



Сборная *селянка*

© К. В. ОСИПОВА,
кандидат филологических наук

В статье рассматривается история слов *селянка* и *солянка* в русском языке. Предлагаются разные этимологические решения для общенародного слова *селянка* «похлебка» и диалектного *селянка* «омлет».

Ключевые слова: русский язык, диалектная лексика, этимология, семантическая реконструкция, названия продуктов питания.

The article discusses the history of words *селянка* and *солянка* in the Russian language. It offers different etymological solutions for a nationwide *селянка* word «soup, chowder» and dialect *селянка* «omelette».

Key words: Russian language, dialect vocabulary, etymology, semantic reconstruction, names of foods.

В русской народной кулинарии есть интересное блюдо *селянка*, название которого представляется вполне прозрачным, – пища, которую готовили на селе. Как утверждают литературные словари русского языка, так называют сборную похлебку из квашеной капусты, разного рода ветчины, мяса или рыбы и пр. [1. С. 611]. *Селянка* вполне закономерно авторами словарей соотносится с названием еще более популярного блюда *солянка*, которое готовится по той же рецептуре из соленых, маринованных продуктов. Такое сопоставление приведено уже в Словаре Академии Российской: «Солянка, просто же, селянка. Кушанье, приправленное квашеною капустою, рыбою и говядиною, ветчиною, уксусом и перцем» [2. С. 371–372]. Версию о том, что слово *селянка* – переосмысленный вариант *солянки*, находим и в словаре В.И. Даля: «Селянка (от соль?), горячая похлебка с мясом, капустой, луком, огурцами» [3].

Между тем, в словаре Д.Н. Ушакова 1934–1940 гг. в статье *солянка* указано: «Неправ. вм. селянка (разг.)» [4]. Очевидно, к этому лексикографа склонил традиция русских кулинарных книг, в которых вариант *селянка* начинает употребляться раньше, чем *солянка*. Это подтверждает подборка И. Шеина о распространенности и содержании терминов *се-*

лянка и солянка в русских поваренных книгах: с 1790 до 1855 г. термин *солянка* в них не используется, только *селянка*, зато потом, вплоть до 1900-х гг., оба термина оказываются конкурирующими. Автор заключает, что «*селянка* и *солянка* – одно и то же блюдо, существовавшее в русской кулинарной практике в XIX – начале XX века как горячая закуска и как суп, приготовленное с мясом, рыбой или грибами» [5].

По мнению В.В. Похлебкина, *селянка* – «неправильное, искаженное, но укоренившееся с XIX века в поваренных книгах и меню наименование солянок. Происхождение этого искажения связано с тем, что солянки, известные в русской кухне в основном с XV в. и “родившиеся” вместе с изобретением водки как “блюдо-противовес”, опохмеляющее средство (ввиду чего они назывались одновременно и солянками, и похмелками), стали в XVIII в. в дворянской кухне рассматриваться как “неприличное” название, присущее только деревенскому, сельскому столу мелкопоместных дворян. Отсюда солянки стали именоваться селянками, что было удобно и по чистому созвучию этих двух слов» [6].

Кажется, можно согласиться с историком кухни и признать вариант *солянка* первичным, впоследствии переосмысленным как *селянка* «сельское блюдо», поскольку главными компонентами блюда изначально были острые, соленые продукты, обязательно мясо, ветчина, дичь или благородная рыба.

Однако в словаре В.И. Даля встречается еще одно значение слова *селянка*: «перм., вят. род яичницы, с белым хлебом». Если *селянка*-похlebка исторически вполне могла быть связана с существительным *соль*, то *селянка*-яичница никакого кулинарного отношения к соли не имеет [3].

Чтобы найти объяснение, заглянем не в кулинарные книги, а в диалектные словари. Диапазон значений этого слова в русских говорах довольно широк, но, кажется, можно вслед за В.И. Далем выделить два основных направления. Первое – «похлебка; окрошка»: здесь и «похлебка с сушеной рыбой» (иван.), и «окрошка» (бурят.), и «винегрет» (ряз.), и «тушеные овощи» (новосиб.), и «кушанье из мелко нарезанной рыбы, зажаренной в масле с луком» (пск.), и др. [7. С. 143]. Эта группа значений, объединенная мотивом «кушанье из самых разных ингредиентов», очевидно, так же появилась в ходе фонетического и семантического переосмысления общенародного названия *солянка*. *Солянка*, которую готовили из самых разных продуктов, стала «символом» многокомпонентного блюда. Недаром сочетанием *сборная солянка* называют соединение совершенно разнородных предметов – в такое блюдо, как в окрошку, можно положить практически все, что угодно. Поскольку крестьянский стол был небогатым, приходилось готовить из того, что есть под рукой, народная этимология причислила *солянку* к сельской пище, превратив в *селянку*.

Вторая группа значений сущ. *селянка* – «яичница, запеканка с яйцом».

В таком значении оно распространено в основном на северных и сибирских территориях, причем охватывает их довольно широко – от Русского Севера и до Урала, иногда встречается и в Сибири. На Вятке, в Пермской области, Удмуртии и Сибири (Томск, Красноярск, Приобье) под *селянкой* подразумевали яичницу-глазунью. В Архангельской, Вологодской, Кировской, Костромской областях, на Среднем Урале и в Сибири (Тобольск, Красноярск) так называли яичницу из взбитых яиц, обычно с молоком или сметаной. В Свердловской области ее также называли *селя́на* [8. С. 142]. По нашим наблюдениям, *селянкой* чаще обозначали именно омлет с молоком или сметаной: «Селянка – яис набьют на сковороду, вот и селянкой называют. Яйса-то перемешивают. А не разбивают яйца – дак глазунья, желтыш один, белыш отдельно» (свердл.) [Там же]; «Селянка, когда смешаешь жолтышек с белком, добавишь сметаны или масла» (волог.) [9]; «Из молока и яиц делают “селянку”, из одних яиц – “толстую еисницу”» (вят.) [10]. На Среднем Урале так могли назвать запеканку из творога с яйцами, в Костромской области – род омлета с курицей или рыбой, в Вологодской области – запеканку из молока и крупы или род лепешки, политой сметаной и запеченной в печи, благодаря чему лепешки получались белыми или желтоватыми [9].

Почему омлет стали называть *селянкой*, кажется не до конца ясным. Если предположить, что это «сельское блюдо», то почему именно оно выделено как специфичное для деревенского рациона? Кроме того, стоит ожидать, что такое название может родиться в языке города как обозначение «иногородного», деревенского, блюда, – но не в диалекте. Мотив «пища, которую едят на селе/в деревне» для говоров совершенно не типичен: названия с подобной внутренней формой практически не встречаются. К тому же слова, однокоренные суш. *город*, *село* и *деревня*, употребляются в названиях пищи обычно только в форме определений – *деревенские щи*, *картофель по-деревенски* и пр. Ведь не готовим же мы «*горожанку*» или «*деревеньку*»?

Возникает закономерный вопрос, а не является ли диалектное *селянка* «омлет» народно-этимологическим переосмыслением другой формы, не *солянки* (ведь омлет к компонентам солянки никакого отношения не имеет)? Помня о том, что омлет-*селянка* всегда готовится с молоком, на тех территориях, где встречается это слово, находим название молозива, первого молока после отела, с корнем *сер-* или *сир-*, ср. карел., ленингр., новг. *сэра* «молозиво» [7. С. 180; 11. С. 64], ленингр. *сёрка*, яросл. *сёрное молоко* [7. С. 215, 217], ленингр. *сэранное молоко*: «Сэранное молоко – оно такое густое, сладит», волог. *серяно́е молоко* [9; 11. С. 64, 75], свердл. *сыри́ца* [12], волог. *сирéй* «молозиво», «запеченное в печи молозиво» [9; 13. С. 11]. Перечисленные слова можно отнести к праславянскому гнезду **sěra* «сера», некоторые из них представляют собой корень в неизменном виде, тогда как другие изменили звучание в результате перехода э (из ё) в и (вариант *сир-*) или сближения с прилагательным *сырой* (вариант *сир-*).

Об истории праславянского **sěra*, которое в современном литературном языке дает слово *сера* «химический элемент», а в говорах – *сера* «смола хвойных деревьев», писал О.Н. Трубачев. Древнее значение **sěra* – «жирная, маслянистая жидкость», что связывает его с индоевропейским корнем **ser-* «течь». Старшим значением слова в славянских языках О.Н. Трубачев называет «молозиво», уже позднее, на основе значения «молозиво», сформировалось современное «химический элемент», «смола деревьев», «густые выделения из ушей». Действительно, *молозиво*, в отличие от обычного молока, «тягучее» и желтое: «Молоко, как сера, желто» (карел.) [11. С. 64], «Сирей тягучий такой, желтый» (волог.) [9]. Встречаются названия *молозива*, восходящие к **sěj*; в южнославянских (македонское *сера*, сербохорватское черногорское *сеџа*) и западнославянских (серболужицкие – нижнелужицкое *сера*, верхнелужицкое *сура*, польское *siara*) языках [14. С. 33, 34, 39]. А как показали обнаруженные нами материалы, сохранилось *сера* «молозиво» и в севернорусских говорах.

Из *молозива* повсеместно готовилось лишь одно блюдо – его запекали в печи и получалось кушанье, очень напоминающее мягкий сыр или омлет: «Яичница из сырого молока эдакая и жёлтая» (волог.) [13. С. 178], «Его-от, *молозиво*, посолишь и в печь, и оно запекатся, как яишница» (среднеурал.) [12]. Так не может ли *селянка* «омлет» быть переосмысленной формой **серянка* «омлет, запеканка из *молозива*», которая расширила свое значение до «омлет с молоком» и изменила звучание под влиянием общенар. *село*? Это могло произойти после сужения сферы употребления слова *сера* «первое молоко после отела», вытесненного существительным *молозиво*.

Гипотезу поддерживают несколько аргументов. Во-первых, как мы говорили, единственное блюдо из *молозива* – это запеканка, которая своим желтым цветом и консистенцией очень напоминает омлет. Блюдо, называемое *селянка*, всегда готовится из яиц с молоком или другими молочными продуктами, запекаемыми в печи: «Селянки варили разные, яйца разболтаем с молоком – и в печь» (волог.) [9; 15]. Кстати, жители Костромской области называли запеканку из первого молока после отела не только *селянка*, но и *яичница-селянка*, *яичница*, подчеркивая, что яйца в это блюдо не добавлялись: «Яичница называли, а яиц там нет. Ни яиц, ничего тут, одно *молозиво*» [15]. Это подтверждает, что семантический переход «запеканка из *молозива*» ↔ «омлет, яичница» вполне возможен.

Во-вторых, *селянка* «омлет» распространена только на севернорусских территориях, где сохранились слова с корнем *сер-/сир-/сыр-* в значении «молозиво». Кстати, в среднеуральских говорах *селянка*

употребляется в значении «запеканка из молозива», это же блюдо называют *сырица*: «*Сырису* из первого молока делают, по-другому *селянкой* называют» [12], которое, возможно, появилось в результате контаминации корней *сер-* и *сыр-*.

В-третьих, гипотетически существовавшая форма **серянка* «омлет из молозива» фонетически очень неустойчива и склонна к мене *p* и *l*. Такие примеры встречаются в группе слов с корнем *сер-*, ср. арх. *селеница* «сера, выступающая весной на коре ели», арх. *сёлка* «сосновая смола» при арх., волог. *сёрка* «засохшая смола» [9]. Толчком к фонетическим изменениям могло стать сужение ареала распространения суц. *сера* «молозиво», сближение названия блюда с более понятным суц. *село* и устранение омонимии: сейчас слово *серянка* в говорах употребляется в основном в значениях «серый гриб» (от прил. *серый*) или «спички», связанное с утвердившимся в литературном языке *сера* «химический элемент» [7. С. 230].

Наконец, обратимся к славянским языкам: возможно, в них есть аналоги русскому *селянка*? Поиск обнаруживает, что слова с подобной внутренней формой обычно означают или «жительница села», или «сельская идиллия». Параллель русскому находится только в польском языке. Словарь В. Дорошевского и «Варшавский словарь» приводят устаревшее слово *sielanka* «род яичницы из сметаны и желтков» [16. S. 103; 17]. Записано это слово и в диалектном словаре Я. Карловича: «*staroświecka potrawa podlaska z kwaśnej śmietany, zaprawnej żółtkami i twarzonej na rodzaj serka; robi się w skowrodzie a jada na gęsto i gorąco*» («Старое польское блюдо из сметаны, заправленной желтками и напоминающей род сыра; пекут в сковороде, едят густым и горячим») [18]. Что общего у русского и польского блюд? Как и русская *селянка*, польская готовится из сметаны (молока) и яиц и напоминает сыр или омлет. Польское название считается в литературном языке устаревшим и встречается в основном в диалектах. (В контекстах к русскому слову также указывается, что сейчас слово *селянка* выходит из употребления, вытесненное литературными *омлет* или *яичница*: «Молоко и яйцо, сейчас называют яичница, а раньше называли *селянка*» (волог.) [9].)

Самое интересное, что польский язык – единственный из славянских сохранил древнее слово *siara* «молозиво» в общенародном употреблении. Так, возможно, и польская *sielanka* когда-то называла блюдо из молозива? К сожалению, пока версия об этимологической связи слов *селянка* (*sielanka*) «омлет» и *сера* (*siara*) «молозиво» остается догадкой, утвердить которую может только обнаружение гипотетической формы с исконным *-p-* в корне.

Литература

1. Словарь русского литературного языка. М., Л., 1962. Т. 13.
2. Словарь Академии Российской, по азбучному порядку расположенный. СПб., 1822. Ч. VI.
3. *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка. М. – СПб., 1882.
4. Толковый словарь русского языка / Под ред. Д. Н. Ушакова. М., 1940.
5. *Шейн И. В.* Селянка или солянка? История вопроса // Архив Шейна. О том, что мы пили и пьем, ели и едим, о себе, друзьях и коллегах, о жизни в разных ее проявлениях. 18.11.2014. URL: ivshein.ru/cat/gastronomiya/articles/selyanka-ili-solyanka-istoriya-voprosa.
6. *Похлебкин В. В.* Большая кулинарная книга. М., 2016. С. 920.
7. Словарь русских народных говоров / Под ред. Ф.П. Сороколетова. СПб., 2003. Т. 37.
8. Словарь русских народных говоров / Под ред. С. А. Мызникова. СПб., 2010. Т. 43. С. 142.
9. Картоoteca Словаря говоров Русского Севера (кафедра русского языка и общего языкознания УрФУ, Екатеринбург).
10. Картоoteca Словаря русских народных говоров (Институт лингвистических исследований РАН, Санкт-Петербург).
11. Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей / Под ред. А.С. Герда. СПб., 2005. Вып. 6.
12. Картоoteca этноидеографического словаря говоров Среднего Урала (кафедра русского языка и общего языкознания УрФУ, Екатеринбург).
13. Словарь вологодских говоров. Вологда, 2005. Вып. 10.
14. *Трубачев О. Н.* Заметки по этимологии и сравнительной грамматике. Этимология 1968. М., 1971.
15. Лексическая картоoteca Топонимической экспедиции (кафедра русского языка и общего языкознания УрФУ, Екатеринбург).
16. *Karłowicz J., Kryński A., Niedźwiedzki W.* Słownik języka polskiego. Warszawa, 1909. Т. 6.
17. Słownik języka polskiego / Pod red. W. Doroszewskiego. Т. 1–11. Przedruk elektroniczny: Wydawnictwo Naukowe PWN, 1997.
18. *Karłowicz J.* Słownik gwar polskich. Kraków, 1907. Т. 5.

Уральский федеральный университет

Работа выполнена в рамках реализации Программы конкурентоспособности УрФУ (2013–2020), научная группа «Народная языковая традиция как источник историко-культурной информации (Русский Север, Средний Урал, Верхнее Поволжье)».