

Тексты устных народных рассказов о традиции приготовления и употребления кваса у русских старожилов Байкальской Сибири (опубликованы в многотомном «Словаре говоров русских старожилов Байкальской Сибири», тома 2 – 6, 8, 10, 12 – 16, 18 – 24, 27)

Количество рассказов: 55.

Количество носителей: 48.

Автор фиксации: директор ГБУК ИО «Региональный центр русского языка, фольклора и этнографии» Медведева Галина Витальевна. 1981, 1982, 1984 – 1991, 1993, 1994, 1996 – 2001, 2004, 2006 – 2009, 2013 – 2015 гг.

Место фиксации: 40 населенных пунктов Иркутской области, Красноярского края, Забайкальского края, Республики Якутия, республики Бурятия.

Место хранения:

1. ГБУК ИО «Региональный центр русского языка, фольклора и этнографии» по адресу: г. Иркутск, ул. Халтурина, 2;

2. Личный архив Медведевой Г.В.

Публикация: Афанасьева-Медведева Г. В. Словарь говоров русских старожилов Байкальской Сибири.

Примечание:

В квадратных скобках обозначены: первой цифрой – номер текста, второй цифрой – номер тома «Словаря говоров русских старожилов Байкальской Сибири», в котором этот текст опубликован. Например, [450 (21)] – 450 – номер текста, 21 – номер тома.

(ЛА) – личный архив Г. В. Медведевой.

БЕЗБАТЁВЩИНА, -ы, ж. О детях, выросших без отца.

Мы-то *безбатёвщина*. Тятя-то у нас *беговой* был, бросил мать, нас пятерых, жанился на другой. *Ешишо* пятерых *нажил*. Оне с мамой двадцать лет прожили. Ой, как жили дружно! И потом он уехал на *Илгу*, там зерно принимал. А там у одной отец, он колдун был, по всём *Илге* свадьбы портил, все его боялись. Михей. Какой-то Бичанин был-то. И вот приворожил его. Потом [отец рассказчицы. — Г. В. А.-М.] приезжал:

— Мать! — плакал. — Чё-нибудь делай, лечи меня, лечи. Чё они надо мной сделали?

Вот плакал. *Ах ты, мнечки!* Приедет, плаче-и-ит! А всё равно. Чё-то, значит, над ним сделали. А он и говорит:

— Пока, — *гыт*, — вот тут, — *гыт*, — *волосья не вырастут, на ладошке*, отец, — *гыт*, — ваш Афоньку не бросит.

Афоня её звали, эту вот вторую жану его. Ну и она пятерых родила. Она даже ни дня не работала. Всё он сам делал. Всё сам: и на ребят, и всё, и *ростил* их, и всё. И потом на пенсию *ешишо* пошёл. На пенсию она жила. Потом он умер. Так под порогом где-то и умер, у ней там. Она на ребят в суд подала. У *ей* пятеро, они эти платили ей. Вот так дожила. И ни дня нигде не работала.

А мы вот росли одне. Мы маленьки были. Чё мы там понимали? Ну, кричали. У нас младшая Октябрина-то была, она кричит:

— Мама, папку пусти! Мама, папку пусти!

Ну, где пустим?! Поразговариват да уедет. Чё он?! Там живёт, там семья.

Мы вот росли одне. Утром мама нас подымат — кто в лес, кто по грибы, кто в колхоз, кто дома. Ну, у нас дружна была семья-то, мы маму слушались. Она уйдёт на работу, мы всё сделаем: пол выскоблим, и курицам, и поросётам, и коров подоим, и самовар *стипятим*, киселя *заварим*. Ждём маму на *завалинке*. А тёмно. Она уйдёт тёмно и придёт тёмно. *Тода* же с тямна до тямна работали. Пойдём, *поужнам* и ложимся. Утром встаёт. Опеть нам всем разнарядку. И кто куда. Вот так. А я, мне было три годика (там *фортушка* была), я:

— Мама!

Я чё?! Денег же не хватает.

— Мама, я убежала на *форту́нку*.

У меня был фартучек такой сшитый. Приду, там крутят: тетрадо́чки эти, карандаши, ручки там, резинки — всё это крутят. Поставят деньги-то, а я стою. Мне наложат этот фартучек полный. Я домой приду, они уже, ребята-то, учились, а я-то *ешишо* нет.

— Резинки, тетрадки, всё, — говорю, — вам принесла.

(...). *Форту́нки* — така была игра: деньги ставят, *скоко-то* копеек, и вертят эту, крутят. И остановится, значит, кто выиграл. Вот это *форту́нка* называлась. Вот я и ходила. Мне накладывают полный фартук. Ну, кому не надо. Чё там?! Большие. А девчонка стоит с фартучком. Это в двадцать пятом году было. Ну, мне было три годика, четвёртый шёл (...). Они учились, старши-то, а я *имям* ходила зарабатывала ручки да тетрадки. Не хватало же. Потом подросла. Потом там был первый магазин, ну, *счас* он есть, этот большой стоит первый магазин. В *Жигаловой*.

Потом чё?! Приедут богатеньки-то, ну, у них ребятишки кричат и плачут, а я — хоп! В карётку заскочу и *ето*, ну, занимаюсь *с ими*. Оне плачет, а я унимаю, играю *с ими*, там то, друго. Оне замолчат. Выйдут эти, хозяйева-то, с магазину. А мне мама уже сшила мешечек, таку сумочку. Вот так одену я эту сумочку через плечо. Мне давали пряники, коньки-горбунки эти были синеньки-то, эти красивы-то. Вот как *счас* помню. Коньки, конёк-горбунок — пряник. Ну, конёчек, ну, выкрашенный синеньким. Краси-и-ивы таки! Конфеток, пряников — полну сумочку накладывают мне. Одне уедут, вторые подъезжают. Я опять к ним. Опять они. И домой принесу полну сумку. Вот и опять кормю.

— Куда? Куда, — мама, — вышла?

— Да куда, пойду в пивмагазин. Надо пряничкох мне.

Зарабатывать иду. Убегу опять. Опять принесу. Ну, потом чё?! Уж побольше стала, это мне вот така стала. Пошла. Мама стала квас варить. Вот наварят, у нас подвал хороший был, квасу бочку наварит, *тода* эти *квасники* были. Она развариват: сладкий сделает, кислый сделает. У *ей* те ребятишки-то таскают, а я на крыльце продаю. Три копейки стакан, как *счас* помню. Продам, оне опять мне четверть принесут, я опять продам. А квас хорошо так пили, он холодный у нас, вкусный такой, сладкий делает мама. Варила хороший квас (...).

— *Сколь*, девочка, стоит квас?

— Вот така дёньга.

Три копейки. Продаю. Ну, за лето накопим. Потом подросла. Опять снова в лес по ягоды. Оне ходили, ягоды-то пока брали, я пока *ешишо* не могла брать-то, дак оне наберут опять мне ведро ягод туда. Вытаишат стакан, тебе ложка. Вот така-то *черепушка* за стакан. Это я не понимала *ешишо* — торгую сижу. Зарабатываю деньги. Ну, это, всё продам. Оне мне назавтре потом опять ведро притаишат. Наберут ягод те, постарше-то, я опять сижу продаю. Вот так вот. *Ах ты, мнечки!* Потом на базар (большой же базар там был, там продавали лук, молоко — это всё), туда меня опять ведут, натаишат. Корову держали, молока нальют, мне *тарак* мама сварит, луку наишиплют этим, пучкам. Вот опять там сижу. Вот так *от*. К осени наторгую — пятерых оденем. У мамы машинка была. Она нам *товару* возьмёт, сама шила куфаечки, польты эти, штанишки там, *плаття* — всё. На базаре (там большой базар был) *обуток* наберёт: кому больши, кому малы. И нас пятерых в школу соберёт. Вот так *от*. Ну, потом в колхозе стали, подросли, маме помогать. Жали всё там, рожь эту. Мама научила нас. Мы эту рожь осенью это в снопы ставим, подскребам, жнём. *Ах ты, мнечки!* И руки резали, и всё на свете. Потом осенью опять картошки. Возмёт чуть не гектар, нас пятеро, она сама, копам картошку. Колхозную. Ну, вот так и *насобирывам, насобирывам, насобирывам* — и так и учились. Все. Все пятеро поучились, все кончили восемь классов, все.

[1223 (2)]. *Записано в 1989 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Марины Иннокентьевны Власовой (1922 г.р.), д. Рудовка Жигаловского района Иркутской области (ЛА).*

БЕРЕЗНИЦА, -ы, ж. Берёзовый сок. Ср.: БЕРЕЗОВКА, БЕРЕЗОВКА.

Счас-то уже нет Бадáрмы. А какá брава была деревня! А лес! Весной — там рядом берёзник, мы за берёзницей всё гонялись. Надсек сделают на берёзе и вставят (ото ржи, ржа, солома толстая была), соломинку вставят туда, и она по соломинке текёт, поставят туезочек (не было же в войну-то банок), туезочки поставят.

И квас делали с берёзницы. И соковицу с сосны скоблили. С берёзы сок просто брали жидкий, а с сосны просто скоблили ниткам. А нитки такие, нарядут нам баушки, оне тонкие, крепкие. И вот мы её очистим, она же с суставами, сосна-то. Сустав — тут ветки, а тут нету, и тут опеть ветки. И вот от этих веток до этих веток мы всё очистим. А потом вот этой ниткой-то, оне таки широкие получаютя.

[— А сустав-то — это же где ветка отходит? — Собир.].

Но. И счас, эти года он уж, наверно, присох. Близко-то тут щас всё вывалили, всё поля наделали, степи. Весь лес вывалили, увезли. Нету сейчас, это надо идти километров за двадцать. Нету близко, всё вывалили.

[307 (3)]. Записано в 1993 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В., Соловьевой М. Р. от Анны Михайловны Зарубиной (1930 г.р.), с. Кеуль Усть-Илимского района Иркутской области (ЛА).

БЕРЕЗОВКА, -и, ж. Берёзовый сок. Ср.: БЕРЕЗНИЦА, БЕРЕЗОВКА.

Ходили в Покровку по берёзовку, берёзы подрубали, целы бочки натаскивали. И делали квас с берёзовки. Испекут хлеб, там солод делали, а хлеб проращивают, потом размелют, он сладкий получается. И вот эти булки таки чёрны сделают и туды бросают, в берёзовку. Ячмень или рожь замочат, он росточки даст, потом его высушивают, смеливают. И вот с этой муки делают хлеб пекут, булки. Их маленько там как прижгут и потом в эту бочку кидают с берёзовкой, он сверху плавает, и квас получатся такой коричневый-коричневый, такой тёмный, сладковатый. И всё лето пили: хлеб вот оттолкнёшь, ковшиком поддевай. Вкусно!

Натаскивали много берёзовки. И вот как-то пошли мы с Валея в берёзник, она одна боялась. Пошли мы с ей вдвоём, подошли, туёски поставили... Ну, собирали этот сок, а потом на коромысле несёшь домой. Ну и вот. А идём, мы собрали и глядим: Белая баба, она идёт вся в белом, с ног до головы, токо голова, а сама в белом платье до самых пят. И не шагом таким идёт, а вот так как-то на пятках вот так вот: ёрсь-ёрсь, ёрсь-ёрсь. И вот так и подаёт и идёт. Не таким шагам, а вот так вот ёршается туда-сюда. Ну, мы как перепугались! И ведра эти побросили, убежали.

[315 (3)]. Записано в 1988 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Полины Павловны Китовой (1928 г.р.), с. Кирсантьево Мотыгинского района Красноярского края (ЛА).

БЕРЕЗОВКА, -и, ж. Берёзовый сок. Ср.: БЕРЕЗНИЦА, БЕРЕЗОВКА.

А квас я делала с берёзовки, сок-то берёзовый, я этих квасников спушшу в берёзовку, кусочков. Вот у меня бутылъ двадцать литров с лихом. Он нальёт мне в бутылъ эту берёзовку, а я туды квасники спу-шшу и закваски маленько спушшу. И квас! Аж срывало эту, заверну целлофаном горлышко, аж целлофан сорвёт! Ко мне приедут, моя невестка скажет:

— Да у меня квас есть же!

Она этим запускает, ячмень пережигает. А её дочь говорит:

— Ай! Твой квас не такой, как у тётки Сони. У тётки Сони всё равно вкусней квас!

У меня и счас ешшо сухари эти есть маленько. Всё время у меня квас был в лагунé. В подвал этот лагун спустим, солью туды, и прямо как пиво. Вся деревня ходила ко мне по квас: то с бидончиком, то с бутылью бегут, ходили.

[316 (3)]. Записано в 1990 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Софы Михайловны Шендрёнковой (1924 г.р.), с. Тракторное Тулунского района Иркутской области (ЛА).

БОРОНЧУК, -а, м. Мальчик (подросток), управляющий лошадьё при распашке и разрыхлении бороной земли (бороньбе), обязанность его — ездить верхом

на одной из запряжённых в бороны лошадей. Ср.: **БОРНОВОЛОК**.

А мы-то?! В войну голод был... Весь хлеб, всё забирали. Какой родится урожай, всё сдавали государству. А ели этот *овсюг*. От тут у нас одна женишина была, у ей была баушка, она всё *квасники* делала, ну, *овсюжна* мука, *овсюг*, вот как овёс, *токо* чёрный. Вот сделает вот эти *квасники*, а чё же там, *шшатины* всё вот эти, худо просеяно. Вот она на пашню возьмёт, а мы бороним (с семи уже *борончуки*), голодны бегаем:

— Тётка Анна, дай *квасничка*! Тётка Анна, дай *квасничка* *поись*!

— О-о-о, *лёшевы* дявчонки, вы кого наедите?! Там одне *шшатины*.

— Ну и чё, что *шшатины*?!

А оне сладкие, *солодэлые*, сладкие. Бегаем просим:

— Тётка Анна, дай *квасничка* *поись*!

Голод же был! Отходы ели, *токо* отходы: вот этот *овсюг* ели, *торицу* — ой, кого только не ели! Всяку диковину ели. Всё, какой хлеб родится, без ума его... *ешио* на корню стоит, а его скорё молотят да скорё сдают государству. Колхозникам никого не давали.

[— А со сколько лет раньше пахали дети, боронили? — Собир.]

Мы сами пахали, боронили. С малых лет *борончуки*. А в войну кому было работать-то? Ребятишки и работали *токо*. Пацаны да девчонки. Я вот в пять лет пахала на плугу, на лошадаф.

[273 (4)]. Записано в 1996 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Клеопатры Григорьевны Поляковой (1925 г. р.), с. Кеуль Усть-Илимского района Иркутской области (ЛА).

БОЯ́РА, -ы, ж. Ветки и плоды боярышника.

Квасники-то мама делала с *боярой*. Картошка, натолкут её мелко, варёную картошку, натолкут-натолкут, замесят мукой, *брюквы* туда натерут на тёрке, варёную, свёклу ли — и вот *нагомесят* её погушше, и в печку. Картошка *ешио* чтоб мало подморожена маленько, сластит она. И три раза вот: утром посадишь в печку, не в жаркую, оне там просидят, вечером добавят *ешио* мучки, может, или водички ли добавят, чтоб густо-то не было. Три раза, три утра их сядят. Ну а потом последний-то раз их сядят уже и сушат там <...>. Так пальцем истычат, *квасник-то* сам, чтоб он скорей сох-то.

А вот от нас от ребятишек дак мякины *ешио* клали туда. Мякины положат маленько, мы тогда её не едим. А то мы же их любили, таскали да ели: оне сладкие такие. Сахару мало было, нам охота было их *исти*. На печку залезем, а мама сушит их, отламывам.

— Вы опять сожрёте все! Квас не из чего делать.

Вот. И потом опять кладут, *квасница* была с этим, со шпильком.

[— С носиком? — Собир.]

Но. Её туда, сначала в латку эти *квасники* — да в печку. Латка эта была, делала цыганка горшки-то, эти латки больши были, да *ешио муравлены*, окрашены сверху. И вот латку эту накладывают — и в печку с водой, они наварятся, густы-густы да сладкие. Да мы так их съедали, не давали квас сварить, к празднику-то. Потом опять скипитят их, *бояру* туда или черёмухи туда положат. Ой, кака сладость! С *боярой* я шибко любила, вкусно! Ну а потом сольют её на сито, а этот опять там выжим остался, заквашивают на квас их и квас делают, квас кори-и-чневый сделается. А вкуснай-то, *прёткий-прёткий*!

Я помню, мы на печку с Лидкой залезем, или у тётки Марини или у нас *от*, едим, дак, ой, ругают нас:

— Опять жрёте *квасники*! Не из чего квасу сделать.

Но. Едим, ничё нам *не доспева́лося*, никого.

[318 (4)]. Записано в 1988 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Полины Сысоевны Нарницыной (1924 г. р.), пос. Качуг Качугского района Иркутской области (ЛА).

БРА́ГА, -и, ж. Старый русский слабоалкогольный напиток, род пива.

БРА́ЖКА, -и, ж. Ласк. к БРА́ГА.

Сок собирали берёзовый. Ну, просекаешь или просверлишь берёзу. И трубочку туда подставишь. Он бежит ручейком. Это я брал сам его. Делали квас, *бражку* делали люди. Заквашивают дрожжами, постоит — вот тебе и *бражка*. Да хорошая *бражка*, вкусная получается. Сок же собирали. Поставишь там фляг, там *ешио* посуда. Конь у меня ж был. Вот на коне едешь утром проверяешь, сливаешь. Стоит, там *ешио* бежит. *Скоко* наставишь, *стоко* соберёшь. Ну, по две фляги я каждое утро возил. А *бражка-то* была — *ум убьёшь!*

[334 (4)]. Записано в 1998 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Дмитрия Николаевича Семина (1921 г. р.), с. Харгажин Тулунского района Иркутской области (ЛА).

БРЕДЕНЁК, -нька́, м. Ласк. Рыбол. Небольшой невод, которым ловят рыбу вдвоём, идя бродом. Ср.: **БРЕДНИК**, **БРОДНИК**.

Раньше в нашей речке была *турянка* была, а *счас* её нету. И вот мы возьмём у мамы скатерть или простынь там (самотканые, раньше таких не было), наловим этой *турянки*. И пока мама на работе, мы нажарим её и наедемся. Эти *кишонки* выдавим, а который раз и *ими*. А потом нажарим и ложками вот так вот, там и головы, и хвосты, всё как каша сделается, и едим ложками, наедемся. С конопляным маслом.

А пескарёчки были, рыбка, пескари назывались, дак у нас баба насушивала и по целому мешку. Насушит на зиму целый мешок этих пескарей. Такая вкуснота! Она без костей, костей там мало. И вот другой раз придём, она угустит нас этими пескарями. Дед ловил, у него была и лодка своя, и сетка своя, и *бретенёк* свой. Ага. Он далёко не заезжал никуда, а так возле своего берега этим *бретенком*, забредёт, наловит. Баба насушит этих пескарей и даже в окрошку намнёт. И в *холодник*, в квас в этот. Маленько потолкёт и туда насылет. И такая была вкуснота! А *счас* их, этих пескарей, со светом не найдёшь.

[378 (4)]. Записано в 1997 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Марии Антоновны Семёновой (1927 г. р.), с. Бурхун Тулунского района Иркутской области (ЛА).

БЫСТРОВСКИЙ, -ие, их. О жителях с. Быстровка.

Ране одиноких не бросали, *немочных*, всем помогали. Я говорю, там старички вот эти, *долголётники*, *быстровские-то*, по девяноста лет *имям*, на *завалинку* выйдут, и каждый идёт и спрашивают:

— Дедуленька, чё, может, тебе кваску принести?

— Дедуленька, ну, как ты тут?

Там чтоб прошёл: фу, старикашка да это — никогда! Раньше почитали стариков, уважали.

[103 (5)]. Записано в 1994 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Марии Маркеловны Князевой (1924 г. р.), с. Быстровка Абанского района Красноярского края (ЛА).

ВЕДЁРНЫЙ, -ая, -ое. Глиняная посуда вместимостью в одно ведро.

Когда уже зимой, обмолачивают снопы, закончили молотба вот у нас, всё — колхозный вечер. Колхоз, самогонки нагонят, квасу сделают, кашу наварят, и пошло — кто поёт, кто пляшет. А тогда огурцы были и холодец, а помидоры не садили. Помню, меня мама заставила кашу варить на колхозный вечер. *Ведёрный* чугунок (раньше же были эти большие чугунки глиняные), *ведёрный* этот чугунок молока, я, это, дожидаю — закипит. Пол-литровая банка манки, вот как *счас* помню, на десятилитровую кастрюлю пол-литровая банка манки.

— Председательских коров доили, таких не брали.

Но.

[594 (5)]. Записано в 1993 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Анны Мироновны Астафьевой (1919 г. р.), с. Кактолга Сретенского района Читинской области (ЛА).

ВЕДРОВОЙ, -ая, -ое. Глиняная посуда вместимостью в одно ведро.

Раньше же мы это *семя конопляное* жарили на печке, ели, в каждом кармане. Оно такое, но халва *настоящая!* Жуёшь так, вкуснятина-то была! Как конфеты! *Конопляное*

семя и парёнки из брюквы. На дно чугунок *ведрово́го* (раньше были *ведровые́* чугуны глиняные— семьи же большие были), водички наливали, брюкву резали листками и закрывали туго-претуго сковородой, и ставили *к загну́тке*. Она там томилась *до рыжса́*, рыжая такая была.

А потом её аккуратненько выбирали, осту́дят, выбирают — и на противни — и в печь. И она там высохнет, это *парёнки*. Их замачивали квасом (...).

Когда мой зять привёз финские конфеты *с парёнок*. Они разным окрашены, разный цвет вот такие жёлтенькие, чёрненькие, всякие разные такие, калачечками как будто.

— Да это же *парёнки*, — говорят.

— Да не болтай! Какие *ешио парёнки*?!

Но.

[642 (5)]. *Записано в 1996 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Ирины Григорьевны Каверзиной (1933 г.р.), с. Нюя Ленск. Саха (Якутия) (ЛА).*

ВЕЛИ́К ПОСТ. *Народ. календ. Великий пост, предшествующий Пасхе.*

Весь *Вели́к Пост* не дадут ничего *моло́шного исти*. *Токо* квас с капустой и *кула́га*. Этот *бардук*, но *тако* вот всё постно. Рыба-то редко, из *ершо́в* уху. Картошку да капусту — весь пост.

Но потом уж эта Пасха-то! Ну, вот тут и яичек этих наваря́т, и окорок изжарят, и сметаны, старой её полно всякой, масло своё было. Все не ели сколько времени, а тут это всё сразу.

[100 (6)]. *Записано в 1986 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Надежды Григорьевны Ракичиной (1923 г.р.), с. Чикичей Сретенского района Читинской области (ЛА).*

ВО́ЛЬНЫЙ. *ВО́ЛЬНЫЙ ЖАР. *Жар, сохраняющийся в печи или в костре после того, как угли прогорят.*

Раньше много собирали черёмухи. У нас в деревне, в *Займке*, столько было *черемо́шников*! Рядом здесь *черемо́шник черёмухи*, столько было *черемо́шников*, я помню. Ужас много! Даже блудили лошади. Не могли найти лошадей. До двадцать пятого августа чтоб никто не имел права раньше собирать ягоду. Вот именно черёмуху, бруснику. Вот, мы поедем эту черёмуху наберём. Ну, как-то у нас не было обычая, чтоб её прямо под корень валить, это дерево. Ползали, лазили, берегли. Насобираешь эту черёмуху, привезёшь домой, листья от неё обберёшь, и так же сушили *в вольном жару́ на противнях*. Потом на печь вверх положишь, потом часто её мнешь, мнешь, ровняешь, чтобы она высохла посуше́е. А потом мололи на мельнице и стряпали.

[— С морковки что делали? — Собир.].

А стряпали пироги морковные. Её сварят, потом этой... Деревянные были такие чашки и сечка железная. Туда вывалишь содержимое и долбишь, долбишь, долбишь <...>. Потом тесто раскатываешь круг. Вот кладёшь морковь и сверху опять закрываешь этим, тестом, листом. На сковороду в печь. Когда она изжарится, порежешь на кусочки, и сливочным маслом поливали. Всё делали. Делали квас. Сушили морковку. Высохнет когда, делали из неё квас. А вкусно-то как, ой!

[— А как Вы делали? — Собир.].

Морковку почистишь, всё приготовишь, тонкими такими дольками нарежешь, потом *в во́льный жар*, чтоб не сильно жарко было в печи. Раньше ж не было никаких электроприборов.

[— *Во́льный жар*, да? — Собир.].

Во́льный жар, когда не сильно жарко. Она такая завернётся, вот это, пластинки этой морковки изрезанной, свернётся. Такой коричневый оттенок у ней получается. И заливаешь кипящей водой, постоит несколько дней вот это всё, туда положишь хлеба, чтоб это закисало. И постоит, может, неделю. Делали квас, пили. Окрошку делали. *Квасники́* делали также из моркови. Сваришь её, заливаешь там муку (раньше мука пшаничная была), всё

перемешаешь, густо замесишь, как на хлебное тесто, и на противни. Подмажешь противни, и такие лепёшки не сильно толстые, оне там обжарятся.

Другой день опять *во́льный жар*, эти *со́чни* переваливаешь на другую сторону <...>. Когда оне высохнут, тоже так же заливаешь кипятком, и киснет квас.

[218 (8)]. Записано в 1991 г. Афанасьевой-Медведевой Г. В. от Татьяны Ивановны Сизых (1938 г. р.), с. Паново Кежемского района Красноярского края (ЛА).

ВЫХОДИТЬСЯ², -дится; сов. (см.: несом. **ВЫХАЖИВАТЬСЯ²**).

3. Созреть, достичь спелости (об урожае зерновых).

[— *Квасники* так делали? Что вначале брали? — Собир.].

Ну, насыпают муку в посуду и кипятят воду. Эту кипячёну воду, густо-густо, сначала немножко воды... Муку-то положат в посуду и кипяток туда наливают, так это густо сделают. А потом он постоит немножко, опять добавляют кипятка. А потом опять муки подмешат и их лепёшками делают и в печку (в русску же печку). И оне в печке-то там преют, загорают, преют. И вот эти *квасники* потом кипятком распаривают, и вот и квас. *Наживляют* потом опарой или дрожжами. Бывает, и опары плеснёшь да стакан-два, дак если немного-то. На ведро дак стакан-два и хватит. Ну, киснет, всё равно. Хлеба кладут, хлеба чёрного в квас-то.

[— Чтобы цвет был красивый? — Собир.].

Не то что цвет был красивый... *От квасников* цвет-то красивый получается, оне же загорят в печке-то, и оне там преют, это тесто-то преет, лепёшками наделают. *Ешио* их даже ели! Ели их. Из печки *выташиат*, оне сладки получаются. А делают из такой муки, которая... который хлеб на поле он не созрел, и мороз его ударил, что он *не выходился*, так говорили, не созрел! И мороз ударил по этому хлебу, и он получается, что вот когда *на квасники*, сладкий получается.

[— А хлеб с такого зерна не получается уже? — Собир.].

Хлеб-то получается, но он получается нехороший, какой-то такой липковатый, плохой, тёмный.

[— Вы говорили, *не выходился* хлеб? — Собир.].

Да, да, да. Не созрел.

[— И его использовали *на квасники*? — Собир.].

На квасники, ну и на хлеб использовали. И для скотины.

[— А как узнавали? — Собир.].

А как узнавали. Хлеб, он *ешио* зелёный, допустим, на поле, *ешио* не созрел... И вот мороз. Ну, нет сомнения — он замёрз.

[— Его куда-то отдельно ссыпали? — Собир.].

А он потом зёрнышки-то *моршии*нистые получаются. Мороз ударил, и оно *сморшиилось*. То зерно налитое, созревшее. **Выходилоьсь**.

[124 (10)]. Записано в 1984 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Клавдии Петровны Бобровниковой (1922 г.р.), с. Кеуль Усть-Илимского района Иркутской области (ЛА).

ГУЯУН, -а, м. **Берестяной совок для сбора ягод в лесу**. Ср.: **БИРО́К**, **БИТО́К²**.

[— А брали ягоду *битком*? *Биток* называли? — Собир.].

У нас *гуяун*. У нас вот этих совков не было, *на Му́ре* у нас не брали, это теперь стали совком брать. А *гуяуном* голубицу вот эту *били*, *голубику*. Совок из бересты сделан, только большой. *Гуяун* вот этот, совком *били* вот это... А *черни́ца* у нас далеко была, *по черни́цу* не ездили. А бруснику руками брали, без совка без какого. У нас мужики не ходили за ягодами. А мы когда сюда (вот дома там, в *И́рбе* раньше-то), а мы когда сюда приехали, поехали за ягодами, и покойник Андрей, этот дед-то мой, у нас машина своя была. Ну и поехали... Дружно жили тогда, *ешио* те года дружно. И нас пять машин собралось и поехали за ягодам, за черникой. Ну, там двое инвалидов были с одной ногой, но. А я... Мой же никогда не ездил...

— Ну, я останусь у этой, у машины, — говорит.

— Ну, оставайся.

Мы черники набрали, было много, потом приходим. А он сидит у машины и говорит:

— Тоня, а я бидон набрал (ну, десятилитровый бидон).

— Ну да как ты не набрал?!

Я не верю. Открыла: и правда, полный бидон черники. Меня удивило, удивило! А потому что у нас мужики не ездили за ягодой. У нас близко ягода вся была, близко, только черники не было.

[— Ну, сахара-то нету, как хранили? — Собир.].

Хранили, а хранили-то раньше в кадушках, без сахара без какого, в кадушках, ага, в погребах. А бруснику брали поздно, её в *яшишки* насыплют, и она даже не смерзалась. Оставляли, не варили: сахара тогда не было. И зимой берёшь — как крупу подденешь её, эту бруснику. У нас много была брусника, смородина. Ну, варенье. Голубику уже потом стали, стали квас делать из голубики. Истолчешь, процадишь, с сахаром — и вот это квас. Она закисла...

[527 (12)]. Записано в 1982 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Татьяны Дмитриевны Брюхановой (1907 г.р.), пос. Мотыгино Мотыгинского района Красноярского края (ЛА).

ДАЛМА́ХА. Антропоним. Производное от мужского имени Далма́т.

Редьку на квасе делали. Квас сделаешь, редьки натрёшь на тёрке — и туда. Посолишь маленько, не *шибко*, конечно, но и хлебашь, и всё. Редьку и так *ра́не*, редьку *шибко* ели раньше. Нарезешь, посолишь и ешь с хлебом. И здоровше были <...>. У меня дедушко девяносто два года прожил, а *тятя* восемьдесят только прожил.

[— Фёкла Иннокентьевна, а как дедушку-то звали? — Собир.].

Евграф Далма́тевич. Далма́т — это русское имя. *Далма́ха* звали.

[90 (13)]. Записано в 1985 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Фёклы Иннокентьевны Брюхановой (1921 г.р.), с. Карабула Богучанского района Красноярского края (ЛА).

ДО́ЛГО. *ДО́ЛГО НЕ ДУ́МАЧИ. Не долго думая (не раздумывая, без колебаний, не тратя времени, не откладывая).

Бабушку раскулачили, Федосью Ивановну Ча́щину. Вот они с дедой. Дедушка Павел. У них хозяйство было. Скота много, до двадцати коров, быки были, стадо овец, утки, индюки, куры. Бабушка рассказывала, говорит, у нас было два дома пятистенных, были три бани, *тёлетники*. На берегу речки, говорит, несколько *тёлетников* было. А садили, говорит, мы всё садили, всё, и хлеб, и просо, и гречку, крупы все садили сами, масло делали: масло *аржаное*, масло пшеничное, масло *рыжиковое*, кукурузное, конопляное, — до десяти сортов только постных масел было. И говорит, в амбар заходим, а амбар большой, а там всё: свинина, говядина висела, всё, утки, куры, всё выпотрошенное, всё приготовленное. *Ледники*. В *леднике*, говорит, квасы сами делали, пиво сами делали, в деревянных кадушках. И как на покос это всё с собой брали...

[306 (14)]. Записано в 1997 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Зинаиды Александровны Чащиной (1934 г.р.), пос. Усть-Баргузин Баргузинского района Бурятии (ЛА).

ЕДЕ́НЬЕ, -я, ср. 2. Еда, пища. Ср.: ВYТЬ в 4-м знач.

Вода горячая, вскипятишь воду, *бураки́* туда положишь, сильно не надо переваривать, чтобы розовенькая была. А потом туды покрошишь лучку, квас надо. И хлебашь, и всё *едёнье*.

[— А что, свёкла это? — Собир.].

Свёкла, ага.

[— Отвариваешь и режешь, да? — Собир.].

Ну, конечно, с листам. Не то что одны, с листам, когда растёт. Вот это *ботви́нья* называлась. Но огуречек туды, да, окрошка.

[— А-а-а, как окрошка, только со свеклой. — Собир.]

Ага, только *с бурака́м*. У меня вон она сварена *ешишо* есть, *бураки́-то* дак, я так-то *ешишо* всё едим.

[410 (15)]. Записано в 1998 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Анастасии Васильевны Сосниной (1934 г.р.), с. Альбитуй Красночико́йского района Читинской области (ЛА).

ЖИТЬ, живёт; несов., неперех. Бродить, киснуть (о квасе, пиве).

Квас-то делали из берёзового сока. Туда немного зерна ячменя пережаривали и бросали в этот сок, он закисает. Он закисает. Его и сейчас так делают.

[— Только нужно ячмень, да? — Собир.]

Да, ячмень. Ну, всё равно какой-нибудь поджаривают и бросают в него. Он сам начинает *жить* через несколько дней. А туда бросают зерно, чтобы он лучше работал, всё, сахару не надо, ничего. А потом делается кислым, можно окрошку делать.

[269 (16)]. Записано в 1998 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Александры Александровны Логиновой (1927 г.р.), с. Пинчуга Богучанского района Красноярского края (ЛА).

ЗАВАРУ́ХА, -и, ж. Кушанье (каша) из пшеничной, ячменной, овсяной и т. п. муки, заваренной кипящим молоком или водой.

Великий пост — *протянешь нос*. У нас так говорили: *Великий пост* — *протянешь нос*. Не ешь в *Великий пост*, после *Маслены*. Не ешь ничего масляного. *Токо* постное. *Завару́хи* разны варили. Называлась *завару́ха*, её всё раньше варили: му́чка и вода, и всё. Квасы́ хлебали. Редьку те́рли в квас. Вот это раньше было. Не ели масляного ничего.

[451 (16)]. Записано в 1984 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Мариш Вуколовны Брюхановой (1923 г.р.), с. Карабула Богучанского района Красноярского края (ЛА).

ЗАЖЕ́ЧЬ. *ЗАЖЕ́ЧЬ КВАСЫ́. Испечь квасники (лепёшки, сухари, булочки и т. д. из муки, солода, используемые для приготовления кваса).

Квас свой делали. *Квасники́* натрут из *аржаной* муки, мука чёрная *аржаная*. Но натрут *квасников*, посадят в печь, оне хорошие, *рассолодеют*, вкусные, сладкие, эти *квасники́*. И потом эти *квасники́* возьмут, замочат в тёплую водичку, он отстоится, красный квас-то. Зажгут их (...). И вот процадят этот квас, *скрозь* сито процадят, и огурцы накрошат — всё это намят там и хлябают. Сейчас-то тоже делают.

[— А как *квасы́ зажигáли*, вы говорите? — Собир.]

Ну, это, *квасники́-то* посадят в печь, вот такая русская печь.

[— Это называется *зажигáли квасы́*? — Собир.]

Ага. Квас, на квасе *квасник* этот. *Зажгут* его, он чёрный-чёрный, вкусный, хороший.

[645 (16)]. Записано в 1987 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Мариш Вуколовны Брюхановой (1923 г.р.), д. Карабула Богучанского района Красноярского края (ЛА).

ИКРЯ́НИК, -а, м. Блюдо из рыбьей икры в виде запеканки; омлет с рыбьей икрой. Ср.: ИКРИ́НИЦА, ИКРЯ́НИЦА, ИКРЯ́НИЦА, ИКРЯ́НКА.

Вот стол пасхальный. Два пирога: один пирог с тайменем, другой со стерлядью в тесте запечён. Бабка мне говорит (я на печи себя помню, мала):

— Слезай, будешь пирог со стерлядью?

— Не буду я твою стерлядь, у ней жир жёлтый. Я с тайменем буду.

Тут горка вот такая *икряников*.

[— А *икряники* — это что? — Собир.]

Икря́ник — запеканка из икры, толщиной вот в палец, взбитая икра, икра ельцов и сорожек. Взбитая, яйца туда, молочка или сливочек, и всё. И на масло выливают, на горячую сковородку, блин запекается. Это *икря́ник*. Вкуснота, запах! Я ей говорю...

— Ешь *икря́ник-то*.

— Надоел мне твой *икря́ник*.

Капризничаю. Она говорит:

— Ой, после поела бы, да не будет.

Поешьте-ка сейчас! И сейчас если я куплю икру минтая, я делаю из неё *икря́ник*. Взбиваю икру минтая; четыре яйца на маленькую баночку, молочка — всё собью. Очень жидко не делать, кашницей. И выливаю на горячую сковородку с постным маслом. И всё, и готово. И в духовке.

Вот когда этот работал, зять мой тут по дорогам главный... И когда Вася привезёт литровую банку икры, я обязательно сделаю парочку *икря́ников*. Ну, они любят икру так есть. Мне говорят:

— Ой, икра! Ешьте.

Я говорю:

— Я икры наелась в детстве. Ешь сколько хочешь.

[— Евдокия Михайловна, это пасхальный стол? — Собир.]

Это пасхальный стол. Яйца покрашенные, эти *икря́ники*, пироги, *ша́ньги с нали́вкой*. *Нали́вные ша́ньги*. *Нали́вка* на сметане. Взбитая, без сахара. Может быть, *парёнки*, замоченные в квасе. Квас-то делали в больших бочках. Когда отсевались, но часто это была Троица. Делали бочки квасу. Я помню, сорок шестой, наверно, я заболела скарлатиной, а в деревне праздник, а мне ходить никуда нельзя. Ну, уж я болезнь уже переломила, уже прорвало у меня тут, у меня нарывало. И пришли горбатенькая (подружка моя) и её брат Серёжка.

— Пойдём, там на столах всё вкуснятина!

Столы среди улицы. Ешьте, пожалуйста! Колхоз наготовляет, бесплатно. Мастерницы колхозны всё напекут тебе: *икря́ников*, пирогов, *ша́нег*, квас в бочках. Внизу ложат слой соломы маленький, на него *квасники*, на него опять слой соломы, заливают кипятком. А *квасники-то* пекли-то лепёхами такими, корявыми, заваривали ржаную муку кипятком, она становилась сладковатая. Квас пенистый был, такого цвета густого. Не такой, не водянистый, а густой. Ну, вкуснота! Просто пьяный, с градусами. Ну, с небольшими. Ой, ну объешься или обопьёшься!

Они мне принесли в бутылочке (бутылочка-то была редкость стеклянная), в бутылочке квасу я попила.

— Ой, ещё хочу!

— Пойдём, пойдём.

Пошла с ними, к столу с краешку сели, начали уминать там чё. Там всё подают, подают, следующий подходит, всё подают. Наготовят много. Котлет. У нас мясорубок не было в *Берёзово* — рубленые котлеты были. Были корытцы, и были сечки. И рубили. Говядину, сохатину. Котлеты слепляли мукой. Во были вкусные!

[671 (18)]. Записано в 1998 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Евдокии Михайловны Каверзиной (1935 г.р.), с. Бунбуй Чунского района Иркутской области (ЛА).

КА́ПОЧКА, -и, ж. Экспр. Капелька; о самом малом количестве чего-либо.

Ну, *квасники-то*. Сперва насыплешь муки, и холодной водички, а потом начинаешь горячей воды *по ка́почке, по ка́почке*. И *со́лод*. И на самогонку сделаешь. И самогонку этак делали, *со́лод* этот, а *квасники* — это квас варить.

[540 (19)]. Записано в 1997 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Евдокии Терентьевны Зверьковой (1921 г.р.), пос. Чунояр Богучанского района Красноярского края (ЛА).

КВАС. *КВАС БЕРЁЗОВЫЙ. Квас из свежего берёзового сока.

Берёзовый сок брали. У нас везде *березник*, везде сок. Квас делали. *Квас берёзовый* звали. Хороший квас — берёзовый сок.

[— Он полезный! Он же очищает организм и всё — берёзовый сок. Шлаки выгонят все. — Слуш.]

Но.

[— Шлаки. Разбивает даже камни в почках. — Слуш.]

Да, да, да! Его надо... если у кого камушки, так осторожно пить.

[86 (20)]. Записано в 2008 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Галины Александровны Кулаковой (1944 г.р.), с. Яркино Кежемского района Красноярского края (ЛА).

У нас и с берёзы квас делали, **квас берёзовый**. Квасники́ ставили. Квасники́ туды накладывают и зальют берёзовым соком. А **квас-то берёзовый** он вкусный, сладкий!

[— А когда первый раз собирали берёзовый сок?.. — Собир.]

Ну, как пойдёт. Пока почки не распускаются. Только начнут распускаться — уже всё, больше брать не надо. Уже начнутся чуть-чуть распускаться листочки — тогда он уже не идёт, этот сок. Земля чуть оттаёт, они немного, немного уже отойдут, берёзы, и вот, тогда ведрами собирали и пили как воду всё равно.

[87 (20)]. Записано в 1989 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Евдокии Федосеевны Обороновой (1928 г.р.), с. Колмогорово Енисейского района Красноярского края (ЛА).

А с берёзовки я и сама делала квас, вот этот **квас берёзовый**. С берёзы привезёт мне брат квасу, я этих *квасников* спушшу туда, кусочков. Да вот у меня бутыл, двадцать литров с лишним. Он нальёт мне бутыл эту *берёзовки*, а я туды *квасники* спушшу. И закваски маленько спушшу. И вот тебе **квас берёзовый!** Аж срывало эту... заверну целлофаном горлышко, аж целлофан сорвёт! Ко мне приедут, моя невестка, скажет:

— Да у меня квас есть же!

Она этим запускает, ячмень пережигает. А её дочь говорит:

— Ай, твой квас не такой, как у тёти Сони. У тёти Сони всё равно вкусней квас!

Вот не вру нисколько, это правда! У меня даже сейчас ещё сухари эти есть маленько. Вот я перейду к брату, там они мне воды принесут, я тогда *разварю квас* у них. Мне тяжело воды носить *счас*. А то, бывало, и воды наношу, и наварю кваса этого. И летом, всё время у меня квас был. У меня подвал был (*счас* завалился), в подвал этот *лагу́н* спустим, солью туды квас этот, и прямо как пиво. Налёшь — как пиво! У меня даже внучонок ездил по квас ко мне. Сядет на мотоцикл на поломанный, и — гый-гый, гый-гый! Братов внучонок. Из дома там:

— Ты куда, Женька, собрался ехать?

— К бабе Соне по квас!

Они часто смеялись. Теперь приезжал, так сели, опять посмеялись:

— Ну, Женька, садись на мотоцикл. К бабе Соне по квас поедем!

А у бабы Сони *счас* квасу нет уже. У меня вся деревня ходила по квас! А я наделаю квасу, ко мне то с бидончиком, то с бутылью бегут. А к соседям гости приехали, дак они говорят:

— Что, *баушка*, к тебе так идут с бутылями?

— Да, — говорю, — квасу!

— А что, у вас завод построен?

Достала, им-то дала квасу:

— Ого! Не зря к тебе так бегут по квас!

[88 (20)]. Записано в 1989 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Софьи Михайловны Шендрёнковой (1924 г.р.), д. Трактовая Тулунского района Иркутской области (ЛА).

КВАС. *КВАС ОРЕХОВЫЙ. Квас, приготовленный с использованием жмыха кедрового ореха.

А квас как делали с орехов, **квас ореховый**. Орех толкли... Потом столкут, жмых этот, но семя с конопли. Этот конопли вырастут вот такие, их возмёшь, соберёшь *в снопы*, *суслоны* составишь. Осень придёт, *соскирдуют*, *скирда́* большая, потом такая палка длинная, на эту палку *ешио* палочка, молотилка называлась ручная. Вот это вот, это я уже захватила. Молотили. Обмолотишь этот семя. Веять нечем, *веялка* там худо, вот лопатка деревянная, вот так бросаешь, она *мало-мало* отвевается, остатки метлой сметают. Но всё.

Это семя получилось.

[— А квас-то как делали, из чего? — Собир.].

Так с орехового семя делали, *квас ореховый* вот этот, его с семя масла. Жмых-то этот. Теперь вот это вот сварю. Семенное масло, ну, натолкут, отождмут вот с этой жмыхи. Вот бывало, как избу мыть...

[— А жмых куда, тётъ Дуся?.. — Слуш.].

Дак квас-то и варили. Вот первая закуска. На пять *мытниц*, избу-то тереть, *круглый потолок* у кого, вот эти пять *мытниц* моют, на улице воду греют. Теперь надо чем угошишь? Картошки наварю, вот меленькая, печка *вытопивши*, в эту печку, и там семя вот это, семя *натолокши* (шибко вкусная была картошка — *счас* поела ба), намешают-то. И вот это сварю *квас ореховый*. Ну, квасом назывался. *Квас ореховый*.

[— Не вода?.. Семя — квас. — Собир.].

Не, не, не! С семя. Вот так нарисовала бы, но *счас* у глазах у нас-то стоит. Коричневый.

[89 (20)]. Записано в 2008 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Евдокии Спиридоновны Горюновой (1943 г.р.), с. Урлук Красночикийского района Читинской области (ЛА).

КВАС. *СВЁКОЛЬНЫЙ КВАС. Свекольный квас; квас из свёклы.

А потом квас делали из этой, из свёклы. Накладывашь её, залиёшь. И она стоит. День-два простоит, она кислая. И вот так *от* делали. *Свёкольный квас*.

[90 (20)]. Записано в 1990 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Марии Никифоровны Арефьевой (1931 г.р.), с. Знаменка Нерчинского района Читинской области (ЛА).

КВАСНИК, -а, м.; (мн. квасники). Ржаной хлеб для приготовления кваса; солод ржаной для приготовления кваса; морковная лепёшка для приготовления кваса. Ср.: КВАСЦЫ, КВАСЫ, КВАСЫ ХЛЕБНЫЕ.

Счас вот хороший квас уже не делают. *Квасники* уже молодёжь не умеет делать. А в то время и рожь сеяли, и мука была *аржаная*.

[— А *квасники* как делали? — Собир.].

С *аржаной* муки. Тёмного цвета получается, *скоричневый*. В кадочке не должно быть металла, в первую очередь. Вместо сетки, чтоб сам *квасник* не проскакивал, ложили *аржаную* солому, и *скрозь* из неё квас делали. Кран не делали. Затычка деревянная была.

[— Как называли? — Собир.].

Ну, *кадочка* на четыре ведра, *ушят* называли. Вот четыре ведра — это *ушят*, сорок литров. И в *ледник* его, он всегда холодненький. На покос так же пошёл, там ведро нальют в *туес* из *бересты*, он же как термос. И на покосе пили. Мы до сих пор делаем. Но мы *квасники* делаем по-другому уже, не так, как раньше. Там морковку парим, вот, ну, мука какая есть.

[— А как делаете? Надо напарить морковку? — Собир.].

Берём алюминиевую кастрюлю любого размера, там два-три ведра, четыре, насыпаем полностью моркови, на плиту. На плитке не надо, потому что комфорочки-то маленькие, а вот на плиту-то, баню можно истопить. Воды ни грамма, крышкой закрывай и потихоньку подтапливай, всё. И морковка как пюре только, можно её раздолбить потом. И добавляй муки грубого помола. Ну а потом делай лепёшки вот такие, чтоб оне хорошо прожаривались, невысокие. И на противни в духовку, ту же печь можно протопить, и делать из них как сухари. Потому что на один год можно, и на второй год можно использовать. Как только почувствовал, что они уже высохли хорошо, в мешок, только хэбэ мешок надо, и подвешивай, чтоб немножко продувало. Всё. И два, и три года, у меня три года сухари такие хранились.

[— А морковку очищаете или нет? — Собир.].

Нет, только моем. Моем, там хвостики эти не обрезаем, там ничего, ничего там страшного нет. Там воды маленько, если чуть-чуть. У меня тётца была (она тоже много

прожила), у неё в огороде... она всё своё делала. Семена ж в то время не выписывали, это ж всё на месте производилось. И она была мастер по этому всему. Она между грядок и спала даже. Она в этом доме у меня жила, я из *Селенгино́* их привёз сюда. Так она между грядок и спала порой.

[— Между грядок и спала? — Собир.].

Труженица такая была! Ну, ей восемьдесят лет, а она пойдёт, вот дождь, непогода, *мошка́*, оденет *личинку*, накомарники эти старинные, пропальывает, пропальывает. Смотришь, бабушка спит. *Зары́вная* была. Всё работала, работала. И в больнице не была ни разу.

[— Так это старинный рецепт, морковка-то с мукой. — Собир.].

Да. Это и вы можете делать. У меня кончилось это всё, все сухари эти кончились.

[— Оно же тёмное потом, когда выпекается. — Собир.].

Оно тёмно-коричневое. Я вам покажу сейчас.

[— Вот *квасни́к* мы сделали. А дальше что делаем? Вот *квасни́к* мы сделали. — Собир.].

Ну, *квасни́к* сделали, потом я ведро, десятилитровое ведро, вода закипела, и туда пару килограмм *кваснико́в*. Ну, маленько покипело, закрывай, и пусть настаивается. Всё, если есть *нажи́вка*, туда добавлять надо, чтоб быстрее *возбуждалось*. А если их нет, сейчас в магазинах продают, говорят...

[— Дрожжи? — Собир.].

Дрожжи чуть-чуть надо обязательно, немножко.

[— Когда? — Собир.].

Сразу.

[— Перед кипением? — Собир.].

Как *квасники́* опустил, и дрожжи сразу туда. Но немножко, я вот немножко... Потом смотрите по вкусу, чтоб вином не пахло уже. А если много-то добавишь... А лучше оставлять, вот делать вот эту, это можно хлеб простой опустить, сделать *наквасок*, чтоб быстрее, и в тепле пусть стоит. И в тепле оно стоит, как-то начинает кисловато быть, потом всё, процеживай *скрозь* сито. И я сразу сахару не добавляю на все десять литров, потому что кто-то любит послаще, кто-то... А сахар сам ложи по вкусу. Всё. Оно тягучее было.

[104 (20)]. Записано в 1999 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Владимира Ильича Привалихина (1929 г.р.), с. Простихино Кежемского района Красноярского края (ЛА).

А потом его *квасника́ми* подделаю, посушу. И это мне, *квасники́* сухие. К лету уже насушу, чтоб, печку жалко топить. А к лету уже насушу *кваснико́в*. А потом *кваснико́м*, захотела квасу, уже заварила. И квас. Из солода, из муки. Я сделаю. Раз этих *кваснико́в* послала Клавье, своей сестре. Моя сестра Катя повезла *квасники́*. А повезла в сетке. Три *квасника́* я положила ей туды. Вот, ехали-ехали на машине мужики. Один мужик говорит:

— Катя, что ты везёшь?

Она:

— А что? Хлеб!

— Тьфу, какой же это хлеб? Да это какая-то коровья кучка!

— А, эту кучку ты бы съел да и пальчики облизал!

— Как это?

А другой сидит мужик да и говорит:

— Дурак! Это *квасники́*! Вон, посмотри. Это *квасники́*, наверное, тётя Соня стряпала, Клавье послала!

Это торт его назвали, Катя говорит:

— Торт.

Комками же — торт.

— Видишь, какой узорчатый — говорит.

Квасники́ кусками же.

— Вишь, какие *квасники́!*

Квас в *Шерагу́ле* Клава делает.

— Ой, Клава, где ты такой квас брала? Вой, какой квас хороший, вкусный!

Клава говорит:

— У меня руки деревянные, я такой квас не сделаю! Вот и Галя так, вот и сделает, но не такой, как у тебе.

Невестка вот делает квас, но не такой.

[105 (20)]. *Записано в 1988 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Софьи Михайловны Шендрёнковой (1924 г.р.), д. Трактовая Тулунского района Иркутской области (ЛА).*

И *яру́шники*, и *му́шники* стряпали. Туда и солому мелкую нарубят и в *яру́шники*. Хлеб, *аржанó*, мешки спустят в воду, но и растёт, а потом высушишь и на мельницу. И вот делали *су́сло*, а из этого-то, чё остаётся, это выбежит, делали *яру́шники*. *Квасникам* у нас звали-то, не *ярушникам*, а *квасникам*.

[— А хлеб, Вы говорили, стряпали? — Собир.].

В русску печку таки же калачи накаташь вот так же. Но из квашеного теста-то. Дак *ешишо* со своей... не сейчас что вот привозят белу эту муку, а мы-то пшаницу мололи, мельница была, всё со своей.

[106 (20)]. *Записано в 2000 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Анны Елиферовны Рудых (1932 г.р.), пос. Жигалово Жигаловского района Иркутской области (ЛА).*

КВАСНИ́ЦА, -ы, ж. Деревянная посуда (обычно кадка, бочка) для приготовления и хранения кваса. Ср.: **КВАШНИ́ЦА**.

Квасники́-то мама делала с *боя́рой*. Картошка, натолкут её мелко, варёную картошку, натолкут-натолкут, замесят мукой, *брюквы* туда натерут на тёрке, варёную, свёклу ли — и вот *нагомят* её погушише, и в печку. Картошка *ешишо* чтоб мало подморожена маленько, сластит она. И три раза вот: утром посадишь в печку, не в жаркую, оне там просидят, вечером добавят *ешишо* мучки, может, или водички ли добавят, чтоб густо-то не было. Три раза, три утра их садят. Ну а потом последний-то раз их садят, уже и сушат там <...>. Так пальцем истычат, *квасник-то* сам, чтоб он скорей сох-то.

А вот от нас, от ребятишек, дак мякины *ешишо* клали туда. Мякины положат маленьчко — мы *тогда* её не едим. А то мы же их любили, таскали да ели: оне сладкие такие. Сахару мало было, нам охота было их *исти*. На печку залезем, а мама сушит их, отламывам.

— Вы опять сожрёте все! Квас не из чего делать.

И потом опять кладут, *квасни́ца* была с этим, со шпильком.

[— С носиком? — Собир.].

Но. Её туда... Сначала в латку эти *квасники́* — да в печку. Латка эта была, делала цыганка горшки-то, эти латки больши были, да *ешишо мура́влены*, окрашены *сверьху*. И вот латку эту накладывают — и в печку с водой, они наварятся, густы-густы да сладкие. Дак мы так их съедали, не давали квас сварить, к празднику-то. Потом опять скипитят их, *боя́ру* туда или черёмухи туда положат. Ой, какá сладость! С *боя́рой* я шибко любила, вкусно! Ну а потом сольют её на сито, а этот опять там выжим остался, заквашивают на квас их и квас делают, квас кори-и-чневый делается. А вкуснай-то, *прёткий-прёткий!* Я помню, мы на печку с Лидкой залезем, или у тётки Марини или у нас *от*, едим, дак, ой, ругают нас:

— Опять жрёте *квасники́!* Не из чего квасу сделать.

Но. Едим, ничё нам не *доспева́лося*, никого.

[107 (20)]. *Записано в 1988 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Полины Сысоевны Нарницыной (1924 г.р.), пос. Качуг Качугского района Иркутской области (ЛА).*

У нас всё время в погребу летом стоял, в этой *квасни́це*, *квасни́ца* деревянна была. Потом Лида увезла с огурцам её так, огурцы солили в *ей*, потом она увезла, воду здесь слили, она увезла ребятишкам, ребятишки, чё, были много. У меня у Лиды, у дочери-то у моёй, семья большая.

[108 (20)]. Записано в 1997 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Улиты Семеновны Черниговской (1935 г.р.), д. Еловка Тункинского района Республики Бурятия (ЛА).

КВАСНИЧА́ТА. Антропоним. Уличное прозвище, бытовавшее в селе Паново Кежемского района Красноярского края (до расформирования села в связи с подготовкой зоны затопления ложа Богучанской ГЭС).

У отца-то большая семья была, их детей пять было, и все девки. Брата-то не было у них, всё девки как-то были, пятеро, по-моему.

[— А бабушка с дедушкой тоже с острова? — Собир.].

Ну, там они родились и жили, Анкудиновы. Там у них тоже деревня вся почти Анкудиновы были. Анкудиновы да Черных.

[— А как их между собой различали? Как вот у них было прозвище? — Собир.].

У них *Кваснича́та* были. *Кваснича́та*. Это *квасники́* делали раньше, *квасники* такие были, квас делали из них, из *аржаной муки* стряпали такие лепёшки, их заваривали. Не так, как вот тесто месят, пьют хлеб, а их *рассолаживали* камнем. Накаливали камень в печё и туда его, в эту *рассоло́ду-то*. Ну, замешают сначала, *рассоло́ду* эту сделают и бросают в этот камень *он*, *он рассолаживает*, мука-то, она делается сладкая, как вроде. *Квасники́-то* оне эти, *солод* создаётся в муке-то, оне сладкие делаются. Сушили сначала-то в печё их сушили, а потом, чтоб оне хранились дольше... Хранят дольше потом где-то в амбаре ли где ли, а потом их, квас из них делают, мочут, значит, как квас, эти *квасники́* настаиваются, туда хмель добавляли, брожение чтоб было. Квас, квас делали (...).

[— А их почему, Григорий Иванович, называли *Квасничатами*?.. — Собир.].

Но оне делали *квасники́* больше всех, больше. Вот их *Кваснича́тами* и звали. *Кваснича́та*, что *квасники́* стряпали.

[109 (20)]. Записано в 1998 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Григория Ивановича Савватеева (1933 г.р.), с. Паново Кежемского района Красноярского края (ЛА).

КВАСНИЧО́К, -чка́, м. Ласк. к **КВАСНИ́К.**

Мы вот эти *кваснички́* делали. С *квасничков* квас, а потом редька, картошка. Квас. Это всё натрут, сметаной *забелят* и хлебают.

[111 (20)]. Записано в 1985 году Галиной Витальевной Медведевой от Анны Ивановны Чукмасовой (1929 г.р.), с. Шилко-Завод Сретенского района Читинской области (ЛА).

Квасники́ делали, квас варили. Кипятком заваривали с этим, с мукой, с хмелем — и в печь. Потом высушивали. В печке высушат их, и всё, а потом квас. Я помню, вот эти *кваснички́*, бабушка делала квас. Потом же помногу делали, по четыре ведра наготовят они там, крошку, да всё это. Пили квас.

[112 (20)]. Записано в 2013 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Павла Георгиевича Толпыгина (1931 г.р.), с. Знаменка Нерчинского района Читинской области (ЛА).

[— Лидия Петровна, в *Кистенёвой* там все жители почти — носители фамилии *Кистенёв*?.. — Собир.].

Но. У маминной матери, у бабы, баба у нас, вон портрет у меня в *зимовье* висится, баба. Она *Кистенёва*. Баба меня любила, ой, любила баба меня. Вот приходит (раньше же русские печки были), она придёт:

— Но чё, Лидка, давай с тобой *сёдня* будем на русской печке спать. Ну и спали, чё. Баба *кваснички́* пекла, *квасники́*. К *имя́* приду, и *кваснички́* тоже ела, чёрные *квасники́* стряпали в русской печке.

[113 (20)]. Записано в 2009 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Лидии Петровны Большедворской (1932 г.р.), д. *Кистенёво* Качугского района Иркутской области (ЛА).

КВАСЦЫ́, -о́в, мн. Ржаной хлеб для приготовления кваса; солод ржаной для приготовления кваса; лепёшки из мороженого картофеля, свёклы и ячменной муки

для приготовления кваса. Ср.: **КВАСНИК, КВАСЫ, КВАСЫ́ ХЛЕБНЫЕ.**

Квасы мама наша очень хорошие, *на кваса́х*, делала квас, **квасцы́** звали. Таки лепёшки, там отруби в этих лепёшках, картошка, *ешио* чё-то. Вот я даже, вот маленька до чё была, ни во чё не вникла. А вот бы надо было вникнуть — до чё квас вкусный!

Вот эти **квасцы́** мы заливали водой. В эту воду, *в квасники́*, мы клали дрожжи. И когда пьёте квас-то этот, он такой сладкий, это как *солод* такой, ой, вкусный! Мама делала. Его, квас, вот этот вот сделаешь такой, он какой-то такой, коричневый такой, а то из *солод-то* такой какой-то он, *пряма* как даже тягучий вот, вкусный. И его же *от* не квас, это-то *солод* звали. Квас *на солоде*.

[114 (20)]. *Записано в 1984 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Галины Романовны Ясинской (1929 г.р.), пос. Култук Слюдянского района Иркутской области (ЛА).*

Квас делали свой. Сначала-то **квасцы́**. Заводишь. Вот примерно горячую сделал. Холодной воды наляёшь и добавляешь, горячу, холодну и муки добавляешь. Ну, сделаешь вот так, как лепёшки. На лопату — и в печь. И оне сидят там, почарнеют, чёрныя. И вот этот квас ставят бочку и... В бочке там сделают эту дырочку, чтоб засох (...). Вот так *от* делали и варили.

[115 (20)]. *Записано в 2000 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Мариш Егоровны Карауловой (1926 г.р.), д. Басалаевка Зиминского района Иркутской области (ЛА).*

Квасцы́ делали *из арженой́ муки*. *Из арженой́ муки солод* делали, *солоди́ли*. Печку русску топили, если надо *солод*. Печку топят, *камення туды*, в печку, бросают, чтоб *камення* накалялись. И вот *камення* вытасковают, там замешивают *в каду́шке* какой-нибудь деревянной (раньше деревянно же всё было, посуда-то). Ну и *туды камення* бросают, и они, *камення*, кипят, и вот это тесто-то это *солоде́ет*. Вот делали вот это, *солоди́ли*, *квасники* делали. *Квасники́* сла-а-адкие!

[116 (20)]. *Записано в 2007 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Клеопатры Григорьевны Поляковой (1925 г.р.), с. Кеуль Усть-Илимского района Иркутской области (ЛА).*

А **квасцы́**, *аржану́* муку нады, *из аржаной́ муки́*, чё тама-ко, воду скипятишь или так, сырую воду согреешь, и замешивашь. Замесишь, чтоб негусто было перво, потом замесишь ещё маленько, чтоб *разжи́жела* она, *рассолоде́ла*. Потом хорошо замесишь её. Ну а я дак ковшичком, печь затоплю, на лопату посыплю муки и её положу ковшиком и в печь. В печь потом. Если *ф* надо тебе, дак перетри: эти *квасники́* положишь в посудину, *в ква́шню*, и они растают, размельчишь их, как кашей, обратно *рассолоди́шь*, и обратно *заделаешь*, потом уж они вкусны, хороши. И вот *из их квасцы́* положишь в воду в кипячёную, отстоится она, и вкусно, заквасишь. Немножко дрожжей. Раньше-то, чё, хмель же собирали, дрожжи сами делали. Но. Дрожжей положишь маленько, оно быстро скиснет.

[117 (20)]. *Записано в 1997 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Фёклы Иннокентьевны Брюхановой (1921 г.р.), с. Карабула Богучанского района Красноярского края (ЛА).*

Картошку морозила мама, крутила. Наша-то картошку наморозит, свёклу наморозит, и мёрзло потом, сахару туда. И оно всё это, потом помешает и делает. А вот это всё смешает-то. Смесь эту делает, они же потом перекрутят это, и оно получается как лепёшки же. И в русской печи их пекли. Ячмённа мука. Картошку мороженую крутили, свёклу морожену. Ну, мукой потом, сахару туда ещё маленько добавляют. И лепёшки делали. И потом в русской печи. На листах. На капустных. Оно потом испеётся, капустный-то лист отстанет, он чистый. **Квасцы́** называлось, **квасцы́**. Вот пекли.

[118 (20)]. *Записано в 2001 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Людмилы Прокопьевны Дроздовой (1939 г.р.), с. Тимошино Жигаловского района Иркутской области (ЛА).*

КВАСЫ́, -о́в, *мн.* Ржаной хлеб для приготовления кваса; солод ржаной для приготовления кваса; свекольныя лепёшки для приготовления кваса. Ср.:

КВАСНИК, КВАСЦЫ, КВАСЫ ХЛЕБНЫЕ.

Су́сло сами делали. Как не делали?! Су́сло, *квасы́* опять стряпали. Это, мука-то, видишь, была потом. *Квасы́* эти состряпашь, опять это заваривашь кипятком эту, потом садишь в печь. Поспеют эти *квасники́*, и их потом заваривашь хоть там в ядро эмалированно или куды ли. И вот, и наведёшь. Делали *квасы́*. Ну и вы *час* всё умеете, а меня уж так спрашиваете.

[119 (20)]. Записано в 1997 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Ксении Ефимовны Рукусовой (1922 г.р.), с. Яркино Кежемского района Красноярского края (ЛА).

Вот на квас-то *квасы́* делали. Но дак это свёклу, её *испа́ришь*. Мороженая, *испа́ришь* её, растолкёшь, туда муки. Но был, потом *солод* продавался, *солоду* или *аржаной* муки, и в печку. В русску печку запыхашь, она там высохнут, просохнут, а потом кипяتيش их, вскипяتيش — и квас.

[— А потом-то всё равно добавляли маленько *опары-то*. — Слуш.].

Но а как?! *Наквашивали* всё равно *опарой*. Свёклу-то замораживали.

[120 (20)]. Записано в 1981 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Лукерьи Викторовны Дружининой (1920 г.р.), с. Бори Сretenского района Читинской области (ЛА).

Квасы́ делали же сами. Заваривашь густо *аржаную* муку кипятком, дать постоять полчаса, там час, потом садят в русскую печь до корки (до высыхания), вынимаем, ломаем на куски, заливаем кипятком, добавляем сахар, *аржаную* муку опять лепим лепёшки, снова сажаем в печь, печём, вынимаем и ещё раз проделываем то же самое, всего три раза. Грызут, добавляют в другие кушанья.

[121 (20)]. Записано в 2004 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Матрены Арсентьевны Гуровой (1930 г.р.), с. Аксеново-Зилово Чернышевского района Читинской области (ЛА).

А *квасы́* их же заквашивали, а потом ставили в печку. Их на *протвине* потом разлаживали, как эти лепёшки такие. Вот такие *толщиной* делали, они потом так пеклись, немножко подымутся. Ну, значит, заквашено было тесто, *тогда*. Они *зачернеют* такие, делаются вкусные, сладкие. И в квас. И квас такой делается коричневым.

[122 (20)]. Записано в 2006 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Александры Иннокентьевны Буренковой (1931 г.р.), с. Ключи-Булак Братского района Иркутской области (ЛА).

КВАСЫ́ ХЛЕБНЫЕ. Солод ржаной с картофелем и брюквой для приготовления напитков (кваса, компота). Ср.: КВАСНИК, КВАСЦЫ, КВАСЫ́.

Мы и *сусянки* делали.

[— А как их делали? — Собир.].

Квасы́ хлебные делали, заваривали. Рожь возьмёшь, намочишь и *ташишь* её в *ату́г* туда, в траву, и тряпкой мокрой закидашь. Она начнёт расти. Росточки даст, её притасковаешь и месишь *квашню́*, муки ложишь. Раньше же была *мука-то аржаная*, картошки туда, брюкву туда, ну и всё замесишь. Стряпашь эти *квасы́ хлебные*. На *противень*, в печку, они там спекутся, и вытаскивашь. Так мы залезем, раньше *полати* же были, спать-то не на чем было. *Полати* были, мы на *полати* залезем, мама его уташиит в угол, *шаньки-то* эти свои большие, мы их там сидим грызём. *Исть-то* нечего было. Мы их там едим, едим. Потом делаешь компот, вкуснятина-то какая.

[123 (20)]. Записано в 1989 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Евдокии Дмитриевны Петровой (1928 г.р.), д. Шеметово Качугского района Иркутской области (ЛА).

КОРЧА́ГА ¹, -и, ж. 1. Большой глиняный сосуд с отверстием на дне, через которое стекает *сусло* из заваренного солода для приготовления пива и кваса.

Была *корчага* масла... Ну, это такая посуда была: дно такое, потом такое *напу́нком*, тут перешейка, потом такое узенькое — вот и *корча́га* глиняная. У нас мама потом пиво варила в ём даже. Вот пиво сделает, *запрёт*. А потом на вторую-то вечером в эти *корча́ги* разольёт это пиво, заваренное. Ну, потом ставит в печку. Топит на весь день она её, и потом

на ночь ставит, и даже эту *заслónку-то* замажет всё, чтоб жар оттуда не выходил.

[— *Корча́гу* эту? — Собир.].

Да. Там не одну *корча́гу* — две-три *корча́ги*, что в печку войдут. Не войдут — даже чугульки чугунные *ешио* наливали, нальют и туда поставят. И вот она ночью ночует, эта *барда́* там, в этой печке.

[— Бродит? — Слуш.].

В печке, нет, не бродит, просто она варится там, кипит. А потом утром раскрывает эту *заслónку*, *корча́ги* эти вытаскивают, составляют на стол. И делали лоток деревянный, доска, там канавка, и потом на эту доску составляют их — и вот, говорят, первое берут *су́сло*. И оне открывают эти *чо́пики*, вот забитые там, в дырку, *в корчаге*, там *чо́пик* забитый. А утром ставят и этот *чо́пик* вытаишат, и вот оно бежит, первое *су́сло*, густое такое, чёрное прямо аж. И вот выбежит. Сколько надо кому, *надцо́дят* сколько, а потом обратно *чо́пики* забивают и наливают кипятком. Тут уже кипятят воду и наливают *в* эту *барду́* опять *в* эти *корча́ги*.

[— Снова *в* эти *корча́ги*? — Собир.].

Да-да, *в* эти же *корча́ги* наливают. И вот оне там стоят часа два, три стоят, может. И это всё настоится там. Потом опять *чо́пики* выбивают, открывают — уже, говорят, это бежит пиво. То первое брали *су́сло*, а *су́сло* пироги макали всё. Ели вот это *су́сло*. А потом это пиво берут. Пиво наберут... сколько вам надо — три ведра, четыре, пять тебе ве́дер тебе надо этого пива — наберут, опять забивают эти *чо́пики* и опять воды этой греют, туда наливают. Уже это будет на квас, жижа эта, это уже квас бежит. Вот квас этот набежит, сколько надо тоже — там три, четыре вам ведра — пожалуйста. А потом эту *барду́* уже остывают и скоту выливают, и всё. Вот у нас, у моей матери, всегда это было, пиво это у ней всю жизнь такое было (...).

Наливают *в корча́гу* воды, сколько там вот надо. Если полведра муки этой надо...

[— Какой муки? — Слуш.].

Пшеничной. Мука пшеничная... ну, там, может, и где *аржану́ю* клали. Пшеницу ро́стили, больше всего рожь ро́стили. Вот её намочат, она простоит *сколь*, потом её сливают и накладывают такой *грядой* на стол. Вот такой *грядой* наладут, чтоб она проросла. Она до того прорастется — её не разорвёшь потом. Вот мы потом сидим *шиньгам* эту вот, ростки-то эти.

[— Рожь эту, да? — Слуш.].

Да, эту рожь-то, *расшиньгаишь* её, а потом мать её накладывают на русскую печку. Русская печка, она натопленная хорошо. И вот кучу вот так сделает, ростки-то, и закроет их чем-нибудь на всю ночь. Она там *солodeёт*, говорят. Она, говорят, *рассолodeёт* — сладка будет. А потом утром разгребают по этой русской печке. Жарко топят эти русские печки, чтоб высушилась она. Высушат и потом это всё мелят на мельнице, и она получатся коричневая-коричневая, мука, из-за этих ростков уже. Возьмёшь — так она сладка так. И вот потом заваривают, как тебе надо, сколько... на сколько воды тебе на ве́дер... Знашь, что *столь* ве́дер надо воды, муки положишь. Там ведро муки кладёт и кладёт вот *солod* вот этот, называли *солod* пророщенный-то (смелют — она такая коричневая, мука), вот всё. И потом заварят, заварят... Мама рано утром встанет, заварит, и оно потом стоит несколько часов. И она потом начинат кипятить воду, нальёт *в* эту большую *кваши́ню*. И вот оно постоит, она потом разводит её, разводит, разводит, на какую кондицию надо *имя*, и потом вечером разливает *в корча́ги* в эти. Разливает, и потом на ночь в печку русскую ставит, и вот закрывает эту *заслónку* хорошо, и замазывает её тестом. Глину намешает, или тестом, или чем оне... замажут всю эту дыру — негу, и она всю ночь *прет* там, *барда́* эта, *в корчагах* в этих. А утром уже открывает эту печку. И вот это первое сразу идёт вот это *су́сло*. Густое *су́сло* сбежит... Надо вам — ведро возьмёте, полтора возьмёте его. А потом уже добавляете воду, закрываете, постоит там часа два-три, чтоб настоялось, потом опять открывает *чо́пик*, и бежит вот это пиво. Она уже светлее такая жижа, *пожи́же*, и вот бежит опять, набирает... Надо — три ведра, четыре ведра вам надо. Посуда у кого какая есть, это пиво возьмут.

Опеть *чо́пки* забивают, *ешио* воды греют туда же, там уже квас потом бежит жидкий.

[— *Су́сло*, пиво и квас? — Собир.]

Да, *су́сло*, пиво и квас.

[559 (21)]. Записано в 2015 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Марии Ивановны Костяной (1928 г. р.), пос. Новая Уда Усть-Удинского района Иркутской области (ЛА).

Вот такие раньше *корча́ги* были. Свёклу напаришь... У нас она где-то ещё живая. Свёкла мороженная, напаришь её, нарубишь, *аржаной* соломы туда (ну, *солод* или *аржана́* мука была), и в печку ставишь вечером в русскую. Вечером *выташишишь* её, а там, *в кваши́не-то*, така дырочка, *выташишишь* её, первое — это *су́сло* бежит, *гуши́нина*. К свадьбам ставили, как пиво оно называлось, *четверть* ставили на стол, пиво. А потом уже квас бежит последний. Вот *налиёшь*, она всё бежит, и бежит, и бежит.

[— А как дальше? Квас? — Собир.]

А квас, а чё *от* квас набежит, да его на этот... дрожжей ли, опары раньше-то заваривали же, стряпали хлебушко-то. Заваривали же опару.

[— Дрожжей-то не было — как делали? — Собир.]

Опару. Вот так картошку сварить горячую, натолкёшь её, туда отрубей, заваришь её и потом это старой опарой и *наквашивашь* её. Она подымается, вечером *проциживашь* её, и хлеб-то всё равно хороший, вкусный был он какой. Хлеб-то лучше был.

[560 (21)]. Записано в 2001 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Александры Георгиевны Коношановой (1930 г. р.), с. Коношаново Жигаловского района Иркутской области (ЛА).

В этой избёнке всё она стояла, *корча́гой* называли вот это вот, *корча́га* называли, большая, *с тырчкóм*. Соломки положат туда, дырочка тут, снопик от соломы положат суда и долиют. А потом *выташишат* её, вода бежит, а *квасник-то* не бежит оттуда. Закроют эту дырочку-то, она *скрозь* соломы-то бежит, а никакой *квасника́*, а чё, чистый-чистый квас.

[561 (21)]. Записано в 2007 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Анатолия Кирсантьевича Шеметова (1928 г. р.), пос. Качуг Качугского района Иркутской области (ЛА).

Мама ставила *корча́ги*. Вот как-то *низ* делала, солону клала, а потом месила такое тесто *с солода*, и вот эти *корча́ги* наливали и в печку русскую ставили. И несколько, наверно, дней. Да кого? С неделю, однако. Каждый день печка истопится, их (уже как топить печку) *выташишат*, а потом опять ставят. А *тогда* уже через, наверно, неделю... Такой *спуск* был. На этот *спуск* ставят, *в корча́ге* дырочки таки *провёртываются*, да они даже *провёрнутые*, а дырки эти замазывают, когда в печку ставят. А потом уже наливают кипятку, заливают эти фляги. Когда уже устоится, и тогда спускают это *су́сло*. Густо-густо, как мёд, так вот тянется. *Спуск* — как желобок такой. Вот это спускалось всё. По желобку вот это *су́сло*. *Су́сло* первое берут. Они там определённое время, знают, сколько. Возьмут там какую посудину, сколько должно быть *с* этих *корча́г*. А тогда уже доливают. Опять доливают *корча́ги*, и уже берут это *на густой квас*. Делают *густой*, называются *густой квас*. Вкусный такой! *Густой квас*. Спускается уже это *на густой квас*. А потом уже остальное — отходы — это уже обычный квас. *В корча́гах* тесто замешивали, с хлеба *солод*, солома, чтобы не пригорело, *к корча́ге* там не прижарилось. Вот, так я видела, что мама так делала.

[564 (21)]. Записано в 1987 г. Афанасьевой-Медведевой Г.В. от Елизаветы Егоровны Ковалёвой (1918 г. р.), с. Тутура Жигаловского района Иркутской области (ЛА).

КРЕМ, -а, м. **Мороженое на основе сметаны или сливок.**

[— Владимир Петрович, а *су́сло* из чего делали? — Собир.]

А *су́сло*, это *корча́гу* ставили. Брели глиняные штуки. Брели туда чё? Брели *мякину*, вот молотили тогда, *мякину* брели. Её смешивали с этим, ну, вот возьмут эту, закваску сделают, она закиснет маленько, смешают и потом в эту в печку запихают. Она маленько *рассолодеёт*, потом *в эту корча́гу*. А у *корча́ги* отверстие, для того, чтоб оттуда *уплывала*, соломенную *китку* сделают и перекроют.

[— Соломенную? — Собир.].

Ну, из соломы.

[— *Китка*? — Собир.].

Китка называлась, ну, вот такой пучок. И его вставят перед отверстием-то, чтоб *оттуль* всё не уплыло. Ну, своего рода, надо марлю или *чѣ ли*, а тут, видишь, своего рода делали. Потом ставят эту *корчагу* в печку. Она простоит день там, ну, в тёплой печке, а потом, значит, ставят её, обычно на деревянные *квашонки* ставили. На неё поставят, на эти, на подставки, и всё. А там вот это первое, что потекёт оттуда, — это *су́сло*. Оно стекёт, а потом, значит, стекло, долиют опять туда воды тёплой, она отстоится, потом уже квас. А из *су́сла* этого *крема́ били*, там можно было хлебать.

[— Полезное. — Собир.].

[— А из пророщенного зерна что делали? Чѣ-то проращивали, я думал, в *су́сло* туда добавляли. — Слуш.].

Нет. *Толокно́-то* и мололи, на *толокно́-то* его проращивали.

[— А *крема́*, вы говорите, *крема́*?.. — Собир.].

Крема́?! Ну, это чѣ, зимой колотят его, начинает там замерзать, вот и *крем*.

[— А кого колотят-то? — Собир.].

Ну, вот и *су́сло* можно, и *сли́вку* можно. И *сли́вку* делали, чѣ. Этот молоко сваря́т, смешают с этим, со сливкам, и, пожалуйста. Его на улице надо, чтоб холодно было, называется *бьют*. Оно начинатся пениться там да всё, а потом морозят. Вот и *крем*. Форма, формочки такие были специальные, красивые. Но это формочки были, посере́дке, трубка посере́дке была. Туда налиют, а в середине-то отверстие остаётся. Своего рода было всё сделано. Надо было, надо было, всё надо было, чѣ. Теперь не надо ничего.

[462 (22)]. Записано в 2013 г. Афанасьевой-Медведевой Г. В. от Владимира Петровича Монакова (1933 г. р.), д. Балашова Киренского района Иркутской области (ЛА).

КРО́ШЕВО, -а, ср. Холодная похлёбка из кваса и измельчённых продуктов (хлеба, овощей, зелени и др.).

А *Бедоба́-то*, знаете, там было десять кило́метров ниже *Бедобы́*, ну, называется *плотбище*. Прямо тут же барак рубишь, тут сразу живёшь. И двенадцать человек, и всё, кто уже женаты были... топчан. Вот жизнь была! А люди... никто не обижался, что како́-то правительство виновато.

[— Не обижались? — Собир.].

Нет. И хлеб, и корова была, и свиней было, и картошка была, что это, а деньги тоже мало давали. Там идѣшь в магазин — продавец кружок сделает на три рубля, сделал, кружок делает, всё в долг что.

[— А голод был здесь? — Собир.].

Голод? Нет. Но хлеба давали шестьсот грамм. Дадут — придѣшь в барак, *кро́шево* сделаешь и хлебашь *хлѣбальной* ложкой.

[— *Кро́шево* сделаешь?.. — Собир.].

Но. *Кро́шево*, ну. Чѣ *накрѣишишь* там, на скору руку делаешь. Вот хлеб этот *накрѣишишь*, туда квас. Да что есть: лук *накрѣишишь* — и вся похлёбка. Это вот до сорок восьмого года. Потом стало это как-то вроде это... *Хлеб* стал *во́льный* или как... а то была карточка. Шестьсот грамм. А потом это закрыли, вот это место-то... Ну, что маленько техника стала тут уже, трактора появились. И нас оттуда переселили сюда, в *Артюгино*, рабочих, кто там был. А тут потом я стал... ну, трактора ремонтируют, а ремонтировал *ешиш* в лесу на снегу. Гаражей-то нету в лесу, на вольном воздухе работаешь. Минус сорок пять градусов.

[116 (23)]. Записано в 2014 г. Афанасьевой-Медведевой Г. В. от Ивана Яковлевича Лемле (1923 г. р.), пос. Артюгино Богучанского района Красноярского края (ЛА).

КРЫ́МОЧКА, -и, ж. 2. Небольшая стеклянная банка.

Я и квас хороший, милая, делала. Пророши́у зерно, а потом высушу его. А *тепе́рича*, мельницы не было, я намочу солод этот. Пророши́у, потом на мясорубку пропуши́у. Завариваю квас, муки всыплю и этого солода положу. Напарю, три дня парю этот квас в печке, в чугуне. Один день попарю. Потом выташи́у, еще печку протоплю, вымешаю-вымешаю, опять ставлю. Потом опять поставлю. Так у меня квас, милая, не буду хвалиться, всей деревней хвалили мой квас. На свадьбы делала я квас этот. На свадьбу пришли бабы (я сватье делала квас и невестке делала квас), стали пить:

— Это Сонькин квас!

— Как? А что, на нём написано?

— Нет, мы по вкусу чувствуем, что это твой квас!

Выпьешь кружку — как рот режет. А раньше ячмень был. Я *ячмённый солод* добавлю, сахар. У меня такой *лагун* был, семь ведер влазило в *лагун*. Это такая кадушка, *лагун* делается с двумя днами. И делается этот, вверху ямка, где сливать квас, а внизу был кран. Вот нальём в этот *лагун*, тогда он уж ходуном ходит *лагун*, как играет квас этот. *Лагун аж* дрожит, как этот квас играет! *Аж* шумит! Как бражка, так и этот квас играет.

А потом наливать стану... Вот у меня *крьёмочка* была стеклянная, наливать стану эту *крьёмочку*... *Полкрьёмочки* кваса, половина пены. Как пиво. Вот, *настоящее* пиво! Раз Тамара, Клавина дочка, ребятам *шерагу́льским* подала попить. Пришли воды попить, она говорит:

— А может, квасу подать?

— Ну, дай, если есть, квасу!

Она налила им по кружке.

— Ты что, Томка, с ума сошла? Это же пиво, а не квас!

Аж в нос отрыгнётся, *аж* в нос заколет, *аж* череп колет! Во какой квас был! Мой свояк говорит... Мужики работали на базе, и мой свояк работал на базе. Приезжает, бывало:

— Соня, дай квасу! Мужики с похмелья все. Дай квасу!

Налью им трёхлитровый чайник. Он пойдёт.

— Ой, Володька, ну и квас! Ну и квас! Это твоя баба делала?

— Не! Это моя свояченица делала квас!

Один мужик пришёл... Тоже картошку садили, у меня квас был. А он зашел:

— Дай, — говорит, — мне водички попить!

А Федя, брат мой:

— Может, квасу выпьешь?

— Ну, дай квасу.

Он выпил кружку, постоял, постоял.

— Мужик! Налей мне кружку, я тебе деньги отдам!

Вытаскает деньги, отдаёт Феде. Он засмеялся:

— Да не надо деньги! Зачем деньги?

— Ты знаешь что, мужик, дай мне рецепт на этот квас. Как делать его?

— Не, парень, я не дам тебе рецепт. Я его не делаю, это у меня сестра делает квас!

— Ой, — говорит, — сроду такой квас не пил!

Вот, не буду хвалиться и врать. Это правда, это правда. Я *ешио* хмеля добавлю. Он такой хмельной делается квас. Я говорю, *аж* в лоб колет!

[— А из чего? — Собр.]

Я хлеб завариваю. Муку мешаю, кипятком завариваю. И солоду туда добавлю, этот, что пропускаю на мясорубке. В печку ставлю, парю. Я три дня парю, *аж* чёрным делается это тесто. А потом я кладу его в кадушку и обвариваю кипятком. Обвариваю, обвариваю, разведу. Я по две бочки делала кваса. Вот, несколько не вру. По семь, по восемь ведер в бочке. Наведу этого квасу. В фляги сливали. Потом всю деревню оделяла. Всей деревней бежали по квас!

— Ой, — бывало, скажут, — тётя Соня, какой у тебя квас!

Вперёд моих племянниц прозвали *Квасом*. Они поехали в *Шерагу́л* в столовую, в

чайную, а там квас подавали. Они выпили:

— Ну! У нас тётки Сони лучше квас!

Одна зашла, так сказала. Другая зашла... Так их прозвали.

[257 (23)]. Записано в 1997 г. Афанасьевой-Медведевой Г. В. от Софьи Михайловны Шендрёнковой (1924 г. р.), д. Трактовая Тулунского района Иркутской области (ЛА).

КУЛА́ГА, -и, ж. Кушанье, приготовленное из солода с ягодами.

Весь Велик пост не дадут ничего молошного исти. Токо квас с капустой и кула́га. Этот бардук, но тако вот всё постно. Рыба-то редко, из ершов уху. Картошку да капусту — весь пост.

Но потом уж эта Пасха-то! Ну, вот тут и яичек этих наварят, и окорок изжарят, и сметаны (старой её полно всякой), масло своё было. Все не ели сколько времени, а тут это всё сразу.

[507 (23)]. Записано в 1986 г. Афанасьевой-Медведевой Г. В. от Надежды Григорьевны Ракитиной (1923 г. р.), с. Чикичей Сретенского района Забайкальского края (ЛА).

ЛАГУ́Н, -а, м. Деревянный бочонок с заделанной наглухо крышкой, в которой есть отверстие, затыкаемое пробкой. Предназначается для засолки капусты, огурцов, грибов, рыбы и т. д. Ср.: ЛАГУНО́К, ЛАГУ́ШКА, ЛАГУШО́К.

А квас я делала с берёзовки, сок-то берёзовый, я этих квасников спушшу в берёзовку, кусочков. Вот у меня бутылка двадцать литров с ли́хом. Он нальёт мне в бутылку эту берёзовку, а я туды квасники спушшу и закваски маленько спушшу. И квас! Аж срывало эту... заверну целлофаном горлышко, аж целлофан сорвёт! Ко мне приедут, моя невестка скажет:

— Да у меня квас есть же!

Она этим запускает, ячмень пережигает. А её дочь говорит:

— Ай! Твой квас не такой, как у тётки Сони. У тётки Сони всё равно вкусней квас!

У меня и счас ешио сухари эти есть маленько. Всё время у меня квас был в лагу́не. В подвал этот лагу́н спустим, солью туды, и прямо как пиво. Вся деревня ходила ко мне по квас: то с бидончиком, то с бутылью бегут, ходили.

[626 (24)]. Записано в 1990 г. Афанасьевой-Медведевой Г. В. от Софьи Михайловны Шендрёнковой (1924 г. р.), д. Трактовая Тулунского района Иркутской области (ЛА).

Я и квас хороший, милая, делала. Пророши́у зерно, а потом высушу его. А тепе́рича, мельницы не было, я намочу солод этот. Пророши́у, потом на мясорубку пропуши́у. Завариваю квас, муки всыплю и этого солода положу. Напарю, три дня парю этот квас в печке, в чугуне. Один день попарю. Потом выташи́у, еще печку протоплю, вымешаю-вымешаю, опять ставлю. Потом опять поставлю. Так у меня квас, милая, не буду хвалиться, всей деревней хвалили мой квас. На свадьбы делала я квас этот. На свадьбу пришли бабы (я сватье делала квас и невестке делала квас), стали пить:

— Это Сонькин квас!

— Как? А что, на нём написано?

— Нет, мы по вкусу чувствуем, что это твой квас!

Выпьешь кружку — как рот режет. А раньше ячмень был. Я ячмённый соло́д добавлю, сахар. У меня такой лагу́н был, семь ве́дер влазило в лагу́н. Это такая кадушка, лагу́н делается с двумя днами. И делается этот, вверху ямка, где сливать квас, а внизу был кран. Вот нальём в этот лагу́н, тогда он уж ходуном ходит лагу́н, как играет квас этот. Лагу́н аж дрожит, как этот квас играет! Аж шумит! Как бражка, так и этот квас играет <...>. Я ешио хмеля добавлю. Он такой хмельной делается квас. Я говорю, аж в лоб колет!

[— А из чего? — Собир.].

Я хлеб завариваю. Муку мешаю, кипятком завариваю. И солоду туда добавлю, этот, что пропускаю на мясорубке. В печку ставлю, парю. Я три дня парю, аж чёрным делается

это тесто. А потом я кладу его в кадушку и обвариваю кипятком. Обвариваю, обвариваю, разведу. Я по две бочки делала кваса. Вот, несколько не вру. По семь, по восемь ведер в бочке. Наведу этого квасу. В фляги сливали. Потом всю деревню *оде́ляла*. Всей деревней бегали по квас!

— Ой, — бывало, скажут, — тётя Соня, какой у тебя квас!

Вперёд моих племянниц прозвали *Квасом*. Они поехали в *Шерагу́л* в столовую, в чайную, а там квас подавали. Они выпили:

— Ну! У нас тётя Сони лучше квас!

Одна зашла, так сказала. Другая зашла... Так их прозвали.

[627 (24)]. Записано в 1997 г. Афанасьевой-Медведевой Г. В. от Софьи Михайловны Шендрёнковой (1924 г. р.), д. Трактовая Тулунского района Иркутской области (ЛА).

МА́ЛО-МА́ЛЬНО, нареч. Немного, понемногу; чуть-чуть. Ср.: МАЛЁНЕНЬКО, МАЛЁХО, МАЛ-МАЛЁНЕЧКИ, МАЛ-МА́ЛО, МАЛ-МА́ЛУШКИ, МА́ЛО-МА́ЛЕШКИ, МА́ЛО-МА́ЛЕШНО в 1-м знач., МА́ЛО-МА́ЛИШКО, МА́ЛО-МА́ЛКИ в 1-м знач., МА́ЛО-МА́ЛКО в 1-м знач., МА́ЛО-МА́ЛО в 1-м знач., МА́ЛО-МА́ЛУШКИ, МА́ЛО-МА́ЛЬНЕНЬКО.

Толокно́ делают же с пшеничной муки. Накладывашь в эту, в глиняную посуду, наталкивашь его вот так, набивашь. А сверху кладёшь, сейчас и тряпку надо, а мы клали *мучку*.

[— Как? — Собир.].

Куде́ля *ра́ньше*, так. Замочишь её, наверх положишь.

[— Прямо на эту муку... — Слуш.].

Но. Помочишь её, чтоб вялая была, чтоб она не накаливалась, чтоб не сухая была она. Ну. И *в печь в русскую*, закроешь её, и всё. И стоит она, уже там ни жару, ничё нету. Хлеб испекёшь, всё, потом её ставишь (...).

[— И как долго она стояла? — Собир.].

Ну, день. Она упрёт там *мало-мально* (...).

[— Ага, упрет, но не так чтобы... а чуть-чуть... — Слуш.].

Она потом делается *аж* красная такая. И вот как... такая, как камень, комками.

[— Не рассыпается? — Собир.].

Ну, потом вот так резали, эти, квас делали с неё, похлёбку делали.

[— А как делали, Василиса Григорьевна? — Собир.].

Ну, квас. Вот её из печи *выташишь*. Но она *хоть* неделю стой, она не испортится. Но вот, *напримёрно*, я принесла квас, и вот так *настрагивашь* эту муку из этого комка.

[— *Толокно́*... — Собир.].

Толокно́. Но. И *хлебашь*. Кто *сухомя́том грызли*, молоды-то, маленьки-то кто, *сухомя́том грызли*. *Ра́ньше-то* всё было. *Толокно́* с квасом ели.

[357 (27)]. Записано в 2001 г. Афанасьевой-Медведевой Г. В. от Василисы Григорьевны Толстых (1924 г. р.), с. Артюгино Богучанского района Красноярского края (ЛА).