

*ОСИПОВА Ксения Викторовна, кандидат филологических наук, старший научный сотрудник топонимической лаборатории Уральского федерального университета имени первого Президента России Б.Н. Ельцина (г. Екатеринбург). Автор 56 научных публикаций\**

## **НАИМЕНОВАНИЯ ПОХЛЕБКИ ИЗ РЫБЫ НА РУССКОМ СЕВЕРЕ: ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКИЙ АСПЕКТ<sup>1</sup>**

В статье анализируются диалектные названия рыбных похлебок, записанные на территории Архангельской и Вологодской областей. Основным источником материала послужили лексические картотеки Топонимической экспедиции Уральского федерального университета. Путем комплексного этнолингвистического анализа автор реконструирует специфику приготовления и употребления уха, а также связанные с ней вторичные культурно-языковые смыслы. В приморских и богатых реками и озерами внутренних районах Севера уха составляла основную часть рациона (ср. *трескоеды* 'прозвище поморов, жителей Архангельской области'), на прочих территориях рыба употреблялась преимущественно только богатыми крестьянами. На Русском Севере различалась традиция варки ухи из свежей (ср. *свежая уха, юшка*) и сухой рыбы (ср. *заспелница, кашица, крупянка, сущик, щерба, щи*), которую заготавливали на зиму впрок. Слово «уха» в севернорусских говорах употреблялось как родовое обозначение различных похлебок – из грибов, хлеба, картофеля и проч. (ср. *лесная уха, подъялочная уха*). В работе рассматриваются мотивация некоторых наименований постных похлебок без рыбы (например, *демянова уха, егорова уха, васькина уха*), образованных от личного имени, а также выражения *безгрешная уха* и *советская (сталинская) уха*, появление которых было связано с ограничениями на употребление рыбы в советское время. Анализируются вторичные значения слова «уха» и образованные на его основе фразеологизмы и присловья (*дело не уха, уху варить, ухи нахлебаться* и проч.). В завершение статьи приводятся связанные с ухой ритуальные практики.

**Ключевые слова:** *Русский Север, традиционная культура, севернорусские говоры, этнолингвистика, похлебка из рыбы, уха.*

---

<sup>1</sup>Исследование выполнено в рамках проекта № 34.2316.2017/ПЧ («Волго-Двинское междуречье и Белозерский край: история и культура регионов по лингвистическим данным»), поддержанного Минобрнауки РФ.

\*Адрес: 620000, г. Екатеринбург, просп. Ленина, д. 51; e-mail: osipova.ks.v.@yandex.ru

Для цитирования: Осипова К.В. Наименования похлебки из рыбы на Русском Севере: этнолингвистический аспект // Вестн. Сев. (Арктич.) федер. ун-та. Сер.: Гуманит. и соц. науки. 2019. № 2. С. 48–57. DOI: 10.17238/issn2227-6564.2019.2.48

Традиционный рацион крестьян Русского Севера сочетал специфику исконно русской пищи и блюда, которые появлялись на этой территории под влиянием ее географических, климатических и социально-исторических особенностей. Благодаря большому числу рек, озер и протяженному побережью Белого моря в пище указанного региона значимое место занимали блюда из рыбы – похлебки и пироги. В большем количестве рыбу ели крестьяне Архангельской области, в меньшем – жители Вологодчины, поскольку рыбный промысел был распространен не во всех ее районах. Рыбные блюда особенно ценились за то, что их употребление разрешалось в постные дни, хотя и с некоторыми ограничениями.

Пища севернорусских крестьян не раз характеризовалась в этнографическом ключе: существуют исследования, посвященные отдельным блюдам, их обрядовым функциям и особенностям организации трапезы (см., например, обзорную работу Т.А. Ворониной [1], недавно опубликованные статьи Т.Б. Андреевой [2], А.В. Фроловой [3]). Тем не менее многие блюда, их наименования и связанные с ними культурно-языковые традиции так и остаются неизученными. Предлагаемое исследование является частью этнолингвистического проекта, системно характеризующего пищу севернорусского региона через призму диалектной лексики (см., например, публикации, посвященные *каше*, *щам* [4, 5]). Работа основана на лексическом материале, собранном на территории Архангельской, Вологодской и Костромской областей Топонимической экспедицией Уральского федерального университета и дополненным данными Картотеки Архангельского областного словаря, а также диалектных словарей по указанным территориям.

Анализируемые диалектные названия рыбных похлебок отразили не только специфику их приготовления и употребления, но и вторичную культурно-языковую символику. Настоящее этнолингвистическое исследование осуществляется согласно методологическим

принципам, разработанным Е.Л. Березович и ее коллегами (см., например: [6–8]). В качестве основного используется метод семантико-мотивационного и лингвогеографического анализа соответствующей лексической группы. Для этнолингвистической характеристики блюда выбрана форма статьи, которая выявляет совокупность наивных народных представлений, отраженных в фактах языка и культуры: основные принципы ее организации были изложены в одной из работ автора [5].

Основным общерусским названием похлебки из рыбы считается *уха*: историческая семантика этого слова достаточно подробно рассмотрена в книге И.С. Лутовиновой [9]. По данным автора, сущ. *уха* встречается в памятниках древнерусской письменности с XI века. До XVIII века оно употреблялось в значении ‘отвар, бульон, жижа’, а также ‘любая похлебка’, и лишь к XIX веку на первый план вышло значение ‘отвар из свежей рыбы с рыбой’: «Таким образом, в истории слова *уха* первоначально произошло расширение семантики <до ‘отвар, всякая похлебка’>, а затем сужение, возврат к своему древнейшему, исходному значению – ‘рыбная похлебка на рыбном отваре с рыбой’» [9, с. 60]. Диалектный материал Русского Севера, сохранивший историческое значение ‘отвар, всякая похлебка’, показывает, что слово *уха* было далеко не единственным наименованием рыбных супов, да и рецепт их приготовления существенно отличался от привычной ухи.

**Общая характеристика, наименования, региональные разновидности.** Главными рыбными блюдами служили пироги и уха, хотя в некоторых районах Русского Севера предпочитали запекать рыбу в латках с водой. Обычно похлебки готовили из мелкой рыбы, которую из-за малого веса было невыгодно сдавать государству. Крестьяне Архангельского приморья и прилегающих к нему районов ели уху из морской рыбы, преимущественно трески: ее подавали как первое блюдо обеда и в будни, и в праздники<sup>2</sup>. Согласно Н.И. Григулевич, «на берегах Белого

<sup>2</sup>Ефименко П.С. Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Ч. 2. Народная словесность. М., 1878. С. 68, 71.

моря некоторые селения специализируются на ловле трески. Едят ее как в свежем, так и в соленом виде, готовят различные первые и вторые блюда» [10, с. 126].

Любовь жителей Архангельской области к треске закрепилась в прозвище *трескоеды* ‘жители Архангельской обл.’, ‘жители гг. Архангельск, Мезень, Онега’, ‘жители Пинежского района и бассейна р. Пинега’<sup>3</sup>. По всей видимости, изначально *трескоедами* называли исключительно поморов, занимавшихся ловлей рыбы, а затем прозвище стало использоваться как обозначение всего населения Архангельской области. Ср. арх., мурм., карел. *трескоёд* ‘прозвище поморского жителя, который занимается промыслом трески’: «Лопаришки нас все трескоедами ругают» (мурм.); «Мурманщик – кто треску ловит, трескоеды да тресколовы» (карел.); а также мурм. *архангельский трескоёд* ‘любитель трески’<sup>4</sup>.

**Уха из сушеной рыбы.** Повсеместно жители Русского Севера заготавливали впрок сушеную

рыбу (арх., волог. *су́щик*), из которой зимой варили суп: арх. *сух́я уха*, арх., волог. *сущёвая уха*, волог. *су́щик*<sup>5</sup>; арх. *уха соленая*<sup>6</sup>; костром. *парова́я уха*<sup>7</sup>. Наиболее привычным было приготовление похлебок из сухой рыбы, измельченной до состояния кашицы. Отсюда и распространённое название этого блюда – арх., волог., костром. *ка́шица* (*ка́шка*, *ка́шница*): «Лучшие харчи – кашица из сухой рыбы трески» (арх.)<sup>8</sup>; «В говинье-то и кашица пойдёт»<sup>9</sup>; «Рыбу мелкую высушат, истолкут и с крупой, с заспой варили – вот и кашица» (волог.)<sup>10</sup>. Поскольку похлебки из сухой рыбы варили с добавлением крупы, их также называли арх., волог. *заспеница*<sup>11</sup>, *крупя́нка*<sup>12</sup>. На беломорском побережье рыбные похлебки с крупой назывались *щи*<sup>13</sup>, *итешьки*<sup>14</sup>. В богатых рыбой районах уха служила прототипом жидкого вареного блюда, ср. арх. *ва́ря*: «Варя только из рыбы» (карг.)<sup>15</sup>.

Точечно на Русском Севере встречается широко распространённое в русских говорах название

<sup>3</sup>Воронцова Ю.Б. Словарь коллективных прозвищ. М., 2011. С. 329–330; Картотека Словаря говоров Русского Севера (КСГРС) (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации Уральского федерального университета, г. Екатеринбург).

<sup>4</sup>Словарь русских народных говоров. СПб., 2012. Вып. 45. С. 52.

<sup>5</sup>КСГРС.

<sup>6</sup>Там же.

<sup>7</sup>Лексическая картотека Топонимической экспедиции Уральского федерального университета (ЛКТЭ) (кафедра русского языка, общего языкознания и речевой коммуникации Уральского федерального университета, г. Екатеринбург).

<sup>8</sup>КСГРС.

<sup>9</sup>Словарь вологодских говоров. Вологда, 1987. Вып. 3. С. 50.

<sup>10</sup>Словарь русских народных говоров. Л., 1977. Вып. 13. С. 151, 153–154; Словарь говоров Русского Севера. Екатеринбург, 2011. Т. 5. С. 111.

<sup>11</sup>КСГРС; Словарь говоров Русского Севера. Екатеринбург, 2009. Т. 4. С. 194.

<sup>12</sup>КСГРС.

<sup>13</sup>Куликовский Г. Словарь областного олонцкого наречия в его бытовом и этнографическом применении. СПб., 1898. С. 140; Подвысоцкий А.И. Словарь областного архангельского наречия в его бытовом и этнографическом применении. СПб., 1885. С. 194.

<sup>14</sup>Дуров И.М. Словарь живого поморского языка в его бытовом и этнографическом применении. Петрозаводск, 2011. С. 447.

<sup>15</sup>Архангельский областной словарь. М., 1983. Вып. 3. С. 51; Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей. СПб., 2005. Вып. 6. С. 659.

похлебки из мелкой рыбы *щербá* (арх., волог., костром.)<sup>16</sup>. В Архангельской области слово употребляется преимущественно на северо-западе<sup>17</sup>. Записаны также фонетические варианты с метатезой (костром. *щеврá*) и меной б//д (арх. *щедрá* 'отвар соленой трески, тресковая уха и иногда вообще всякая уха'<sup>18</sup>). Согласно этимологии А.Е. Аникина, суш. *щербá* заимствовано в русские диалекты из тюркских языков, ср. тат. *şırpa* 'похлебка' [11, с. 721].

**Уха из свежей рыбы.** Уху из свежей рыбы называли арх. *свежая уха*: «Сушик – сухая уха из сушика, из рыбы – свежая уха, а суп из мяса»; волог. *своротóк*<sup>19</sup>; арх. *трепу́щик*: «Трепущик – уха свежая, рыба жива, в котел прямо прыгает, трепещется»<sup>20</sup>. Как обозначение ухи из свежей рыбы и рыбного бульона употребляются волог. *юхá*<sup>21</sup>; арх., волог. *юшка*: «Не уха, а юшка называется, бульончик из-под рыбы в жарнице» (арх.)<sup>22</sup>. Кроме того, суш. *юшка* записано в значениях 'жидкая похлебка' («Юшка – это не уха, а суп мучный, болтушка» (арх.)<sup>23</sup>), 'всякий бульон, отвар' («От пельменей была юшка вылита» (костром.)<sup>24</sup>) и даже 'кровь' («Корову-то забили, а юшка светлая, жидкая: худа была» (волог.)<sup>25</sup>). Таким образом, на Русском Севере слово

сохранило архаичную форму (праслав. \**jucha*) и значение 'вид похлебки, приготовленной из мяса, отвара мяса, крови' [12, с. 216], характерное для многих славянских языков; ср. рус. устар. *юхá* 'отвар мясной': «Ядят мяса свиная, и юху треть»<sup>26</sup>; с.-х. зап. *júxa*, *júva* 'суп, похлебка', польск. *jucha* 'бычья кровь, сукровица, похлебка, соус, сок', блгр. разг. *юха* 'кровь' и проч.<sup>27</sup> Судя по совокупности значений слов гнезда \**jucha*, суш. *юшка* как наименование жидкой похлебки, бульона было противопоставлено названиям густых супов, которые обычно варились с добавлением крупы (например, под *щами* подразумевался густой, сытный суп, обычно с мясом; см. [4]).

**«Уха» без рыбы.** Слово *уха* на Русском Севере также служило родовым обозначением постных жидких похлебок (подобная специфика значений *ухи* отчасти объясняется особенностями лексикографической практики, не включающей в диалектные словари общенародную семантику 'суп из рыбы'). Так, *ухой* называли малопитательную похлебку, которую готовили из хлеба или картофеля во время летних полевых и лесных работ, когда у крестьян не было возможности ловить рыбу; ср. арх. *лесная уха*,

<sup>16</sup>Ганцовская Н.С. Словарь говоров Костромского Заволжья: междуречье Костромы и Унжи. Кострома; М., 2015. С. 427; Опыт областного великорусского словаря, изданный Вторым отделением Императорской академии наук. СПб., 1852. С. 270.

<sup>17</sup>КСГРС; Ефименко П.С. Указ. соч. С. 276; Подвысоцкий А.И. Указ. соч. С. 195.

<sup>18</sup>Опыт областного великорусского словаря, изданный Вторым отделением Императорской академии наук. С. 269.

<sup>19</sup>КСГРС.

<sup>20</sup>Словарь русских народных говоров. СПб., 2012. Вып. 45. С. 48.

<sup>21</sup>Словарь областного вологодского наречия. По рукописи П.А. Дилакторского 1902 г. СПб., 2006. С. 581; КСГРС; Словарь вологодских говоров. Вологда, 2007. Вып. 12. С. 123.

<sup>22</sup>КСГРС.

<sup>23</sup>Там же.

<sup>24</sup>ЛКТЭ.

<sup>25</sup>Словарь вологодских говоров. С. 123.

<sup>26</sup>Словарь Академии Российской. СПб., 1822. Т. VI. С. 1430.

<sup>27</sup>Этимологический словарь славянских языков. М., 1981. Вып. 8. С. 193. Значение 'кровь' могло появиться у лексем гнезда \**jucha* или на основе семантики 'питательная, питающая жидкость', или вследствие практики варки кровяных похлебок (т. е. 'похлебка из крови' > 'кровь').

арх. *подъёлочная уха* 'хлеб, заваренный кипятком', волог. *зеленая уха* 'пустой суп': «Зеленая уха не настоящая, не рыба, а лук да картошка»<sup>28</sup>. Практически повсеместно в Архангельской области названия *уха*, *грибная уха* или *ушка* обозначали грибной суп или отвар<sup>29</sup>: «Из сыровяг вкусна уха, душиста»<sup>30</sup>; «От маслят и ушка белая»<sup>31</sup>. Употребление *ухи* в родовом значении 'постная похлебка; суп без мяса' способствовало появлению выражения *ушное* 'постная еда': «На пост ушного наготовили – картошка да редька» (волог.)<sup>32</sup>.

Связанный с *ухой* мотив постной, малопитательной пищи преломляется в шуточных отыменных обозначениях жидких похлебок. Воплощенная в них модель «отыменное прил. + сущ. уха» приписывает употребление ухи условному персонажу по имени *Демьян* (арх. лен.), *Васька* (арх. лен.), *Егор*, *Егорка* (арх. карг.), *Уля* (арх. прим.) или *Алька* (арх. шенк.). Ср.:

- арх. лен. *демьянова уха* 'пустой, ненаваристый суп без рыбы и мяса': «Мама демьянову уху готовила: лукложила, картошку, морковку, что под руками окажется»; «Детей-то много было – нечего было есть – вот и фуркают – едят демьянову уху» (лен.)<sup>33</sup>; «Демьянова уха – картошку накрошат, посолят, вот и получается. Луковицу скрошат туда» (онеж.)<sup>34</sup>. Выражение

*демьянова уха* 'уха на отваре из рыбы разных сортов' (арх. лен.)<sup>35</sup>, кажется, можно считать вторичным, наведенным семантикой литературного фразеологизма *демьянова уха*;

- арх. лен. *васькина уха* 'пустой суп': «Васькина уха – уха-безрыбца: сухари накрошат, перчику положат, луку покрошат»<sup>36</sup>. Единично встреченное значение 'уха из мелкой рыбы' может быть связано с типичной кличкой кота – Васька, – которому обычно доставалась мелкая рыба: «Наварят – васькина уха – из мелкой рыбы наварят»<sup>37</sup>;

- арх. карг. *егоркая уха* (*крошанка*), *егоркова крошанка*, *егорова уха* 'суп из лука и сухарей, заваренных кипятком': «Егоркая уха – мука, лук и масло сливочное, хлеб накроши и кипятком лютым»<sup>38</sup>. Выражение *егорова уха* 'похлебка из сухарей и лука' фиксируется регулярно, тогда как его значение 'уха из разных видов рыбы'<sup>39</sup> менее распространено – вероятно, его стоит считать новым. Единично отмечено выражение *уха-егорка* в Вологодской области в значении 'грибной суп': «Уху-егорку из грибов варили»<sup>40</sup>;

- арх. прим. *улина уха* 'пустой суп': «Картошки покрошишь да крупки маленько, да водички – улина уха. Да какая там рыба, булькаешь, булькаешь, две крупинки плавает»<sup>41</sup>;

- арх. шенк. *алькина уха* 'пустой суп'<sup>42</sup>.

<sup>28</sup>КСГРС.

<sup>29</sup>Картотека Архангельского областного словаря (КАОС) (кафедра русского языка филологического факультета МГУ имени М.В. Ломоносова); КСГРС; Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей. С. 659; Архангельский областной словарь. М., 1999. Вып. 10. С. 62.

<sup>30</sup>КАОС.

<sup>31</sup>КСГРС.

<sup>32</sup>Там же.

<sup>33</sup>Там же.

<sup>34</sup>КАОС.

<sup>35</sup>КСГРС.

<sup>36</sup>Там же.

<sup>37</sup>КСГРС.

<sup>38</sup>Архангельский областной словарь. М., 2010. Вып. 13. С. 27–28; Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей. С. 659.

<sup>39</sup>Архангельский областной словарь. С. 27–28.

<sup>40</sup>КСГРС.

<sup>41</sup>КАОС.

<sup>42</sup>Там же.

Мотивация этих названий подробно рассмотрена Е.Л. Березович и К.В. Осиповой [13, с. 228–232]. Причина выбора имен, возможно, кроется в присущем им мотиве простоты, бедности и незатейливости, который особенно характерен для имени *Демьян* (ср. фонетическое созвучие *Демьян – бедняк, бедный*). Каждое из имен, входящих в состав названия похлебки, употребляется локально – в одном из районов Архангельской области. Такая точность номинаций и удаленность ареалов их распространения друг от друга позволяют предположить, что при типологической общности модели на каждой из территорий выбор конкретного имени был достаточно случаен: в названиях ухи могло закрепиться одно из имен условного бедного персонажа, не имеющего возможности варить уху из рыбы. Показательно, что эти блюда становятся приметой летней «бескормицы» и других периодов бедности и голода (в отличие, например, от похлебок из толокна, которые, хотя и были незатейливыми, у большинства крестьян все-таки ассоциировались с вкусной, лакомой пищей). Ср.: «Демьянова уха – варили когда нечего было есть – раньше варили из хлеба, и картошку накрошат»<sup>43</sup>.

География отыменных выражений с сущ. *уха* пересекается с ареалом распространения сочетания *безгрешная уха* ‘похлебка из сухарей и лука’<sup>44</sup>, записанного преимущественно в богатых рыбой Каргопольском и Онежском районах Архангельской области (исключение – три фиксации в Вилегодском районе): «Безгрешная уха – лук да хлеб накрошат, вот и вся уха, без рыбы»; «Безгрешную уху и до войны варили: восемь человек надо чем-то накормить»<sup>45</sup>. Вероятно, выражение появилось в период «безрыбицы», когда из рациона пропадала рыба,

служившая здесь основным его элементом, и приходилось варить «уху» из того, что было под рукой. Кроме того, рыба была запрещена в строгие посты, поэтому могла считаться грешной пищей. В качестве синонима выражения *безгрешная уха* ‘похлебка без рыбы’ может употребляться сочетание *сухая уха* («Безгрешная уха – егорова уха – рыбы нет, суха» (арх.)<sup>46</sup>), также включающее каритивный компонент значения *сухой*, т. е. ‘не содержащий рыбы’. Мотив пустоты похлебки без рыбы воплотился в тавтологическом сочетании *уха ухова*, которым в приморском Холмогорском районе называли обед без рыбы: «Ты чего сегодня готовила? – А уху ухову – а картошки сварила, луку зажарила – хорошо поели»<sup>47</sup>.

На судьбу *ухи* удивительным образом повлияли события советской эпохи: в это время рыболовецкие колхозы, выполняя поставленные нормы, особенно в период Великой Отечественной войны, были вынуждены сдавать всю рыбу государству, а за уху, сваренную из рыбы, могло последовать строгое наказание. Отсюда выражения *советская*, или *сталинская уха* ‘похлебка без рыбы’: «Тут уж говорили: “Советской ухи похлебаешь”. Рыбы нету – картошечки накрошишь, какой крупички – давайте советской ухи» (холм.); «За “советскую уху” <слова> могли посадить. Теперь из трески делают такую же уху <нежирная>. До войны, после войны, в войну варили, потом стала рыба появляться»; «Сталинская уха – из картошки и лука»<sup>48</sup>. География этих выражений – Онежский и Холмогорский районы Архангельской области – подтверждает их связь с судьбой рыболовного промысла в приморских районах в советские годы.

Таким образом, названия похлебок с компонентом *уха*, с одной стороны, свидетельствуют

<sup>43</sup>КСГРС.

<sup>44</sup>КАОС; Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей. С. 659.

<sup>45</sup>КАОС.

<sup>46</sup>Там же.

<sup>47</sup>Там же.

<sup>48</sup>Там же.

о неотъемлемости уха как части повседневного севернорусского рациона, с другой – выявляют внешние ограничения в употреблении этого блюда, связанные с сезонностью рыбной ловли и нормативами сдачи рыбы государству.

**Роль уха в застолье.** Употребление уха, как и других рыбных блюд, сильно зависело от расположения района: архангельские поморы, а также жители бассейнов крупных рек (Северная Двина, Онега, Мезень, Пинега, Сухона, Унжа и проч.) и озер (Онежское, Белое, Кубенское и проч.) рыбу употребляли регулярно, тогда как в местностях, где рыбная ловля не составляла основного занятия, рыбу готовили лишь в праздники. Так, в Никольском и Сольвычегодском уездах Вологодской губернии рыбу ели только богатые крестьяне, бедные – очень редко: в периоды тяжелой работы, в последние дни Масленицы, в зимний Николин день, в праздник Благовещения и Петров пост, поскольку рыбу нужно было покупать или менять на зерно<sup>49</sup>. Лишь зажиточные череповецкие крестьяне могли позволить себе в пост щи из соленой рыбы<sup>50</sup>.

В Архангельской области существовала традиция совместной варки уха, которая сопровождалась коллективными молебнами и называлась *бригадная*, или *общая уха*: «Раньше было принято собираться на бригадную уху. Едят сначала жидкость. Берут тазы, молитву читают. И едят рыбу. Водят на эту общую уху»<sup>51</sup>.

**Развитие значений.** Объем рыбы «на уху» служил единицей измерения размера улова: при хорошем улове рыбы хватало на уху, при меньшем – на *жарёху*, при отсутствии рыбы

приходилось довольствоваться «ухой» из картошки, ср.: «Бывает уха, бывает жарёха, а бывает, сухарь приедет» (арх.); волог. *уха с картошкой* ‘о плохом улове’<sup>52</sup>.

Вторичные значения слова *уха* воплотили мотивы удачи и материальной выгоды при минимуме затраченных усилий, ср. арх., волог. (*дело не уха* ‘о тяжелом, трудном положении’): «Ничего не выйдет. Вижу: дело не уха, шапку в охачку и домой» (волог.)<sup>53</sup>; «Я чувствую, что мне тут не уха»; «Бригадир мне кулака кажет, вижу, дело не уха, ползу обратно» (арх.)<sup>54</sup>. Семантическая корреляция *уха – рыба* послужила дальнейшему развитию общенародного выражения *дать леща* ‘избить’, которое в костромских говорах превращается в *уху варить* ‘о том, кого избили’, продолжая сюжет о похлебке из лещей: «Как дал леща! Чего, получил лещейто? Уху будем варить?»<sup>55</sup>

На развитие коннотативных смыслов и появление рифмованных присловий с сущ. *уха* повлияли легкий, незатейливый фонетический облик слова и созвучия *уха – глуха, уха – ни хера*. Ср. арх. «Хлебай уху да споминай Маньку глуху»; «Ешьте уху, поминайте бабку глуху»; «Ни хера уха да рыбы мало»; «Ни хера уха» ‘возглас удивления: «ничего себе!»»: «У меня была (братыня), ие уперли. – Уперли? Ни хера уха»<sup>56</sup>. Ассоциации умственной неполноценности с простотой и непритязательностью рыбной похлебке отразились во фразеологизме *ухи нахлебаться* и шуточном деривате *ухеть* ‘быть не в своем уме’: «А ты уха нахлебался, ухел значит!» (арх.)<sup>57</sup>.

<sup>49</sup>Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы: Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. СПб., 2007. Т. 5, ч. 3. С. 23, 498.

<sup>50</sup>Там же. СПб., 2009. Т. 7, ч. 2. С. 562, 574.

<sup>51</sup>КАОС.

<sup>52</sup>КСГРС.

<sup>53</sup>Картотека Словаря русских народных говоров (Институт лингвистических исследований РАН, Санкт-Петербург).

<sup>54</sup>КАОС.

<sup>55</sup>ЛКТЭ.

<sup>56</sup>КАОС.

<sup>57</sup>Там же.

Рифма уха – петуха способствовала появлению шуточных приговорок и фразеологизмов (арх. уха с петуха, Я пойду на улицу и поймаю курицу, я зарезу петуха – будё славная уха!<sup>58</sup>), используемых как обозначение абсурдной, нелепой ситуации, символом которой становится «рыбный» суп, сваренный из петуха. Здесь любопытно привести вологодское выражение уха из петуха ‘пустой суп’<sup>59</sup>, т. е. суп, обманувший ожидания, ни с чем. В свете того что уха на Русском Севере может обозначать всякую похлебку или бульон, о чем мы упоминали выше, выражение уха из петуха не кажется абсурдным, поскольку лишь высвечивает историческую семантику слова уха.

**Обрядовая роль ухи.** Несмотря на то, что во многих районах Русского Севера уха была распространенным повседневным блюдом, ее культурная семантика представлена крайне скудно. Возможно, это объясняется тем, что в полной мере обрядовая роль рыбы проявлялась в других рыбных блюдах. Например, символические функции во многих ритуалах получали пироги-рыбники, вероятно, потому, что в отличие от ухи обычно готовились из запеченной целиком крупной рыбы и к тому же были не только рыбным, но и хлебным блюдом.

На свадьбе рыбные блюда были связаны с женской символикой. Так, на Каргополье возвратившихся от невесты сватов спрашивали, желая узнать, удачным ли было сватание: «Дуть ли на ложку, хлебать ли уха?»<sup>60</sup> О том, какова сноха, могли сказать: «Ничего уха, да рыбы мало»<sup>61</sup>. На архангельской свадьбе уху подавали в постные дни: во время предсвадебного обеда в доме жениха, а потом и невесты распорядитель требовал у хозяйки рыбников на стол и просил принести ухи<sup>62</sup>.

В сфере метеорологии мутная уха служила приметой пасмурной погоды, прозрачная – ясной и солнечной: «Уха сварится черная с пригарью – к теплой погоде, а чистою – к холодной, ясной» (арх.)<sup>63</sup>.

Итак, согласно лексическому материалу, на Русском Севере уху варили как из свежей (уха, юшка), так и из мелкой сушеной рыбы с добавлением крупы (кашица, заспелница, крупянка, щи, сущик, щерба). В приморских и богатых реками и озерами внутренних районах уха составляла основную часть рациона, на прочих территориях употреблялась преимущественно богатыми крестьянами в постные дни и праздники, приходящиеся на посты.

Специфичным для Архангельской области было употребление суц. уха для обозначения постных похлебок – с грибами, из сухарей, картофеля и лука. Семантико-мотивационная модель «отыменное притяжательное прил. + суц. уха» (демьянова уха, егорова уха, васькина уха и проч.), называющая пустые похлебки, записана в говорах районов, где рыба составляла весомую часть рациона, а похлебки без рыбы воспринимались как удел бедняков и пища голодного времени. Появление таких наименований-эвфемизмов, как советская уха, безгрешная уха, было обусловлено в т. ч. внешними социально-политическими факторами: в советские годы крестьяне были вынуждены сдавать улов государству и боялись быть уличенными в незаконном употреблении рыбы. Суц. уха в большей степени благодаря своему легкому звуковому облику становится элементом многих фразеологизмов и приговорок, основанных на языковой игре. Культурная семантика ухи представлена скудно и в основном связана со свадебным обрядом, где уха ассоциировалась с женской символикой.

<sup>58</sup>КАОС.

<sup>59</sup>КСГРС.

<sup>60</sup>Куликовский Г. Указ. соч. С. 125.

<sup>61</sup>КАОС.

<sup>62</sup>Ефименко П.С. Указ. соч. Ч. 1. Описание внешнего и внутреннего быта. М., 1877. С. 93.

<sup>63</sup>Там же. С. 179.



### Список литературы

1. Воронина Т.А. Пища и утварь // Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века. М.: Наука, 2004. С. 367–424.
2. Андреева Т.Б. Пиво как праздничный напиток жителей Русского Севера (XIX – начало XX века) // Праздничная и обрядовая пища народов мира. М.: Наука, 2017. С. 134–157.
3. Фролова А.В. Праздничная пища русских Архангельского Севера (начало XX века) // Праздничная и обрядовая пища народов мира. М.: Наука, 2017. С. 158–172.
4. Осипова К.В. Шчи на Русском Севере: культурно-языковая символика // Вестн. Перм. ун-та. 2017. Т. 9, вып. 2. С. 47–54.
5. Осипова К.В. О принципах составления этнолингвистического словаря «Пища Русского Севера»: на примере статьи «Каша» // Традиц. культура. 2017. № 4(68). С. 111–123.
6. Березович Е.Л. Русская лексика на общеславянском фоне: семантико-мотивационная реконструкция. М.: Рус. фонд содействия образованию и науке, 2014. 488 с.
7. Березович Е.Л. Язык и традиционная культура: этнолингвистические исследования. М.: Индрик, 2007. 600 с.
8. Леонтьева Т.В. Модели и сферы репрезентации социально-регулятивной семантики в русской языковой традиции: дис. ... д-ра филол. наук. Екатеринбург, 2015. 427 с.
9. Лутовинова И.С. Слово о пище русской. СПб.: Авалон, Азбука-классика, 2005.
10. Григулевич Н.И. Рыба в повседневной и праздничной жизни русских // Праздничная и обрядовая пища народов мира. М.: Наука, 2017. С. 105–133.
11. Аникин А.Е. Этимологический словарь русских диалектов Сибири: Заимствования из уральских, алтайских и палеоазиатских языков. М.; Новосибирск: Наука, 2000. 772 с.
12. Voryś W. Słownik etymologiczny języka polskiego. Kraków: Wydawn. Literackie, 2005. 862 с.
13. Березович Е.Л., Осипова К.В. «Что едим, так и жисть живем»: пустой суп и некрепкий чай в зеркале языка // Антропол. форум. 2014. № 20. С. 218–239.

### References

1. Voronina T.A. Pishcha i utvar' [Food and Utensils]. *Russkiy Sever: etnicheskaya istoriya i narodnaya kul'tura. XII–XX veka* [The Russian North: Ethnic History and Folk Culture. 12th – 20th Centuries]. Moscow, 2004, pp. 367–424.
2. Andreeva T.B. Pivo kak prazdnichnyy napitok zhiteley Russkogo Severa (XIX – nachalo XX veka) [Beer as a Festive Drink of the Inhabitants of the Russian North (19th – Early 20th Centuries)]. *Prazdnichnaya i obryadovaya pishcha narodov mira* [Festive and Ritual Food of the Peoples of the World]. Moscow, 2017, pp. 134–157.
3. Frolova A.V. Prazdnichnaya pishcha russkikh Arkhangel'skogo Severa (nachalo XX veka) [Festive Food of Russians Living in the Arkhangelsk North (Early 20th Century)]. *Prazdnichnaya i obryadovaya pishcha narodov mira* [Festive and Ritual Food of the Peoples of the World]. Moscow, 2017, pp. 158–172.
4. Osipova K.V. *Shchi na Russkom Severe: kul'turno-yazykovaya simbolika* [*Shchi in the Russian North: Cultural and Linguistic Symbolism*]. *Vestnik Permskogo universiteta*, 2017, vol. 9, no. 2, pp. 47–54.
5. Osipova K.V. O printsipakh sostavleniya etnolingvisticheskogo slovarya "Pishcha Russkogo Severa": na primere stat'i "Kasha" [On the Principles of Compiling the Ethno-Linguistic Dictionary "Food in the Russian North": Exemplified by the Entry "Kasha"]. *Traditsionnaya kul'tura*, 2017, no. 4, pp. 111–123.
6. Berezovich E.L. *Russkaya leksika na obshcheslavyanskoy fone: semantiko-motivatsionnaya rekonstruktsiya* [Russian Vocabulary on the Proto-Slavic Background: Semantic and Motivational Reconstruction]. Moscow, 2014. 488 p.
7. Berezovich E.L. *Yazyk i traditsionnaya kul'tura: etnolingvisticheskie issledovaniya* [Language and Traditional Culture: Ethnolinguistic Studies]. Moscow, 2007. 600 p.
8. Leont'eva T.V. *Modeli i sfery reprezentatsii sotsial'no-regulyativnoy semantiki v russkoy yazykovoy traditsii* [Models and Spheres of Representation of Social-Regulatory Semantics in the Russian Linguistic Tradition: Diss.]. Yekaterinburg, 2015. 427 p.
9. Lutovinova I.S. *Slovo o pishche russkoy* [Speaking About Russian Food]. St. Petersburg, 2005.

10. Grigulevich N.I. Ryba v povsednevnoy i prazdnichnoy zhizni russkikh [Fish in the Daily and Festive Life of Russians]. *Prazdnichnaya i obryadovaya pishcha narodov mira* [Festive and Ritual Food of the Peoples of the World]. Moscow, 2017, pp. 105–133.

11. Anikin A.E. *Etimologicheskij slovar' russkikh dialektov Sibiri: Zaimstvovaniya iz ural'skikh, altayskikh i paleoaziatskikh yazykov* [Etymological Dictionary of Russian Dialects of Siberia: Borrowings from the Ural, Altai and Paleo-Siberian Languages]. Moscow, 2000. 772 p.

12. Boryś W. *Słownik etymologiczny języka polskiego*. Kraków, 2005. 862 p.

13. Berezovich E.L., Osipova K.V. “Chto edim, tak i zhist' zhivem”: pustoy sup i nekrepkij chay v zerkale yazyka [Our Life Is What We Eat: Low-Fat Soup and Weak Tea Reflected in Language]. *Antropologicheskij forum*, 2014, no. 20, pp. 218–239.

DOI: 10.17238/issn2227-6564.2019.2.48

**Kseniya V. Osipova**

Ural Federal University named after the first President of Russia B.N. Yeltsin;  
prosp. Lenina 51, Yekaterinburg, 620000, Russian Federation;  
*e-mail*: osipova.ks.v.@yandex.ru

## NAMES OF FISH SOUP IN THE RUSSIAN NORTH: ETHNOLINGUISTIC ASPECT

This article studies dialect names for fish soup recorded in the Arkhangelsk and Vologda Regions using the lexicographic files of the Ural Federal University Toponymic Expedition. By means of a complex ethnolinguistic analysis, the author reconstructs the specifics of fish soup cooking and eating, as well as the soup's cultural and linguistic symbolism. Fish soup prevailed in the diet of people living on the seashore and in areas rich in rivers and lakes (compare *treskoyedy* meaning 'cod-eaters' – nickname for Pomors, inhabitants of the Arkhangelsk Region), while in other territories fish was mainly eaten by rich peasants. In the Russian North one could cook soup using fresh (*svezhaya ukha, yushka*) or dried fish (*zaspennitsa, kashitsa, krupyanka, sushchik, shcherba, shchi*) which was stored up for winter. The word *ukha* in Northern Russian dialects was used as a general term for various kinds of soup: mushroom, bread, potato, etc. (compare. *lesnaya ukha, podyolochnaya ukha*). Further, this article discusses the motivation of some names for lean soup without fish: *demyanova ukha, yegorova ukha, vas'kina ukha*, derived from personal names, as well as expressions *bezgreshnaya ukha* and *sovetskaya (stalinskaya) ukha*, which came into use due to restrictions on fish consumption in Soviet times. In addition, secondary meanings of the word *ukha* and phraseological units and phrases formed on its basis are analysed here (*delo ne ukha, ukhu varit', ukhi nakhlebatsa*, etc.). In conclusion, the paper presents ritual practices associated with fish soup.

**Keywords:** *Russian North, traditional culture, Northern Russian dialects, ethnolinguistics, fish soup, ukha.*

Поступила: 05.04.2018

Принята: 03.12.2019

Received: 5 April 2018

Accepted: 3 December 2019

---

*For citation:* Osipova K.V. Names of Fish Soup in the Russian North: Ethnolinguistic Aspect. *Vestnik Severnogo (Arkticheskogo) federal'nogo universiteta. Ser.: Gumanitarnye i sotsial'nye nauki*, 2019, no. 2, pp. 48–57. DOI: 10.17238/issn2227-6564.2019.2.48