

## СЛЕДЫ ДРЕВНИХ РУССКО-НОРМАННСКИХ ЯЗЫКОВЫХ КОНТАКТОВ

*Аннотация.* В статье описываются норвежское слово *lefsa* и русское слово *лѣваши*, обозначающие кулинарные изделия, имеющие сходство внешнее и в технологии приготовления. Рассматриваются исторические предпосылки возможных русско-норманнских языковых контактов.

*Ключевые слова:* кулинарное изделие, северно-русские говоры, норманны, А. А. Шахматов, этимология слова, внутренняя форма русского слова.

В кулинарной культуре современной Норвегии имеет широкое распространение выпечное изделие из дрожжевого теста, в основном пшеничного, в виде тонкой сухой лепешки, которую перед употреблением в пищу смачивают водой, а затем смазывают маслом или джемом, или посыпают сахаром, часто корицей. Затем одной лепешке придают форму трубочки или конвертика, или складывают друг на друга несколько лепешек в виде прямоугольника или треугольника. Для начинок фантазии хозяек беспредельны: это может быть и сыр, и копченое мясо, и сливочный крем, и свежие ягоды.

Некоторые норвежцы делают эти лепешки из картофеля или добавляют картофель в тесто. Называется это изделие *lefsa* (*lefse*) (название употребляется во множественном числе). Стоит отметить, что в разных частях Норвегии, напр., в Западной или Северной, есть различия в употреблении начинок, в Северной Норвегии (*Nord-Norge*) любят использовать сметану.

Изделие может быть и из мягкого теста в виде блина. Эти *lefsa* лучше есть свежими, только что приготовленными.

В магазине в Норвегии мне попала упаковка западно-норвежских *lefsa* (*Vestlandlefsa*). На упаковке можно было прочитать красочное описание кулинарного изделия, рецепты его использования, но главное, был указан год (1630) и точное название места

в Западной Норвегии (Hardanger), когда lefsa впервые были приготовлены в данном регионе. Было в частности написано: «lefsa в те времена, равно как и сейчас, использовались и для ежедневного употребления, и в праздник. Различие в начинках (для праздника сливочный крем, свежие ягоды)». Lefsa могут быть приготовлены дома или их можно купить в замороженном виде в магазинах.

А что же дают норвежские словари?

В «Большом норвежско-русском словаре» В. П. Беркова: «lefsa (lefsa) — одна из традиционных выпечек, которую готовят из картофеля и белой муки в форме мягкого плоского хлеба, выпекается он на специальных плоских противнях. Рецепт lefsa, как и название (это может быть и лемса, и лепса) варьируется от региона к региону по всей Норвегии. Изготовление lefsa занимало, как правило, несколько дней, т. к. выпекалось очень много lefsa. Готовые они выглядели так: приблизительно 1 метр в диаметре и обычно 1 миллиметр толщиной. Они должны сохраняться сухими в больших стопках до момента использования. Lefsa были так приготовлены, что они имели хорошую способность к длительному хранению — иногда с осени (после уборки урожая картофеля) до следующего лета. Готовить красивые и тонкие lefsa — большое искусство.

После выпечки для lefsa рекомендуется сухое место для хранения, а перед употреблением обязательное увлажнение» (Берков: 703).

В «Норвежском словаре» 1937 г. lefsa (leiv, lev) ‘плоский хлеб’, указывается, что чаще используется lev. Lefse «блин, лепешка, хлебец. Изготавливают из муки высшего сорта, едят с маслом, сахаром, сиропом, точнее наносят эти ингредиенты на готовую лепешку» (Knudsen, Sommerfelt: 2906–2907). В «Норвежском словаре народного языка...» 2008 г.: «Lefse — один из видов выпечки, тонкой круглой. Выпекаются на противне, смазываются маслом, присыпаются сахаром, затем скручиваются в трубочки или режутся на кусочки, а также lefse — это разновидность жесткой

выпечки (круглый тонкий плоский хлеб)» (Grønvik: 247–249). Об этом изделии можно прочесть также и в Википедии<sup>1</sup>.

В «Норвежском словаре...» 2008 г. (Grønvik) указано, что lefse скручиваются в трубочки, и мне вдруг вспомнилось, что в 60–70 гг. XX века в экспедициях по сбору материала для «Словаря русских говоров Карелии и сопредельных областей» (СРГК) я видела в некоторых районах, напр., в Каргопольском, Онежском и др., как крестьяне ведрами собирали чернику, потом ее давили пестом, раскладывали ягодную массу на широких деревянных досках и ставили на солнце, а в непогоду подсушивали эту массу на стопившейся русской печи. На мои вопросы, для чего это делается, мне показывали свернутые в трубочки сухие ягодные пластины, которые в зимнее время после размачивания служили начинкой для пирожков и шанег. Эти сухие ягодные пластины называются *леваши́*. В СРГК это слово описано как *лева́ш* (СРГК, 3: 103), но следует подчеркнуть, что слово употребляется только во множественном числе, и материал словаря это подтверждает: *Леваши́ можно изо всех ягод делать.* (Плес.) *Лева́шница* – *доска называется, нацедил земляники, называется леваши.* (Карг.). В «Словаре областного олонекского наречия»: *леваши́* ‘консервы из земляники, изготовленные крестьянами, землянику мнут, получается жидкая масса розового цвета, ее наливают на гладкие доски тонким слоем и сушат на солнце’ (Куликовский: 48). В СРНГ *лева́ш* (обычно мн.) ‘род смоквы или сухого варенья, приготавливаемого из протертых ягод (редко с добавлением сахара или меда), высушенных на специальных досках (на солнце или в печи) в виде тонкого листа’. Слово сопровождается пометами Каргоп., Олон., Твер., Арх., Новг., Костром. (СРНГ, 16: 306). В форме единственного числа слово отмечено в (ОСАГ: 337). Еще более точные подтверждения находим в «Словаре Р. Джемса 1618–1619 гг.»: *lévasshī* ‘род русского мармелада, приготавливаемого из ягод с медом’ (Джемс: 190, 260). Англичане, которые вели записи в Архангельске, поставили ударение на первом слоге, так они услышали

---

<sup>1</sup>URL: <https://en.wikipedia.org/wiki/Lefse>

это слово. Думаю, что это достоверно. Впервые в памятниках русской письменности это слово зафиксировано в «Домострое»<sup>2</sup>.

Хочу вернуться к норвежскому изделию lefsa (lefse), которое имеет некоторое внешнее сходство с *лѣваши* — сухие тонкие лепешки длительного хранения. Замечу, что в Норвегии слово lefsa зафиксировано на 100 лет позже (XVII в.), но это, кажется, не столь важно, т. к. технология приготовления кулинарного изделия, а именно тонкое раскатывание и подсушивание, могла возникнуть намного раньше, ведь, как установлено учеными, русские и норманны — жители Норвегии, Дании, Швеции, начиная с VIII в. могли иметь очень близкие контакты. «Начиная с VIII в. Европа в разных частях своих становится поприщем деятельности норманнов. Небольшими отрядами норманны совершали морские набеги на прибрежные страны (берега Белого и Балтийского (Варяжского) морей). По мнению Шахматова, археологические данные устанавливают наличие более или менее обширных скандинавских поселений в IX–X вв. на территории России в пределах бывших Петроградской, Новгородской, Ярославской и др. губерний»<sup>3</sup>. А. А. Шахматов писал, что почти «всё восточное славянство... попали под влияние разных политических сфер: север и северо-запад — в сферу скандинавского влияния»<sup>4</sup>. «Походы норманнских викингов вызывались разнообразными причинами: главными являются скудость доставляемого их странами пропитания, а также установления в Норвегии единодержавия, разрушившего самостоятельность областей и стоявших во главе их вождей»<sup>5</sup>. Кроме того, «варяги-норманны состояли на службе в качестве наемной дружины и у русских князей»<sup>6</sup>. «Благодаря брачным союзам скандинавов они в течение XI в. смешались

---

<sup>2</sup>Лутовинова И. С. О некоторых названиях пищи в «Домострое» // Язык и текст. СПб., 1998. С. 137.

<sup>3</sup>Державин Н. С. Происхождение русского народа. М., 1944. С. 67.

<sup>4</sup>Державин Н. С. Указ. соч. С. 66.

<sup>5</sup>Шахматов А. А. Русская диалектология. СПб., 2010. С. 245.

<sup>6</sup>Державин Н. С. Указ. соч. С. 60.

с туземным населением, финским и славянским»<sup>7</sup>. Подтверждения русско-норманнским связям находим и в трудах современных ученых, например, Санкт-петербургского историка Н. И. Милютенко, по словам которой: «в IX в. на южном побережье Балтийского моря была скандинаво-славянская мешанина»<sup>8</sup>.

Возвращаясь к названным выше кулинарным изделиям, хочу подчеркнуть, что не следует говорить о каких-либо заимствованиях, но контакты людей, безусловно, отразились в языке. Хотелось бы отметить также, что и норвежское, и русское (севернорусское) слово произносятся с ударением на первом слоге и употребляются только в форме множественного числа. Важно и то, что в основе обозначаемых ими изделий — засушивание и длительное хранение.

Однако, рассуждая о русском слове *лѣваши*, необходимо привести гипотезу его происхождения, высказанную В. И. Далем: он предположил, что слово *левашник* ‘выпечное изделие с левашами’ образовано от глагола *лить* (формы *лей*, *влей*) (Даль, II: 242), и мне думается, что это правильно: важно, что ягодная масса разливается. В других словарях не совсем точно *левашник* определяется как ‘пирожок с ягодной начинкой’ (САР, Сл. 1847, Даль, II: 242). Точнее — с начинкой из размоченных ягодных пластинок. В «Домострое», памятнике XVI в. читаем: «А левашы ягодные... дѣлать варить ягоды добрѣ долго, да... протереть сквозѣ сито, да с патокою упарит<и> густко... то лити на доски на солнце... а как сядет... А не сядет от солнца, ино против печи сушить, а как сядет — вертети в трубы» (СРЯ, 8: 184). В памятнике XVII в.: «Высушимъ на солнце по обычаю, аки левашы» (СРЯ, 8: 184).

Кстати, при изготовлении тонких бездрожжевых *lefsa* тесто также наливается на противни. Можно предположить, что ягодные *лѣваши* могли возникнуть раньше, т. к. на Севере, где жили скандинавы и славяне, пшеница не растет.

---

<sup>7</sup> Шахматов А. А. Указ. соч. С. 246.

<sup>8</sup> Откуда пришел Рюрик? Беседа с Н. И. Милютенко // Санкт-Петербургские ведомости. 2015. 7 октября.

Этимологи связывают происхождение слов *леваш* с тюркским лаваш<sup>9</sup>. Теперь я могу не согласиться с этой этимологией: слишком прозрачна внутренняя форма слова. Норвежские этимологи следующим образом трактуют *lefse*: в норв. ‘сочный и плоский хлеб’, в сев. диал. *lefsa, lev*, в дат. *lev* ‘хлеб’, норв. фольклорн. *leiv* ‘плоский хлеб’, стар. норв. *hleifr* ‘круглый пирог’, равняется готскому *hlaifs* ‘хлеб’, англо-саксонск. *hlâf* (англ. *loaf*), старый разг. нем. *leip*. От германского происходит старославянский *chlěbŭ* ‘хлеб’, литовский *klėpas*, латвийский *klaipas*, финский *leiprä*. Родственно латинскому *libum* ‘жертвоприношение, пирог’ (Falk, *Torp*: 450, 455; *Bjorwand, Lindeman*).

### Сокращения

- Берков — Большой норвежско-русский словарь [Stor norsk-russisk ordbok : словарь / Отв. ред. В. Берков. —1 utgave]. Oslo: Kunnskapsforlaget, 2003.
- Даль — *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка. М.-СПб., 1880–1882. Т. 2. М., 1881.
- Джемс — *Ларин Б. А.* Русско-английский словарь-разговорник Ричарда Джемса 1618–1619 гг. Л., 1959.
- Куликовский — *Куликовский Г. И.* Словарь областного олонецкого наречия в его бытовом и этнографическом применении. СПб., 1898.
- ОСАГ — Обратный словарь архангельских говоров. М., 2006.
- САР — Словарь Академии Российской по азбучному порядку расположенный. Тт. 1–6. СПб., 1806–1822.
- Сл. 1847 — Словарь церковнославянского и русского языка, сост. Вторым отд. Акад. наук. Тт. I–IV. СПб., 1847.
- СРГК — Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей / гл. ред. А. С. Герд. Вып. 1–6. СПб.: СПбГУ, 1994–2005.
- СРНГ — Словарь русских народных говоров. Тт. 1–48. М.; Л.; СПб., 1965–2015.
- СРЯ — Словарь русского языка XI–XVII вв. Вып. 1–29. М., 1975–2011.
- Bjorwand, Lindeman* — *Bjorwand, H., and Lindeman F.* *Våre arveord: etymologisk ordbok* [Этимологический словарь норвежского языка]. Oslo: Novus Forlag, 2000.

---

<sup>9</sup>*Лутовинова И. С.* Судьба древних заимствований в говорах Русского Севера (названия пищи) // Севернорусские говоры. Вып. 7. СПб., 1999. С. 102.

Falk, Torp — Falk, Hjalmar, og Torp, Alf. Etymologisk ordbog over det norske og det danske sprog [Этимологический словарь норвежского и датского языков]. Oslo: Universitetsforlaget, 1994.

Grønvik — Norsk ordbok. Ordbok over det Norskefolkemålet og det Nynorske Skriftmålet / Hoviredaktorar Oddrun Grønvik og andre. Bind 1, annet halv bind B. VII [Норвежский словарь народного языка и нового норвежского письменного языка. Т. VII]. Oslo, 2008.

Knudsen, Sommerfelt — Knudsen T., Sommerfelt A. Norsk riksmålsordbok [Норвежский словарь государственного языка, изданный для защиты государственного языка вне дома]. Oslo: Aschehoug, 1937.

### *I. Lutovinova. Traces of Ancient Russian-Norman Language Contacts*

The author describes the Norwegian word *lefsa* and Russian word *levashi* which means culinary products that are similar in form and preparation. The historical background of possible Russian-Norman language contacts is discussed in the article.

Keywords: culinary product, the Northern Russian dialects, Normans, A. Shakhmatov, etymology, the interior form of the word.