

- Мызников С.А. Лексика финно-угорского происхождения в русских говорах Северо-Запада: Этимологический и лингвогеографический анализ. – СПб., 2004.
- Новгородский областной словарь. – СПб., 2010. (НОС)
- Зайцева М.И., Муллонен М.И. Словарь вепского языка. – Л., 1972. (СВЯ)
- Словарь говоров Русского Севера Севера. Тт. I–V. – Екатеринбург, 2001–2011. (СГРС)
- Словарь карельского языка (Ливвиковский диалект). – Петрозаводск, 1990 (СКЯМ).
- Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей. Вып. 1–6 – СПб., 1994–2005. (СРГК)
- Словарь русских народных говоров. Вып. 1–44. – М.; Л.; СПб., 1965–2011. (СРНГ)
- Сопоставительно-ономасиологический словарь диалектов карельского, вепского и саамского языков. – Петрозаводск, 2007. (ССДКВСЯ)
- Толстой И.И. Сербскохорватско-русский словарь. – М., 1976. (СХРС)
- Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. Тт. I–IV. – М., 1964–1973.
- Финско-русский словарь. – М., 1977. (ФРС)
- Павлович А.И. Чешско-русский словарь. – М., 1989. (ЧРС)
- Этимологический словарь славянских языков. Праславянский лексический фонд. Вып. 1–37. – М., 1974–2011. (ЭССЯ)
- Debeljak A. O mrtvih velarnih predponah // Slavistična revija, V-VII. – Ljubljana, 1954. – S. 169–177.
- Suomen sanojen alkuperä. Etymologinen sanakirja. O. 1–3. – Helsinki, 1992–2000. (SSAP)
- Suomen kielen etymologinen sanakirja. O. 1–7. – Helsinki, 1955–1981. (SKES)

**Г.В. Судаков**  
(Вологда)

## ХЛЕБ И ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ В СТАРОРУССКОЙ ПИСЬМЕННОСТИ

Хлеб – главное кушанье на русском столе. Много ли было названий хлебных изделий на Руси в прошлые века? Судя по количеству пословиц о хлебе, очень много: *Хлеб всему голова; Только ангелы с неба не просят хлеба; Худ обед, коли хлеба нет; Хлеб на стол, так и стол престол; А хлеба ни куска – и стол доска; Без соли невкусно, а без хлеба несытно; От хлеба-соли не отказываются.*

Хлеб является общеславянским словом, заимствованным в очень давние времена из древнегерманских языков, ср. готское *hlaifs* ‘хлеб’ (Фасмер, 4: 241–242). *Хлебъ – хлебець* известны в русской письменности с XI в. Слово было общеупотребительным и стилистически нейтральным. В связи с названиями мучных печёных изделий рассмотрим функционирование слова *хлеб* в значении: «вид печёного изделия из мучного теста

определённых вкусовых качеств и определённой формы». Учтём, что древнерусские названия хлебных изделий рассмотрены в работе В.И. Невойт (Невойт 1986).

Название зерна, из которого готовили муку, было основным мотивирующим признаком наименования хлеба.

На Севере готовили *житники* — хлебы из житной, то есть ячменной муки, а также пироги и лепешки: *Да купил житников на три денги* (Вага, 1683 – КДРС). Севернорусское бытование этого слова зафиксировано и позже (СРНГ, 9: 190–191).

Хлеб из пшеничной муки именовался *пшеничником*: *Куплено к столу калачей, хлебов ситных пшеничников* (Двин. у., 1688 – КДРС).

Из овсяной муки – назывался *овсяник*, отсюда пословица: *Не ломайся, овсяник, не быть калачом* (1790 – Курганов: 133). Слово известно с 1609 г.: *Почали нас кормить овсяником и пьем в трапезе и по кельям воду* (АИ, 2: 286). Судя по всему, *овсяник* был небогатым хлебом. Позже фиксируется у Даля без территориальной пометы (Даль, 2: 641).

Из гречневой муки пекли *гречневики*, но *гречневиком* называли и пирог с гречневой кашей, и блин из гречневой муки. *По рядам на веках с гречневиками не ходить* (1626 – Мат. Москвы 2: 1144). В национальный период в говорах фиксируются *гречишник* ‘пирог из гречневой муки’ и *гречушник* ‘пирог с гречневой кашей’ (СРНГ, 7: 137).

По качеству муки различали *хлеб решетный, ситный (односитный), расхожий, братский, смесной, крутичатый, белый, черной*, например: *С Хлебного дворца хлебець крутичатой* (Москва. 1609 г. – А. Шуйского: 135); *весить им хлебы ситные и решетные и колачи тертые* (Москва, 1626 г. – Указ. хлеб. 1).

Ёмкости для просеивания муки различались по высоте стенок и размеру отверстий в сетчатом дне, от этого зависели и их названия: *сито* и *решето*. Слово *сито* (а раньше и *сето* – из инд.-евр. *sei* ‘связывать, вязать’ (Трубачев 1966: 166)) обозначало небольшой лубяной или дранчатый круг, обтянутый с одной стороны частой волосяной сеткой.

Решето в отличие от сита имело больший объем и более редкую сетку. Само название имеет неясную этимологию (Фасмер, 3: 479). Если *сито* фиксируется в русских текстах с 1551 г., то *решето* – с XII в. (Срезн., 3: 227). Через решето не только сеяли муку, но и другие сыпучие вещества. В них хранили съестные припасы, поэтому оно могло быть и мерой веществ. В старых русских пословицах обыгрываются назначение и внешние признаки решета и сита, их дешевизна и простота изготовления: *Сито часто — пироги чинит редко; Сито так, а решето даром* (Отр. посл.: 46).

*Ситный хлеб* – *ситный* – *ситник* получил свое название по ситной муке, то есть битой через сито. Он имел лучшие вкусовые качества по сравнению с *решетным хлебом*, мука для которого сеялась через решето.

Субстантив *ситный* наблюдается с 1688 г. и характеризуется общерусской известностью: *Куплено ситных на четыре денги... Куплено ситной хлебец да калач* (Рязань, 1688 – Кн. пр.-расх. Бог. м. 238); *Даеть ему келарь. В хлеба брацкихъ двое ситнихъ* (Кириллов, ХУ11 в. – ГПБ, ф. 351, №93 / 1331, л. 91). В старой поговорке лукаво замечено: *Ситней съел, так решетной цел* (Симони. Посл.: 195). В Лексиконе Поликарпова обнаруживаем *ситник* (Поликарп.: 643). *Ситный*, *ситник* широко известен в русском языке национального периода (Даль, 4: 189).

По качеству теста и виду печёного изделия выделяется *хлеб квасной* ‘замешанный на хорошей закваске’, *бухонный* ‘пышный’, *семейный* (такие характеристики хлеба есть в «Домострое»).

В свое время было высказано предположение, что «существование в микросистемах (имелись в виду диалектные микросистемы – Г. С.) единиц типа *пирог с репой*, *пирог репный*, *репник* объясняется, как представляется, развитием процесса номинации и отражает разные этапы становления номинативной единицы – от свободного сочетания к устойчивому составному и далее – к однословному наименованию» (Ильинская 1985: 7). История словаря прекрасно это подтверждает одновременным существованием в пределах одного столетия всех трех возможных номенов.

В последней четверти XVII в. в письменности появляются слова *булка*, *булочка*. Происхождение их неясно. Наиболее близка к истине идея о заимствовании его из германских языков. Самые ранние примеры употребления обнаружены в договоре России и Дании 1684 г.: *Роспись хлебным запасом: ... 2 булки; 1 пшеничный хлеб; 2 ситные хлеба; каждому на день определено будет 2 булочки и 2 хлеба* (ПСЗ, 4: 637). Если иметь в виду, что датское *bolle* имеет значение ‘булка, лепешка’ (Крымова 1975: 90), то можно предполагать прямое заимствование соответствующего корня из датского в русский язык. Последующее оформление слова *булка* произошло на русской почве по модели уменьшительных образований: *була* – *булка*. Булки пекли из высокосортной пшеничной муки, формой они, вероятно, отличались от традиционного ситного и пшеничного хлеба, см. показательный пример: *А та пшевица живет вельми бела, а пекут с муки гораздо пересеяной про его на всяк день булок (польск. bulek) двадцать. А всякие весом по четыре фунта* (к. XVII в., Основ. Царьград. 36 – КДРС).

Дворцовый печёный хлеб назывался *басманом*, на его верхней корке басмились (от тюркского *басма* ‘печатать, клеймо’), то есть оттискивались разные фигуры: *Подано ему столового кушенья: хлебец, коццо, 6 папошников, 10 басманов* (Москва, 1690 – Заб. Мат., 1: 1122).

От детского слова *папа* в значении ‘хлеб’ возникло название *папошник*, *папушник*, *папошничек* (Фасмер, 3: 202). *Папошники* отличались от пирогов и от басманного хлеба. Вероятно, это был именинный пшеничный мягкий хлеб, без украшений на верхней корке, в который добавляли

пряности: *Подано ему столового кушенья: хлебець, колю, 6 папошников. 10 басманов* (Москва, 1690 г. – Заб. Мат., 1: 1122); *Св. патриарху подано столового кушенья папошничек басман* (1691 – Заб. Мат., 1: 1140); *...блюдо жаворонков, папошник с коринкою, згибень с горохом* (Москва, 1700 г. – Заб. Дом. быт., 1: 715). В последнем примере *папошник* включен в перечень пирогов и печений, поэтому нельзя настаивать на его однозначной квалификации как названия хлеба. В псковских и тверских местах в XIX в. *папушей* называли булки и калачи, на севере *папушник* — это мягкий домашний пшеничный хлеб, булка или пирог (Даль, 3: 17).

Условно сюда отнесём и название *кулич* (греч.) (ЭСРЯ, 8: 439): их пекли, как и хлеб, без начинки, но как пироги, – из сдобного сладкого теста. Таким образом, *кулич* был разновидностью хлебного изделия. Название заимствовано из греческого языка, оно наблюдается в русских текстах с 1590 г. (СлРЯ XI–XVII вв., 8: 115), см.: *кулич недомерок кольцо полхлебца* (Москва, чин венчания царя Алексея Михайловича – ДРВ, 1773, дек. 435). Этот круглый или овальный хлеб делался сладким, сдобным и обычно выпекался и выпекается к Пасхе.

В зависимости от размеров хлеба и кулича получали соответствующие названия: *В заговейно Филипово за оужиною хлебъ осминки да калачи осминки* – свидетельствует столовый обиходник Волоколамского монастыря 1591 г. (Стол. обиход.: 9); *А государыне царице кушанье подавано в хоромы: кулич недомерок, кольцо, полхлебца* (1643 г. – ДРВ, 1773, дек. 435); *... сайка... 7 недомерочковъ, 7 папошничковъ, 7 саечекъ* (1700 г. – Заб. Дом. быт, 2: 715). *Недомерок, недомерочек* – не соответствующий принятому размеру.

*Коровай* – *каравай* известно у восточных и южных славян. Происходит, возможно, от *корова*, то есть, вероятно, назначение караваев было культовое (Брагина 1983). В качестве имени собственного употребляется с 1458 г.: *«Тихон Коровай, дворецкий митрополита Ионы»* (Веселовский 1974: 156). Как нарицательное отмечено в тексте 1526 г.: *«А боярыни приговорили о короваях, короваи нести утре рано из той избы, где их пекли»* (Москва, цар. свадьба – ДРВ, 13: 13). Исключительная распространённость слова *каравай* в памятниках старорусской письменности XVI–XVII вв. и употребление как имени собственного в XV в. не позволяют согласиться с идеей его образования в русском лишь в XV в. (Болонина 1979: 14). В памятниках часто упоминается свадебный каравай, с ним связаны некоторые моменты свадебного обряда.

В зависимости от качества теста и способа выпечки были известны караваи: *сдобный* — из сдобного теста; *просыпной, пересыпной, посыпной* – из слоеного теста; *яжкой* – его ели с медом: *молочный; крупитчатый; блинчатый; прорезной. Битый каравай* готовили из теста с добавлением масла, яиц и творога. Приведу подтверждающий пример из уникального источника – Росписи царским кушаньям 1610–13 гг., где, кроме названий

мучных изделий и блюд, приводится их рецептура: *Коровай битой, а в нем 6 лопаток муки крупчатые, 40 яиц, 2 гривенки масла коровья, полсыра кислого* (АИ, 2: 427). Обязательно на молоке и с добавлением творога готовили *ставленые караваи*.

А вот основной, обязательный признак каравая – круглая форма. Без начинки это был круглый белый хлеб. Если он имел начинку, то выглядел как круглый пирог. И одно обязательное правило для начинки в доме с правильными устоями: *велити пироговъ ж начинити во скоромныхъ дни скоромною начинкою, какова лучилас, а в посныя дни с кашею или горохом и с соком, или с репою, и з грибы, и с рыжики, и с капустою* (XVI в. – Дом. Заб. 56).

В росписи царских кушаний 1613 г. приводится рецепт печения караваев: «Коровай битой, а в нем 6 лопаток муки крупчатые, 40 яиц, 2 гривенки масла коровья, полсыра кислого» (АИ, 2: 427). А вот караваи для большой компании: *3 короваи телных с шафраном, а в них 30 шук свежих, 30 судаков, 6 ковшов масла орехового, 45 золотник шафрану* (АИ, 2: 432). А в «Домострое» по списку XVI в. говорится о каравайцах: «*Пирогои з блинцы и с маком, и с кашею, и с репою, и с капустою, или орешки в соку и короваици с чем бог послал*» (Дм.: 117).

Слова *коровай-короваец* могли также указывать на форму, как правило, съестного изделия (хлеба, сала и проч.): *шесть короваев печеного хлеба, пять короваицев сала говяжься; Коровайцы с чем бог послал* (Дм., 117); *Короваец или хлебец* (Алф., 209, XVII в. – СлРЯ XI–XVIII, 7: 333).

Очень древнее имя хлеба – *коврига*, это хлебное изделие круглой формы и небольших размеров. Исходное *коврига* в значении ‘большой печеный хлеб’ фиксируется впервые в Лаврентьевской летописи (СлРЯ XI–XVII в., 7: 214); вероятно, такое изделие называли ещё *коврищетьм хлебом* (там же: 215). *Коврижка* – *коврижечка*, которые вначале были уменьшительными, затем закрепились в качестве специального названия круглого пряника. В старинных актах это слово употребляется неоднократно. Так, в приходо-расходной книге великоустюгского архиерея за 1682 г. находим зафиксированный факт синонимии слов *коврижка* и *пряник*: *Гаврилу Семенову прянишнику плачено за 2 белые коврижки да за 2 черные 20 алтын. Ивану Гаврилову, зырянину, за красную икру за 5 безмен дано 13 алт. 4 д. А отнесены те пряники и икра владыке* (АХУ, 2: 1046). Тогда же появляются и разновидности коврижек: *вяземская, сахарная, родильная* и другие.

*Колобок* – то ли хлеб, то ли печенье. Правда, раньше известно *колоб*: *Съ хлебенного дворца ... колачь крупчатой въ пять колачей, курникъ, коლობъ, три пирожки подовыхъ* (1597 г. – Пам. Рим., 2: 498). А вот слово в составе имени собственного: *Колоб Перепечин*. Вот рецепт изготовления колоба: *На блюдо колоб, а в нем 3 лопатки муки крупчатые, 25 яиц, 3 гривенки сала говяжься* (1613 г. – АИ, 2: 430). Опальный протопоп Авва-

кум в 1673 г. сообщал, что его сторонники иногда «*пришлют кусок мяца, иногда колобок, иногда мучки и овсеца*» (Ж. пр. Аввакума, 27 – Изборник: 642). Таким образом, колобок — это не сказочный персонаж. Современная хозяйка тоже может испечь его, нужно только придать изделию круглую или полукруглую форму, ведь слово *коло* (а *колоб* иногда возводят к этому слову) у славян означает ‘круг’.

Некоторые изделия из крутого теста пекли без добавки пряностей. К ним относится уже упоминавшийся колобок.

Любой круглый белый хлеб, а также пшеничный хлебец в форме замка с дужкой называют *калач* (в письменности слово замечено с 1492 г. – СлРЯ XI–XVII, 7: 34). Существуют две основные версии происхождения слова: славянская — от *коло*, то есть ‘круг’ (Фасмер, 2: 285; ЭСРЯ, 8: 24), тюркская — от *колак*, что значит ‘ухо’ (Шипова 1976: 153), в основе той и другой гипотезы лежит сходство по форме. См. примеры: *А корму бы есте давали... масла да два калача полуденежные* (1492 г., Рим. д., 1: 113); *послано ему корму колачей да рыбы на четыре алтыны* (Кострома, около 1553 г. – Кн. расх. Ипат. м.: 127). Ср. деминутив *колачи́къ*: *И корму дали... десятеро хлебцовъ да пять колачи́ков* (Москва, 1559 г. – Пам. Моск. гос., 590; ср.: с 1571 г. – СлРЯ, 7: 33). В зависимости от качества муки различают *калачи крупитчатые* – из белой пшеничной муки тонкого помола, *толченые* и *тертые* – из тёртого и мятого теста, *смесные* – из смеси пшеничной и ржаной муки, *белые* и *черные*. В зависимости от добавок в тесто: *калач сдобной* и *столовой*. В зависимости от качества изделия и от его назначения: *калач расхожий, монастырский, домовый, гостин, торговый*. Калач был популярным кушаньем: *Прикормил калачом, а не отбить будет и киртичом* (XVII в. – Отр. посл.: 41). Большие размеры, по свидетельству Григория Котошихина, имели *именинные калачи*: ... а *зделаны те калачи бывають долгиe, аршина в два и в три, толщиною в четверть аршина*. (ок. 1666 г. – Котошихин: 18). Учтем, что аршин равнялся шагу человека, т. е. примерно семидесяти сантиметрам. Во времена Московской Руси слово имело общерусское распространение и было представлено в различных разновидностях письменности. Любопытно отождествление слова *калач* с названиями хлебных изделий в словарях XVIII в.: *калачь – булка* (Вейсман: 576); *крендель – колачь* (1757 г. – Сл. Устюга: 3). О калачах в более позднее время писали в работах: (Шереметевский 1828; Вакуров 1981; Ускова 1984).

Разновидности калачей по форме получали и иные названия.

В Белозерье с незапамятных времен пекут *рогули* — калачи с рогами, рогули знают в Великом Устюге и в Подмосковье.

*Кольцо – колечко* ‘печеное изделие из муки в форме кольца’ обнаруживается в деловых текстах с 1623 г.: *В кушенье государю патриарху подавали: хлебець ситной да колечко маленькое крупитчатое* (1623 г. – Стол. п. Филарета: 150); *А государыне царице кушанье подавано в хоромы: ку-*

*лич недомерок, кольцо, полхлебца* (1643 г., чин венчания царя – ДРВ, 1773, дек. 435).

Близкое по форме изделие стали называть в соответствии с технологией изготовления *витушкой*: «... *вити, витушки*» (Р. Джемс. Словарь: 162). *Витушка* – от *вить*, это русское суффиксальное образование. В Вологде и в Великом Устюге эти слова отмечены раньше, чем в других местах. Это маленькие пшеничные калачи из витого теста. В других местах их называли *витыми калачиками*. Так, в великоустюжских таможенных книгах середины XVII в. сообщается о том, что вологжане привозили для продажи в Великий Устюг «*калачи мелкие витушки*» и «*мелкие витики колачики*» (1651 г. – ТК, 2: 54, 208). В расходной книге новгородского митрополита, относящейся к 1651 г., читаем: *Куплено у колачника пшеничных витых две тысячи колачииков* (Кн. расх. митр.: 51). В великоустюгском словаре 1757 г. зафиксировано: *Витушка – колачь маленькой* (Сл. Устюга: 2).

А когда появились *баранки*? Само слово *баранок* восходит к глаголу *обварити*, позднее происходит сближение со словом *баран*. *Баранок* впервые зафиксировано в 1665 г. в бумагах Иверского монастыря (на Валдае): *Куплено братии в селе Богородицыне боранков и яиць на десят алтынъ* (Валдай, 1665 г. – КДРС). Затем стало известно в ряде севернорусских и среднерусских говоров, но преимущественно в западных областях. Похожее слово есть также в белорусском, украинском и польском языках.

Местный характер имели первоначально *сайки*. Их заимствовали жители Новгорода у эстонцев в начале XVII столетия. Любопытна синонимия названий *сайка – хлебець саешной* (Москва, 1699 г. – Кн. расх. кушаньям Адр.: 139), см.: *сайка... 7 недомерочковъ, 7 папошничковъ, 7 саечекъ* (1700 г. – Заб. Дом. быт, 2: 715). В XIX в. *сайки* знали повсеместно.

Любопытна история слова *блин*. *Блин* — из *mlin*, а *mlin* — от *moloti* (ЭСРЯ, 2: 141). Кстати, *mlin* известно в русских текстах XIV в. (Срезн., 2: 158). Имя собственное *Блин* отмечается в середине XV в. (Веселовский 1974: 40), а нарицательное *блин* — с 1499 г. (Филин 1984: 195). Что это за кушанье? *Блины однава пшеничные с припекою, а гречневые с кашею* — сказано в столовом обиходнике Иосифо-Волоколамского монастыря 1591 г. (Стол. обиход.: 19). *Пирогы с горохом или с соком, или блины с маслом да с луком, а другие с соком* — это уже ели в Кирилло-Белозерском монастыре (БАН. Ник. №41, л. 50). *Выдано овса на блины и на толокно* (1652 г. – Кн. пр.-расх. Краснохолм. м.: 35); *Блюда блинов тонких, блюдо блинов красных* — читаем в росписи кушаний 1675 г. (ПДС, 5: 236). А еще были блины *просыпные с яйцами, блины тонкие с маслом*.

В «Домострое» приводится рецепт изготовления икрыных блинов: *Блины икрыные, а делают: бьют икру много да процедают сквозе решето частое да приложат мучки крупчатой, и оне толсты станут, что красные блины, и кладутся по три блина на блюдо* (XVII в. – Дм.: 2).

Слово *блин* в донациональный период южнее Москвы не отмечается, хотя оно встречается в художественных текстах и в пословицах. Наши предки уже знали, что *блин не клин, брюха не расколёт* (Симони. Посл.: 82). См. уменьшительные: *Потчуют куму блинками а Фому пинками* (Симони. Посл.: 135); *пирогы з блинцы и з грибы* (XVI в. – Дм.: 117).

С учетом рецептуры изготовления блин был ближе к пирогу. Но и сами пироги начинали блинами, пересыпанными яйцами и кашей. Такой пирог назывался *блинником*. Известные *блины с припёком* делали так: на сковородку лили тесто. На него насыпали мелко нарезанные яйца, кусочки рыбы, лук, шкварки. А вот рецепт изготовления *царских блинов*: сливочное масло растопить, остудить, положить в каменную миску, добавить яичные желтки и вымешивать венчиком в одну сторону до тех пор, пока масса не будет однородной, затем всыпать сахар, вынести массу на холод и вымешивать еще 20—30 минут, пока кристаллы сахара не растворятся. Затем приготовить соус бешемель: в пшеничную муку высшего сорта влить холодные густые сливки, поставить посуду на водяную баню и нагревать массу до кипения, постоянно помешивая ее. Кипящую массу снять с огня, охладить. Подготовленный соус соединить с взбитым маслом с сахаром и желтками. Массу тщательно перемешать и осторожно внести в тесто взбитые в крепкую пену яичные белки, перемешать. Блины печь в смазанных топленным маслом чугунных сковородах. Подавать с вареньем и сбрызгивать соком лимона. Для приготовления необходимо: 1 фунт (430 г.) сливочного масла, 1/2 фунта топленного масла, 2 чарки (240 г.) сахарного песка, 3 чарки (360 г.) пшеничной муки высшего сорта, 10 яиц, 1 бутылка (600 г.) густых сливок, 2 унции (50 г.) лимонного сока, 1 фунт земляничного варенья.

Образцовые русские блины – только из гречишной муки. Блины – единственный продукт, который можно было есть на улице, но только в масленицу. Есть на улице считалось дурным тоном.

Далее рассмотрим названия хлебных изделий, поименованных по форме: *лепёшка, оладья*. *Лепёшки* отличались от *оладий* большей толщиной, *лепёшка* — выпечное изделие из кислого или пресного теста, в форме плоского кружка. *Лепёшка* — от глагола *лепить* (ср. идею литовского происхождения (Фасмер, 2: 483), что совсем не вяжется с характером памятников, в которых впервые употребляется это слово). Слово это как имя собственное отмечается вначале в текстах лишь с середины XVI в.: *Давал казначей Левонид детям оброк Михайлу Лепешке Коряке* (Волоколамск, 1556 г. – Кн. И.-Вол. м.: 57). Первоначально встречается лишь в статейных списках русских послов в восточные страны и по отношению к печеным изделиям восточных и кавказских народов: *А корму нам давали по 50 лепешек да по вьюку шерану* (1599 г. – Рус.-кавк.: 313); *И почели скатерти настилать, а на скатерти учели вместо хлеба класть лепешки; хлеб едят пресной, лепешки тиеничные* (1652 г. – Посольство Толоча-

нова: 11). Затем русские начинают называть *лепёшками* оладьи, пироги с открытой начинкой и другие плоские мучные изделия.

Условно сюда отнесём и *оладьи*: их готовили из теста, сдобренного сладостью. Название русские заимствовали из греческого языка (здесь однокоренное слово *elaion* значило ‘масло’), отличительные особенности рецептуры послужили мотивирующим признаком для наименования. *Оладья* в качестве имени собственного известно с 1470 г. (Веселовский 1979: 230). Судя по письменным источникам, не ранее XVI в. *оладьей* называли лепёшку из негустого теста, испечённую на сковородке: *Послал ей от обеда пять оладей, а на завтра четыре оладьи* (нач. XVI в. – Иос. Вол. Посл.); *Оладьи большие одноблюдные с сахаром, осыпают с патокою; оладьи средние по пяти на блюдо, с сахаром, оладьи меньшие с сахаром же* (XVI в. – Дм.: 17). *Оладьи* пекли в масле, тесто для них готовили из пшеничной муки. Сдобривали мёдом, патокой и сахаром. Известно уменьшительное *оладейка*: *Оладейки в ореховом же масле кисленкие з горошком* (XVI в. – Дм.: 147).

На наш взгляд, фразеологизм *оладейка телная* обозначал кушанье из рыбы в форме оладьи, см. подтверждающий пример, где это выражение в перечне названий рыбных блюд: *Блюдо стенок белужьихъ, оладья телная подь огурцами* (Москва, 1675 г. – ПДС, 5: 135). Заметим, что, согласно «Словарю русского языка XI–XVII вв.» (СлРЯ XI–XVII вв., 12: 355), так называли оладью с запечённой рыбой, но вообще-то хлебные изделия с запечённой рыбой всегда назывались *пирогам*, позже более точно *рыбниками*.

Сопоставим описание двух хлебных изделий, которые различались размером и названием: *На блюдо оладей болиших приказных, а в них 10 лопаток муки крупчатые пол-2 гривенки патоки, 25 яиц, 10 гривенок масла коровья; На блюдо котломы, а в них 5 лопаток муки крупчатые, пол-2 гривенки патоки, 25 яиц, 10 гривенок масла коровья* (1610–13 гг., роспись ц. кушаньям – АИ, 2: 427). Получается, что *оладья* и *котлома* – хлебное изделие, но *котлома* имела меньший размер и более сдобное тесто.

Меньше *котломы* были налитки, хотя они готовились из тех же компонентов. *Налиток* — печёное изделие из теста. В московском деловом языке название известно с XVII в.: *На блюдо налитки, а в них лопатка муки крупчатые, лопатка муки гречневые, 25 яиц, 2 гривенки масла коровья* (1610-1613 гг., роспись ц. кушаньям – АИ, 2: 431); *С Хлебного двorca... 2 колаба в 4 лопатки, 2 блюда налитков, 3 курника колобовых* (1675 г. – Пам. Рим., 5: 157). Уточняют значение слова народные говоры: олонецкие *налитыши* – блины, наливаемые на сковороду, вологодские *наливашиники* или *наливушки* — это пряженые пирожки с начинкой в одном углу или род высокой ватрушки (Даль, 2: 434); каргопольские *наливки* – ‘воскресное блюдо, пекли в мясоед из ячменного теста, хорошо выкиснувшего; пекли на сковородах, сверху наливали смесь муки со сме-

таной, толчёным картофелем, вареной брюквой, клюквой, брусникой' (Дурасов 1986: 80).

Очень распространены были в средневековой России *сухари*: *Четверть сухарей пшеничных 3 чети сухарей ржаных* (В. Новгород, 1608 г. – Оп. им. Тат.: 20). Побывавший в России в 1657 г. итальянец Ченедра рассказывает: *Крестьяне, также солдаты и извоицики питаются черными сухарями, размоченными в воде с солью, к чему, для большего вкуса, припешивают иногда несколько овсяной муки, а в летнее время прибавляют нарезанных огурцов* (Отеч. зап., 1829, ч. 37, №106: 225). Фактически Ченедра, упоминая *сухари*, одновременно описывает знаменитую русскую тюрю. Ее основой был квас, иногда толокно, в которое крошили ржаной хлеб, часто в виде сухарей. Добавляли зелёный или репчатый лук, приправляли конопляным маслом. Тюрю готовили и со снятым молоком, а иногда — на воде. Современные диетологи считают, что такое кушанье сбалансировано по калориям. Оно не подвергнуто длительной тепловой обработке и является очень здоровой пищей, то есть сытной и легкой. К тому же, не требующей длительного приготовления. Тюрю и готовили прямо в поле, на сенокосе, в лесу — там, где работали. Однако слово *тюря* в старорусских текстах нами не отмечено.

Поджаренные ломтики хлеба уже в XVII в. были известны под названием *греники* (*греночки*), ср.: *греть*. Эти слова зафиксированы в форме множ. ч. только в московской деловой письменности: *Государю патриарху подавали орехи грецкие, греночки, коронка съ икрою* (Москва, 1624 г. – Стол п. Филарета: 67); *Пирог сь горохомъ пироги копытца греники* (Москва, 1691 г., стол патриарха – Мат. Москвы, 1: 1135); *Въ стол ествы подают: хрен редку греники капуста крошенная* (XVI в – Дм.: 12). Деминутив *греночки* в исторических словарях отсутствует.

Варианты хлеба появились очень давно. Конечно, не форма, а состав теста, использование обогатителей стали причиной появления разновидностей. Пекли раньше хлеб, в котором часть муки заменяли дробленным зерном или отрубями. Сейчас его называют *барвихинским*, *зерновым*, *докторским*. *Барвихинский* содержит в равных долях высокосортную пшеничную муку и дробленое пшеничное зерно, предварительно замоченное в горячей воде. В *зерновом* еще больше дробленого зерна, добавляется и тмин. В *докторском* мука смешана с пшеничными отрубями. Подобный хлеб помогает работать органам пищеварения.

Ныне эти названия имеют коммерческий характер, и их конкретные товарные свойства не всегда мотивируют само наименование.

Хлеб известен людям давно, поэтому и в современном русском языке сохраняются те же 9 лексико-семантических групп наименований хлеба, что и в древнерусском языке: общие названия хлеба, названия по зерну, по отличительным особенностям муки, по рецептуре, по способу выпечки, по качеству выпечки, по форме, по иным физическим свойствам изде-

лия (Рудницкая 1986: 9). Особую группу составляют коммерческие номены – номенклатурные наименования, которых в донациональный период в языке не было: обман противоречил морали древнего русича.

### Источники

- А. Шуйского – Акты времени правления царя Василия Шуйского. М., 1914.
- АИ – Акты исторические, собр. и изд. Археографической комиссией, т. 1–V. – СПб., 1841–1842.
- АХУ – Акты Холмогорской и Устюжской епархий, ч. 1–III. – СПб., 1890, 1894, 1908 (РИБ, т. 12, 14, 25).
- Вейсман – *Вейсман Э.* Немецко-латинский и русский лексикон купно с первыми началами русского языка. – СПб., 1731.
- Веселовский – *Веселовский С.Б.* Ономастикон. Древнерусские имена, прозвища и фамилии. – М., 1974.
- Даль – *Даль В.И.* Толковый словарь живого великорусского языка, т. 1–IV. – М., 1978–1980.
- Дм. — Домострой по списку ОИДР // Чтения в Обществе истории и древностей российских. – 1881. – кн. 2. – с. 1–165. (сп. XVI в.)
- Дом. Заб. – Домострой // ВОИДР. – 1850. – кн. 6.
- Заб. Дом. быт – *Забелин И.Е.* Домашний быт русских царей в XVI и XVII ст. Ч. 1–2. – М., 1895–1915.
- Заб. Мат. – *Забелин И.Е.* Материалы для истории, археологии и статистики г. Москвы. Ч. 1–2. – М., 1884–1891.
- Изборник – «Изборник» (Сб. произведений литературы Древней Руси). – М., 1969.
- Иос. Вол. Посл. – Послания Иосифа Волоцкого. – М.–Л., 1959.
- КДРС — Картотека «Словаря русского языка XI–XVII вв.» (Москва, Институт русского языка РАН).
- Кн. И.-Вол. м. – Тихомиров М.Н., Флоря Б.Н. Приходо-расходные книги Иосифо-Волоколамского мон. 1606–1607 гг. // Археографический ежегодник за 1966 год. – М., 1968.
- Кн. пр.-расх. Бог. м. – Приходо-расходные книги Богословского мон. // Тр. Рязан. уч. арх. комиссии за 1903 г. – 1903. – Т.18, вып. 1–2; за 1904 г. – 1904. – Т. 19, вып. 1.
- Кн. пр.-расх. Краснохолм. м. – *Жизневский А.К.* Древний архив Красно-Холмского Антониева монастыря // Древности, т. 8. – 1880. – С. 1–95.
- Кн. расх. Ипат. м. – Отрывок из расходных книг Костромского Ипатьевского м., ок. 1553 г. – Сб. Археолог, ин-та, кн. 6. – СПб., 1898, отд. 2. – С. 127–137.
- Кн. расх. кушаньям Адриана – Книга расходная Патриаршего приказа кушаньям, подававшимся патриарху Адриану. – СПб., 1890.
- Кн. расх. митр. – Расходная книга митроп. новгородского Никона во время его поездки в Москву и в Соловецкий монастырь в 1652 г. // ВОИДР. – 1852. – Кн. XIII, разд. II. – С. 1–62.
- Котошихин – *Котошихин Г.* О России в царствование Алексея Михайловича. – СПб., 1906.
- Мат. Москвы – *Забелин И.Е.* Материалы для истории, археологии и статистики г. Москвы, ч. 1–2. – М., 1884–1891.

Оп. им. Тат. – Описание ... имения... М. Татищева // ВОИДР. – Кн. 8, 1850, смесь. – С. 1–40.

Отр. посл. – *Дмитриев Л.А.* Отрывок сборника пословиц XVII века // Рукописное наследие Древней Руси (по материалам Пушкинского Дома). – Л., 1972.

Пам. Моск. гос. – Памятники социально-экономической истории Московского государства XIV–XVII веков. Т.1. – М., 1929.

Пам. Рим. – Памятники дипломат. сношений с Римской империей. Т. 1–9. – СПб., 1851–1868.

ПДС – Памятники дипломат. сношений древней России с державами иностранными. Т. 1–8. – СПб., 1856–1867.

Поликарп. — Лексиконъ трехъязычный, сиречь речений славенских, еллиногреческих и латинских сокровище из различных древних и новых книг собранное... Федора Поликарпова. – М., 1704.

Посольство Толочанова – Посольство стольника Толочанова и дьяка Иевлева в Имеретию (1650–1652). – Тифлис, 1926.

ПСЗ — Полное собрание законов Российской империи. Тт. 1–3. – СПб., 1830.

Р. Джемс. Словарь – *Ларин Б.А.* Русско-английский словарь-дневник Ричарда Джемса (1618–1619 гг.). – Л., 1959.

Рим. д. – Римские деяния. Вып. 1–2. – СПб., 1877–1878.

Рус.-кавк. – *Белокуров С.А.* Сношения России с Кавказом. Вып. 1 (1578–1613). – М., 1889.

Рус.-китай. отношения – Русско-китайские отношения в XVII в. Т. 2. – М., 1972.

Симони. Посл. – Старинные сборники русских пословиц, поговорок, загадок и проч. XVII – XIX столетий. Собр. и приготовил к печати Павел Симони. Вып. 1–2. – СПб., 1899 (Сб. ОРЯС, 1900, т. 66, №7).

Сл. Устюга – *Симони П.К.* Материалы для истории старинной русской лексикографии. Вып. 2. Два старинных областных словаря XVIII столетия. – СПб., 1899.

СлРЯ XI–XVII вв. – Словарь русского языка XI – XVII вв. Вып. 1–; М., 1975 – (издание продолжается).

Срезн. – *Срезневский И.И.* Материалы для словаря древнерусского языка. Тт. 1–3. – М., 1958.

СРНГ – Словарь русских народных говоров. Вып. 1–41. – М.–Л., 1965–2007.

Стол. обиход. – Монастырские столовые обиходники // Чтения в Обществе истории и древностей российских. – СПб., 1880. – Кн. 3–6. – С. 24–113.

Стол. п. Филарета – Столовая книга патриарха Филарета 1623–1624 гг. // Старина и новизна. Кн. 11–13. – СПб., 1906, 1909.

ТК – Таможенные книги Московского государства XVII в. Тт. I–III. – М.–Л., 1950–1951.

Указ. хлеб – Книга, а в ней писан государев, царев и в.к. Михаила Федоровича всеа Руси, указ о хлебном и колачном весе 7134 г. // ВОИДР, кн. 4. – 1849. – С. 1–60

Фасмер – *Фасмер М.* Этимологический словарь русского языка. Тт. I–IV. – М., 1986.

ЭСРЯ – Этимологический словарь русского языка. Вып. 1–8. – М., 1963–1982.

## Литература

*Болонина Э.Н.* Бытовая лексика в памятниках русской деловой письменности XV–XVI веков (наименования напитков, продуктов питания животного и молочного происхождения и пищи). – Киев, 1979.

*Брагина А.А.* Хлебные слова: буханка, булка, колобок // Русская речь. – 1983. – №2.

*Вакуров В.Н.* Калач // Русская речь. – 1981. – №1. – С. 137–138.

*Дурасов Г.П.* Народная пища Каргополья (по материалам XIX–XX вв.) // Советская этнография. – 1986. – №6. – С. 78–93.

Известия о Московии А.В. да Ченеда 1657 г. // Отечественные записки. – 1829. – Ч. 37, №106. – С. 225

*Ильинская Н.Г.* Лексика, обозначающая выпечные изделия (на материале архангельских говоров). – М., 1985.

*Крымова Н.И.* и др. Датско-русский словарь. – М., 1975.

*Меркулова В.А.* К вопросу о диалектных различиях в лексике // Общеславянский лингвистический атлас. Материалы и исследования. 1984. – М., 1988. – С. 119–123.

*Невойт В.И.* Названия пищи и продуктов питания в древнерусском языке. – Киев, 1986.

*Рудницкая Л.И.* Структурно-семантическая характеристика наименований хлебных изделий в русском языке. – Днепропетровск, 1986.

*Трубачёв О.Н.* Ремесленная терминология в славянских языках (Этимология и опыт групповой реконструкции). – М., 1966.

*Ускова Т.А.* Русские калачи // Русская речь. – 1984. – №1. – С. 153–155.

*Филин Ф.П.* Историческая лексикология русского языка: Проспект. – М., 1984.

*Шереметевский П.* История калачей // Русский зритель, ч. 2. – М., 1828. – С. 93–114.

*Шинова Е.Н.* Словарь тюркизмов в русском языке. – Алма-Ата, 1976.

***Х.Л. Ханмагомедов***

*(Махачкала)*

### **РУССКАЯ ТОПОНИМИЯ НА СЕВЕРО-ВОСТОЧНОМ КАВКАЗЕ: ОСОБЕННОСТИ РАСПРОСТРАНЕНИЯ РУССКОГО СЛОВА НА ЮГЕ РОССИИ**

Северо-Восточный Кавказ – это уникальный регион как в географическом отношении, так и с точки зрения этноязыкового состава населения. Здесь проживают народы, имеющие языки кавказской, индоевропейской и алтайской языковых семей, а также носители языков нахско-дагестанских, тюркоязычных, славянских. Среди славянских языков наиболее употребительным является русский язык: он широко представлен в Терско-Сунженском (ТСР) и Кумско-Терско-Сулакско-Самурском регио-