вологодской области со второго дня после похорон в течение сорока дней каждый день на стол клали хлеб, ставили тарелку киселя и вокруг тарелки клали 12 ложек, чтобы покойники ели. Каждый день ставили новый кисель; старый съедали дети» [1, с. 48–49]. В поминальные субботы в Белозерском уезде Вологодской губернии главным угощением был кисель в большом блюде [1, с. 48–49].

Родины. На родинах кисель употреблялся редко. Так, в Костромской области соседки приносили родильнице гороховый или овсяный кисель, *тесто* (‘род каши из ржаной муки и солода’), редьку и ржаной пирог [Тенишев: т. 1, с. 234, 283].

* * *

В диалектной лексике Русского Севера сохранились названия жидких блюд из заквашенной овсяной или ржаной муки, которые входили в состав традиционного рациона русских – *кеж, сулой, водяная каша* и пр. Слово *кисель* в современном значении практически не употреблялось: скорее всего, оно пришло на рассматриваемую территорию позже, вместе с заимствованием технологии приготовления киселя на основе крахмала. Кисель считался лакомым, но не очень сытным блюдом; его ели в посты и межговенья, подавали как повседневное и праздничное блюдо. Несмотря на то что кисель редко служил главным угощением, его завершающая, разгонная роль в застолье и

обрядовых трапезах была настолько устойчивой, что получила лексическое выражение (*кисель-выгонщик, разгонщик, выживатель* и пр.). Основная функция киселя проявлялась в ситуациях проводов и прощания: это было последнее угощение, которым выпроваживали гостей, образ киселя встречался в свадебных песнях и причитаниях, в которых невеста прощается с родным домом, киселем провожали покойника на поминальной трапезе.

Литература

1. Алексеевский, М.Д. Застолье в обрядах и обрядовом фольклоре Русского Севера XIX–XX в. (на материале похорон-помин. обрядов и причитаний): дис. ... канд. филол. наук / Алексеевский М.Д. – Москва, 2005. – 193 с.
2. Березович, Е.Л. Русская лексика на общеславянском фоне: семантико-мотивационная реконструкция / Е.Л. Березович. – Москва: Русский Фонд Содействия Образованию и Науке, 2014. – 488 с.
3. Березович, Е.Л. Язык и традиционная культура: этнолингвистические исследования / Е.Л. Березович. – Москва: Индрик, 2007. – 600 с.
4. Березович, Е.Л. Русское диалектное *кижи* ‘черви в рыбе’ / Е.Л. Березович // Материалы и исследования по русской диалектологии. I(VII): к 100-летию со дня рождения Р.И. Аванесова. – Москва: Наука, 2002. – С. 325–332.
5. Глушкина, С.М. О второй палатализации заднеязычных согласных в русском языке (на материале северо-западных говоров) / С.М. Глушкина // Псковские говоры. Сборник статей / отв. ред. Б.Л. Богородский (Памяти Б.А. Ларина. Труды Второй Псковской диалектологической конференции 1964 года). – Псков, 1968. – Вып. II. – С. 20–42.
6. Кривошапова, Ю.А. Русская этномологическая лексика в этнолингвистическом освещении: дис. ... канд. филол. наук / Кривошапова Ю.А. – Екатеринбург, 2007. – 252 с.
7. Леонтьева, Т.В. Модели и сферы репрезентации социально-регулятивной семантики в русской языковой традиции: дис. ... д-ра филол. наук / Леонтьева Т.В. – Екатеринбург, 2015. – 427 с.
8. Лутовинова, И.С. Слово о пище русской / И.С. Лутовинова. – Санкт-Петербург: Авалон, Азбука-классика, 2005. – 288 с.
9. Пьянкова, К.В. О каше-разгонихе и киселе-выгонщике / К.В. Пьянкова // Живая старина. – 2008. – № 2. – С. 23–25.
10. Трубочев, О.Н. Труды по этимологии: Слово. История. Культура: в 2 т. / О.Н. Трубочев. – Москва, 2004. – Т. 1. – 800 с.
11. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка / М. Фасмер. – Москва, 1964–1973. – Т. 1–4.
12. Этимологический словарь славянских языков / под ред. О.Н. Трубочева (вып. 1–31), А.Ф. Журавлева (вып. 32–). – Москва, 1975–. – Вып. 1–.

Источники

- АОС – Архангельский областной словарь / под ред. О.Г. Гецовоной. – Москва: Изд-во МГУ, 1980–2015–. – Вып. 1–.
- БДКА – Каргопольский архив этнолингвистической экспедиции РГГУ (лаборатория фольклора РГГУ, Москва).
- Ганцовская, Н.С. Словарь говоров Костромского Заволжья: междуречье Костромы и Унжи (с эпицентром акающих говоров). – Рукопись.
- Даль, В.И. Толковый словарь живого великорусского языка / В.И. Даль. – Москва, 1955. – Т. 1–4.
- Дуров, И.М. Словарь живого поморского языка в его бытовом и этнографическом применении / И.М. Дуров. – Петрозаводск: Карельский научный центр РАН, 2011.

Ефименко, П.С. Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии / П.С. Ефименко. – Москва, 1877. – Ч. 1. Описание внешнего и внутреннего быта.

КСГРС – Картотека «Словаря говоров Русского Севера» (кафедра русского языка и общего языкознания Уральского федерального университета, Екатеринбург).

Куликовский, Г.И. Словарь областного олонечского наречия в его бытовом и этнографическом применении / Г.И. Куликовский. – Санкт-Петербург, 1898.

ЛКТЭ – Лексическая картотека Топонимической экспедиции Уральского федерального университета (кафедра русского языка и общего языкознания Уральского федерального университета, Екатеринбург).

Подвысоцкий, А.И. Словарь областного архангельского наречия в его бытовом и этнографическом применении / А.И. Подвысоцкий. – Санкт-Петербург, 1885.

Потанин, Гр. Этнографические заметки на пути от г. Никольска до г. Тотьмы (Продолжение) / Гр. Потанин // Живая старина. – 1899. – Год 9. – Вып. II. – С. 167–235.

РГБ – Мызников, С.А. Русские говоры Беломорья. Материалы для словаря / С.А. Мызников. – Санкт-Петербург: Наука, 2010. – 496 с.

СВГ – Словарь вологодских говоров. – Вологда, 1983–2007. – Вып. 1–12.

СГРС – Словарь говоров Русского Севера / под ред. А.К. Матвеева. – Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2001–. Т. 1–.

СРГК – Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей / гл. ред. А.С. Герд. – Санкт-Петербург, 1994–2005. – Вып. 1–6.

СРНГ – Словарь русских народных говоров / под ред. Ф.П. Филина (вып. 1–22), Ф.П. Сороколетова (вып. 23–42), С.А. Мызникова (вып. 43–46–). – Москва; Ленинград; Санкт-Петербург: Наука, 1965–. – Вып. 1–.

Тенишев, т. 1 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы: Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. – Санкт-Петербург, 2004. – Т. 1: Костромская и Тверская губернии.

Тенишев, т. 5, ч. 1 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы: Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. – Санкт-Петербург, 2007. – Т. 5. Вологодская губерния. – Ч. 1. Вельский и Вологодский уезды.

Тенишев, т. 7, ч. 2 – Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы: Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. – Санкт-Петербург, 2009. – Т. 7. Новгородская губерния. – Ч. 2. Череповецкий уезд.

Сокращения в названиях районов

баб. – Бабаевский район Вологодской области
бел. – Белозерский район Вологодской области
беломор. – Беломорский район Карелии
буй. – Буйский район Костромской области
вашк. – Вашкинский район Вологодской области
вель. – Вельский район Архангельской области
вож. – Вожегодский район Вологодской области
вологод. – Вологодский район Вологодской области
вохом. – Вохомский район Костромской области
в-уст. – Великоустюгский район Вологодской области
выт. – Вытегорский район Вологодской области
галич. – Галичский район Костромской области
гряз. – Грязовецкий район Вологодской области
кад. – Кадуйский район Вологодской области
кадый. – Кадыйский район Костромской области
кадн. – Кадниковский район Костромской области
карг. – Каргопольский район Архангельской области
к-г. – Кичменгско-Городецкий район Вологодской области
кир. – Кирилловский район Вологодской области
котл. – Котласский район Архангельской области
мант. – Мантуровский район Костромской области
мез. – Мезенский район Архангельской области
ней. – Нейский район Костромской области
нерехт. – Нерехтский район Костромской области
ник. – Никольский район Вологодской области
нянд. – Няндомский район Архангельской области
окт. – Октябрьский район Костромской области
онеж. – Онежский район Архангельской области
пав. – Павинский район Костромской области
парф. – Парфеньевский район Костромской области
пин. – Пинежский район Архангельской области
плес. – Плесецкий район Архангельской области
прим. – Приморский район Архангельской области
сок. – Сокольский район Вологодской области
солиг. – Солигаличский район Костромской области
сямж. – Сямженский район Вологодской области
тарн. – Тарногский район Вологодской области
тотем. – Тотемский район Вологодской области
холм. – Холмогорский район Архангельской области
чухл. – Чухломский район Костромской области
шар. – Шарьинский район Костромской области
шенк. – Шенкурский район Архангельской области

K.V. Osipova

KISSEL IN THE RUSSIAN NORTH: BASIC SEMANTICS AND ETHNOCULTURAL SYMBOLS

The article considers the Russian North names of kissel, as well as traditions and rituals, which refer to the peculiarities of its cooking and eating. The analysis of cultural and linguistic data reveals main names of kissel, their semantic and motivational characteristics, as well as the functions of kissel in feasts, folk calendar and family rites. The material includes dialect data from the Arkhangelsk and Vologda regions, as well as from the northeastern part of the Kostroma region. The article includes lexical material from published lexicographic sources and lexicographic files of the Ural Federal University Toponymic Expedition.

Ethnolinguistics, dialect vocabulary, Russian language, Russian North, traditional culture, names of food, semantic reconstruction, folklore, rituals.