

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Саратовский национальный исследовательский государственный
университет имени Н.Г. Чернышевского»

На правах рукописи

Жандарова Анастасия Николаевна

**ПИЩЕВАЯ ТРАДИЦИЯ В НАРОДНО-РЕЧЕВОЙ КУЛЬТУРЕ
(НА МАТЕРИАЛЕ ВОЛОГОДСКИХ ГОВОРОВ)**

Специальность 5.9.5 – Русский язык. Языки народов России

Диссертация на соискание ученой степени
кандидата филологических наук

Научный руководитель:
доктор филологических наук, профессор
Крючкова Ольга Юрьевна

Саратов – 2022

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ГЛАВА 1. НАРОДНО-РЕЧЕВАЯ КУЛЬТУРА И ВЕРБАЛЬНАЯ ОБЪЕКТИВАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ТРАДИЦИИ.....	15
1.1 Традиционная народная культура и диалектная речь	15
1.1.1 Специфика традиционной народной культуры	15
1.1.2 Диалект как форма объективации традиционной народной культуры	19
1.1.3 Этнолингвистическое и лингвокультурологическое изучение лексики народных говоров.....	25
1.2 Пищевая традиция и аспекты ее изучения	28
1.2.1 Понятие пищевой традиции	28
1.2.2 Пища как элемент пищевой традиции: аспекты изучения	30
1.2.3 Кухонная утварь как элемент пищевой традиции: аспекты изучения	34
1.2.4 Тема «Питание» в дискурсивном аспекте	37
Выводы по первой главе.....	38
ГЛАВА 2. ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКАЯ РЕПРЕЗЕНТАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ТРАДИЦИИ В ВОЛОГОДСКИХ ГОВОРАХ	41
2.1.1 Общие замечания	41
2.1.2 Тематическая группа «Пища».....	42
2.1.3 Тематическая группа «Кухонная утварь».....	50
2.1.4 Лексико-семантические отношения единиц тематических групп «Пища» и «Кухонная утварь»	56
2.2 Диалектизмы в составе тематических групп «Пища» и «Кухонная утварь»	60
2.2.1 Типы диалектизмов.....	60
2.2.2 Способы номинации	75
Выводы по второй главе	78
ГЛАВА 3. ДИСКУРСИВНАЯ РЕПРЕЗЕНТАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ТРАДИЦИИ В ВОЛОГОДСКИХ ГОВОРАХ.....	80
3.1 Специфика гастрономического дискурса в диалектной коммуникации.....	80
3.2 Метакоммуникация в гастрономическом дискурсе	89
3.2.1 Стратегии метакомментирования в гастрономическом диалектном дискурсе.....	90

3.2.2	Функции метакомментариев в гастрономическом диалектном дискурсе .	96
3.3	Реализация вариантных и парадигматических отношений лексем-репрезентантов ПТ в диалектной речи	99
3.3.1	Лексико-словообразовательное, фонетическое, грамматическое варьирование.....	100
3.3.2	Синонимия и антонимия	103
	Выводы по третьей главе.....	111
	ГЛАВА 4. ПИЩЕВАЯ ТРАДИЦИЯ ВОЛОГОДЧИНЫ В ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКОМ АСПЕКТЕ	113
4.1.	Прошлое и настоящее пищевой традиции.....	113
4.2.	Пищевая традиция как часть праздничной культуры	126
	Выводы по четвертой главе.....	143
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	145
	СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	153
	ПРИЛОЖЕНИЕ 1. СЛОВАРЬ-КОНКОРДАНС ДИАЛЕКТНЫХ НАИМЕНОВАНИЙ ПИЩИ И КУХОННОЙ УТВАРИ.....	183
	ПРИЛОЖЕНИЕ 2 ТРАДИЦИОННЫЕ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ	222
	ПРИЛОЖЕНИЕ 3 УКАЗАТЕЛЬ ДИАЛЕКТНЫХ НАИМЕНОВАНИЙ ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ, БЛЮД И НАПИТКОВ, ИССЛЕДУЕМЫХ В ДИССЕРТАЦИИ.....	237
	ПРИЛОЖЕНИЕ 4 УКАЗАТЕЛЬ ДИАЛЕКТНЫХ НАИМЕНОВАНИЙ КУХОННОЙ УТВАРИ, ИССЛЕДУЕМЫХ В ДИССЕРТАЦИИ	240

ВВЕДЕНИЕ

Работа посвящена изучению пищевой традиции, бытующей на территориях сел и деревень Вологодской области, и ее отражения в языке, речевой коммуникации.

Диалектология на современном этапе, как и лингвистика в целом, антропоцентрична. Все чаще предметом исследования диалектологов становятся не отдельные структурные различия между говорами, а диалектная коммуникация в целом и репрезентированная в диалектной речи языковая картина мира носителя традиционной культуры. В.Е. Гольдин, О.Ю. Крючкова отмечают: « Современная диалектология <...> активно изучает специфику диалектной речи, черты, объединяющие разные говоры независимо от их структурных особенностей и отличающие диалектную речь как таковую от речи литературной, приходит к осмыслению диалектной речи как особого типа дискурса, а диалекта как особого культурно-коммуникативного образования» [Гольдин, Крючкова 2016: 134]. Диалектный дискурс представлен в диалектной речи разными типами дискурсов, среди которых важное место занимает пищевой дискурс.

Актуальность исследования определяется возросшим в настоящее время интересом к изучению материальной культуры народа и ее отражения в языке. Подобный интерес, на наш взгляд, обусловлен экстралингвистическими факторами: «наряду с происходящей глобализацией, сейчас все ищут свои корни, «идентичность» [Шапошников 2010: 225]. Так, 2022 год в России был объявлен Годом народного искусства и нематериального культурного наследия народов России. Изучение диалектной лексической системы русских говоров, которая в современных условиях существенно перестраивается, сегодня важно и актуально, поскольку диалектная лексика сохраняет и транслирует особенности мировосприятия носителя традиционной культуры: диалектный словарь чутко реагирует на изменения в обществе. С появлением новых реалий в речь диалектоносителей проникают новые названия, и, наоборот, уход из

бытовой сферы тех или иных предметов быта приводит к исчезновению их наименований.

Наше исследование базируется на материале говоров Русского Севера. Под Русским Севером понимается как определенная территория, так и особая культурно-историческая составляющая культуры России вообще. Русский Север занимает «территорию от междуречья Волги и Сухоны до Белого и Баренцева морей, включающую современные Архангельскую, Вологодскую, Мурманскую области, север Ленинградской области, а также Республику Карелия и Республику Коми» [Пермиловская 2016: 156]. Немаловажным является наличие контактных зон русских с карелами и народами коми, поскольку культура данных этносов, несмотря на свое формирование под севернорусским влиянием, в свою очередь оказывала воздействие на культуру и традиции русских [Пермиловская 2016].

Суровый климат, особое географическое расположение также оказали влияние на специфику культуры данного региона: севернорусская культура «создавалась на пределе выживания этноса <...>, формировалась и функционировала в специфическом этническом и культурном окружении, вот почему в севернорусской культурной традиции крайне сильны проявления продуктивности и творчества» [Сибирь и русский север 2014: 9].

Русский Север называют колыбелью, заповедником русской культуры, «хранителем «генофонда» национальной культурной традиции» [Сибирь и русский север 2014]. Отсутствие крепостного права на данных территориях в историческом прошлом, татаро-монгольского нашествия позволило сохранить исконные традиции русской культуры, национальную идентичность [Пермиловская 2016; Сибирь и Русский Север 2014]. Самобытность Русского Севера сохранялась в условиях процессов размывания, утраты традиционной культуры России (рубеж XIX–XX вв.), на наш взгляд, сохраняется и сегодня – в условиях всеобщей глобализации.

Изучение номинаций пищи и кухонной утвари на диалектном материале предпринимались многими исследователями в разных аспектах: Л.И. Анохиной

[1998], Л.А. Власовой [2002] – на материале орловских говоров, В.В. Губаревой [2001] – тамбовских говоров, Т.В. Карасевой [2001, 2004, 2007], Л.И. Гончаровой [2012] – воронежских говоров, Ю.В. Зверевой [2008, 2009, 2011] – пермских, Н.Г. Архиповой [2013] – амурских говоров, Л.В. Илюкиной [2017] – рязанских говоров, С.В. Лукьяновой [2010, 2014] – псковских говоров, Т.Е. Баженовой [2017] – на материале самарских говоров и др.

Предметом исследования является *пищевая традиция*, объективированная в народно-речевой культуре (в речи носителей вологодских говоров).

Объект изучения – наименования *пищи* и *кухонной утвари*, репрезентирующие пищевую традицию Вологодчины.

Цель диссертационного исследования заключается в выявлении специфики народной пищевой традиции Вологодской области и форм ее языковой репрезентации.

Реализация поставленной цели предполагает решение следующих **задач**:

1. Выявить состав наименований *пищи* и *кухонной утвари*, представленный в диалектной речи вологодских говоров.

2. Охарактеризовать состав и структуру ТГ «Пища» и ТГ «Кухонная утварь», осуществить лексико-семантический анализ их единиц.

3. Выявить и описать характер функционирования лексических единиц ТГ «Пища» и ТГ «Кухонная утварь» в современной диалектной речи Вологодчины.

4. Проанализировать текстовые фрагменты гастрономического дискурса, определить его жанровую и коммуникативную специфику, наличие и функции метакоммуникативных включений.

5. На основе полученных лингвистических и экстралингвистических данных описать пищевую традицию изучаемого региона в лингвокультурологическом аспекте.

б. Представить весь выявленный лексический материал в виде словарного приложения и приложения текстов, репрезентирующих пищевую традицию Вологодчины.

Материалы и источники. Материалом исследования является лексика, именующая пищу и кухонную утварь, а также контексты употребления соответствующих лексических единиц. Указанный материал извлечен из текстов, записанных во время диалектологических экспедиций на территории с. Мегра Вытегорского района (1976 – 2014 гг., в том числе собственные полевые материалы автора), а также нескольких сел и деревень (д. Варницы, д. Ивойлово, д. Пятовская, пос. Глубокое, пос. Мясокомбинат, д. Савино, д. Совинская, пос. Царева, д. Черняково, д. Притыкино, Тотьма) Тотемского района (2015, 2017, 2018 гг.) Вологодской области.

Выборка носит недифференциальный характер: учитываются все контексты, включающие наименования пищи и кухонной утвари, независимо от принадлежности таких наименований к социально-функциональной стратификации лексики – к собственно диалектному или общенародному лексическому фонду.

Исследовательская выборка сформирована на основе текстового массива Саратовского диалектологического корпуса (СарДК) объемом 964 423 словоупотребления, разрабатываемого на базе Центра изучения народно-речевой культуры СГУ (подкорпус МЕГРА – 858 008 словоупотреблений, подкорпус ТОТЬМА – 106 415 словоупотреблений) [Крючкова, Гольдин 2008б; Крючкова, Батраева 2008в; Крючкова 2009; Крючкова, Гольдин 2009; Гольдин, Крючкова 2011; Крючкова, Гольдин 2017]. Теме питания соответствуют текстовые фрагменты объемом 82 947 словоупотреблений. Количество слов и сочетаний слов, называющих пищу, составляет 341 единицу, называющих кухонную утварь – 99 единиц, всего – 440 ед.

Исследование говора села Мегра Вытегорского района Вологодской области в рамках новой коммуникативной парадигмы диалектологии началось в конце 70-х гг. XX в. и осуществлялось до 2014 года, поэтому необходимо внести ряд уточнений, касающихся административного деления изучаемых терри-

торий, которое неоднократно менялось в течение данного периода. С 2001 года, по данным РГО (Российское географическое общество), поселение имеет статус села, которое образовалось в результате объединения деревень Железная Горка, Мегорский Погост и Ушаково: «от деревни Ушаково Мегра «унаследовала» статус центра сельсовета и код ОКАТО, от Мегорского Погоста – название». [Эл. ресурс: <http://www.vrorgo.ru/2018/04/26/selo-megra/> Дата обращения 27.06.21]. Рядом по берегам Мегры расположены кусты деревень *Ларшина, Лутына, Верховье, Лема, Часовенская, Верхнее Понизовье, Нижнее Понизовье, Быково, Гора, Пустошь, Сяргозеро*, которые входили в состав Мегорского сельского поселения, ныне упраздненного. Сегодня данные деревни входят в сельское поселение Оштинское, в котором Мегра является административным центром. В контекстах, приведенных в тексте диссертации в качестве примеров, отражены названия не населенных пунктов, а наименования, указывающие на подкорпус СарДК, которому соответствуют данные расшифрованные записи, – Мег. (Мегра), Тот. (Тотьма). Говоры Тотьмы и Тотемского района исследуются саратовскими диалектологами с 2015 года.

Теоретической базой исследования стали работы ученых-лингвистов, диалектологов, посвященные изучению взаимосвязи языка и культуры, диалектной языковой картины мира (Н.И. Толстой, С.Е. Никитина, Е.Л. Березович, А.А. Камалова, Л.А. Савелова, Л.Г. Гынгазова, Е.В. Иванцова, И.Б. Качинская, Е.А. Нефедова, Н.А. Устинова, Т.Б. Банкова, Т.И. Вендина, О.Ю., И.А. Букринская, О.Е. Кармакова, Т.А. Демешкина, И.В. Тубалова, Е.В. Брысина, В.Е. Гольдин, О.Ю. Крючкова, Т.Е. Баженова и др.), исследованию бытовой диалектной лексики, в частности, наименований пищи и кухонной утвари (Л.И. Анохина, В.В. Губарева, Л.И. Гончарова, Т.Е. Баженова, К.В. Осипова и др.), проблемам коммуникативной диалектологии (В.Е. Гольдин, Т.А. Демешкина, О.Ю. Крючкова, Я.В. Мызникова и др.), корпусной диалектологии (В.Е. Гольдин, О.Ю. Крючкова, И.Б. Качинская, С.С. Земичева и др.).

Методы исследования. Изучение диалектного материала сквозь призму антропоцентризма современной лингвистики обуславливает использование в

работе как лингвистических, так и лингвокультурологических методов. При сборе материала применялись методы непосредственного наблюдения, опроса, сплошной выборки; при обработке материала – описательный метод, приемы контекстного, лексико-семантического, сопоставительного, количественного, лингвокультурологического анализа, методики коммуникативной диалектологии, ставящие в центр исследовательского внимания особенности диалектного повествования, коммуникативной организации диалектного дискурса.

Основой исследования стала живая речь современных диалектоносителей, нормативные и диалектные словари привлекались в качестве вспомогательных инструментов для уточнения лексического значения некоторых единиц, верификации имеющихся данных. Материалы диссертационной работы представляют актуальную картину мира диалектоносителей, объективированную непосредственно в их речевой практике, – записях современной диалектной речи. Таким образом, источником для изучения пищевой традиции послужили рассказы диалектоносителей старшего поколения: как правило, информантами становились люди, детство и юность которых пришлись на 30-е – 40-е гг., а также – 50–70-е гг. XX века. Исследуемая лексика называет артефакты, традиционно принадлежащие «женскому миру», поэтому в основном охотнее о кулинарных особенностях местности рассказывали женщины.

Признанным и неоднократно апробированным методом описания бытовой диалектной лексики является ее тематическая классификация. Под тематической группой (ТГ) «понимается группа слов, обозначающих понятия, близкие или непосредственно связанные благодаря отношениям именуемых объектов в реальной действительности или в человеческом сознании» [Касаткин 2005: 219, Ф.П. Филин 1982]. Объединение слов в ТГ позволяет показать лексическое богатство определенной части диалектного словаря, установить принципы отбора слов в состав лексического объединения, выяснить, в какие системные отношения вступают единицы, каковы основные закономерности этих отношений.

Научная новизна исследования.

В научный оборот вводится новый материал вологодских говоров (из фонда СарДК), ранее не исследованный в рамках диалектологии и лингвокультурологии.

Пищевая традиция Вологодчины изучена на основе текстоориентированного подхода; лексические репрезентанты пищевой традиции региона (наименования пищи и кухонной утвари) выделены из потока естественной диалектной речи – бесед с диалектологами на разные темы – в противоположность более распространенному способу сбора лексического диалектного материала путем направленных интервью (опросов, осуществляемых по заранее подготовленным вопросам).

Текстоориентированный анализ современной диалектной речи (записи 1970-х – 2000-х гг.) позволил осветить целый ряд новых аспектов бытования пищевой традиции в народно-речевой культуре:

- охарактеризовать место пищевой традиции, гастрономического дискурса в сознании диалектоносителей и их речи;

- выделить набор актуальных элементов пищевой традиции Вологодчины, репрезентированных в диалектном повествовании, воссоздать тематическую структуру пищевого фрагмента картины мира, реально бытующей в современных вологодских говорах;

- выявить актуализованные в потоке диалектной речи парадигматические отношения единиц-репрезентантов пищевой традиции (отношения гиперонимии, синонимии), вариативность, их семантический и лингвокультурный потенциал (возможности полисемии, приобретение культурно-символического значения);

- установить жанровые формы репрезентации пищевой традиции в диалектном дискурсе (рассказ-воспоминание, жанр угощения, кулинарный рецепт) и специфику их речевого воплощения;

- проследить динамику пищевой традиции – деактуализацию одних ее элементов, включение новых компонентов, характер их сосуществования;

– установить связь пищевой традиции со значимыми для народно-речевой культуры концептуальными оппозициями (старое / традиционное – новое / современное (ее вариации город – деревня, свое / домашнее – магазинное / покупное)), бытующей в современном сельском социуме обрядовой и праздничной культурой;

– определить осознаваемость особенностей региональной пищевой традиции диалектоносителями, рассмотреть особенности метаязыковой рефлексии в отношении элементов изучаемой тематической области.

Теоретическая значимость исследования.

1. Работа выполнена в русле современного интегрального (синтезирующего) подхода к исследованию языка и речи, объединяющего разные аспекты рассмотрения одного и того же языкового материала, что способствует развитию русской диалектологии в русле интегральной парадигмы лингвистического знания. В диссертации выделен и многоаспектно описан лексико-тематический фрагмент диалектной микросистемы: разработана тематическая классификация лексики пищевого кода, охарактеризованы системные отношения лексических единиц – наименований пищи и кухонной утвари; выделены ядерные и периферийные элементы народной пищевой традиции Вологодчины; определены стратегии проявления метакоммуникативного сознания диалектоносителей в отношении элементов пищевой традиции региона; установлен характер взаимодействия традиционной крестьянской культуры с современной городской культурой; получены данные о связи пищевой традиции с другими компонентами народной культуры (обрядовой, праздничной); охарактеризовано взаимодействие компонентов пищевого кода с рядом значимых для традиционной народной культуры концептуальных оппозиций.

Рассмотрение материала в единстве лексико-семантического, функционального и лингвокультурологического подходов позволяет расширить представление о своеобразии пищевой традиции Вологодчины прошлого и настоящего, вносит вклад в развитие направлений, связанных с изучением традицион-

ной народной культуры и ее речевых воплощений – диалектологии, этнолингвистики, лингвокультурологии.

2. Тексториентированный анализ пищевой традиции в народной речевой культуре (в работе представлена актуальная картина мира диалектоносителей, объективированная непосредственно в их речевой практике – записях современной диалектной речи; выявлены особенности диалектного гастрономического дискурса: его роль в диалектной коммуникации, жанровые формы и их речевые особенности) отвечает задачам коммуникативной диалектологии, дополняет указанное направление новыми данными, соответствует современной лингвистической парадигме, выдвигающей в качестве приоритетной идею функциональности, в основе которой лежит представление о недостаточности изолированного (вне реального употребления) изучения языковых единиц и категорий.

3. Исследование носит полносистемный (недифференциальный) характер, учитывает в полном объеме лексику тематических групп «Пища» и «Кухонная утварь» – как собственно диалектные наименования пищи и кухонной утвари, так и номинации общерусского фонда. Недифференциальный подход к изучению диалектной речи развивает современные тенденции русской диалектологии, ориентированной на понимание диалекта как целостной самодостаточной системы речевой коммуникации, полно обеспечивающей коммуникативные потребности в условиях традиционного сельского общения.

Практическая значимость. Материал настоящего диссертационного исследования может быть использован в преподавании курсов русской диалектологии, лингвокультурологии, этнолингвистики, в диалектной лексикографии, в работе по жанрово-тематическому аннотированию текстов диалектных корпусов.

Положения, выносимые на защиту.

1. Тексториентированный анализ вербальных репрезентаций пищевой традиции в вологодских говорах свидетельствует о высокой значимости пищевого кода как компонента народно-речевой культуры. В речи диалектоносителей

лей пищевая традиция получает развернутое лексическое и дискурсивное выражение.

2. На лексическом уровне пищевая традиция Вологодчины представлена в диалектной речи единицами, образующими тематические группы «Пища» и «Кухонная утварь». Состав подгрупп и лексико-тематических объединений, образующих тематические группы, количество и разнообразие наименований, входящих в данные объединения, характер системных отношений лексических единиц (отношения гиперо-гипонимии, синонимии, вариантности) эксплицируют относительную значимость отдельных элементов пищевой традиции в картине мира представителей сельского диалектного социума, демонстрируют как традицию, так и динамику пищевого кода народной культуры.

3. Пищевая традиция актуализируется в диалектном дискурсе в ряде жанров: рассказ-воспоминание, жанр угощения, кулинарный рецепт. Основной формой хранения пищевой традиции местности является кулинарный текст-рецепт, отличительные свойства которого (на фоне письменно-литературных рецептов) обусловлены коммуникативными особенностями устной диалектной речи.

4. Заметное место в гастрономическом диалектном дискурсе занимают метакомментарии, анализ которых позволяет установить степень и характер осознания диалектоносителями самобытности их пищевой традиции.

5. Наименования пищи и кухонной утвари, жанрово-тематические фрагменты гастрономического дискурса являются репрезентантами как прошлого, так и настоящего пищевой традиции, динамических тенденций, противоречиво представленных в сознании ее носителей в аксиологическом аспекте; выражают специфику как повседневной, так и праздничной культуры Вологодчины, представляют как утилитарно-бытовую, так и культурно-обрядовую традицию.

6. В условиях всеобщей глобализации, влияния литературного языка, неизбежных изменений традиционной народно-речевой культуры специфика пищевой традиции изучаемой местности в целом сохраняется, что проявляется в сохранности соответствующей лексики, знании и устной трансляции тради-

ционных кулинарных рецептов и поддерживается тесной связью пищевой традиции с другими элементами народной культуры.

Апробация работы осуществлялась на всероссийских и международных конференциях: Филология и журналистика в XXI веке» (24.04.–26.04.2019, 20.04.–21.04.2022, Саратов), Международная научная конференция, посвященная памяти профессора Валентина Евсеевича Гольдина «Языковое сознание. Речевая коммуникация» (14–16.10.2020, Саратов), XI Всероссийская школа-семинар молодых лексикологов, лексикографов и лингвогеографов «Лингвистические исследования молодых ученых в контексте проблематики актуальных научных и научно-образовательных проектов» (21.11.2020, Санкт-Петербург), Международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Ломоносов-2021» (12.04–23.04.2021, 11.04–22.04.2022, Москва), IX Международная научная конференция «Историческая память в теории и социокультурной практике: грани трансформаций и потенциал осмысления», посвященная 60-летию первого полета человека в космос» (23.04.2021, Саратов), XI Всероссийская научно-практическая конференция молодых ученых «Майские чтения» («Язык и репрезентация культурных кодов»)» (13–15.05.2021, Самара), Международная студенческая научная конференция «Слово в языке, речи, тексте» (20.05.–21.05.2022, Брест, Беларусь).

Основные положения и результаты исследования отражены в восьми публикациях общим объемом ~3,2 усл. п.л, три из которых опубликованы в научных изданиях из перечня ВАК Минобрнауки России.

Структура диссертации. Диссертация состоит из введения, четырех глав, заключения, списка использованной литературы, четырех приложений: словаря-конкорданса диалектных наименований пищи и кухонной утвари, текстов традиционных кулинарных рецептов, двух указателей наименований традиционных продуктов, блюд, напитков и кухонной утвари, исследуемых в диссертации.

ГЛАВА 1. НАРОДНО-РЕЧЕВАЯ КУЛЬТУРА И ВЕРБАЛЬНАЯ ОБЪЕКТИВАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ТРАДИЦИИ

1.1 Традиционная народная культура и диалектная речь

1.1.1 Специфика традиционной народной культуры

В последнее время *традиционная культура* все чаще становится объектом исследования разных научных областей знания. Интерес к этому явлению обусловлен тем, что «в условиях глобализации и информатизации традиция становится связующим звеном с исторической памятью и помогает сохранить национально-культурную идентичность» [Костина 2009: эл. ресурс].

Ключевым понятием традиционной культуры является *традиция*. В переводе с латинского *traditio* означает «передача, предание». *Традиция* является сложной, многоаспектной категорией и активно используется представителями таких научных дисциплин, как социология, социальная и культурная антропология, культурология, этнография, философия, история, искусствоведение и т.д.

В науке нет единого понимания традиции и традиционной культуры, при этом накоплен значительный опыт исследования данного типа культуры. А.В. Захаров в работе «Традиционная культура в современном обществе» рассматривает разные подходы к определению данного понятия в разных областях знания. Так, в обыденном, повседневном восприятии понятия «традиция» и «традиционная культура» связаны с «обычаем», «ритуалом», «обрядом», т.е. традиция – это то, что «принято людьми с незапамятных времен», то, что представляет собой духовную основу нации [Захаров 2004]. С точки зрения этнографии, по словам А.В. Захарова, термины «традиционная» и «народная» являются синонимами. При философском понимании традиции актуализируется ее функциональная возможность быть средством социальной коммуникации между социальными группами, поколениями. [Там же]. Подобная трактовка традиции встречается в работах Л.Ю. Егле [Егле 2014].

А.В. Захаров акцентирует внимание на специфике традиции как способе социально-культурной коммуникации. К основным особенностям автор относит следующие признаки: *избирательность, повторяемость, действенность, многозначность, авторитарность*. *Избирательность традиции* связана с тем, что, как правило, «сохраняется и передается только то, что представляется наиболее важным и ценным для той или иной общности» [Захаров 2004: 106]. *Повторяемость* заключается во взаимосвязи явлений культуры и их расположении во временном континууме: «длительность существования каких-то явлений культуры может служить косвенным признаком их принадлежности к традиции» [Захаров 2004: 106]. *Действенность* выражается в практическом применении традиции в жизни коллектива: традиция выполняет регулятивные функции. Культурное пространство народа полисеманлично, в процессе хранения и трансляции традиционных ценностей задействованы различные каналы передачи информации, способы, что позволяет по-разному интерпретировать явления, *многозначность традиции* становится одним из ведущих признаков. *Авторитарность* традиции определяется через безусловное принятие каких-либо ценностей: «традиция либо принимается на веру (и тогда становится "своей", живой традицией) либо не принимается» [Захаров 2004: 106].

Социологи, в частности Ю. Левада, определяют традицию как «механизм воспроизводства социальных институтов и норм, при котором поддержание последних обосновывается, узаконяется самим фактом их существования в прошлом; термин «традиция» нередко распространяется также на сами социальные установления и нормы, которые воспроизводятся подобным образом» [Левада 1970: 253].

При социогуманитарном подходе рассматриваются особенности функционирования традиционной культуры в современных условиях [Костина 2009].

Этнографические исследования традиции акцентируют внимание на том, что благодаря традиции осуществляется связь между поколениями, связь настоящего с прошлым: «традиция – это сеть (система) связей настоящего с прошлым, причем при помощи этой сети совершается определенный отбор,

стереотипизация опыта и передача стереотипов, которые затем воспроизводятся» [Чистов 1981: 106]. Таким образом, отмечается, что традиция представляет собой коллективный опыт, систематизированный, стереотипизированный, передаваемый из поколения в поколение, осуществляя при этом преемственность и диалог культур [Праздников 1981].

Близко к этнографическому пониманию традиции определение, встречающееся в культурологических работах. В культурологии традиция определяется как «механизм сохранения, воспроизведения и передачи социально значимого опыта (знаний, представлений, смыслов и т.д.), а также его обновления в процессе непосредственной совместной коллективной практики» [Балдина, Быкова, Гавриляченко 2000: эл. ресурс].

В фольклористике термин «традиционная культура» часто понимается широко и употребляется в качестве тождественного понятия таким терминам, как «народная культура», «фольклор» [Костина 2009]. Однако между этими явлениями есть существенные различия. Так, К.В. Чистов подчеркивает, что традиционная культура есть «вся народная традиционная крестьянская духовная и отчасти материальная культура» [Чистов 1998: 303], а фольклор – это особая подсистема, выполняющая ряд важных функций в рамках данного типа культуры, таких как сохранение, передача традиционной информации другим группам и поколениям, т.е. «это «специфический “язык” традиционной культуры» [Чистов 1998; Костина 2009: эл. ресурс].

Традиционная народная культура представляет собой особый тип культуры, который формировался веками и сегодня сохраняет в себе те особенные черты народного самосознания, в которых проявляется национальная идентичность, культурная автономность.

Ключевыми чертами традиционной народной культуры считаются *синкретизм* и *традиционность*.

Синкретизм отражается в первую очередь в особом отношении к окружающей действительности, в специфике народного сознания. По словам авторов книги «Народная культура в современных условиях», синкретичность про-

является в «нерасчлененном диффузном состоянии этики и эстетики, знания и верования, художественного и внехудожественного отношения к действительности, мира представлений (картины мира) и практического действия, что характерно для группового (соборного) сознания и поведения» [Балдина, Быкова, Гавриляченко и др. 2000: эл. ресурс]. Синкретизм пронизывает вещный мир носителя народной культуры. Бытовые предметы в традиционной культуре наделяются различными функциями: от утилитарной до культовой, ритуальной, религиозно-магической.

Традиционная культура *коллективна* по своему существу: жизнь каждого члена общества вписана в определенный жизненный уклад всего коллектива. Одним из базовых признаков традиционной культуры являлось ее обращение к прошлому. С.Е. Никитина пишет: «Главное – невыделенность личности из социума, обусловленная прежде всего традиционным образом жизни, т.е. воспроизведением опыта предшествующих поколений без существенных изменений, одинаковостью занятий, подчинением миру – общине, регламентировавшей практически все проявления личной жизни коллективными производственными и этическими традициями» [Никитина 2014: 11]. Таким образом, жизнь общины во всем опиралась на *традицию, обычай*. По словам А.А. Камаловой, Л.А. Савеловой, под обычаем часто понимаются «...и элементы повседневного жизненного уклада человека, и ритуальные действия, связанные с какими-либо значимыми событиями, и форма одежды, и нормы поведения, и вид усадьбы и т.д., то есть все то, что принято в том или ином социуме (микросоциуме)» [Камалова, Савелова 2007: 12].

Традиционная культура носит *бесписьменный характер*. Нормы и обычаи передавались из поколения в поколение в непосредственной коммуникации, в процессе трудовой деятельности, ведения быта и хозяйства. Несоблюдение традиции, нивелировка жизненных ценностей коллектива всегда расценивались отрицательно, такое поведение подвергалось осуждению.

Традиционная культура изначально формировалась как *культура земледельческого, аграрного типа*: «это культура главным образом сельских произ-

водителей (крестьянства) и в наибольшей мере отражает хозяйственные, социальные и мировоззренческие особенности их быта, нормы соседского сосуществования и обмена» [Костина 2009: 29]. Именно поэтому повседневная жизнь коллектива была подчинена природному календарю: праздники и трудовая деятельность были связаны со сменой времен года, порядком сельскохозяйственных работ. Человек, принадлежащий к народному типу культуры, по-особенному относится к природе. В традиционной культуре отсутствует понятие «потребления». Носитель традиционной культуры, крестьянин наблюдает за природой, природа для него – источник жизни, он находится с ней в гармонии и понимании.

Несмотря на универсальность, стереотипность, консерватизм традиционной культуры, с течением времени она подвергается трансформации. Изучать и фиксировать изменения, происходящие в традиционной культуре можно посредством исследования языка народной культуры, который чутко реагирует на все социальные перемены, происходящие в обществе.

1.1.2 Диалект как форма объективации традиционной народной культуры

Современное антропоцентрическое языкознание стремится исследовать язык «как средство понимания человека и того мира, в котором он существует» [Вендина 2019: 8]. Человек познает окружающую его действительность сквозь призму своего сознания. Результаты познавательной деятельности выражаются, фиксируются языком: так формируется *языковая картина мира* (ЯКМ).

Еще в XIX веке известный немецкий философ и лингвист Вильгельм фон Гумбольдт обратил внимание на национальное содержание языка и мышления. Интерес к этой проблеме не ослабевает и сегодня. В науке неоднократно обсуждались вопросы, связанные с проблемой трактовки ЯКМ, ее отличия от концептуальной (когнитивной) картины мира [Язык и национальное сознание. Вопросы теории и методологии 2002; Шмелев 2002; Вежбицкая 1996; Зализняк, Левонтина, Шмелев 2005; Кубрякова 2012 и др.]. Авторы коллективной моно-

графии «Язык и национальное сознание. Вопросы теории и методологии» (2002) предлагают различать *непосредственную* и *опосредованную* картины мира. *Непосредственная картина мира* отличается тем, что между человеком и миром, который он познает, нет посредника: это и есть, так называемая, *когнитивная, концептуальная картина мира*. *Опосредованная картина мира*, к которой авторы относят ЯКМ, является вторичной знаковой системой, которая «материализует, овнешняет существующую в сознании непосредственную когнитивную картину мира» [Язык и национальное сознание. Вопросы теории и методологии 2002: 7]. Таким образом, ЯКМ является частью концептуальной картины мира и понимается как «совокупность представлений народа о действительности на определенном этапе развития народа, зафиксированных в единицах языка» [Там же: 7]. Отличие ЯКМ от когнитивной состоит в том, что ЯКМ существует в виде значений языковых единиц, которые образуют определенное семантическое пространство, тогда как когнитивная картина мира состоит из концептов, образующих концептосферу, которая выражает самобытность культуры народа, его идентичность [Там же].

Язык – хранитель и выразитель культуры народа. Связь между языком и культурой Н.И. Толстой определил так: «Отношения между культурой и языком могут рассматриваться как отношения целого и его части. Язык может быть воспринят как компонент культуры или орудие культуры (что не одно и то же) <...>. Однако язык в то же время и автономен по отношению к культуре в целом, и его можно рассматривать отдельно от культуры или в сравнении с культурой как с равнозначным и равноправным феноменом» [Толстой 1995: 16].

Существует представление о стратификации единого национального культурного пространства на элитарную («книжную») культуру, «третью культуру», народную культуру, традиционно-профессиональную субкультуру. При этом каждому культурному страту соответствует особая форма языка, обслуживающая данный страт: элитарной культуре соответствует

литературный язык, «третьей культуре», массовой – просторечие, народной культуре – говоры, традиционно-профессиональной – арготизмы [Толстой 1995].

Таким образом, национальная языковая картина мира существует в разных вариантах. По словам Н.И. Толстого, «вся народная культура диалектна, <...> все ее явления и формы функционируют в виде вариантов, территориальных и внутрдиалектных вариантов с неравной степенью различия» [Толстой: URL: <http://www.philology.ru/linguistics1/tolstoy-95.htm>]. Так, выделяется диалектная языковая картина мира (ДЯКМ) – «территориальный вариант национального образа мира, отраженный в совокупности коммуникативных средств и в системе ценностных ориентаций диалектного сообщества» [Демидова 2014: 35]. ДЯКМ сегодня активно исследуется: например, данной теме посвящены работы К.И. Демидовой, О.А. Радченко, Н.А. Закуткиной, Т.И. Вендиной и др. [Демидова 2011, 2013, 2014; Радченко, Закуткина 2004; Вендина 1998 и др.].

ДЯКМ по своей природе отличается от общезыковой «своим естественным характером, поскольку она складывается в достаточно замкнутом диалектном коллективе, отражает особенности уклада, быта, близость к природе, характерные черты сельского труда, не искажается и не нивелируется никакой кодификацией, однако служит своего рода субстратом для картины мира общеупотребительного языка» [Радченко, Закуткина 2004: 25].

ДЯКМ формируется под воздействием факторов, определяющих мировосприятие носителей диалекта. В первую очередь к ним относятся особенность территории бытования диалекта: ее история, природные, климатические, социально-экономические, хозяйственные особенности региона.

Действительность, окружающая носителя диалектной речевой культуры, подвергается объективации в *диалектном слове*.

О статусе диалектного слова и диалектного языка как особого страта, противопоставленного литературному языку, велись научные дискуссии и споры. Что считать диалектным словом? Известно, что лексическая система

говора неоднородна, представляет собой совокупность нескольких групп слов. О.И. Блинова выделяет слова общерусские (характерны для всех форм русского языка), диалектно-просторечные (бытуют и в говоре, и в просторечии, но не встречаются в литературном языке), диалектные, или областные (известны только говору) [Блинова 1984б]. Таким образом, собственно диалектным словом признается «слово, имеющее локальное распространение и в то же время не входящее в состав литературного языка (в любую его разновидность)» [Колесов 1990: 172]. Однако слово, относящееся к общерусскому фонду и входящее в определенную лексическую систему говора, может иметь особую специфику в употреблении: «если лексический состав языка диалекта изучается как определенная лексическая система, то общенародные слова и диалектизмы должны вовлекаться в исследование на равных правах, т.к. с точки зрения носителей говора диалектизмов не существует» [Сороколетов 2002: 142].

Несомненно, диалектизмы как важная, самобытная часть лексической системы говора представляют особый интерес для исследователя. Существование диалектизмов, по словам О.А. Радченко, Н.А. Закуткиной, является основной особенностью диалектной картины мира [Радченко, Закуткина 2004]. В диалектном слове отражаются представления человека о мире, знания, передаваемые народом из поколения в поколение о традиционном бытовом укладе, о нормах поведения и морали, о ценностях, обычаях и т.д.

Диалектный язык понимается как макросистема, обладающая как общими, так и различительными признаками. Такой взгляд на диалектный язык дает основание говорить «не о единстве или различии картин мира отдельных диалектов, а о вариативности общей диалектной картины мира как одной из составляющих картины мира, отражаемой русским национальным языком» [Нефедова 2008: 86].

ДЯКМ репрезентирована не только собственно диалектными наименованиями, но также и общим характером лексико-семантической системы говора, особенностями тематической организации диалектной речи.

Е.А. Нефедова отмечает, что при изучении ДЯКМ важно рассматривать лексико-семантические различия (семантические поля (СП) и лексико-семантические группы (ЛСГ)), т.к. сопоставление данных СП и ЛСГ обнаруживает понятийную наполненность/ ненаполненность отдельных фрагментов ДЯКМ, а также – варианты языковых выражений этой наполненности [Нефедова 2008].

Тематическая организация диалектной речи отличается от литературной как набором тем, наиболее часто встречающихся в речи диалектоносителей, так и степенью детализации, содержательности отдельных предметных областей [Гольдин, Крючкова 2006; Косицина 2008; Буранова 2015; Земичева, Иванцова 2020]. «Хотя в речи на диалекте гораздо слабее, чем у носителей литературного языка, представлены такие сферы, как наука, искусство, общественная и политическая деятельность, зато сильнее разрабатываются темы «родство и соседские отношения», «человеческие качества», тема природы» [Гольдин 2020: 416]. Многие темы в разных диалектных системах могут совпадать («Семья», «Дом и домашнее хозяйство», «Военное детство» и т.д.). Однако встречаются особые темы, отражающие специфику данного региона, соответственно, репрезентирующие особенности конкретной ДЯКМ (напр., в мегорском говоре встречаются темы «Лесозаготовка», «Уборка льна» и др.).

Носитель диалекта – «деревенский социум», объединенный ценностной картиной мира, «запечатленной в общем тезаурусе» как бытовым, так и фольклорном [Никитина 2014: 12–13].

Таким образом, языковая единица (как общерусского фонда, так и диалектное слово), будучи включенной в лексико-семантическую систему говора, является выразителем и хранителем традиционной народной культуры, отражает ДЯКМ.

Непосредственная реализация традиционной (диалектной) культуры происходит в *диалектном дискурсе*. Диалектный дискурс как сферу реализации национальной культуры, как особый тип национального дискурса рассматривают в своих работах представители Томской диалектологической

школы Т.А. Демешкина, И.В. Тубалова [Демешкина 2016; Тубалова 2016; Демешкина, Тубалова 2017]. Важным становится понятие *дискурсивной картины мира*, под которой вслед за З.И. Резановой авторы понимают «динамическую подвижную систему смыслов, формируемую в координируемых коммуникативных действиях адресантов и адресатов в соответствии с системой их ценностей и интересов и включенных в социальные практики» [Резанова 2010: 43].

К специфике диалектного дискурса авторы относят аксиологический компонент: «в специфике дискурсивной картины мира отражается оценка диалектоносителями своего проживания», а также его историческую изменчивость [Демешкина, Тубалова 2017: 41].

Признаками диалектного дискурса, формирующими его самобытность, отличие от других типов национального дискурса, являются *локальность*, *региональность* и *темпоральность*. Локальность как базовый признак диалектной культуры вообще, так и диалектного дискурса предопределяет особенности диалектной коммуникации: замкнутость языкового коллектива, соответственно, ограниченное количество участников общения, наличие особых правил этикетного общения, «характер метатекстовых рефлексий» и т.д. [Демешкина, Тубалова 2017]. Непосредственно с конкретной территорией бытования диалекта связан признак региональности. Особенность диалектного дискурса заключается в том, что в центре коммуникации находятся темы наиболее ценные и важные для диалектоносителей данной местности, которые обусловлены «спецификой природных условий бытования, геополитического статуса территории, межнациональных культурных контактов и под.» [Там же: 45] Этот признак соотносится с тематической спецификой ДЯКМ (см. об этом выше). Признак темпоральности заключается в том, что жизнь языкового коллектива, реалии сельской местности подвержены изменениям под влиянием различных факторов: экономических, социальных и т.д. Соответственно, с течением времени изменяются и дискурсивные практики: «...наиболее выпукло этот фактор проявляется при сопоставлении разновременных срезов

диалектного дискурса, реализованных в едином территориальном пространстве» [Там же: 47].

Диалектный дискурс в настоящее время активно изучается диалектологами: рассматривается как средство репрезентации традиционной народной культуры, а также диалектной картины мира, ее социальных, аксиологических, тематических особенностей (см. Ю.Н. Грицкевич «Особенности проявлений категорий коммуникации в диалектном дискурсе» (2009), Поповичева И.В. Социальная картина мира русского крестьянства и ее репрезентация в диалектном дискурсе» (2014), Л.А. Савелова «Жизненный уклад северной русской деревни в вербальном представлении» (2014), С.В. Лукьянова «Аксиологический компонент диалектного дискурса» (2017), Ю.В. Каменская «Взаимодействие культурных кодов в диалектном дискурсе» (2021) и др.).

1.1.3 Этнолингвистическое и лингвокультурологическое изучение лексики народных говоров

Обращение лингвистов в своих работах к человеку-носителю языка выражается в том, что возросло пристальное внимание ученых к феномену диалектной языковой личности, изучается сознание диалектоносителя, воплощенное в языке, исследуются особенности мировосприятия, категоризации окружающей действительности носителями диалекта [Иванцова 2002; Березович 2007; Камалова, Савелова 2007; Березович 2010; Качинская 2018 и др.].

Актуальными становятся вопросы, связанные с изучением триады *язык – народ (субъект / носитель языка) – культура*. Все чаще исследования, основанные на диалектном материале, рассматриваются в *этнолингвистическом* и *лингвокультурологическом* аспектах, поскольку «диалект (равно как и макро- и микродиалект) представляет собой не исключительно лингвистическую территориальную единицу, а одновременно и этнографическую, и культурологиче-

скую, если народную духовную культуру выделять из этнографических рамок» [Толстой 2013: 12].

Представители Московской этнолингвистической школы определяют **этнолингвистику** как раздел языкознания, «объектом которого является язык в его отношении к культуре народа», как дисциплину, «которая изучает язык сквозь призму человеческого сознания, менталитета, бытового и обрядового поведения, мифологических представлений и мифопоэтического творчества» [Толстой 2013: 30; Толстой, Толстая 1995: 5]. Н.И. Толстой предлагает различать этнолингвистику в «широком» и «суженном, специальном» понимании. В широком понимании этнолингвистика связана со многими дисциплинами и «включает в себя диалектологию, язык фольклора и часть истории языка, связанную с исторической диалектологией и культурной и этнической историей народа, наконец, почти все аспекты изучения языка как социального явления» [Толстой 2013: 23]. В узком понимании этнолингвистика занимается изучением проблем «языка и этноса, языка и культуры, языка и народного менталитета, языка и мифологии и т.п.» [Толстой 2013: 25] .

Е.Л. Березович главным предметом этнолингвистики называет «этнокультурную информацию – информацию о мире, которая закреплена в символической форме, т.е. имеет лингвокультурную маркированность» [Березович 2007: 9]. Отмечается, что этнокультурная информация неоднородна и существует одновременно в разных видах – «версиях» (обыденной, мифологической, религиозной и др.) как в обществе, так и в сознании носителя [Березович 2007]. Данное разнообразие связано с тем, что «разные фрагменты картины мира, разные информационные зоны имеют свои предпочтения при выборе «передатчика»: один тип знаний, оценок и представлений будет запечатлен скорее «рассыпанными» номинациями, другой – фольклорным текстом, третий – ритуалом» [Березович 2007: 9].

Статус **лингвокультурологии** в науке определяется по-разному. Одни ученые считают лингвокультурологию особой отраслью лингвистики, которая возникла на стыке двух наук – лингвистики и культурологии. Задачами лингво-

культурологии в таком случае является изучение проявлений культуры народа, которые отразились и закрепились в языке» [Маслова 2001]. Другие (В.Н. Телия, А.А. Камалова, Л.А. Савелова) называют лингвокультурологию особым ответвлением этнолингвистики: «лингвокультурология – это самое молодое ответвление этнолингвистики. В ее задачи входит изучение и описание взаимоотношений языка и культуры, языка и этноса, языка и народного менталитета» [Камалова, Савелова 2007: 37].

Как уже неоднократно отмечалось, именно диалектный словарь играет особую роль в выражении традиционной картины мира народа. Диалектное слово рассматривается с точки зрения этнолингвистики и лингвокультурологии, т.к. «лексика является самым чувствительным индикатором культуры» [Вендина 2019: 128]. Все чаще в поле зрения исследователя оказывается та часть диалектного словаря, которая обозначает еще недостаточно изученные предметы материальной культуры – артефакты (наименования пищи, одежды, построек, орудий труда и т.д.). А.А. Камалова, Л.А. Савелова отмечают, что раньше бытовая лексика не представляла особого интереса для всестороннего рассмотрения, и только тогда, когда в фокусе внимания ученого оказывается целостная картина мира, важным становится каждый элемент этой картины и ее языковое выражение/ или невыражение (лакунарность) [Камалова, Савелова 2007]. Целью изучения диалектного словаря бытовой лексики является всестороннее описание лексической единицы, вычленение разного рода информации (лингвистической, культурологической, этнографической). Такой подход к рассмотрению языковой единицы «обеспечивает возможность рассмотреть через вещный код установки, представления, морально-аксиологические ориентиры» носителей диалекта, а также данная информация способствует выявлению культурной коннотации слова [Банкова 2012].

Среди фундаментальных работ, в которых лексика народных говоров рассматривается в этнолингвистическом и лингвокультурологическом аспектах, следует отметить следующие: Н.И. Толстой «Язык и народная культура. Очерки по славянской мифологии и этнолингвистике» (1995) и др.; Е.Л. Березович

«Язык и традиционная культура» (2007); «Русская топонимия в этнолингвистическом аспекте» (2010); «Из севернорусской лексики свадебного обряда: этимолого-этнолингвистические заметки» (2018) и др.; А.А. Камалова, Л.А. Савелова «Лингвокультурологическое описание северной русской деревни» (2007), Т.В. Махрачева «Народный календарь Тамбовской области. Этнолингвистический аспект» (2008). Также создаются словари, целью которых является наиболее емкое представление этнолингвистической и лингвокультурологической информации о слове. К такому типу словарей относится, например, словарь «Свадебный обряд Кубани», подготовленный в рамках проекта «Материалы этнолингвистического словаря Кубани» [Трегубова 2007]. В процессе создания находится «Лингвокультурологический словарь детства (на материале говоров Среднего Приобья)» [Угрюмова 2017]. Стоит отметить и фольклорно-диалектологический альманах «Слово» (издается Амурским государственным университетом с 2003 г.), в котором представлены диалектные и фольклорные материалы.

Этнолингвистическому и лингвокультурологическому описанию подвергалась диалектная лексика разных тематических и лексико-семантических групп и полей: наименования одежды (Осипова 1999; Панова М.В. 2002; Калинина М.В. 2008 и др.); наименования пищи (Карасева 2004; Пьянкова 2008; Устинова 2011 и др.) наименования погоды, погодных условий (Сорокина 2004; Чемерчева 2006); наименования растений (Бурмистрова 2008) и др.

Таким образом, изучение отношений между языком, культурой и субъектом/носителем этой культуры сегодня является важным и актуальным. Лексика народных говоров рассматривается в этнолингвистическом и лингвокультурологическом аспектах, что позволяет выявлять наиболее значимые для народа области языковой картины мира и способы их выражения.

1.2 Пищевая традиция и аспекты ее изучения

1.2.1 Понятие пищевой традиции

Тема питания занимает важное место в жизни человека. Во-первых, потому что именно благодаря пище человек существует как живой организм, а, во-

вторых, потому что с пищей связана и материальная, и духовная культура человека: многие обряды и праздники вплоть до наших дней сопровождаются определенными блюдами, пища выполняет в жизни человека различные социальные и обрядовые функции. Так, среди важных социальных функций можно выделить функцию самоидентификации, интеграции и коммуникативную функцию. Функция самоидентификации заключается в принадлежности индивида к определенному сообществу, функция интеграции основывается на том, что благодаря единству пищевых привычек образуется социокультурная общность народа. Коммуникативная функция проявляется в том, что пища становится поводом для коммуникации, принятие пищи создает коммуникативную ситуацию (застольные ритуалы) [Капкан 2016].

В работах, посвященных изучению темы питания на материале разных языков, на базе литературного и диалектного языка, можно встретить разнообразие терминов для обозначения данной темы исследования: *пищевой / гастрономический / кулинарный / глоттонический код, дискурс, пищевая традиция, пищевой стиль культуры* и т.д. Например, это научные исследования и статьи Е.В. Капелюшник, Н.А. Устиновой, Л.Г. Гынгазовой, Е.В. Иванцовой, А.В. Олянича и др. [Капелюшник 2011, Устинова 2011, Олянич 2015, Гынгазова, Иванцова 2017 и др.]. Такое терминологическое разнообразие связано в первую очередь с особенностями предмета исследования и исследовательской позицией автора. В частности, подход, связанный с изучением культурной семантики пищи, оперирует понятием пищевого кода, при комплексном изучении культурного феномена еды используется понятие гастрономической культуры [Капкан 2016]. Так, гастрономическая культура включает в себя кулинарную культуру, т.е. правила отбора продуктов, принципы их обработки и сочетания, культуру принятия пищи, т.е. правила отношений между человеком и пищей, а также между людьми, принимающими пищу, а также – гастрономическую рефлексию, которая включает в себя представления о том, что такое пища, каково ее место в жизни человека и общества, что такое национальная пища и т. д. [Капкан 2016].

В нашем исследовании базовым понятием является *пищевая традиция* (ПТ). Данное понятие, на наш взгляд, во многом близко пониманию гастрономической культуры. Вслед за Н.А. Устиновой под *пищевой традицией* мы понимаем «исторически сложившиеся формы деятельности и поведения, связанные с добыванием, приготовлением, приемом пищи, в совокупности со знанием людей об элементах культуры питания, опытом сохранения и передачи этих действий и знаний из поколения в поколение» [Устинова 2010: 28]. Таким образом, пищевая традиция состоит из нескольких элементов: а) продукты и блюда, б) кухонная утварь и инструменты, в) способы приготовления пищи, г) ритуалы трапезы, д) функции, выполняемые различными составляющими пищевой традиции [Устинова 2010]. Данные компоненты предметного мира вербализуются, создавая сложную семиотическую систему. [Устинова 2010].

1.2.2 Пища как элемент пищевой традиции: аспекты изучения

Пища как объект исследования рассматривается в рамках таких наук, как культурология, социология, философия, этнография, история и др. Л.Г. Гынгазова, Е.В. Иванцова объясняют актуальность обращения ученых к данной тематике тем, что «пища выполняет роль культурной константы и дает богатый материал для постижения своеобразия материальной и духовной культуры каждого этноса» [Гынгазова, Иванцова 2017: 17].

Примечательным в этом отношении является этнографическое исследование «Традиционная пища как выражение этнического самосознания», в котором рассмотрены традиции питания народов Европейской части России, Западной Сибири, Украины и др. [Традиционная пища как выражение этнического самосознания 2001]. В этой книге представлена статья Т.А. Ворониной «Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI веков», в которой рассмотрена связь пищевой традиции с социально-экономическими, политическими изменениями, происходившими в России в течение XX века, в начале XXI века [Традиционная пища как выражение этнического самосознания 2001].

О пищевой традиции русского народа пишет М.Н. Шмелева в работе «Традиции и народное питание русских» [Шмелева 1995]. Данное исследование посвящено этнографическому описанию пищевой традиции и тем изменениям, которые произошли в конце XX века. М.Н. Шмелева отмечает, что в конце XIX – начале XX века пища русских сохраняла традиционные особенности. Революция 1917 года, установление советской власти, создание отраслей пищевой промышленности отразились на питании русских: все это способствовало «стандартизации и унификации пищи в целом» [Шмелева 1995: URL: <http://www.soyka.ru/ozd-pit/shmeleva.shtm>]. Также в статье уделяется внимание особенностям использования кухонной утвари, отмечается исчезновение многих бытовых предметов, замена их новыми реалиями. Однако М.Н. Шмелева отмечает, что традиционность русской пищи сохраняется в «характере наиболее потребляемых съестных продуктов различных видов, в составе любимых блюд, в заготовках припасов впрок, в привычной кулинарии, а отчасти и в пищевом режиме» [Шмелева 1995: URL: <http://www.soyka.ru/ozd-pit/shmeleva.shtm>].

Русская гастрономическая культура неоднократно рассматривалась в рамках философско-социологического аспекта в работах И.В. Сохань. В статьях «Особенности русской гастрономической культуры», «Глобализация» российской гастрономической культуры сквозь призму языка» и др. автор рассматривает основные этапы формирования и развития русской гастрономической культуры, особо отмечает те изменения, трансформации, которые сегодня происходят в данной сфере [Сохань 2011, Сохань, Нужа 2014].

В настоящее время *пища, понятийная сфера «питание»* активно изучаются лингвистами, этнолингвистами, лингвокультурологами. Исследование лексики, называющей пищу, несмотря на обилие и разнообразие работ, посвященных данной проблеме, остается актуальным.

Лексика, называющая пищу и напитки, неоднократно рассматривалась на **материале литературного языка.**

Исследователей, как правило, интересует когнитивный аспект изучения данного элемента пищевой традиции.

Ряд статей Е.А. Юриной посвящен теме пищевой метафоры [2013, 2015, 2017 и др.], также создан «Словарь русской пищевой метафоры» [Юрина 2015–2019]. На материале русского и итальянского языков выполнена диссертация Дж. Помаролли «Культурно-специфические и универсальные компоненты русской пищевой метафоры в сопоставительном, лингвокультурологическом и лексикографическом аспектах» [Помаролли Джорджа 2021].

Диссертация Е.В. Капелюшник «Кулинарный код культуры в семантике образных средств языка» посвящена всестороннему описанию лексико-фразеологического поля «Еда» [Капелюшник 2012]. Рассматриваются кулинарные образы, характеризующие человека в различных сферах его жизни.

Образные номинации пищи на материале русской разговорной речи рассмотрены Д.И. Яхиной [Яхина 2009].

Диссертация И.К. Мироновой «Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропозиционные структуры и их лексические репрезентации» и А.Г. Бойченко «Репрезентация концепта «Питие» в русской языковой картине мира» базируются на теории семантического поля, выполнены на словарном материале, в работах анализируются лексические и фразеологические единицы с соответствующими семами – еда и питание [Миронова 2002, Бойченко 2009].

Тема питания рассматривается в рамках сопоставительного и когнитивного аспектов на материале русского и арабского языков в диссертации В.С. Ильясова «Фразеология как способ репрезентации языковой картины мира (на материале фразеосемантического поля «ПИТАНИЕ» в русском и арабском языках)» [Ильясов 2019].

На **диалектном материале** лексике питания посвящены диссертации Л.И. Анохиной «Лексика питания: названия печеных кушаний из муки в орловских говорах: структурно-семантический аспект» [Анохина 1998], С.В. Дмитриевой «Лексика тематической группы «Питание» в народной речи в ареальном

аспекте: на материале псковских говоров» [Дмитриева 1999], Т.В. Карасевой «Названия пищи в воронежских говорах: этнолингвистический аспект» [Карасева 2004], К.В. Пьянковой «Лексика, обозначающая категориальные признаки пищи в русской языковой традиции: этнолингвистический аспект» [Пьянкова 2008], Л.В. Илюкиной «Наименования кушаний и напитков в южных (сараяевских) говорах рязанской области» [Илюкина 2017]. Данные исследования проводились на словарном материале, также были использованы данные, собранные во время диалектологических экспедиций. Материал был рассмотрен в разных научных аспектах. Так, например, исследования Т.В. Карасевой и Л.В. Илюкиной выполнены в рамках этнолингвистического подхода, изучаемые единицы классифицированы на тематические группы (Т.В. Карасева), лексико-семантические группы (Л.В. Илюкина), дано структурно-семантическое описание единиц, называющих пищу, установлен ареал бытования рассматриваемых лексем. Диссертация С.В. Дмитриевой выполнена в ареальном аспекте: описана именная и глагольная лексика в составе лексико-семантических групп, связанная с темой «питание», установлена семантическая структура единиц, описаны системные отношения между единицами, дана этимологическая и ареальная характеристика изучаемых лексем.

Изучению пищевого/ кулинарного кода традиционной культуры посвящены работы Н.А. Устиновой и Т.Б. Банковой [Устинова 2010, 2011, Банкова 2008]. Отмечается, что единицы, называющие пищу, становятся трансляторами пищевой традиции в форме пищевого кода только в том случае, если они обладают особым символическим смыслом, который возникает на базе первичного значения.

Лексика, называющая пищу и напитки, рассмотрена с точки зрения лингвоперсонологического подхода исследователями томской диалектологической школы – Л.Г. Гынгазовой, Е.В. Иванцовой. В ряде статей исследователи попытались реконструировать пищевую традицию на примере рассказов типичного представителя народной культуры, диалектной языковой личности – В.П. Вершининой [Гынгазова, Иванцова 2016; Гынгазова, Иванцова 2017].

Представители Уральского федерального университета в настоящее время работают над составлением этнолингвистического словаря «Пища Русского Севера». Опубликован ряд статей, посвященных описанию целей, задач и принципов составления данного словаря, «который займет некоторое промежуточное положение между этнодиалектным словарем и культурологическим словарем-энциклопедией» [Осипова 2017а, 2021б: 161]. Основной лингвистической задачей словаря авторы считают представление «лексики выбранной тематической группы: вариантов названий, их региональной дистрибуции и семантической специфики, этимологомотивационных связей лексики, сведений о денотате, отраженных в наименованиях, системных отношений (родо-видовых, синонимических, антонимических и пр.)», также к основным задачам авторы относят анализ языковой и культурной символики пищи [Осипова 2021б: 161]. Вышли в свет статьи, посвященные этнолингвистическому описанию диалектных наименований пищи и напитков, напр., «Щи на русском севере: культурно-языковая символика», «Названия спиртных напитков на Русском Севере: этимолого-этнолингвистический анализ», «К реконструкции традиционного рациона крестьян Русского Севера по лингвистическим данным (на примере названий блюд из толокна)» и др. [Осипова 2017д, 2018б, 2019 и др.].

На словарном диалектном материале псковских говоров написан ряд статей Ю.В. Зверевой [Зверева 2011, 2013, 2014]. Автором предпринята попытка выявить лексемы, зафиксированные только на территории бытования данного говора, для этого анализируются различные диалектные словари и толковые словари литературного языка. Фиксация и изучение данных единиц, по мысли автора, позволит реконструировать пищевую традицию данного региона.

1.2.3 Кухонная утварь как элемент пищевой традиции: аспекты изучения

Исследование кухонной утвари как элемента пищевой традиции представляется важным и актуальным, поскольку лексика, называющая данные предметы быта, относится к древнему лексическому пласту языка. По словам

Т.И. Вендиной, «в слове аккумулируются особенности восприятия мира, хранится и передается из поколения в поколение исторический опыт народа, его генетическая память» [Вендина 1998: 6].

Кухонная утварь изучалась этнографами, историками, диалектологами и др. как автономный, самостоятельный научный объект, так и в составе предметно-бытовых реалий.

Достаточно подробно кухонная утварь изучена в работах этнографического и исторического характера. Например, кухонная утварь детально описана на страницах коллективной монографии «Хозяйство и быт русских крестьян. Памятники материальной культуры», монографии А.В. Шипилова «Русская бытовая культура: пища, одежда, жилище (с древнейших времен до XVIII века)» также посвящена данному вопросу [Хозяйство и быт русских крестьян. Памятники материальной культуры 1959; Шипилов 2007]. Особенно ценным источником для нашего исследования является фундаментальная работа по этнографии Русского Севера «Русский Север: этническая история и народная культура. XII – XX века», в которой содержится глава «Пища и утварь», подготовленная Т.А. Ворониной [Русский Север: этническая история и народная культура. XII – XX века 2001].

Для диалектологии изучение лексики, называющей кухонную утварь, имеет первостепенное значение.

На **диалектном материале** кухонная утварь рассматривалась в диссертациях Л.А. Власовой «Лексика кухонной утвари и посуды в орловских говорах», Л.И. Гончаровой «Наименования посуды и кухонной утвари в воронежских говорах» [Власова 2002; Гончарова 2012]. Материалом для исследования послужили картотеки диалектных словарей, персональные картотеки авторов, собранные в период экспедиций. Наименования кухонной утвари изучались с помощью тематических групп, были описаны структурно-семантические, мотивационные, деривационные отношения между единицами.

Рассмотрению номинаций посуды и кухонной утвари в структурно-семантическом аспекте посвящены статьи Т.Е. Баженовой – на материале са-

марских говоров, Т.И. Гавриловой – на материале курских говоров, З.В. Сметаниной – на материале вятских говоров [Гаврилова 2012; Баженова 2017; Сметанина 2016]. Были проанализированы системные отношения в лексике (родо-видовые, синонимические), изучались принципы и способы номинации предметов быта и т.д.

В монографии И.В. Пантелеева, написанной на словарном диалектном материале, анализируются номинации различных емкостей в рамках мотивационного аспекта, особое внимание уделяется рассмотрению ясности/ неясности внутренней формы слова [Пантелеев 2006].

На базе **литературного языка** наименования кухонной утвари, так же, как и наименования пищи, интересуют исследователей в основном в когнитивном аспекте. Часто с помощью данной лексики исследуется русская метафорическая картина мира. Например, данный вопрос рассматривается в статье М.В. Грековой «Образы посуды в русской метафорической картине мира (когнитивно-дискурсивный и лексикографический аспекты)», в частности, исследуются лексические и фразеологические средства языка, участвующие в метафоризации наименований посуды и кухонной утвари [Грекова 2017].

В рамках структурно-семантического и лингвокультурологического аспектов наименования кухонной утвари рассмотрены в диссертации И.Н. Киреевой «Лексико-семантические и лингвокультурологические особенности русской кухонно-бытовой лексики» [Киреева 2005].

В настоящее время лексика, называющая пищу и кухонную утварь, активно изучается в аспекте межкультурной коммуникации на материале разных языков. Например, статья Е.А. Плясковой, Ф.М. Чан «Особенности полевой организации ЛСГ «Посуда» в русском и вьетнамском языке», диссертация О.А. Дормидонтовой «Гастрономическая метафора как средство концептуализации мира (на материале русского и французского языков)» и др. [Пляскова, Чан 2012; Дормидонтова 2011 и др.].

1.2.4 Тема «Питание» в дискурсивном аспекте

В состав пищевой традиции входят не только продукты, блюда и кухонная утварь, но и процессы, связанные с приготовлением, принятием пищи и т.д. Лексика, связанная с процессом приготовления пищи, ее употреблением сегодня активно изучается. Одним из аспектов, в рамках которого осуществляется исследование данной лексики, является дискурсивный аспект.

Гастрономический дискурс на диалектном материале исследован В.В. Губаревой на примере тамбовских говоров [Губарева 2002]. Данному вопросу посвящен ряд статей С.В. Лукьяновой «Тема «Питание» в диалектном дискурсе», «Тема еды и питья в диалектном дискурсе» [Лукьянова 2011, Лукьянова 2012]. В работах рассматривается особый тип текста, возникающий в процессе коммуникации, – текст-рецепт.

В статье Л.Н. Денисовой описана диалектная глагольная лексика, связанная с приготовлением пищи [Денисова 2011].

Дискурсивный аспект изучения пищевой традиции представлен в работах Л.Г. Гынгазовой, Е.В. Иванцовой. В статьях «Трансформация сибирской пищевой традиции в дискурсе диалектной языковой личности: продукты и блюда», «Трансформация сибирской пищевой традиции в дискурсе диалектной языковой личности: напитки» рассматриваются изменения пищевой традиции, произошедшие в течение XX – начала XXI в.

Диалектная лексика отражает мировосприятие человека традиционной культуры. Нормы, ценности, обычаи, правила поведения хранятся в диалектном слове. Так, отношение человека к пище, различные оценки человека, связанные с его пищевым поведением и т.д. закрепляются в диалектных номинациях. Данному аспекту рассмотрения лексики, связанной с темой питания, посвящена статья Т.В. Леонтьевой «Социорегуляция приема пищи в зеркале русской диалектной лексики» [Леонтьева 2012]. В статье подробно проанализированы диалектные слова и фразеологизмы, репрезентирующие отношения человека к пище как к социально значимому явлению. Например, рассмотрены номинации,

характеризующие человека как «едока», того, кто ест или нуждается в пище. При этом отмечается разнообразие номинаций, которые зависят от способности человека трудиться, от возраста и т.д. Исследован процесс приема пищи, зафиксированы номинации, характеризующие временные отрезки принятия пищи. Особо отмечается поведение человека за столом: разборчивость в еде, аппетит, отношение к продуктам – все эти факторы становятся основой для возникновения наименований человека, фразеологических сочетаний.

На материале литературных языков изучение пищевой традиции в дискурсивном аспекте также представлено. Например, в статье Е.В. Капелюшник рассматривается образный строй русского языка: лексико-фразеологическое поле «Еда/пища»: анализируется лексика приготовления и употребления пищи и ее роль в процессе метафоризации [Капелюшник 2011]. Можно отметить статью Ма Лун «Сравнительный анализ семантических полей «Употребление и приготовление пищи» в русском и китайском языках» [Ма Лун 2017].

Выводы по первой главе

1. Традиционная культура, обладающая консервативностью, стереотипностью, цикличностью, с течением времени трансформируется, изменяется. Изучение диалектной речи помогает фиксировать и изучать происходящие в традиционной народной культуре изменения.

2. Диалектное слово является хранителем и выразителем традиционной народной культуры, репрезентирует ДЯКМ. Диалектизмы – основная особенность ДЯКМ, отражающие ее самобытность. Однако, анализируя лексическую систему говора в целом, необходимо рассматривать как диалектные единицы, так и слова общерусского фонда, поскольку подобные лексико-семантические системы говоров характеризуются своеобразием понятийной организации этих систем (напр., соотношение семантических и тематических групп, их номинативная плотность, характер взаимодействия групп и т.д.), особенностями тема-

тико-семантической структуры лексического состава диалектной речи, а также могут иметь особенности в функционировании.

3. Вопросы языка и культуры, их взаимовлияния и взаимодействия в настоящее время актуальны. Изучение этих связей осуществляется в этнолингвистическом и лингвокультурологическом аспектах.

4. Тема питания неоднократно становилась объектом исследования лингвистов. В работах используются разные термины для обозначения объекта исследования (что обусловлено исследовательской позицией автора), среди которых встречаются следующие: *пищевой/ гастрономический/ кулинарный/ глуттонический код/ дискурс, пищевая традиция, пищевой стиль культуры* и т.д. Наше исследование базируется на изучении пищевой традиции. Пищевая традиция – «исторически сложившиеся формы деятельности и поведения, связанные с добыванием, приготовлением, приемом пищи, в совокупности со знанием людей об элементах культуры питания, опытом сохранения и передачи этих действий и знаний из поколения в поколение» [Устинова 2009: 28]. ПТ включает в себя несколько компонентов: продукты и блюда; кухонную утварь и инструменты; способы приготовления пищи; ритуалы трапезы; функции, выполняемые различными составляющими ПТ. Данные элементы ПТ объективируются в языке.

5. Элементы ПТ – наименования пищи и кухонной утвари – в отечественной лингвистике изучались как на материале литературного, так и на материале диалектного языка. На материале литературного языка данная лексика рассматривалась в когнитивном (часто – как источник метафоризации), лингвокультурологическом, структурно-семантическом аспектах. На диалектном материале, источником которого часто выступают диалектные словари, картотеки, наименования пищи и кухонной утвари подробно рассматривались в структурно-семантическом аспекте на базе воронежских, псковских, орловских, самарских, вологодских, пермских говоров и др. Данная лексика изучалась также в ареальном аспекте. Одним из ведущих аспектов в рассмотрении подобной лексики сегодня становится этнолингвистический и лингвокультурологический аспекты.

Отмечены работы, выполненные в русле лингвоперсонологии: тема питания рассматривается в дискурсе диалектной личности. Дискурсивный аспект также становится ведущим аспектом при рассмотрении лексики, связанной с темой питания. Например, в рамках дискурсивного аспекта наименования пищи были исследованы как элементы диалектного текста-рецепта.

ГЛАВА 2. ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКАЯ РЕПРЕЗЕНТАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ТРАДИЦИИ В ВОЛОГОДСКИХ ГОВОРАХ

2.1.1 Общие замечания

Тематическая классификация лексики основывается на соположении, связях и отношениях номинируемых реалий.

Группы лексики, составляющей номинативное поле определенного сегмента действительности, соотношение этих групп, лексическая наполненность (номинативная плотность) отражают характер концептуализации носителями языка соответствующего фрагмента мира, выступают в качестве его языковых репрезентантов.

Тематическая группировка актуальной (выделенной из речи современных носителей говора) лексики, называющей пищу и кухонную утварь, служит способом экспликации запечатленной в данном номинативном кластере пищевой традиции сельских жителей Вологодчины. Система наименований пищи и кухонной утвари, встречающихся в речи современных носителей исследованных вологодских говоров, раскрывает накопленный и сохранившийся опыт их пищевого поведения: установившиеся традиции питания, приготовления пищи, используемые в данной области быта приспособления и инструменты. Недифференциальный характер исследуемой лексической выборки позволяет выделить общерусские и локальные элементы пищевой традиции Вологодчины, а текстоориентированный подход (изучение лексики в ее непосредственном речевом употреблении) дает возможность функциональной и динамической оценки норм пищевого быта носителей вологодских говоров.

По своей структуре наименования пищи и кухонной делятся на однословные (*ватрушка, рогулька, сметанник, ска'нец, яблочник, загу'ста, наливуха, хворост, пивцо, фрутоняньки*) и составные. Составные наименования пищи представляют собой 1) субстантивные сочетания с согласованием «сущ.+ прил.» (*толоконный пирог, тонкий пирог, яблочный пирог, капустный пирог,*

ходово́й хлеб, подово́й хлеб, грибной / гороховый / овсяный суп, домашнее пиво, топленое молоко и др.) , 2) субстантивные сочетания с управлением «сущ. + сущ. с предлогом» (*пирог с вареньем / с рисом / с грибами; пирожок с капустой / с толокном/ с луком/ с творогом; жаркое с картошкой, варенье из клюквы, варенье из черники* и др.), «сущ. + сущ. в Т.п.» (*хлеб каравайчиком, сахар головками*). Составные наименования кухонной утвари, как правило, представлены субстантивными сочетаниями с согласованием «сущ.+прил.» (*багунька деревянная, совок деревянный, эмалированная миска*).

2.1.2 Тематическая группа «Пища»

ТГ «Пища» имеет иерархическую структуру, в которой выделяются две подгруппы, в свою очередь дифференцирующиеся на ряд лексико-тематических объединений (ЛТО) с микрогруппами в своем составе. Значимым дифференциальным семантическим признаком, позволяющим выделить в составе ТГ две подгруппы, является противопоставление наименований приготовленных блюд и напитков и наименований продуктов (растительного, животного происхождения) и ингредиентов, из которых эти блюда и напитки готовят. Именно поэтому, например, единицы, называющие молочные продукты, такие как *молоко, молочье, разливное молоко*, с одной стороны, и *масло, сметана, творог*, с другой стороны, будут находиться в разных подгруппах. Так, в составе ТГ «Пища» на основании названной экстралингвистической оппозиции были выделены подгруппы **«Наименования используемых в пищу продуктов»** и **«Наименования приготовленной пищи»**.

Поскольку объединение единиц в тематические группы осуществляется «не на лексико-семантических связях, а на классификации самих предметов и явлений», состав тематических групп зависит от экстралингвистической информации, а единицы часто находятся в отношениях пересечения [Филин 1982: 230]. Так, например, наименования *масло, маслице, топленое масло*,

глухое масло, русское масло входят в состав таких ЛТО, как «Наименования продуктов и кушаний, приготовленных из молока», и «Наименования разновидностей масла».

Таким образом, ТГ Пища имеет сложную иерархическую структуру, в составе которой выделяются две подгруппы, каждая из которых включает в свой состав несколько ЛТО, в свою очередь дифференцирующихся на подгруппы по разным семантическим и экстралингвистическим признакам. Подгруппа «Наименования используемых в пищу продуктов» состоит из восьми ЛТО, подгруппа «Наименования приготовленной пищи» – из девяти ЛТО.

В составе подгруппы **«Наименования используемых в пищу продуктов»** выделяются следующие ЛТО:

ЛТО **«Наименования зерновых и зернобобовых культур»**: *зерно, ячмень, жито, пшеница, овес, рожь, горох;*

ЛТО **«Наименований овощей»**: *картошка/ картошечка / картофель, киселика, чеснок, морковь, кабачки, огурцы, помидоры, лук, репа, брюква, редька, свекла, лук, тыква, капуста, чеснок, турнепс;*

ЛТО **«Наименования грибов»**: *подосиновик, подберезовик, рыжик, волнушки, серянки, белые грузди, желтые грузди / груздни, маслята, обабки, сморчки, козловатики, козлочки, грибы-путники, краснухи, краснушки, красульки, красноголовики, чилики, боровики, кубари, белянки, подолешники, подольховники, моховик;*

ЛТО **«Наименования фруктов и ягод»**: *морошка, клюква, черника, киселица, черноплодка, брусника, голубика, го'нуболь / гонобе'ль, клубника, яблоки, вишня, киви, черна / красная, сморода / смородина, малина, земляника, крыжовник;*

ЛТО **«Наименования видов мяса»**: *мясо / мяско, свинина, курица;*

ЛТО **«Наименования видов рыбы»**: *судак, налим, лец, плотва, щука, палтус, лень, окушки / окунья, малява, телята, красная рыба, стерлядка, елец, сорога, сорожка красноглазая, головель;*

ЛТО «**Наименования молочных продуктов**»: *молоко / молочко / молочье, торговское молоко, молоко в пакетах, разливное молоко;*

ЛТО «**Наименования приправ/ специй**»: *соль / сольца / сольце, перец.*

Выделение подгруппы «Наименования используемых в пищу продуктов» и системы ЛТО в ее составе при изучении пищевой традиции является целесообразным, поскольку совокупность продуктов, используемых в пищу, как правило, зависит от территориальных, климатических факторов, а значит, репрезентирует региональный компонент диалектной картины мира.

Подгруппа «**Наименования приготовленной пищи**» имеет сложную структуру, включает в свой состав такие ЛТО, как:

ЛТО «**Общие наименования приготовленной пищи**»: *пицца, харчи, разносолы, угощение, закуска, жареное, печеное, стряпня, торговское, «фрутоняньки», агуши, анакомы, заготовка, первое, второе, третье, едово, солонина «соленья», питье, вкусненькое;*

ЛТО «**Наименования первых блюд, похлебок**». Единицы, входящие в данное ЛТО, подвергаются дальнейшей классификации на основании оппозиции 'горячее блюдо' – 'холодное блюдо':

– «наименования горячих первых блюд, похлебок»: *суп/ супишко, горячий суп, грибной суп, щи, уха, репница «похлебка из репы», борщ;*

– «наименования холодных первых блюд, похлебок»: *крошанка «кушанье из накрошенного в молоко, кефир и т.д. хлеба», баланда «род кушанья, холодная похлебка, приготовленная из травы, ботвы, ягод, с добавлением муки», окрошка/ окрошечка.*

ЛТО «**Наименования вторых блюд**» включает в свой состав единицы, называющие каши, блюда из овощей, мяса и др., поэтому возможно выделение таких микрогрупп, как:

– «наименования каш»: *толоконная кашка, манная каша, рисовая каша, загуста «густая каша из ржаной, ячменной или овсяной муки», толоконная каша;*

– «наименования вторых блюд из овощей»: *пáра «блюдо из пареных*

овощей: репы, брюквы и т.д.», печенка «кушанье из печеных овощей: репы, брюквы, картофеля», тушеночка (грибная), пюре, картошка в мундире, жаркое с картошкой, запеканка (из картофеля);

– «наименования вторых блюд из мяса / с мясом»: шашлык, котлеты/ котлетки, пельмени, фаршированные перцы, мясо с картошкой, жаркое, тушенка (консервированная), шницеля;

– «наименования прочих вторых блюд»: макароны, омлет, яичница, глазунья;

ЛТО «Наименования закусок» состоит из микрогрупп:

– «наименования салатов»: салат / салатик, «киш-миш» салат, оливье, винегрет, салат «гнездо глухаря»;

– «наименования консервированных закусок, соленых, копченых закусок»: крошево «закуска из измельченной капусты», консервы, тушенка, сущик / сущичек, соленое сало, копченая рыба, соленая рыба, капуста, соленые огурцы, шпроты, грибная икра;

– «наименования прочих закусок»: холодец, колбаса / колбаска, бутерброд, бутербродик с мясом, свежий лук со сметаной;

ЛТО «Наименования хлебобулочных изделий и выпечки, их ингредиентов» подразделяются на такие микрогруппы, как:

– «наименования разновидностей муки»: мука, белая мука, серая мука, овсяная мука, гороховая мука, толокно;

– «наименования продуктов для брожения»: дрожжи, подквас/ подквасье/ подквасье «закваска», бе'рек / бе'рех / берег «закваска», закваска, кабуша/ кабушечка «закваска»;

– «наименования хлеба»: хлеб / хлебушек, овсяный хлеб, ржаной хлеб, пшеничный хлеб, черный хлеб, белый хлеб, серый хлеб, ходовой хлеб, подово'й хлеб, торговско'й хлеб, хлеб каравайчиком, каравай, коврига, коврижка, батон, колоб, колобашка, колокол, овсяник, житник, горо'ховик, буханка, кулич, пасха «в значении кулич»;

– «наименования пирогов и пирожков»: яблочник, ягодник, рыбник,

капустник, солони́к / солоничок, пресни́к / преснячок, грибник, картофельник, творожник, сметанник, ля́паник, пирог «выгоняй из-за стола», пирог для зятя, кукач / кока́ч, ска́ник, сканый пирог, сканец, пряженный пирог, рисовый / рыбный / брусничный / толоконный / капустный / яблочный пирог, тонкий пирог, пирог с вареньем / с рисом / с грибами/ с яйцами, калитка «открытый пирог / пирожок с начинкой из картофеля, моркови, пшена, ячменя и т. д», картошынна/ черничная/ творожная/ пшенная калитка, рогулька, ша́ньга / шанежка, пирожок с капустой / с толокном / с морковкой / с ягодами / с творогом / с луком / с рыжиком/ с мясом / с повидлом, сочень / соченек, ватрушка, слойка/ слоечка, перепечье, робушка «то же, что и калитка», наливуха;

– «наименования разного рода выпечки»: *хворост, пышка, пшеничная пышка, блины, блины тонкие, печенье / печенюшки / печенечки, печенья-«ушки», пряник, лепешка, рулет, торт, завитушки с начинкой, оладьи / олашки / олабушки, чебуреки.*

Наименования пирогов и пирожков также можно дифференцировать на основании сем 'открытый' – 'закрытый', 'пряженный', т.е. жаренный в масле на сковороде, и 'печеный', т.е. приготовленный путем запекания в печи. К традиционным открытым пирогам/ пирожкам относятся *ягодник, солони́к, пресни́к, картофельник, ватрушка, калитка, рогулька, ша́ньга*, к закрытым – *рыбник, ска́ник*. На масле жарят, а также иногда пекут в печи такие пироги и пирожки, как *ска́нец, сочень*. В печи пекут *рыбники, ягодники* и др.

ЛТО «Наименования напитков и ингредиентов для их приготовления» классифицируется на две микрогруппы на основании семантического противопоставления 'алкогольный' – 'безалкогольный':

– «наименования алкогольных напитков»: *пиво / пивцо / пивко / пивишко, домашнее пиво, деревенское пиво, брага, самогон / самогонка, спирт, вино, вино в четвертях, водка, красненькая, шампанское;*

– «наименования безалкогольных напитков»: *кипяток, чай / чаек, мятный чай, черный чай, зеленый чай, чай пустой, чай-цибик, морс, кофе /*

кофей / кофеек, какао, квас, клюквенный сок, компот, лимонад, кисель, кисель «выгоняй из-за стола», рассол;

– «наименования ингредиентов для приготовления домашнего пива»: солод, сусло / суслое.

ЛТО «**Наименования продуктов и кушаний, приготовленных из молока**»: молоко топленое, мороженое, сметана / сметанка, простокваша / простоквашка, творог, отопок, сыворотка, пахта / пахтанье, маргарин, сыр, кефир, сливки, закваска, топленое масло, глухое масло, масло/маслице, брынза, охлебки, пасха;

ЛТО «**Наименования разновидностей масла**»: масло, маслице, топленое масло, растительное масло, подсолнечное масло, постное масло, глухое масло, льняное масло, русское масло «сливочное масло домашнего приготовления в форме колобка»;

ЛТО «**Наименования сладостей**». Данное ЛТО составляют слова и сочетания слов, называющие разного рода сладости, виды варенья, а также – номинации сахара:

– «наименования варенья»: варенье / варенье, клюквенное варенье, брусничное варенье, варенье из черники, варенье из клюквы, варенье из ревеня, повидла;

– «наименования сахара»: сахар, песок / песочек, рафинад, кусковой сахар, сахар головами;

– «наименования прочих сладостей»: клюква в сахаре, конфета / конфетка / конфеточка, конфета с орешками, мед, сахарная пудра, цукаты.

Соотношение единиц в этих ЛТО представлено в табл. 1.

Таблица 1. Количественная характеристика подгрупп и их ЛТО в составе ТГ «Пища» (341 ед.)

Подгруппа	Кол-во единиц	% от общего числа наименований пищи
«Наименования используемых в пищу продуктов» (90 ед. – 26, 4 %)		
ЛТО «Наименования грибов»	24	7 %

ЛТО «Наименования фруктов и ягод»	17	5%
ЛТО «Наименования овощей»	17	5%
ЛТО «Наименования видов рыбы»	16	4,7 %
ЛТО «Наименования зерновых и зернобобовых культур»	7	2%
ЛТО «Наименования молочных продуктов»	4	1,2 %
ЛТО «Наименования видов мяса»	3	0,9 %
ЛТО «Наименования приправ/ специй»	2	0,6%
«Наименования приготовленной пищи» (251 ед. – 73,6%)		
ЛТО «Наименования хлебобулочных изделий и выпечки, их ингредиентов» (100 ед. – 29,3 %)		
«наименования пирогов и пирожков»	51	15%
«наименования хлеба»	24	7 %
«наименования разного рода выпечки»	14	4,1%
«наименования разновидностей муки»	6	1,7 %
«наименования продуктов для брожения»	5	1,5 %
ЛТО «Наименования напитков и ингредиентов для их приготовления» (30 ед. – 8,8 %)		
«наименования безалкогольных напитков»	17	5 %
«наименования алкогольных напитков»	11	3,2 %
«наименования ингредиентов для приготовления домашнего пива»	2	0,6 %
ЛТО «Наименования вторых блюд» (24 ед. – 7%)		
«наименования вторых блюд из мяса/ с мясом»	8	2,3 %
«наименования вторых блюд из овощей»	7	2 %
«наименования каш»	5	1,5 %
«наименования прочих вторых блюд»	4	1,2 %
ЛТО «Наименования закусок» (21 ед. – 6,2 %)		
«наименования консервированных закусок, соленых, копченых закусок»	11	3,2 %
«наименования прочих закусок»	5	1,5 %
«наименования салатов»	5	1,5 %

«Общие наименования» (20 ед.)		5,9 %
ЛТО «Наименования продуктов и кушаний, приготовленных из молока» (19 ед. – 5,6 %)		
ЛТО «Наименования сладостей» (18 ед. – 5, 3%)		
«наименования варенья»	7	2 %
«наименования прочих сладостей»	6	1, 8 %
«наименования сахара»	5	1,5 %
ЛТО «Наименования первых блюд, похлебок» (10 ед. – 3 %)		
«наименования горячих первых блюд, похлебок»	7	2 %
«наименования холодных первых блюд, похлебок»	3	0,9 %
ЛТО «Наименования разновидностей масла» (9 ед. – 2,6 %.)		

На основании лексико-тематической классификации единиц, называющих продукты, блюда и напитки, а также данных таблицы 1. можно сделать некоторые замечания о специфике пищевой традиции Вологодчины. Лексическая наполненность каждого ЛТО репрезентирует реалии, характерные как для питания русских в целом, так и реалии, обусловленные историко-социальными, географическими, климатическими факторами изучаемой местности. Так, географический фактор предопределяет лексическую наполненность таких ЛТО, как «Наименования грибов», «Наименования фруктов и ягод», «Наименования зерновых и зернобобовых культур», «Наименования видов рыбы». Русский Север – край лесов и озер, поэтому грибы, ягоды и рыба были и остаются важным элементом пищевой традиции Вологодчины. Например, это выражается в том, что в ЛТО «Наименования фруктов и ягод» преобладают названия ягод (ср.: *морозика, клюква, брусника, черника, голубика*), для которых естественным ареалом произрастания является заболоченная местность, берега водоемов. Фрукты не являются столь значимым продуктом для представителей традиционной культуры, что выражается в количестве номинаций, отсутствии их разнообразия (ср.: *яблоки, киви*).

Поскольку многие продукты питания, например, такие как *хлеб, масло, сметана, творог, сыр* и др. хозяйки готовили и некоторые продолжают готовить сегодня в домашних условиях, актуальными для представителей традиционной культуры становятся реалии, связанные с их производством, и

лексика, называющая эти реалии, напр., такие единицы входят в состав ЛТО «Наименования хлебобулочных изделий и выпечки, их ингредиентов», «Наименования продуктов и кушаний, приготовленных из молока».

Количественное соотношение единиц, входящих в ЛТО, также указывает на актуальность и значимость определенных элементов пищевой традиции для жителей Вологодчины. Так, самой объемной в количественном отношении является ЛТО «Наименования выпечки и хлебобулочных изделий»: в его составе 100 слов и сочетаний слов, называющих разновидности хлеба, разного рода пироги, пирожки (29,3%). Такое многообразие наименований подтверждает тезис о том, что хлеб и всевозможная выпечка всегда входили в ядро ПТ и остаются основой как повседневного, так и праздничного рациона русского народа [Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века: 2001; Русские: история и этнография 2008].

Как отмечает Т.А. Воронина в монографии «Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX», похлебки и каши являются вторыми [после хлеба] по значению составляющими рациона русских: «русские люди никогда не питались всухомятку, за исключением вынужденных обстоятельств. Отсюда их постоянная потребность в первом блюде, которое по традиции всегда считалось основным» [Воронина 2001: 377]. Несмотря на это, состав ЛТО «Наименования первых блюд, похлебок» не отличается количественным и качественным разнообразием: в его состав, в основном, входят общерусские наименования (*суп, щи, уха, окрошка*), диалектные наименования, иллюстрирующие ПТ, представлены в малом количестве (*репница, крошанка, баланда*). Предполагаем, это связано с трансформацией реалий русской деревни, уходом из быта разновидностей первых блюд и похлебок.

2.1.3 Тематическая группа «Кухонная утварь»

Непосредственно с бытовыми реалиями связана лексика, называющая предметы кухонной утвари. Наименования посуды относятся к древним пла-

стам лексики и представляют интерес для изучения. Под кухонной утварью мы понимаем предметы быта, используемые для приготовления, хранения, подачи и приема пищи и напитков.

ТГ «Кухонная утварь» так же, как и ТГ «Пища», иерархически устроена: на основании процессов (*приготовление, подача, хранение*), в которых используются предметы кухонной утвари, а также – основной функции, выполняемой предметом, были выделены четыре подгруппы: «Общие наименования кухонной утвари», «Наименования кухонной утвари для приготовления пищи и напитков», «Наименования кухонной утвари для подачи и приема пищи или напитков», «Наименования кухонной утвари для хранения, консервирования, заготовки продуктов или напитков», в составе которых можно наблюдать несколько ЛТО.

Поскольку реалии быта многофункциональны, один и тот же предмет кухонной утвари может участвовать в разных процессах приготовления пищи, вхождение в разные ЛТО одной и той же лексической единицы в данной ТГ наблюдается чаще, чем в ТГ «Пища». Так, лексемы *решето, сеяльница, сито*, используемые для просеивания, процеживания различных сыпучих, жидких продуктов, входят в состав ЛТО «Наименования утвари для просеивания / процеживания», а также – в ЛТО «Наименования утвари, используемой для изготовления хлеба и разного рода выпечки», поскольку просеивание муки с помощью данных предметов является одним из этапов приготовления выпечки и хлеба. Лексема *горшок* называет предмет, предназначенный как для приготовления пищи, преимущественно в печи, так и для хранения продуктов, поэтому данное слово целесообразно включить и в ЛТО «Наименования утвари для приготовления пищи/ напитков в печи или на огне», и в ЛТО «Наименования утвари для хранения продуктов/ напитков».

Выделяется подгруппа «Общие наименования кухонной утвари»: *посуда, посудина/ посудинка, склянки* «стеклянные банки, бутылки».

В подгруппе «**Наименования кухонной утвари для приготовления пищи и напитков**» выделяются следующие ЛТО.

ЛТО «Наименования утвари для изменения состояния, консистенции продуктов». Данное ЛТО возможно дифференцировать на несколько микрогрупп по функциональному признаку того или иного предмета – резать, раскатывать, толочь, взбивать:

- «наименования утвари для резания (измельчения) продуктов»: *посек, сечка, нож / ножик, мясорубка;*
- «наименования утвари для раскатывания продуктов»: *скалка / скайка, валец/ валик;*
- «наименования утвари для толчения продуктов»: *пест / песток / песточек, толкушка;*
- «наименования утвари для взбивания / перемешивания продуктов»: *мутовка/ мотовка / мутовочка, маслобоекка;*

ЛТО «Наименования утвари для просеивания/ процеживания»: *решето, сеяльница, сито, дурилаг;*

Поскольку приготовление хлеба в домашних условиях представляет собой сложный многоэтапный процесс (просеивание муки, замешивание теста, разделка теста, выпекание изделия), на каждом этапе которого используются определенные предметы быта, нами было выделено отдельное ЛТО **«Наименования утвари, используемой для изготовления хлеба и разного рода выпечки»**, которое возможно разделить на несколько микрогрупп:

- «наименования утвари для просеивания муки»: *решето, сеяльница, сито;*
- «наименования утвари для пересыпания сыпучих продуктов (муки)»: *ковиш, совок деревянный;*
- «наименования утвари для раскатывания теста»: *скалка / скайка, валец/ валик;*
- «наименования емкостей для приготовления теста»: *квашня'/ ква'шня, квашонка/ квашоночка, багунья, ведро, кадка;*
- «наименования утвари для выпекания»: *форма/ формочка, кринка/ крынка/ кренька/ криночка, противень.*

ЛТО «Наименования утвари для приготовления пищи/ напитков на газовой плите / в духовке»: горшок / горшочек, чайник / чайничек, кастрюля / кастрюлька / кастрюль, сковорода / сковоро́да / сковородка / сковородня;

ЛТО «Наименования утвари для приготовления пищи / напитков в печи или на огне»: чайник, горшок / горшочек, чугу́н / чугунок / чугу́нник / чугу́нчек, мясник, сковорода / сковоро́да / сковородка / сковородня, котел / котелок, самовар, противень, бак;

ЛТО «Наименования кухонной утвари, используемой в качестве вспомогательных орудий труда при приготовлении пищи в печи или на открытом огне»: хват, сковородник, крюк, кочерга, помело, метла, таган;

ЛТО «Наименования кухонной утвари механического (технического) характера»: хлебопечка, соковыжималка, самогонный аппарат, «тефаль» (в значении 'чайник'), самовар / самоварчик, мясорубка.

Подгруппа **«Наименования кухонной утвари для подачи и приема пищи или напитков»** включает в свой состав такие ЛТО, как:

ЛТО «Наименования утвари для приема / подачи напитков»: чашка / чашечка, стакан/ стаканчик, рюмка / рюмочка, блюдце / блюдечко, кружка, стопочка.

ЛТО «Наименования утвари для приема/ подачи пищи». В данном ЛТО выделяются такие микрогруппы как:

– «наименования столовых приборов»: ложка/ ложечка, вилка / ви́йка / ви́лочка, щипчики, поваренка;

– «наименования разного рода тарелок и мисок для подачи и приема пищи»: миска/ мизочка, миска эмалированная, миска общая, чашка, блюдо, тарелка/ тарелочка, латка / латочка, баландушка, плошка, поднос, кара.

Подгруппа **«Наименования кухонной утвари для хранения, консервирования, заготовки продуктов или напитков»** членится на два ЛТО:

ЛТО «Наименования утвари для заготовки / консервирования

продуктов/ напитков»: банка, крышка капроновая, бочка / боцка, бочонок, корыто, ушат, чан, кадка / каца / кадушка, квашонка / квашоночка, так / тазик, бидон / бидончик, бадейка.

ЛТО «Наименования утвари для хранения продуктов / напитков»: сахарница, солонка, бутылка, горшок / горшочек, кринка / крынка / кренька/ криночка, лубянка, лагунка, кадушка.

Соотношение единиц в этих ЛТО представлено в табл. 2.

Таблица 2.

Количественная характеристика подгрупп и их ЛТО в составе ТГ «Кухонная утварь» (99 ед.)

Подгруппа	Кол-во единиц	%
«Наименования кухонной утвари для приготовления пищи и напитков» (55 ед. – 55, 6 %)		
ЛТО «Наименования утвари, используемой для изготовления хлеба и разного рода выпечки» (15 ед. – 15, 15 %)		
«наименования емкостей для приготовления теста»	5	5, 05 %
«наименования утвари для выпекания»	3	3, 03 %
«наименования утвари для просеивания муки»	3	3, 03 %
«наименования утвари для раскатывания теста»	2	2, 02 %
«наименования утвари для пересыпания сыпучих продуктов (муки)»	2	2, 02 %
ЛТО «Наименования утвари для изменения состояния, консистенции продуктов» (10 ед. – 10, 10 %)		
«наименования утвари для резания (измельчения) продуктов»	4	4, 04 %
«наименования утвари для раскатывания продуктов»	2	2, 02 %
«наименования утвари для толчения продуктов»	2	2, 02 %
«наименования утвари для взбивания / перемешивания продуктов»	2	2, 02 %
ЛТО «Наименования утвари для приготовления пищи/ напитков в печи или на огне» (9 ед. – 9, 09 %)		
ЛТО «Наименования кухонной утвари, используемой в качестве вспомога-		7, 07 %

тельных орудий труда при приготовлении пищи в печи или на открытом огне» (7 д.)		
ЛТО «Наименования кухонной утвари технического характера» (6 ед.)		6, 06 %
ЛТО «Наименования утвари для приготовления пищи / напитков на газовой плите/ в духовке» (4 ед.)		4, 04 %
ЛТО «Наименования утвари для просеивания/ процеживания» (4 ед.)		4, 04 %
«Наименования кухонной утвари для подачи и приема пищи или напитков» (21 ед. – 21, 21 %)		
ЛТО «Наименования утвари для приема / подачи напитков» (6 ед.)		6, 06 %
ЛТО «Наименования утвари для приема / подачи пищи» (15 ед. – 15, 15 %)		
«наименования разного рода тарелок и мисок для подачи и приема пищи»	11	11, 11 %
«наименования столовых приборов»	4	4, 04 %
«Наименования кухонной утвари для хранения, консервирования, заготовки продуктов или напитков» (20 ед. – 20, 20 %)		
ЛТО «Наименования утвари для заготовки/ консервирования продуктов/ напитков»	12	12, 12 %
ЛТО «Наименования утвари для хранения продуктов / напитков»	8	8, 08 %
«Общие наименования кухонной утвари»	3	3, 03 %

Основываясь на данных табл. 2 и составе ЛТО ТГ «Кухонная утварь», отметим некоторые особенности, характеризующие пищевую традицию Вологодчины. Можно сказать, что состав почти каждого ЛТО отражает тенденцию к синтезу в быту традиции и инновации. К традиционным элементам можно отнести наименования погребной деревянной посуды, которая раньше использовалась для хранения, заготовки продуктов (напр., *лубянка, бочка, бочонок, бадейка, кадка, кадушка, квашонка, ушат, чан*), номинации утвари, участвующей в приготовлении хлебных изделий, выпечки (напр., *квашня, багунька, кринка, сеяльница, валец*), молочных продуктов (напр., *мутовка, горшок, кринка, мас-*

лобойка), слова, называющие утварь для подачи и приема пищи (напр., *кара, латка*), вспомогательную утварь для приготовления пищи в русской печи (напр., *ухват, сковородник, помело, крюк*). Инновация представлена, как правило, утварью технического характера, относительно современными предметами быта, которые распространены повсеместно, как в сельской, так и городской культуре (напр., *мясорубка, соковыжималка, чайник «тефаль», хлебопечка, банка, кастрюля* и др.).

Представления о традиционном крестьянском бытовом укладе не просто сохраняются в памяти информантов старшего поколения, некоторые предметы кухонной утвари продолжают использовать в быту и сегодня наряду с новыми, входящими в быт реалиями (напр., пищу готовят как в *чугунах*, так и в *кастрюлях*, для раскатывания теста используют *валек* и *скалку*, жидкое тесто взбивают с помощью *мутовки* и т.д.), предметы уходящего крестьянского быта хранятся у многих дома как память о прошлом (подробнее прошлое и настоящее пищевой традиции рассматриваются в Главе 4).

2.1.4 Лексико-семантические отношения единиц тематических групп «Пища» и «Кухонная утварь»

Единицы, входящие в состав ЛТО изучаемых тематических групп, вступают друг с другом в лексико-семантические отношения: гиперонимические, синонимические, отношения полисемии и др.

Диалектная языковая картина мира отличается детализацией окружающей действительности, поэтому в лексической системе говора особо развиты родо-видовые отношения. Отношения «общее-частное» широко представлены в обеих тематических группах в пределах разных ЛТО.

Обобщающим наименованием выступает, как правило, единица общерусского фонда, цепочки видовых номинаций образуют как диалектные слова, репрезентирующие основы ПТ местности, так и общерусские, как однословные, так и составные по структуре.

Родо-видовые отношения могут играть структурно организующую роль в образовании ЛТО, ср. ЛТО «Наименования зерновых и зернобобовых культур», «Наименования овощей», «Наименования грибов», «Наименования фруктов и ягод», «Наименования видов рыбы», «Наименования салатов», в которых выделяются гиперо-гипонимические цепочки с вершинами *зерно, овощи, ягоды, фрукты, рыба, грибы, салат*.

Некоторые ЛТО, как в ТГ «Пища, так и в ТГ «Кухонная утварь» характеризуются достаточно разветвленными гиперо-гипонимическими цепочками, состав которых отражает как специфику ПТ, так и актуальность некоторых ее элементов для жителей данной местности в настоящее время.

Так, в самом представительном по количеству единиц ЛТО «Наименования хлебобулочных изделий и выпечки, их ингредиентов» выделяются гиперо-гипонимические парадигмы с вершинами *хлеб, пирог, пирожок, мука*. Родовому понятию *хлеб* соответствуют цепочки наименований, характеризующих разновидности номинаций хлеба по следующим основаниям: 1. мука, из которой изготовлен хлеб (*житник, овсяник, гороховик, пшеничный хлеб, ржаной хлеб, овсяный хлеб, черный хлеб, белый хлеб, серый хлеб, пшеничный хлеб*); 2. форма и размер изделия (*хлеб каравайчиком, колобашка, коврига, колокол*). Родовая номинация *пирог* соотносится с видовыми наименованиями, основанными на: 1. типе начинки (*яблочник, ягодник, рыбник, капустник, грибник, рисовый / рыбный / брусничный пирог, пирог с вареньем / с рисом / с яйцами / с грибами* и др.), 2. типе пирога (открытый: напр., *ягодник, грибник*; закрытый, напр., *рыбник, сканик*). Гиперониму *пирожок* соответствуют видовые наименования с базовым семантическим компонентом 'начинка', как правило, составные по структуре: *пирожок с капустой / с толокном / с морковкой / с ягодами / с творогом / с луком / с рыжиком / с мясом / с подвилком*. Особенностью пищевой традиции данной местности является разнообразие открытых выпечных изделий, которые по своим формальным признакам соответствуют общеизвестной *ватрушке*: 'открытая лепешка с начинкой'. К видовым номинациям такого типа выпечки можно отнести, например, *калитку, шаньгу, рогульку, колоб. Калитки, рогульки,*

шаньги пекут, в основном, из пресного ржаного теста, *колоб* отличается тем, что в его основе кислое тесто, мука может быть разной (ср.: – А калитки всегда из ржаного теста? Или из разного? – *Из ржаного*// – Из ржаного, да? – *Из ржаного/ пресное*// – А вот это колоб, да? Или как его? А колоб/ это какое тесто? – *А это колоб / всякое есть / можно и со ржаного / можно с белого*// – А он чем отличается от калитки? – *Ну/ он/ поменьше такой делается/ он такой*// – Ну/ просто маленький? – *Ну/ маленький*// – Маленький? – А тесто какое? Тоже пресное? – *Нет/ нет/ здесь прокислое надо*// – Кислое/ да? – *Ну* (Мег., 1985 г.).

Для пищевой традиции изучаемой местности особое значение имеет гиперо-гипонимическая парадигма «сахар и его разновидности», что связано с высокой актуальностью для пищевой традиции Вологодчины пищи, в приготовлении которой используется сахар (выпечка, варенье, напитки).

Гиперо-гипонимическая парадигма «масло и его разновидности» подвергается дифференциации внутри системы на две группы, гиперонимом в каждой из которых будет выступать слово *масло*: 1. наименования масла с семантическим признаком 'растительное происхождение': растительное, подсолнечное, льняное; наименования масла с семантическим признаком 'животное происхождение': топленое, глухое, русское.

Культурно обусловленной является гиперо-гипонимическая парадигма «пиво и его разновидности», представленная составными по структуре гипонимами, в которых особую значимость для жителей сельской местности выражают прилагательные *домашнее, деревенское* (пиво) (подробнее о гастрономической праздничной культуре местности и пивоварении см. Главу 4).

Некоторые ЛТО отличаются тем, что имеют в своем составе не гиперо-гипонимические цепочки, а гиперо-гипонимические пары. Например, в ЛТО «Наименования утвари, используемой для изготовления хлеба и разного рода выпечки» *кадка – лубянка* 'кадка для хранения муки', ЛТО «Наименования утвари для приготовления пищи / напитков на газовой плите/ в духовке»: *чугун – мясник* 'чугун для варки мяса'.

Социокультурные изменения в жизни русской деревни, влияние городской среды на бытовой уклад приводят к утрате некоторых элементов гиперогипонимических парадигм или к пополнению новыми единицами с приходом новых реалий. Так, записи диалектной речи последних лет (2008 –2018) говорят о том, что наименования хлеба по виду муки (*овсяник, житник, гороховик*) для современных жителей деревни утратили свою значимость и вышли из активного употребления в речи, поскольку хлеб все чаще покупают в магазинах, дома пекут мало, в основном, из ржаной или пшеничной муки. Для наименования такого хлеба используются составные наименования *черный хлеб, белый хлеб, серый хлеб, ржаной хлеб*. Актуальным для номинации хлебного изделия стало слово *батон*.

Для единиц, составляющих ТГ «Пища» и ТГ «Кухонная утварь», характерна высокая степень синонимичности.

В ТГ «Пища» отношения синонимии широко представлены в ЛТО «Наименования хлебобулочных изделий и выпечки, их ингредиентов» (ср. ряды синонимов для наименования открытого пирожка из пресного теста с защипанными краями: *калитка – рогулька – шаньга, калитка – робушка, рогулька – пресник*; ряды синонимов для наименования пирога из тонко раскатанного теста в виде конвертика, «полумесяца» с начинкой из сахара: *сканец – сканый пирог – тонкий пирог – пирог для зятя*), ЛТО «Наименования зерновых и зернобобовых культур» (ср.: *ячень – жито*), ЛТО «Наименования грибов» (ср.: *подосиновик – обабок – красноголовик*).

В ТГ «Кухонная утварь» отношения синонимии сосредоточены в ЛТО «Наименования утвари для изменения состояния, консистенции продуктов» (ср.: приспособление для раскатывания теста: *валек – скалка*; приспособления для толчения продуктов: *пест – толкушка*), в подгруппе «Наименования кухонной утвари для хранения, консервирования, заготовки продуктов или напитков» (ср.: *квашонка – квашня – бочоночек, кринка – большой горшок*).

Некоторые единицы функционируют в диалектной речи как контекстуальные синонимы (ср.: *олады – шаньги*) (подробнее о типах

синонимов и их функционировании см. третью главу настоящего исследования).

В пределах одной тематической системы также фиксируются отношения многозначности единиц, напр., *рассол* (в значении «жидкость, сладкий овощной отвар» и «жидкость, соленая вода»), *сканец* (в значении «тонко раскатанный пласт теста» и «тонкий пирог»).

Таким образом, лексико-семантические отношения единиц ТГ согласуются с наблюдениями о характере пищевой традиции Вологодчины, сделанными в ходе тематической классификации лексики, называющей пищу и кухонную утварь: номинативная множественность (неединственность номинаций для одной и той же реалии) и номинативная емкость (использование одной и той же номинации для наименования смежных реалий) характерны для ЛТО, имеющих наибольшую актуальность в составе номинативного поля, репрезентирующего пищевую традицию Вологодчины.

2.2 Диалектизмы в составе тематических групп «Пища» и «Кухонная утварь»

2.2.1 Типы диалектизмов

В составе изучаемых ТГ выделяется как общерусская лексика, употребляемая в литературном языке, в других диалектах и просторечии, (напр., *каша, суп, бутерброд, стряпня, пирожок, пирог, каравай, блины, хлеб, чай, молоко, кастрюля, нож, противень, горшок, бочка, чайник, самовар* и др.), так и диалектные единицы.

Для определения лексического значения и статуса единицы в исследуемых говорах мы опирались на метод контекстного анализа, а также пользовались данными диалектных и нормативных словарей русского языка: «только с принятием такого подхода становится возможным установление системных отношений в группах диалектных наименований реалий этнографического характера» [Баженова 2016: 124].

В данном параграфе устанавливается актуальное на современном этапе развития говоров лексическое значение диалектных единиц, рассматриваются семантические особенности общерусской лексики в пределах лексических систем изучаемых вологодских говоров.

В составе исследуемых ТГ выделяются лексические единицы, имеющие специфику в плане выражения и в плане содержания в сравнении с единицами литературного языка, а также отмечается группа слов, представляющая собственно диалектную лексику.

В плане выражения лексические единицы отличаются 1) местом ударения: *са'харница – сахарни'ца, сковорода' – скворо'да, квашня - ква'шня*, 2) фонемным составом: *бочка – боцка, вилка – виўка, кадка – каца, мутовка – мотовка; кастрюля – кастрюля, кренька – крынка – кринка молоко – молочье, варенье – варенье, оладушки – олабушки – олашки* и др., 3) морфологической характеристикой слова: *противень (м.р.) – противня (ж.р.), кастрюля (ж.р.) – кастрюль (м.р.), повидло (ср.р.) – повидла (ж.р.)* и др. В говорах наблюдается большая группа слов, представляющих лексико-словообразовательные варианты: *соль – сольца – сольце, пивко – пивцо* и др. Функционирование подобных вариантов в диалектной речи подробно рассматривается в третьей главе данного исследования.

Лексические единицы, входящие в состав ТГ «Пища» и ТГ «Кухонная утварь», имеют специфику в плане содержания – представлены так называемыми **семантическими диалектизмами**. Как и собственно диалектная лексика, семантические диалектизмы называют традиционные продукты и блюда, предметы кухонной утвари, которые издавна использовались на Вологодчине, тем самым репрезентируют самобытность пищевой традиции изучаемой местности.

В плане содержания возможны два типа различий: первый тип составляют слова, являющиеся омонимами по отношению к словам литературного языка, второй тип образуют единицы, имеющие отличия в оттенках значения от слов литературного языка, при этом может наблюдаться как расширение, так и сужение семантического объема слова.

К семантическим диалектизмам в ТГ «Пицца» относятся слова *печенка, пара, калитка, рыбник, ягодник, сахар, песок, запеканка, солонина, рассол*.

Так, например, омонимами по отношению к словам литературного являются слова *печенка, пара, калитка*.

Диалектизмом *печенка* в мегорском говоре называют кушанье из печеных овощей (репы, брюквы, картофеля): *брюкву сеяли тоже/ печенки пекли* (Мег., 1980). В литературном языке слово *печенка* является словообразовательной модификацией от слова *печень*, которое имеет значение «внутренний орган человека или животного, а также приготовленное из печени животного блюдо» [Ожегов, Шведова 2006].

Парой в Мегре называют блюдо из пареных овощей, в частности, из репы или брюквы: *из репы делали пару/ называется/ парят в печи* (Мег., 2014). *Пара* в литературном языке – «два однородных предмета, вместе употребляемые и составляющие целое» или «две штуки чего-нибудь», или «мужской костюм» [Ожегов, Шведова 2006: 492].

Калитка является одним из самых распространенных видов пирожков на изучаемой территории. *Калитками* называют род открытого пирога/ пирожка из ржаной муки с начинкой из картофеля, моркови, пшена, ячменя и т. д. В литературном языке, а также во многих диалектных системах, в том числе в изучаемых вологодских говорах калиткой принято называть «дверцу в заборе, в воротах» [Ожегов, Шведова 2006: 261]. Ср.: *калитки здесь пекли помню/ калитка/ калитку «вроде отвори калитку» да/ а здесь калитка называется* (Мег., 2014).

К семантическим диалектизмам второго типа относится, например, слово *рыбник*. *Рыбником* на Вологодчине называют традиционный пирог с рыбой. Иное толкование в записанных текстах нам не встретилось. В литературном языке его семантика более емкая: лексема *рыбник*, так же, как и в говоре, имеет значение «пирог с рыбной начинкой», а также *рыбником* называют специалиста по рыбному хозяйству, работника рыбной промышленности, торговца рыбой [Ожегов, Шведова 2006: 689].

Слово *ягодник* в литературном языке многозначно: *ягодник*. «1. Место, где растут, выращиваются ягоды. 2. собир. Растения, дающие съедобные ягоды. 3. Сборщик ягод или продавец их (разг.)» [Ожегов, Шведова 2006: 916]. В вологодских говорах *ягодником*, как и в литературном языке, называют сборщиков ягод: *да/ ягодники мы такие/ очень активны были/ но щас я мало хожу* (Мег., 2014). Но существует и другое значение: *ягодник* – пирог с ягодами: *ну ягодники называется большой такой пирог/ сверху ягод накладываешь/ толчены/ и в печь/ спекется/ режь и ешь* (Мег., 2014).

Подобным образом функционирует на территории Тотемского района слово *грибник*. Наряду с соответствующим литературному языку значением ‘тот, кто собирает грибы’ номинация *грибник* употребляется для называния пирога с грибами: – А как пироги назывались? Были какие-то особые названия? – *Ну с картошкой если картошки наложили звали пресник ешио вот/ рогульки-то нонние/ так это звали пресняки/ сочнии/ а если тесто много положишь да гри...картошки наложишь звали картофельник/ вот/ а грибник так тоже звали грибники* (Тот., 2017).

Сахаром в говорах называют нерассыпной сахар, кусковой. В повседневном общении в значении «рассыпной сахар» функционирует лексема *песок/ песочек*: – А пироги с чем? – *С песком* (Мег., 1980-е гг.); *мы в магазине только хлеб соль песок покупали/ остальное все свое было* (Тот., 2017). Диалектоносителям, в отличие от носителей литературного языка, важно такое противопоставление: *за двести рублей получали в месяц/ деньги-то были/ что там было/ возьми сахар/ руб две копейки стоил килограмм/ песок там еще дешевле* (Мег.).

За номинацией *солони́на* в литературном языке закреплено значение «засоленное мясо» [Ожегов, Шведова 2006: 746]. В мегорском говоре слово *солонина* встретилось в значении «продукт, подходящий для засолки, консервирования», в данном случае – это грибы: – Собираете грибы, любите? – *Ну естественно/ грибы это...солим/ особенно вот для солонины* которы (Мег., 2014). На подобное значение указывают и диалектные словари, напр., «Солонина 1. (Повс.) Соленое мясо.2. (Вол. Гр. Кадн. Тот. В-Уст.) Соленые рыжики, грузди,

солодяжки, волнушки и т. п. грибы, которые сохраняются на зиму солеными» [Дилякт. : 472].

Расширенную семантику в вологодских говорах имеет слово *рассол*. В литературном языке *рассол* соотносится со словом *соль* и в бытовой сфере обозначает «жидкость, насыщенную соками засоленных в ней продуктов» [Ожегов, Шведова 2006: 664]. Подобное значение также распространено в изучаемых говорах: *ну/ дак я приготовлю/ сделаю/ солю все/ а потом дня три-четыре пройдет/ я этот рассол весь сливаю/ лишний весь/ с камнем стоит дак/ а потом складываю рассол/ охлаждаю столько/ сколько/ чтоб лишка не было/ там воды в банках/ потом сверху масла дак налью и крышечкой закрою// так не закатываю* (Мег., 1980–90). Однако номинация *рассол* употребляется в речи для обозначения сока или сиропа: – *А ягоды как заготавливали?* – *А ягоды/ бруснику дак тоже принесут/ начистишь/ вычистишь/ натолкешь/ и в рассоле в своем в банки в трехлитровые сидят* (Мег., 2014), а также – сладкого овощного отвара: *да!/ нарезать кусочкам/ вот и брюква тоже кускам таким нарежут/ какая хозяйка любит послаще песочку маленько кинет/ ну получается она/ выпарится/ рассол очень сладкий приятный/ даже без этого/ без песку* (Мег., 2014). В СВГ, СГРС, Дилякт. лексема *рассол* не зарегистрирована. На подобную семантику слова указывает СРНГ: «4. Напиток, приготовленный из отвара свеклы, репы и т д , а также из заквашенного солода Повен. Олон. , 1885-1898. Арх. || Отвар свеклы, капусты. Даль. Шенк. Арх. || Ягодный сироп, сок. Даль. Вят.» [СРНГ 2000: 216]. В «Словаре говоров Карелии и сопредельных областей» данные значения зафиксированы: «Рассол. 1. Сок. Рассолу с мякушек вытекло, полезно от давления, мякушечный рассол. Кондоп. Бруснику, как осенью собирают, - в бочку, так она всю зиму живая, а в бочке рассол красный. Лод. + Бат., Волос., Люб., Медв., Тихв. 2. Вода с сахаром, сироп. Бруснику зимой в бочки кладем, рассолом зальем – вода с песком. Выт. 3. Отвар. Крупну репу на рассол варили в больших чугунах, а соли не клали, вкусно было. Плес.» [СГКСО 2002: 468].

Семантическими диалектизмами в ТГ «Кухонная утварь» являются слова *кара, мясник, крюк, валец*.

В Мегре словом *ка́ра* называют ‘разновидность большого блюда для подачи мяса или рыбы, как правило, деревянного, с углублением посередине’: – *Да/ мясо вытащим вот на такую/ называлась кара. – Кара? А как она выглядела? – Вот такая деревянная/ вот с этой...ручкой/ углубление туда под мясо/ вот вытащим большой кусок/ мелко разрежут/ вот с этой кары мясо и ели* (Мег., 2014). В литературном языке под *карой* понимается ‘суровое наказание, возмездие’.

Для приготовления мяса раньше использовали большой чугу́н – *мясник*: – *Чугуны были/ мясники были. – А мясник – это что такое? – А мясник/ это чугу́н тоже/ мясник/ большой только/ варили в нем мясо* (Мег., 1989). В СРНГ подобное значение зафиксировано: «*Мясник*. 5. Горшок, в котором варят мясную пищу. Олон. 1852. Онеж. Шенк. Арх. Ленингр. Север. Волог.». Словари литературного языка (МАС, БТС) лексеме *мясник* дают следующие значения: ‘продавец, торговец мясом’, ‘тот, кто работает на бойне (разг.)’, ‘жесткий, кровожадный человек’, ‘плохой хирург’.

Диалектизм *крюк* при сходстве плана выражения имеет семантические различия в сравнении со словом литературного языка. В быту *крюк* используется для выгребания углей из печки, т.е. выполняет функции кочерги: *а это крюк// это в печке угли выгребаем// печка-то стопится/ а угли-то остаются/ вот в плиту выгребаем/ вот этим крюком* (Мег., 2009). При этом номинация *кочерга* в речи также употребляется: – *Вот кочерга...* – И что ей делали? – *Вот/ в печке там/ это/ угли гребут/ головенки помешать/ это угли убрать/ это/ в печке/ для этого* (Мег., 1989). В литературном языке *крюк* имеет значения ‘толстый металлический стержень с загнутым концом’, ‘приспособление для переноски тяжестей, состоящее из закругленного металлического стержня, привязанного к веревке’, ‘металлическое острие с загнутым концом, насаживаемое на шест, палку’, ‘дверной запор’ [Ожегов, Шведова 2006].

Лексема *валек* фиксируется как диалектными словарями (СРНГ, СГРС), так и словарями литературного языка. Так, например, в Словаре русского языка под ред. А.П. Евгеньевой (МАС) фиксируются следующие значения: «Валек. 1. В старину: плоский деревянный брусок с ручкой для выколачивания белья при полоскании или для его катания на скалке (перед глажением или вместо него). 2. Деревянный или металлический цилиндр, используемый в качестве катка, стержня и т.п. 3. Толстая палка у передка повозки, к которой прикрепляются постромки». В речи жителей Мегры наименование *валек* наряду с частотным значением ‘приспособление для глажения белья’ (*а когда утюга нет дак валек да каток/ круга палка на допустим грубую какую-нибудь под одеяла или простыни что-то накатывали накручивали на палку и вальком/ это каток кругленька а сверху така типа как полоскали но она с рубчиками/ это валек*) также употребляется в значении ‘приспособление для раскатывания теста, скалка’: – *Как делать...// ржаная мука/ в первую очередь/ на кефире можно// на кефире сделать// потом...// ну загибать их надо// этим... валек-то вот так/ катам// – По-нашему сканцы* (Мег., 2013).

Основной массив **собственно диалектной лексики** ТГ «Пища» сосредоточен в подгруппе «Наименования хлебобулочных изделий и выпечки, их ингредиентов». Данная подгруппа, на наш взгляд, является самой значимой для диалектоносителей: хлеб и всевозможная выпечка всегда ценились носителями традиционной народной культуры.

В диалектной речи встречаются наименования разновидностей хлеба по виду муки, из которой этот хлеб пекли: *овсяник, житник, гороховик*. *Овсяником* в представленных говорах называют хлеб из овсяной муки, *житником* – хлеб из житной, т.е. ячменной муки, *гороховиком* – хлеб из гороховой муки, ср.: – *Хлеб пекли сами? – Хлеб пекли/ овсяники пекли/ житники пекли/ гороховики пекли* (Мег., 1989); *Овсяники-то спекешь с овсяной-то муки дак/ и то лучше вот/ што здесь принесет сейчас// ну завсе завтра овсяников надо напекти// не то житников надо напекти// тогда ведь жито было/ овсяна мука была/ гороховиков надо напекти/ горохова была мука/ всяка мука была/ когда каких напе-*

кешь/ а сицас... (Мег., 1986). Однако данные единицы функционируют, как правило, в контекстах о прошлом, при описании современных реалий деревни они не употребляются в речи.

Для приготовления хлеба необходима закваска. С подобным значением в говорах существуют слова *подква'с / подква'сье, кабу'ша / кабу'шечка, бе'рех / берик / берег*, называющие кусочек теста, который оставался у хозяйки в квашне при замешивании теста и использовался раньше в качестве закваски: ср.: *если его начинать пекчи дак надо какую-то подква'сью значит// раньше пекли если пекут хлеб там оставляют тесто в квашне/ чтоб оно вторично растворять да чтоб оно заходило* (Мег., 1989); *подквас-то?/ а вот сегодня делаешь хлеб/ поставишь кабу'шечку туды-ка в тесто/ эта кабу'шечка на этом дне и лежит/ теста эта/ и потом кладешь водички* (Мег., 1989); *как же нам хлип-то сделать?// давай/ давай!!! бе'рик приготовь!!! какой бе'рих-то?// это значит вот/ раньше были деревянные кадушки вот/ вот такие/ квашня' называлась/ хлеб пекчи// а туда поставля'ли кабу'шку хлеба/ теста вот этого/ старого/ а заливали теплой водичкой/ вот это/ это называется бе'рик// вот то/ чтоб растворять!!! на ночь-то/ бе'рех всегда с вечера поставляли// бе'рех вот этот// ты берек-то!!! да какой бе'рек-то!!! я уехала в пятнадцать туда приехала/ я ниче тут этого не знаю!!! тогда без меня хлеб пекли/ а теперь тут да пошти...(Мег., 2013).*

Лексема *кабу'ша* с подобным значением в диалектных словарях (СРНГ, СВГ, СГРС) не отмечена. В СРНГ наименование *ка'буша* с ударением на первый слог определяется как «конусообразный или круглый кусок творога или сыра. Каргоп. Олон., 1892. Олон., Медвежьегор. КАССР» [СРНГ Вып. 12: 286]. В СВГ, СГРС данная лексема отсутствует вовсе. Поскольку культура Вологодского края тесно взаимосвязана с культурой смежных областей, в первую очередь с культурой Карелии, мы привлекаем к анализу словари говоров смежных территорий. Так, в Словаре русских говоров Карелии и сопредельных областей наименование *кабу'ша* толкуется аналогично: *кабуша* «1. Круглый сыр из творога. 2. Запеченный творог в виде полушара» [Вып. 2 1995: 308]. Однако в данном

словаре представлено слово *кабушечка* со значением «небольшое количество обработанного льняного волокна в виде шарика» [Вып. 2 1995: 308]. Возможно, данная лексема расширила свое значение: *кабушкой/ кабушечкой* в Мегре называют небольшой кусочек чего-либо, в том числе кислого теста.

Наименование *бе'рик/ бѣрех/ берег* (информанты произносят данное слово в вариативно) не зафиксировано ни в одном из известных диалектных словарей данного региона (СРНГ, Дилакт., СРГС, СВГ, СРГКСО). Исходя из имеющихся контекстов, можем предположить, что слово *бѣрек/ бѣрех* синонимично наименованиям *кабушка* и *подквас*.

Среди наименований пирожков и пирогов к собственно лексическим диалектизмам относятся единицы *калитка, шаньга, яблочник, сканец, ска'ник, сканый пирог, солони'к, пресни'к, ля'паник, колоб, кока'ч*.

К наименованиям разновидностей открытых пирожков относится и слова *пресни'к*. *Пресняко'м* называют открытый пирог, сочень с начинкой из картофеля: – А пироги мама пекла? – *А как же?!/ пресняки/ пироги//* – Пресняки? А это как? – *А это картошка/ толкут сочный на скалке раз над...наткут/ как блины само/ потом картошечки положат/ ровно разровняют/ как щипочками раз-раз по кругу и все получился преснячок//* – Здорово, вкусно? – *Кхы/ оно ж горяченький ты знашь картошечка там/ помажет маслицем чем там сверху/ запеканка така картошка получается* (Тот., 2017).

Солонико'м в Тотемском районе называют пирожок с солью, ср.: – *Да буде настряпает сочинек/ посоля'тся они в печке/ дак солоник называется//* – Солоник? – *Да/ солоник называли/ пропитается солью/ да правда вкусно (смеется) солоничок/ что могли/ все* (Тот., 2017).

Яблочником называют пирог с яблоками: *капустники особенно любили/ да с мясом/ да с повидлом всяким вота/ иногда с яблок сделаю/ яблочники пекушь/ бруснику сварить так и... брусничный* (Мег., 2014).

Номинации *сканец, сканый пирог, сканик* являются однокоренными словами и восходят к слову *скать* – *раскатывать (скут тесто)*. Слово *сканец* в представленных говорах многозначно: *сканцем* называют тонко раскатанный

пласт теста, напр.: *делают так сказать **сканец**/ тонкий-тонкий такой// потом в серединку кладут картошку* (Мег., 2014); *калитки// ну делаем со ржаным таки **сканцы**// такой круглый **сканец**/ потом этова/ начинка/ или пшено/ или картофель* (Мег., 2009); *гороховой мукой замешивают/ такой **сканик** большой сделают/ и края как **калитки**/ ну и/ пекут и все вкусные были* (Мег., 1970-90), а также – пироги: *а вот **сканцы**-то я пеку на праздник дак обязательно// они такие тоненькие легкие* (Мег., 2014); ***сканый пирог**/ дак// тесто значит/ сметаны// простокваши/ яйцо/ песочек/ и все/ когда в печке/ ну и тоже на противень* (Мег., 2014).

Лексема *наливу́ха* имеет единичное употребление: встречается в записях 1980-90 гг.: *так/ на дрожжах// вот/ на молочки/ растворяем/ и/ называется это пышки да вот/ и чем ни наливаем тамо/ иногда ведь ешь вот/ толоч но дак// по-старому-то дак/ такии нали...наливу́хи-то* (Мег., 1989). Представленный контекст малоинформативен для установления точного лексического значения слова. В СВГ дается следующее толкование: *наливаха (наливу́ха, налеуха, наливушка, налевушка)* – «открытый пирог из пресного или дрожжевого теста, сверху политый жидкой картофельной, творожной, ягодной или крупяной и т. д. начинкой; выпекался обычно на сковородах» [СВГ: 48-49].

Встречаются наименования выпечки, которая была распространена во времена голодного детства информантов. Среди таких номинаций можно отметить слово *ля́паник* – пирог с добавлением картошки, травы, чаще всего – клевера: *а нам что заработать/ на двести грамм на целый день дадут муки/ и то с мусором ячмень/ то овсяная мука дак/ напекут **ляпаников**/ пирога каково/ пирога испекут какого/ пирогов/ пекли пироги с какой-нибудь травой/ то сходим мы этих/ нарвем клеверу; картошку перекапывали/ в колхозе девушки копают картошку/ дак уж сходим весной// покопаем дак уж один крахмал остался-то дак/ ее разомнешь вымое.../ разомнешь да **ляпаников** напекешь из картошки этой/ и вкусные у нее были* (Тот., 2015). В СГРС дано следующее толкование: «Лепешка (обычно с добавлением картошки, крахмала, клевера и т.п.)» [СГРС Вып. 17: 279].

Среди собственно лексических диалектизмов существуют такие номинации, точное значение которых трудно установить, исходя из представленных контекстов. К таким словам мы отнесли номинацию *кокач*: *колобы пекли/ да творожники пекли/ да кокачи пекли* (Мег.,1989). Согласно СРНГ *кокачом* называют «пирог из кислого теста с начинкой из гороха, толокна, пшена, риса, каши с яйцами и т. д.» [СРНГ 1978: 87].

В других ЛТО собственно диалектная лексика также представлена. Так, например, в ЛТО «Наименования первых блюд, похлебок», «Наименования вторых блюд» к собственно лексическим диалектизмам мы отнесли слова *репница*, *загуста*, *баланда*, *крошанка*.

Репницей в изучаемой местности называют похлебку из репы и/или брюквы, редьки: *рипницу тоже варили с репы// вот эту репу-то намоют/ нарежут/ и кладовают в печку сушить/ потом в большие горшки/ рипницу делают/ заливают водой/ кипяченой тоже/ прокипит и пожалуйста* (Мег.,1989); *рипницу* делали/ кладешь туда/ брюкву да пареной/ кладешь этово// ну/ ре... брюкву кладешь/ редьки туда кладешь/ всего кладешь/ и вот така рипница/ вкусно вить (Мег., 2010).

Загуста – густая каша, приготовленная из муки (обычно ржаной, ячменной или овсяной): *все равно жали убирали зерно/ так там немножко если муки/ и вот такую/ загусты звали каша/ такая/ там вода молоко немножко там молока и муки/ и вот такую кашу сварят* (Мег., 2014).

Крошанкой называют холодное кушанье из хлеба, накрошенного в молоко или простоквашу: *на молоке жили дак/ молоко простокваша дак/ хлеба накрошим у нас звали крошанка* (Мег., 2014). В СВГ данное блюдо зафиксировано номинацией *крошенина*: «1. Хлеб, накрошенный в жидкую пищу.. Тот. Пелев. 2. Жидкая похлебка (суп, молоко) с накрошенным хлебом. В-У. Полеж. Межд. Стар. + Баб., В-У., Вож., К-Г., Межд., Сок., Сямж., Тарн., Тот., Хар., Арх. Вельск. 3. Окрошка из овощей. К-Г. Терех.» [СВГ 1989: 3].

Номинация *баланда* имеет единичное употребление: *в обед баланды какой ни сварил... тогда хлеба-то не было/ так киселицы ягоды нарвут/ там муки*

пясть-другую кладут/ да вот такой и похлебаешь (Мег., 1989). Об этом блюде рассказала жительница Мегры, когда вспоминала о голодном детстве периода ВОВ. Исходя из контекста, можно предположить, что *баланда* – это вид похлебки, заправленной мукой, с добавлением ягоды. В СРНГ у слова *баланда* подобное значение отсутствует, и даются другие: *баланда* – «род кушанья, ботвинья», «окрошка из кваса и лука», «вид лебеды, ботва, идущая на ботвинью» [СРНГ 1966: 72]. Можно предположить, что *баланда* – «это род кушанья, холодная похлебка, приготовленная из травы, ботвы, ягод, с мукой или еще чем-либо».

Сушиком называют любую засушенную, как правило, в печке рыбу: *сушик настоящий дак а/ чуть-чуть посолишь и в печи высохнет дак.../ в охотку он ведь намытый тщательно процежен это как это... через сито да все/ высушен... и вкусно/ сушичек вот как вот бывает сушена рыба-то продается наверно ок... а... запах-то окуневый дак очень вкусный* (Мег., 2014).

В качестве обобщенного наименования пищи использовалась номинация *едова*: – Что готовили на свадьбу, бабушка? Вот свадебный какой-нибудь пирог там пекли? – *Как же/ пекли// как же// суп варили/ пироги пекли/ все/ едова* (Мег., 1970-е гг.). Это значение подтверждает «Словарь говоров русского севера»: «Едова – то же, что ежа (в 1 значении). Арх., Уст. Ну, насобирали я едову, ешьте (Уст, Подгорная)»; «Ежа – еда, пища. Влг.» [СГРС 2005: 304; 308]. Данная лексема имеет единичное употребление: зафиксирована в контексте, записанном в 1970-е годы. В более поздних записях функционирование данной единицы не обнаружено.

В ТГ «Кухонная утварь» собственно диалектная лексика представлена словами *посек, сеяльница, баландушка, багунька, лубянка*.

Сеяльница – предмет, предназначенный для просеивания муки: *у нас дак в бочках/ овсяна мука в бочке/ ржаная мука в бочке/ толокно в бочке/ этого/ и там такая сеяльница/ и там сеяли мы/ решетом сеяли муку* (Мег., 1980-е гг.). В СРНГ данный диалектизм определяется как «Корытце, долбленный деревян-

ный лоток, берестяная корзина и т. п. для просеивания, хранения муки и других хозяйственных надобностей».

Посеком в Мегре называют приспособление для толчения ягод: *ягоды хранили тоже эдаких в кадушках с... только заталкивали/ нальют туда вода/ посеком затолчат/ что рассол выскочет наверх/ дак ягода уж не портится* (Мег., 1980-е гг). В диалектных словарях (СРНГ, СГРС, СВГ, Дилакт.) данное слово не зарегистрировано.

Лексема *багунька* не зафиксирована диалектными словарями (СРНГ, СГРС), не встречается в толковых словарях русского языка (МАС, БТС). Исходя из имеющегося в нашем распоряжении контекста, можно предположить, что *багунькой* в Мегре называют ‘деревянную кадку для теста/ закваски: *закваска// просто кладешь хоть этот как/ первой-то раз дак закваску... а/ потом/ оставляешь этого... в таких/ когда ить/ в кре'ньках/ а когда/ такие/ раньша были еще эти деревянные/ специальны таки багуньки эти/ деревянные// так вот// как/ больша семья дак... кажный день/ пекет ак туды оставишь этого// а потом/ нальешь воды/ и ено там/ розмокнет// вот ы закваска// делалася* (Мег., 1989).

В речи одного информанта нами было зафиксировано единичное употребление диалектизма *баландушка*: *ой/ раньше тут как это тут как училище было/ как ВЗО или как там// пришли/ нас помню в столовую/ дали там такую баландушку/ такие горшки/ как это/ плошки такие вот как этот цветник из такого/ ага/ дали а тамчто там картошина да крупина ползать только/ и нам так уж показалось этот суп вкусный/ сидим ой какой вкусный* (Мег., 2009). Слово *баланда*, как уже говорилось выше, употребляется в речи диалектоносителей также для наименования похлебки. Данное значение находится в метонимической связи с обозначением посуды, в которой подается жидкое кушанье. *Баландушка* – ‘глубокая плошка, по форме напоминающая горшок, для приема первых блюд, жидких похлебок’. Лексемы *баланда* и *баландушка* возникают в рассказах-воспоминаниях о голодном послевоенном прошлом. На наш взгляд, лексема *баландушка* содержит в себе коннотативный компонент: из

всего разнообразия номинаций (глубокая тарелка, плошка, чашка, миска) используется именно слово *баландушка*, тем самым подчеркиваются тяготы послевоенной жизни, нужда, голод. Именно в *баландушках* подают очень жидкую похлебку – *баланду*.

Встречаются наименования кухонной утвари, характеризующие пищевую традицию изучаемой местности, которые фиксируются как диалектными словарями, так и толковыми словарями русского литературного языка. Например, *квашня, квашонка, кринка, мутовка, латка*. Данные лексемы называют предметы быта, которые являются яркой приметой Вологодчины, Русского Севера, они представлены в дифференциальных диалектных словарях (СРНГ, Диалект.), а потому их по праву можно включить в состав лексических диалектизмов ТГ «Кухонная утварь».

Словом *кринка* в мегорском говоре называют ‘сосуд, большой горшок, предназначенный для хранения продуктов (закваски, молока), а также для использования в качестве формы для выпечки хлеба: *кринка* такая большая была вот такая *кринка*/ делали большие/ вроде большой горшок/ и в этой *кринке* и раньше этого растворяли на дрожжах/ чтобы не пахло и булки хорошие/ потому что окисли не дает/ в этих *кринках* пекли (Мег., 1989); белого тесто дак растворяли в этих *кринках*/ простоквашу лили в эти *кринки*; ну дак это *крынку* холодна молока принесла (Мег., 1989); я тоже каталась/ ездила/ просто так/ к бабушке к дедушке на сметану [смеется]/ раньше были такие *кринки* такие *кринки*/ вот из этих *кринок*...бабушка мне разрешала все смазывать/ сметанку (Тот., 2017).

Номинация *квашня* частотна в речи диалектоносителей, употребляется в рассказах о прошлом. *Квашней* называют ‘большой глиняный горшок, в котором растворяли закваску и замешивали тесто’ либо ‘деревянную кадку, в которой растворяли закваску и замешивали тесто’: – А в чем растваривали? – В кадке// – А из чего она была сделана? – С дерева// – *Квашней* называлась (Мег., 1989); ну я помню вот и у мамы и у свекрови вот *квашня*/ вот такой горшок глиняный большой (Мег., 2014).

Подобную же функцию выполняла в быту и *квашонка* – ‘деревянная кадка, деревянный бочонок для замешивания теста, заготовки продуктов на зиму, соления’: – Тесто в чем замешивали? – *А такие/ квашоночки были// деревянные/ так делали квашоночки небольшие на семью так... три-четыре таких/ булки/ круглые// спекут/ вот так* (Мег., 1989). – А в чем грибы солили? – *В квашонках.* – А что это? – *А деревянна квашня такая эдакой бочоночек/ в подполье его показывала да у нас в подполье вынесены бочоночки да из-под капусты да из-под рыжиков* (Мег., 1989).

Распространенным предметом в изучаемой местности является *мутовка/ мотовка*. *Мутовкой* называют ‘приспособление для взбивания масла, жидкого теста’. Этот предмет кухонной утвари и сегодня хранится и используется жителями Мегры: *раньше мешали вот/ тесто замешиваем// но эти/ а небольшая мутовка дак/ масло мешали/ коров держали дак* (Мег., 2014); *сметану-то сверху с простокваши-то/ кладешь в миску/ вот мутовка/ и помешаешь* (Мег., 1980-90).

Лексема *латка/ латочка* используется в речи жителей Мегры в значении ‘миска, плоска’: *я возьму тоже латочку [черники]// достану/ вот песку наложу и я латочку съедаю даже// так-то можно этой/ в печечке ягодники/ но.../ в это времена было жарко/ не пекла/ ну и/ достану вот латочку/ наложу песочку поем/ кисленького надо витаминов* (Мег., 2014). В СРНГ подобное значение зафиксировано наряду со значением ‘глиняная (редко чугунная или алюминиевая) посуда для жаренья, род сковороды (круглой или продолговатой формы)’.

Лубянкой называют емкость для хранения муки: – *С чего начинать? Вот мука где хранится у вас? Вот где...мука где хранится у вас? – Мука? – Да. – Да...Дома в лубянках/ в кадушках дома.* <...> – *Лубянки называются? – Лубянки/ да.* (Мег., 1976). Точное значение данного диалектизма дает СВГ: «2. Цилиндрический сосуд из луба или бересты для хранения муки, зерна и т.п.» [СВГ 1989: 52].

Лагункой, как показывает наш материал, в Мегре называют сосуд для хранения молока: *чай ладно корова бы'ла дак еще молока кладет либо по стакану либо по какой лагунке молока дает и мы сыты* (Мег., 2009). В СРНГ, например, фиксируются значения: «1. Деревянный сосуд, кадка (обычно употребляется для хранения кваса, пива, молока, дегтя). Слов. Акад. 1814. Сиб., 1837. Арх», а также «7. Глиняный кувшин, жбан. Тотем. Волог., Баженов. Олон., Новг., Твер., Перм.» [СРНГ 1980: 224–225].

2.2.2 Способы номинации

Лексика, называющая пищу и кухонную утварь, делится на две группы с точки зрения прозрачности внутренней формы слова (ВФС). Под ВФС понимается «морфо-семантическая структура слова, позволяющая объяснить связь его звучания и значения» [Блинова 2007: 61]. Первую группу составляют слова, для которых возможно установить мотивировочный признак (напр., *ягодник, солоник, солонина, творожник, крошанка, мясник* и др.), вторую группу образуют слова с неясной ВФС (напр., *калитка, коврига, баланда, багунька, кара* и др.).

Среди наименований пищи и кухонной утвари представлена как лексическая, так и структурная мотивация. Лексическая мотивированность слова основана на соотнесенности слова с однокорневой лексической единицей, структурная – на соотнесенности с одноструктурной единицей [Блинова 2007]. По мнению О.И. Блиновой, к структурной мотивации относится также речевая актуализация видовых, родо-видовых, дублетных смысловых связей между языковыми единицами, актуализация их антонимических отношений [Блинова 2007].

Е.Н. Топорова отмечает зависимость принципа номинации от тематической принадлежности слова: «для разных тематических групп лексики преобладающим оказывается какой-то определенный принцип номинации» [Топорова 2001: 7].

Так, лексическими мотиваторами для наименований пищи часто выступают:

– глаголы, характеризующие способ приготовления пищи (*пару напарили; сущичку насушим вот окуней таких ловят так и сущичку насушат; в печи когда топилась/ кирпичи нагреваются/ потом это угли в одну сторону/ а тут метелочкой все подмели/ помелом/ и этот хлеб на поду* [‘нижняя поверхность в печи’]// называется *подово́й хлеб/ вот/ очень вкусный хлеб; на молоке жили дак/ молоко простокваша дак/ хлеба накрошим у нас звали крошанка; скалкой ску эти сканцы*);

– существительные-наименования основного продукта, который использовался в качестве начинки или являлся важным компонентом в составе (*пирог да с капустой да/ капустники особенно любили; рассказывали что творог уж много творогу в квашни кладовали да прижим кладовали дак/ а мы что сделаем/ да съедим ды/ настряпаем калиток/ настряпаем творожников; пирог рыбник это с рыбой; иногда с яблок сделаю/ яблочники пекешь; репницу тоже варили с репы*);

– существительные, прилагательные со значением вкуса (*киселика/ так кисленька*);

– существительные, прилагательные со значением цвета (*краснухи так это сыроежки красные/ краснухи их называем*)

– мотивировочным признаком является также форма изделия (*пекли колобаики// буханочки/ тогда ведь на поду пекли/ этих тогда формов не было/ круглую завалешь и туда/ в печку; вы ж ходили в магазин тоже?// вить в этот?// колокол брали?// тоже по-нашему колокол// вот колокольни такие* [показывает форму хлебобулочного изделия]).

Иногда наименования с одним и тем же мотиватором обозначают разные реалии (ср.: наименования грибов *краснуха* и *красноголовик*: *боровики вот красноголовики это одно и то же почти/ краснухи так это сыроежки красные/ краснухи их называем* (Тот., 2017).; *киселица* – ягода, *киселика* – щавель: *тогда хлеба-то не было/ так киселицы ягоды нарвут/ там муки пять-другую кладут/ да вот такой и похлебаешь* (Мег., 1989); *киселика/ ну а теперь щавелем называют/ но это одно и то же* (Мег., 2009)).

Для наименований кухонной утвари основными лексическими мотиваторами выступают:

– глаголы, характеризующие функцию, выполняемую данным предметом, (ср.: *и там такая сеяльница/ и там сеяли мы; просолят да и коптят/ в коптилке-то и др.*);

– наименования емкостей мотивированы с помощью существительных, называющих содержимое данных емкостей (а *мясник/ это чугунок тоже/ мясник/ большой только/ варили в нем мясо*).

Структурная мотивация в анализируемых нами контекстах частотна при перечислении видовых наименований реалий, напр., разновидностей хлеба, пирогов, грибов, ягод и др.:

– А еще что пекли? Хлеб пекли сами?

– *Хлеб пекли/ овсяники пекли/ житники пекли/ гороховики пекли* (Мег., 1989);

– А грибы какие у вас есть?

– *Грибы/ сейчас будет белый гриб/ подосиновик/ подберезовики в первую очередь/ а потом уже в сентябре на зиму заготавливаем дак/ от/ рыжик/ серянка/ волнушка* (Мег., 1980–90-е гг.).

Среди наименований пищи и кухонной утвари частотны номинации с неясной внутренней формой слова, представляющие как общерусскую (*суп, щи, каша, хлеб, чугунок, нож, посуда* и др.), так и диалектную лексику (*калитки, кокач, шаньга, коврига, берех/ берих, кабуша, багунька, кара* и др.).

Значение некоторых лексем невозможно объяснить, опираясь на данные современного русского языка. Причиной может быть отсутствие в современной лексической системе языка слова-мотиватора. Некоторые слова пришли из других языков сопредельных территорий. Например, согласно этимологическому словарю М. Фасмера, слово *кокачи*, вероятнее всего, произошло от олонецк. *кокоі* «хлеб из ячменя или овса» [Фасмер 1964-1973]. Вологодская кухня испытала влияние карельской и финской пищевых традиций – многие блюда вошли в бытовую культуру, а вместе с ними – наименования.

Так, например, вошли в культуру *калитки* (*kalitt, kalittoa* (с.к., люд.) *šipainiekk* (лив.), *kalitk* (венс.), *karjalan piiras* (Финляндия) – «традиционная старокарельская и вепсская выпечка» [Никольская 1989:84].

Таким образом, ТГ «Пища» и ТГ «Кухонная утварь» включает в свой состав как общерусскую, так и диалектную лексику. Особую роль в выражении ПТ местности играют семантические диалектизмы и собственно диалектные слова.

Выводы по второй главе

1. Исследование ПТ вологодских говоров посредством использования тематической классификации наименований пищи и кухонной утвари является целесообразным методом исследования бытовой лексики, поскольку состав и структура ТГ репрезентируют гастрономическую диалектную картину мира, показывают наиболее/ наименее значимые и разработанные в семантическом отношении участки лексической системы.

2. Весь исследуемый материал классифицируется на две ТГ: ТГ «Пища» и ТГ «Кухонная утварь», каждая из которых имеет сложную поликомпонентную структуру, основанную на иерархических отношениях между структурными элементами ТГ. Каждая ТГ членится на ряд подгрупп, имеющих в своем составе ряд ЛТО, которые в свою очередь способны делиться на микрогруппы по семантическим и экстралингвистическим критериям. Лексическая наполненность каждого ЛТО, количественное соотношение единиц, входящих в ЛТО репрезентируют актуальность и значимость определенных элементов ПТ.

3. В исследуемых ТГ развиты парадигматические отношения между единицами: родо-видовые, синонимические, отношения полисемии. Исследование гиперо-гипонимических цепочек, их количественный и качественный состав позволяют говорить о тенденциях в развитии ПТ местности: увеличение или сокращение гиперо-гипонимических рядов зависит

от социальных, экономических, культурных изменений в жизни современной русской деревни.

4. В составе ТГ выделяется общерусская и диалектная лексика, исследуемая в работе на равных основаниях. Диалектная лексика представлена фонетическими, грамматическими, лексико-словообразовательными, а также лексическими диалектизмами (семантическими диалектизмами и собственно диалектными наименованиями). Показано, что лексические диалектизмы в первую очередь отражают региональный компонент диалектной культуры в речи, репрезентируют самобытность ПТ Вологодчины.

5. Лексика, называющая пищу и кухонную утварь в изучаемых говорах, в большинстве случаев позволяет установить мотивационный признак, положенный в основу наименования. Встречаются единицы с неясной внутренней формой слова. По своей структуре наименования пищи и кухонной утвари делятся на однословные и составные.

ГЛАВА 3. ДИСКУРСИВНАЯ РЕПРЕЗЕНТАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ТРАДИЦИИ В ВОЛОГОДСКИХ ГОВОРАХ

3.1 Специфика гастрономического дискурса в диалектной коммуникации

Гастрономический дискурс в диалектной коммуникации занимает важное место: рассказывая о своей жизни, о семье, о домашнем хозяйстве и труде, диалектоносители охотно рассказывают и о том, что раньше готовили, какими пищевыми обычаями и ритуалами отмечались знаменательные для народной культуры праздники, что предпочитают готовить сегодня и т.д. Данная тема становится поводом для коммуникации, позволяет установить контакт между собеседниками.

Анализ нашего материала показал, что наименования продуктов питания, готовых кушаний и напитков, разного рода кухонной утвари, репрезентирующие пищевую традицию местности, возникают в речи диалектоносителей несколькими способами. Несомненно, специфика коммуникативной ситуации, в которой оказываются диалектолог и диалектоноситель, часто провоцирует появление в дискурсе гастрономической темы. Актуализаторами данной темы становятся вопросы как общего характера (ср.: «*как раньше жили?*», «*расскажите о своем детстве*» и т.д.), так и частные вопросы, конкретизирующие гастрономическую тематику (ср.: «*что раньше готовили/ пекли/ что сейчас готовите?*»; «*в чем раньше готовили/ пекли/ хранили продукты/ пищу/ напитки/ в чем сейчас готовите/ храните продукты?*»). Нередко актуализация данной темы в диалектной речи происходит под влиянием экстралингвистических факторов: беседы с диалектоносителями проходят за столом, в процессе чаепития.

Пищевая традиция реализуется в диалектной речи в таких жанрах, как *рассказ-воспоминание, жанр угощения, кулинарный рецепт*. Специфика жанровой природы диалектного текста представляет собой одно из актуальных направлений коммуникативной диалектологии (см. Казакова 2011, Мызникова 2014, Большакова 2015, Букринская, Кармакова 2015 и др.).

Среди перечисленных жанров в диалектной речи превалирует жанр **рассказа-воспоминания** как основополагающего жанра при общении диалектолога и диалектоносителя: «речевой жанр «воспоминание» представляет собой вербализацию прошлого опыта, является важнейшим компонентом диалектного речевого общения, средством сохранения и передачи наиболее значимой в когнитивном, культурном, эстетическом и социальном отношении информации», ср.: – Что раньше готовили из еды? – *Дак раньше все свое было// хлеб ростили дак/ выдавали зерном/ дак на мельница/ две мельницы было там/ на Ни́зу до Лемы/ там мельница верхна/ там нижна мельница/ сме́лешь муку/ горох/ сме́лешь// толокна натолку/ супы таки вот толкли дак/ толокно любо поглядеть запаришь/ рожь/ ну хлеб пекли/ все пекли/ гороховики пекли/ все свое было* (Мег., 2010) [Мызникова 2014: 67]. В подобных рассказах-воспоминаниях тема питания может возникать спонтанно, напр., в ходе рассказа информанта о детстве, семье, ср.: *родители жили...значит/ есть такая есь...Тотемский район деревня Сондога [Сондуга]/ очень далеко отсюда/ они оба оттуда/ я тоже туда...меня тоже маленькую возили туда/ я тоже каталась/ ездила/ просто так/ к бабушке к дедушке на сметану [смеется]/ раньше были такие кринки такие кринки/ вот из этих кринок...бабушка мне разрешала все смазывать/ сметанку* (Тот., 2017).

К одной из значимых коммуникативных особенностей данного жанра Я.В. Мызникова относит «противопоставление двух временных пластов»: прошлого и настоящего, данная концептуальная и семантическая оппозиция оформляется как лексически, так и грамматически (в нашей работе этот аспект подробно рассматривается в п. 3.2.2 Функции метакомментариев в гастрономическом диалектном дискурсе) [Мызникова 2014: 70].

Тема питания выполняет контактоустанавливающую функцию в ходе беседы диалектолога и диалектоносителя, которая реализуется в ситуации совместной трапезы. Структурные и прагматические характеристики речевого жанра **угощения** (в некоторых работах – **потчевания**) неоднократно рассмат-

ривались исследователями как на материале диалектного (Иванцова 2011, Казакова 2011), так и на материале литературного языков (Задорина 2021).

Исследователями отмечаются следующие особенности речевого жанра угощения, которые подтверждает и наш материал: *диалогичность коммуникативной ситуации*, при которой ведущая роль принадлежит диалектоносителю – хозяину дома; *широкое использование диминутивов* при обращении к диалектологу, при назывании пищи и посуды служит демонстрацией радушия, приветливости по отношению к гостям, (ср.: *кушай/ кушай// щас ложечки дам/ вот полотенчик// ложечки дам щас/ вот/ сметанки ложите/ хлебушек/ тут хочешь батон/ хлебушка берите/ давайте кушайте/ сольце надо?* (Тот., 2015); *маслица намазывайте/ берите...*(Тот., 2018)); *императивный (принудительный – при попытке гостя отказаться от угощений) характер потчевания*, выражающийся повелительными формами глагола в сочетании с существительными в форме винительного падежа, ср.: *намазывайте еще хлебушка-то да ешьте/ больше я одна дак ниче не готовлю/ нечем вас угостить больше// а там вечером-то можно* (Тот., 2018); *ешьте давай/ пейте чай-то/ пейте чай-то// возьмите это колбаски-то/ сыр// я не нарезала много-то// пирога-то возьмите/ пирога* (Мег., 2010); – Да не надо ничего! – Да как не надо!?! – Мы только дома поели. – Поели?! – Да. – Так немного-то надо что-нибудь/ колбасы (Мег., 2010) [Иванцова 2011; Казакова 2011].

В ситуации приема гостей, реализации жанра угощения наиболее наглядно эксплицируется актуальная пищевая традиция местности, устанавливаются прямые корреляции между соответствующими реалиями и их языковыми обозначениями. Неоднократно в ситуации трапезы актуализируется оппозиция 'свое' – 'чужое': предлагая попробовать какое-либо угощение диалектоносителям важно подчеркнуть принадлежность продукта данной местности, что выражается метаоператорами «наш», «у нас», «здесь», оттопонимическими именами прилагательными, ср.: *хлебушок мякоський свежий такой/ масло вот это Тарновское/ у нас и Тотемское есть здесь/ а я че-то вот люблю это Тарновское/ с Тарновы привозят/ Тарновский район туда в сторону Юсеницы/ Велико-*

го Устюга по дороге.../ не стесняйтесь девочки печенье/ конфетки берите (Тот., 2018); может еще/ это самое/ чай попьете/ так/ ну приступайте/ все на столе тотемское кроме конфет; вот там все пироги у нас печет Тотемский хлебокомбинат/ так что можете покупать смело/ у нас хорошая продукция (Тот., 2017); девочки вот давайте нашего клюквенного варенья попробуйте/ варенье из черники варим/ из клюквы/ черна смородина/ красна (Мег., 2010); – Давай я подгорячу тебе еще?// – Нет-нет хорошо все. – Песок-то положила?// – Ага. – А то без песку пьет [смеется]// У нас вода конечно вкусная/ у меня из колодца (Мег., 2011).

В процессе трапезы возможно развитие гастрономической темы: объекты угощения становятся поводом для детального обсуждения – так в диалектной речи возникают **тексты-рецепты**, ср.: – Да/ с песком// я говорю/ ешьте/ она не заругается// ну попробуйте/ это вот **свой сахар**/ свой// – А это кусковый, да, сахар? – С песку варенный/ я сама варила// – Сами сахар варите? – Да// – Как это вы сами сахар варите? – Сама пиво раньше варила// – А как вы его варите? – Она самогон гонит [смеется]// – Как самогонку я не пью// с песку// капельку водички/ покушайте/ вкусный// – А как вы его делаете, такой сахар кусковой? – Да вот в кастрюльку/ капельку водички или молочка/ на чашку/ и кипит// – На чашку песку, да? – Там как получится// и вот сахарок свой// может часть сожечь на карамель// есть попробуйте/ попробуйте// попробуйте я снова ведь наварю// – А зачем вы себе такой кусковый делаете? – А я.../ захотела// вприкусочку// – Вприкуску, да? – Тот-то есть сахар у меня/ но тот-то не.../ этот вкуснее/ покушайте// (Мег., 2012).

Жанр **кулинарного рецепта**, на наш взгляд, является основной формой хранения народной пищевой традиции в диалектном сознании. Наименования блюд, о которых охотно/ неохотно рассказывают диалектоносители, степень сохранности рецепта, воспроизводимости основных этапов приготовления того или иного блюда, лексическая представленность/ лакуарность в именовании продуктов, этапов приготовления репрезентируют степень сохранности народной пищевой традиции на данной территории.

Диалектный текст-рецепт и его разновидности (*кулинарный, текст народной медицины*) как речевой жанр рассматривался в работах В.В. Губаревой, С.В. Пискуновой (2004), С.В. Лукьяновой (2011), С.В. Пискуновой, Г.А. Хохловой (2012), Г.А. Хохловой (2012).

По своей коммуникативной природе кулинарный рецепт в диалектной традиции отличается от рецепта приготовления пищи в городской, литературно-центричной культуре. Кулинарный рецепт как литературно оформленный текст имеет следующие речевые особенности: во-первых, традиционно такие рецепты существуют в письменной форме, представлены в поваренных книгах, газетах, журналах, в настоящее время актуальным источником также выступает Интернет (сайты, форумы); во-вторых, кулинарный рецепт относится к стандартизированным текстам: имеет четкую композиционную структуру (заголовок, список ингредиентов, алгоритм действий), отличается лексическим и морфологическим своеобразием [Буркова 2004], [Кантурова 2012], [Федорова, Руфова 2016]. На лексическом уровне кулинарный рецепт отличается наличием нейтральной, безэмоциональной лексики, сосредоточенной в тематических группах, связанных с темой питания, присутствует терминологическая лексика, часто – в блоке алгоритм действий, разного рода сокращения (г, кг, л, мл). На морфологическом уровне преобладают существительные и глаголы (глагольные формы, часто имеющие императивный характер разной степени категоричности, – инфинитивы, инфинитивные конструкции, глаголы сов. и несов. вида 1-го лица мн.ч., глаголы несов. вида 3-го лица мн.ч. настоящего времени) [Буркова 2004], [Кантурова 2012], [Федорова, Руфова 2016]. С точки зрения коммуникативной цели, как отмечает М.А. Кантурова, кулинарный рецепт можно назвать полиинтенциональным жанром, который находится «на стыке информативных и императивных жанров» [Кантурова 2012: 8]. Автором рецепта выступает, как правило, человек более компетентный в данном вопросе, чем адресат, который имплицитен и максимально обобщен [Кантурова 2012].

С.В. Лукьянова отмечает, что диалектные тексты-рецепты могут иметь три формы существования: а) нулевую, вербальную форму – возникает в про-

цессе ежедневного приготовления пищи; б) вербальную, неполный текст – реализуется «как комментарий собственных действий во время приготовления пищи, <...>, при соблюдении обрядов»; в) вербальную форму – «существует в форме рассказа, носит искусственный характер» [Лукьянова 2011: 82]. В анализируемом диалектном дискурсе преимущественно встречается последний тип кулинарного диалектного текста, т.к., в основном рецепты возникают в речи как реакция на запрос диалектолога. Однако встречаются рецепты, записанные диалектологами непосредственно во время приготовления диалектоносителями того или иного блюда, ср.: – Мария Дмитриевна, а это что такое вы печете? – *А это калитка называется*// – Как? – *Калитка*// – А то я никогда не видела калитку. – *Ну вот.../ это калитка называется/ это печется из ячневой крупы/ белого вот не ем/ так вот видишь вот этого* (Мег., 1986).

К анализу специфики диалектных текстов-рецептов мы привлекали рецепты, записанные в разные периоды времени, составляющие, по нашим наблюдениям, ядро пищевой традиции местности: хлебобулочные изделия (*хлеб, калитки, рыбник, ягодник*), вторые блюда (*репница*), традиционные напитки (*квас, пиво*), молочные продукты (*сметана, сыр, творог, масло*). Эти продукты и блюда издавна готовили хозяйки дома, некоторые из них продолжают готовить и сейчас.

Рецепты, записанные в 1970–90-е гг. и в 2008–2018 гг., имеют разную полноту и репрезентативность. К основным факторам, влияющим на полноту и репрезентативность текста-рецепта, мы относим: *экстралингвистические факторы*, связанные с трансформацией бытовых реалий деревни, которая сопровождается уходом из повседневного обихода традиционных блюд и напитков, появлением новых гастрономических особенностей; *индивидуальный фактор*, связанный с творческим потенциалом диалектоносителя быть хорошим рассказчиком, а также – с возрастом информанта.

Поскольку кулинарный рецепт в диалектном дискурсе реализуется только в устной форме, ему будут присущи коммуникативные особенности, характерные для диалектного повествования в целом. К таким особенностям В.Е. Голь-

дин относит принцип образительности диалектной речи, приоритетность процедурного знания. Данные особенности в диалектном рецепте, как правило, выражаются в демонстрации действий, необходимых на каждом этапе приготовления блюда, ср.: – А вот рыбные пироги как у вас пекут здесь? – *Да как/ корку натяпают корку [стучит ладонью по столу] на столи' да/ рыбу кладут да завернут и в печку* (Мег., 1989); – Ну так как делаются калитки? – *Как делать...// ржаная мука/ в первую очередь// мож... это/ на кефире можно// на кефире/ так// сделать// потом...// ну загибать их надо// этим... вале-то вот так [берет полиэтиленовый пакет, скручивает его и показывает с помощью него, как раскатывать тесто, на записи слышно шуршание пакета] // катом* (Мег., 2013), а также – в использовании звукоподражательных элементов: «говорящий отождествляет себя со звучащим предметом и издает звуки за него, как бы «от его имени»», ср.: *сперва надо пишено вымыть хорошенько/ штобы желтое было/ и свари'шь капельку водички/ она запыхтит/ пых-пых-пых/ потом кладешь молока/ кладешь...либо...масло либо...это...маргарину/ ну...и молока/ яйцо если естя/ и во'то размещаешь-то...начинку/ а потом кладыва'ешь на это...на сканец/ сканец кладешь и это...розведешь вот...немножко оставишь штобы завярнуть и начнешь вот так/ быстро-быстро/ и тако' круглое/ круглое/ сверху кладешь сметанки и в печку!/ ж-ж! [изображает движение] и вот и...маленько и спеке'тся* (Мег., 2009) [Гольдин 2020: 311]. На использование междометий и звукоподражательных слов влияет индивидуальный фактор: подобные элементы встречаются в речи не каждого информанта, являются репрезентантами идиолекта.

Автор диалектного кулинарного рецепта не имеет той высокой степени обезличенности, как в литературно оформленных рецептах (что выражается в последнем в преимущественном использовании инфинитивов и инфинитивных конструкций). Коллективность как базовая черта традиционного общества, опора на знания предшествующих поколений, стремление подчеркнуть принадлежность рецепта именно данному социуму, актуализируются в диалектных кулинарных рецептах через использование глагольных форм 3-го лица мн.ч.

настоящего/ прошедшего времени, 1-го лица мн.ч. наст. времени. Ср.: *не/ нет/ круглый хлеб/ **накладем** коврижек / на стол/ **наваляем/** и на стол **накладем/** и она разбегается/ а потом в печку (Мег., 1989 г.); значит вот раньше пекли дак вот если **спекут** хлеб там **оставляют** тисто в квашни чтобы оно вторично **ростворять** [ставить – о тесте]/ дак **штоб** оно заходило [начало подходить – о тесте]// ну вот/ вечером/ **ростворяют/** оно до утра ходит// муку конечно **си'яли/ ришатом//** знаети **каки риша'та-то//** есь у вас?// ну вот// потом **ево замешают//** соли там **положат/ замешают** (Мег., 1989 г.); **Вот** не купила я/ были вчера у нас тут в ларечке/ надо было купить/ так я.../ **делают** как сказатъ/ **сканец** называются **сканец/** [показывает] **вот так вот тонкий-тонкий/** потом в серединку **ложат** картошку/ **творог/ пишено/ кашу пишенную/ не пишено а кашу пишенную/ и заворачивают** крайчики (Мег., 2014 г.).*

Иногда автор рецепта персонифицируется через обобщенный образ хозяйки, ср.: *потом хлеб спекется/ **хозяйка видит и понимает/** вот буханочку **берет** лопатой/ лопатка есь под буханку **вот... <...> Здоро...здоровой али гнилой ли какой так вза...зач... [смех]//** ну вот/ **вот значит хозяйка знает** уш што спекся/ спеченай хлеб уж (Мег., 1976);*

Если рецепт представляет собой одновременно рассказ-воспоминание, автором рецептов выступают представители старшего поколения – *образ матери/ свекрови* частотен в таких рассказах, ср.: – А Ваша мама сама хлеб пекла? – *Сама//* – А Вы помните, как она это делала? – *Да/ я училась/ по еенному потом пекла//* – Да? Расскажите нам, пожалуйста! – *Как хлеб пек... [смеется] мука есть/ все есть/ дрожжей не было/ были...был хмель/ рос такие эти ходо'вые эти/ как сказать...(Тот., 2017).*

Достаточной полнотой и репрезентативностью (как в записях 1970-90-х, так и в более поздних текстах-расшифровках) отличаются рецепты таких продуктов питания, как *калитки, рыбник, ягодник, репница*, поскольку они и сегодня остаются неотъемлемой составляющей как повседневного, так и праздничного стола. Особое значение для жителей Мегры, по нашим наблюдениям, имеют *калитки*. *Калитки* на Вологодчине являются своего рода брендом реги-

она, их готовят дома, продают в магазинах, процесс выпекания калиток диалектоносители знают хорошо, что выражается лексически: в речи самостоятельно, часто – без наводящих вопросов, воспроизводятся наименования продуктов, необходимых для их приготовления, наименования составных элементов выпечки, кухонной утвари, конкретизируются с помощью глагольной лексики этапы приготовления выпечки (ср.: *пошли да калиток состряпали дак// сегодня вот потчевать мне вам нечем дак* (Мег., 1985); *значит/ пекем картошку/ пекем калитку пшенну/ пекем с ячневыми/ можно испекчи* (Мег., 2009); *а калитки это...ржаная мука/ а я кладываю-то ржаной немножко...ну...со стакан места ржаной муки...и белой полстакана/ ены таки мягкие станут...корочки-то/ и вот...надо скалку показать/ вот этой скалкой скуэты сканцы* (Мег., 2009); *так я.../ делают как сказать/ сканец называются сканец/ [показывает] вот так вот тонкий-тонкий/ потом в серединку ложат картошку/ творог/ пшено/ кашу пшеничную/ не пшено а кашу пшеничную/ и заворачивают крайчики* (Мег., 2014).

Влияние экстралингвистических факторов и индивидуальных факторов можно проследить на примерах текстов-рецептов приготовления *домашнего хлеба*. Анализ четырех текстов, записанных в разное время от информантов – носителей традиционного говора с. Мегра (Марии Павловны Прусской (1902 г.р., запись 1976 г.), Александры Ивановны Гордеевой (1911 г.р. запись 1989 г.) и Александры Яковлевны Чесноковой (1923 г.р., запись 1989 г.), Лидии Федоровны Битяковой (1927 г.р., запись 2009 г.), Светланы Федоровны Поликарповой (1939 г.р., запись 2014 г.), показал следующее (п р и м.: тексты-рецепты приведены в Приложении 2). Возраст информанта, жизнь в условиях традиционного крестьянского быта, непосредственное участие в приготовлении хлеба, несомненно, влияют на возникновение в речи лексем, репрезентирующих все этапы выпекания хлеба. Так, тексты, записанные в 1976 г., 1989 г., насыщены лексикой, которая называет как продукты для изготовления хлеба (напр., наименования закваски: *берег, подквас/ подквасье*), так и утварь (*лубянка, кадушка, квашня, мутовка, сеяльница, решето, совок, помяло, лопата*), участву-

ющую в процессе приготовления хлеба. Не последнюю роль играет и процесс сбора материала диалектологом: система наводящих вопросов также провоцирует появление в речи информанта той или иной лексической единицы (п р и м.: запись рецепта от информанта Прусской сопровождалась воспроизведением каждого этапа выпечки хлеба, показом утвари, необходимой для приготовления хлеба). Записи последних лет отражают лишь общие воспоминания диалектоносителей, отличаются «припоминанием» лексем, называющих реалии традиционной культуры. В первую очередь это связано с тем, что изготовление хлеба все чаще происходит на производстве, хлеб покупают в магазинах.

Изменение бытовых реалий ведет и к трансформации рецептов. Так, по воспоминаниям информантов, *калитки* традиционно пекли только из ржаного пресного теста. Однако в последнее время можно встретить калитки и на белом тесте: – Хлебзавод, а что на нем делают? – *Хлеб пекут*// – Еще что? – *Хлеб булки батоны/ выпечку/ калитки пекут все*// – Калитки даже пекут? – *Да*// – А вы пекли калитки дома? – *Да*// – А как их пекут? Это чисто вологодское, как я понял, изделие? – *Коровка бы'ла мама пекла/ да*// – А из чего, что туда клали? – *Картошку да молоком разбавляли/ вот сварим// растолчем молоком а в [нрзб.] тоже надо сметанки класть че нет другого штоб были/ рыхлые/ ржаная мука// и вот/ разведешь [нрзб.] зальешь печку/ печку стопишь// а сейчас и руки не действуют*// – Только из ржаной муки? – *А я теперь из белой пеку когда надо* (Мег., 2014).

Таким образом, пищевая традиция объективируется в диалектной речи в таких жанрах, как рассказ-воспоминание, жанр угощения, кулинарный рецепт. Диалектный кулинарный текст-рецепт является хранителем и выразителем народной пищевой традиции. На степень сохранности рецепта в народном сознании первостепенное влияние оказывают внелингвистические факторы, связанные с бытовыми реалиями современной деревни.

3.2 Метакоммуникация в гастрономическом дискурсе

Диалектная картина мира транслируется через призму сознания языкового коллектива – носителя диалекта, а также – сознания конкретного диалекто-

носителя, в частности. По словам А.Н. Ростовской, «языковой опыт социума выявляется только через речевую деятельность индивида», в свою очередь «речевая деятельность индивида подчинена языковым традициям социума и регулируется ими» [Ростова 2000: 10].

Рефлексивность диалектной речи неоднократно становилась объектом исследования лингвистов (работы Блиновой О.И., Ростовской А.Н., Иванцовой Е.В., Крючковой О.Ю., Свешниковой Н.В., Бондаренко Е.Д. и др.). Актуальность изучения рефлексивности диалектной речи в рамках настоящего исследования объясняется тем, что «показания языкового сознания носителей говора» могут стать источником лексикологического изучения говора [Блинова 1984а].

Элементы пищевой традиции, вербализованные в речи диалектоносителей, часто сопровождаются метатекстовыми комментариями, которые позволяют получить сведения об особенностях функционирования той или иной единицы, территории ее распространения, времени бытования в речи, этимологии, специфике деривационных связей и т.д.

Интересным представляется особое внимание носителей говора к диалектным единицам, называющим реалии традиционного крестьянского быта, которое выражается через различные стратегии толкования значения слова, либо через отсутствие таких толкований.

О.Ю. Крючкова отмечает: «забота об эффективности коммуникации в условиях общения носителей различных культурно-коммуникативных кодов повышает рефлексивность речи диалектоносителя, и особенно в зонах, представляющих для говорящего особый интерес» [Крючкова 2008а: 217].

3.2.1 Стратегии метакомментирования в гастрономическом диалектном дискурсе

Толкование значения слова информантами может осуществляться посредством трех языковых стратегий: *идентифицирующей, классифицирующей, характеризующей* [Ростова 2000а].

Суть идентифицирующей стратегии состоит в «установлении соответствия языкового знака отображаемой действительности (что есть что), ориентирована на предметно-отражательную сущность слова (языка), семантическое соответствие отражаемой денотативной ситуации» [Ростова 2000а: 120]. Классифицирующая стратегия предполагает описание значения слова, «через систему отношений с другими значениями» [Ростова 2000а: 120]. Характеризующая стратегия толкования значения слова основана на регулятивно-коммуникативной сущности слова, «раскрывает значение слова через его функциональную предназначенность, описывает совокупность условий и обстоятельств, определяющих функционирование языковых единиц» [Ростова 2000а: 121].

Е.В. Иванцова выделяет *описательный* (через выделение семантических признаков, составляющих ядро значения), *парадигматический* (с помощью сопоставления диалектной и литературной единицы, привлечения синонимов, противопоставления), *эпидигматический* (через мотивационные отношения между единицами), *комбинированные* способы толкования слова [Иванцова 2002].

Анализ материала показал, что преимущественное положение при толковании наименований пищи и кухонной утвари в диалектной речи занимает *идентифицирующий способ с опорой на денотативную ситуацию*, с которой данный предмет соотносится, что не раз отмечалось исследователями. В ситуации общения с диалектологом диалектносители переходят с «метаязыковой темы на обсуждение обозначаемой словом ситуации» либо отождествляют слово и предмет, ср.: – *Сметану-то сверху с простокваши-то/ кладешь в миску/ вота мутовка/ и помешаешь//* – Мутровка – это что? – *Вота мутовка/ гляди у дедка сделана// и мешаешь и масло* (Мег., 1980–90-е гг.); – А вы только названье объясняйте, что это такое вот кукачи? – *Кокачи/ со пшеном/ пекли/ с рыжиком пекли/ с этим/ с творогом пекли* (Мег., 1989); *называ'еця песток/ вот картофель то тожо толкешь* (Мег., 1986). – А колобай это что такое? – *Ну колоб како тебе тесто возьмешь тако [нрзб.] делаешь а наверх кладешь или творо-*

гу или толочна или картошки намнешь како тебе начи... начинку делаешь// – Это называется колоб, да? – *Колоб да* (Мег., 2014) [Крючкова 2020: 99].

Встречаются контексты, в которых наблюдается комбинация совмещения ситуации, в которой предмет используется, с перечислением значимых признаков объекта, отличающих его среди других денотатов, ср.: – *Вот сметану достане/ вот сметану-то мешаем/ мутовка//* – Мутовкой? – *Мутовкую/ вот// масло/ пожалуйста//* – А мутовка – это что такое? – *Ну из дерева мутовочка тоже/ сучки такие небольшие/ пять сучков/ в мутовочке и вот и мешаем* (Мег., 2014).

Через ситуацию объясняется лексика, называющая культурно значимые реалии, в которых преобладает символический компонент в значении, ср.: *ну вот/ и значит мы в Великодворце сидим/ стоим/ пляшут <...> обычно это/ ой как же у их называлось-то/ «выгоняй из-за стола»/ пирог такой/ у нас кисель/ вот всех угостили/ больше нечем угощать/ значит «выгоняй этот кисель» по-дадут/ а тут у них пирог какой-то есть/ это значит все закончилось идите на деревне* (Тот., 2018).

Толкование значений слов также осуществляется на основании отношений «общее» – «частное», используется идентифицирующая стратегия с опорой на *сигнификативно ориентированный способ толкования*. Общее наименование, как правило, относится к общерусской лексике, частное является диалектным словом, ср.: – *Квашней называлось/ а в квашне там/ берег//* – А что это такое? – *Берег/ это там/ тесто ко.../ комочками//* – *Ну это/ закваска// Закваска там/ ну вот/ вечером этого/ растваривали/ а утром замешивали/ а потом/ валяли/ и в печку сажали* (Мег., 1989); *хлеб пекли/ овсяники пекли/ житники пекли/ гороховики пекли* (Мег., 1989); *а деревянна квашня такая эдакой бочоночек* (Мег., 1989). *пришли/ нас помню в столовую/ дали там такую баландушку/ такие горшки/ как это/ плошки такие вот как этот цветник из такого/ ага* (Мег., 2009); *сидят помню/ вот таки колобашечки едят –то/ это как пышечки такие// у нас слюнки тянут* (Мег., 2011).

Распространенным в диалектной речи является *классифицирующий способ* толкования значения слова, в частности, его разновидность – *деривационный* – через текстовую актуализацию мотивационных отношений между единицами.

При толковании значений слов, называющих пищу, актуализируются такие мотивировочные признаки, как вкус (– *Потом ели щавель/ называется киселикой мы называли в детстве. – Как? – Киселика/ так кисленька/ киселика/ ну а теперь щавелем называют/ но это одно и то же* (Мег., 2009)), цвет (*краснухи так это сыроежки красные/ краснухи их называем* (Тот., 2017); наименование продукта, из которого приготовлено блюдо (ну *рипницу тоже варили с репы// рипницу-то/ вот эту репу-то наростят/ намоют/ нарежут/ и кладовают в печку сушить/ она така там не сгорит/ ниче// потом в большие горшки/ рипницу сделают/ заливают водой/ кипяченой тоже/ прокипит и пожалуйста* (Мег., 2010)), способ приготовления (*брюкву сеяли тоже/ печенки пекли* (Мег., 1989); *в печке/ в легоньком жарку в печке// сушили сущик/ и сейчас сушат// сущик* (Мег., 2009)).

Основным актуализованным мотивировочным признаком для предметов кухонной утвари, которые используются для изменения состояния продуктов (измельчения, взбивания и др.), выступает функция, которую они выполняют: *скалка* (то, чем skut/ раскатывают: *скалкой ску эти сканцы*), *маслобойка* (то, чем взбивают масло: *такие были как бы маслобочки/ тоже деревянные сделано/ такие высокие/ вот они сметану заливают/ и вот/ там сделан/ ну вот/ как бы/ не такая вот мутовка а сплошной/ этот такой тоже из дерева видно такое выбирали специально/ и вот так/ взбивали масло*), *толкушка* (то, чем толкут: – *Варенье варили// раньше я не знаю/ раньше как брали брусники например/ так толкли// бруснику// –А чем? – Ну вот толкушка хоть например// там ведро есть толку да толку вот она тогда и брали// а сейчас все варят варенье и др.*). Наименования емкостей мотивируются их содержимым (*мясник/ это чугуна тоже/ мясник/ большой только/ варили в нем мясо* (Мег., 1989)).

Актуализаторы ВФС могут возникать в естественной речи информанта спонтанно, а «могут быть спровоцированы вопросами собирателя материала» [Иванцова 2002: 85].

В классификации типов мотивации, предложенной О.И. Блиновой, выделяется текстовая и метатекстовая мотивация [Блинова 2007]. В основе деления лежит речевая сфера реализации мотивации – сфера текста или метатекста.

В исследуемом материале представлены оба типа мотивации. Чаще встречается текстовая мотивация, в таких контекстах мотивационно связанные слова возникают в речи спонтанно, в связном рассказе о какой-либо реалии, ср.: *не/ наверх/ вот как ватрушки пекут сейчас/ наверх такой **ягодник** делают и наверх **ягоды** полагают/ кругом крайчики/ чтоб не вытек **ягодник**/ а потом полагают на стол (Мег., 1976 г.); а потом **скалкой** такой **сканец** и туды рыбку кладе/ со солью кладе... да и это луковой травки либо луку накрошит ну и вот в печку напротив/ и это дак сушили тоже (Мег., 2010 г.); **пиво-то деревенское**/ ой девочки до чего вкусно было/ ага/ я **пива** не **пивала** вам честно говорю/ но вот туда де/ то курсы закончила да **выпила**/ дак там в ресторане приносили/ **пиво пивнула**/ не мое не хочу я (Тот., 2018 г.); ну сливки снимал/ да сливки снимал или **охлебки хлебал** это вот простокваша сливки это сверху сметана там **охлебки**/ простокваша/ так сливки снимал или **охлебки хлебал** (Тот., 2018 г.).*

Метатекстовая мотивация возникает в контекстах-толкованиях, часто пары мотивационно связанных единиц сопровождаются метаоператором *называется*: *в печи когда топишь/ кирпичи нагреваются/ потом это угли в одну сторону/ а тут метелочкой все подмели/ помелом/ и этот **хлеб на поду**// **называется подово 'й хлеб**/ вот/ очень вкусный хлеб (Тот., 2017).*

В подобных контекстах связь между мотивирующей и мотивационной единицами диалектоносителями осознается и формулируется.

А.Н. Ростова отмечает зависимость между степенью осознанности и предсказуемости семантики мотивированного слова через значение мотивирующего и местом производной единицы в структуре словообразовательного типа: «высокая регулярность, типизированность отношений производного и про-

изводящего порождает типизированность осознания значений таких слов, следствием чего является унифицированность моделей их толкования» [Ростова 2000б: 34]. Наш материал подтверждает данное положение. В группе слов, называющих различные хлебобулочные изделия (хлеб, пироги, пирожки), выделяется группа близких по структуре слов с суффиксом -ник-: *овсяник, житник, гороховик, сметанник, капустник, яблочник, солоник, рыбник, ягодник, творожник, грибник*. Значение таких слов объясняется диалектоносителями через типизированные отношения между наименованием продукта, из которого приготовлено изделие, и наименованием самого изделия. Напр.: *а теперь// все в магазинный хлеб// буханка// тогда хлеб всякий пекли ведь// не только ржаной один/ большинство-то ржаной/ но и /бывало и/ овсяная мука/ и овсяный// ржаной замешают/ растворяют/ а...утром/ овсяный замешают/ овсяником называли/ овсяники пекли/ ну... гороховики пекли// гороховой мукой замешивают* (Мег., 1989.); [о пирогах] – Капусту всякую не замешивают туда? – *Нет/ нет/ это грибы/ капуста это капуста/ грибы это грибы/ ягоды ягодники тоже/ все это все разное//* – А как пироги назывались? Были какие-то особые названия? – *Ну с картошкой если картошки наложили звали пресник ешиш вот/ рогульки-то нонние/ так это звали пресняки/ сочниш/ а если тесто много положишь да гри...картошки наложишь звали картофельник/ вот/ а грибник так тоже звали грибники* (Тот., 2017).

Несмотря на представленные выше контексты, в которых реализуется классифицирующая стратегия толкования значения слова через актуализацию метаязыковой информации о лексических единицах, отмечаются примеры со слабо развитой метаязыковой рефлексией. Так, в диалоге, на протяжении которого диалектолог пытается выяснить значение глагола *скать*, репрезентирован «переходный тип осознания речи» (см. Крючкова 2020), поскольку информант долгое время не может сосредоточиться на осознании слова, а в конце диалога все-таки обнаруживает элементы метаязыковой рефлексии, приводит еще одно значение слова *скать*, указывая на его лексическую сочетаемость (*нитки скешь*), ср.: – А вот еще говорят «скать». Это вот что это «скать»? – *Скать/*

скать// – Что это значит? – *Калитки/ калитки/ калитки*// – Да? – *Пекут лепешки такие*// – Ну? – *Ну/ вот такой сканец делают/ ну и skut его*// – А что значит «skut его»? Как это его? – *С теста/ делают тесто*// – Он круглый? Круглый? – *Ну/ круглый/ ведь как скать будешь/ если умеешь/ так круглые выйде/ а если не умеешь/ так четырехугольные*// – А вот если, как булка, вот такой вот. У вас не делают такой? – *Бывают/ почему же?*// – А про него можно сказать «скать»? – *Ну/ так вот тот делают просто с теста дак/ в сковороду/ и выходит булка*// – Угу. Ну, не говорят, что «я поскала булку»? – *Нет*// – Это только про сканцы? – *Ну это только про сканец*// – Это значит, калитку. – *Ну*// – Вот скешь? – *Вот там как раз/ нитки скешь еще* (Мег., 1985). При этом в речи могут встречаться мотивационно связанные пары слов (*сканец skut*), но носителями диалекта данные семантические связи не осознаются.

Таким образом, метатекстовые высказывания, сопровождающие появление наименований пищи и кухонной утвари в диалектной речи, толкования значений лексических единиц с использованием идентифицирующей и классифицирующей языковых стратегий свидетельствуют об осознании диалектоносителями специфики наименований пищи и кухонной утвари, а также являются ценным источником для изучения особенностей традиционной диалектной культуры.

3.2.2 Функции метакомментариев в гастрономическом диалектном дискурсе

Возникновение метатекстовых комментариев в первую очередь обусловлено спецификой коммуникативной ситуации: «внимание диалектоносителей к языку и речи обычно усиливается в тех коммуникативных ситуациях, когда общающиеся принадлежат к разным социальным группам и владеют заметно различающимися языковыми и/или культурными кодами» [Крючкова 2020: 99].

Метаэлементы, функционирующие в диалектной речи, актуализируют важные для носителей традиционной культуры концептуальные оппозиции. Так, метаоператоры *раньше/ тогда звали/ называли, сейчас/ теперь называют/*

зовем/ говорят, в те времена, по-старому, называли в детстве, подчеркивающие **временну́ю характеристику** употребления слова, актуализируют в речи оппозицию 'старое' – 'новое'. Подобные единицы функционируют в ответных репликах диалектоносителя на вопросы диалектолога о прошлой жизни. Ср.: *рубил/ раньше/ такая как/ сечка называлась/ была сечка// а теперь видишь уже нету/ нету представления/ ножиком/ а у нас есть/ мы с соседкой купили специальную эту вот/ такую* (Мег., 2011).

Данные метаоператоры позволяют установить те сдвиги в лексическом значении слова, которые произошли с течением времени, с точки зрения носителя говора, ср.: – *Да// под горячий// свяжут и палкой все выгребают оттуда// выгребают угли и пашут// – А чем пашут? – Помелом// раньше его так и называли* (Мегра, 2009); *в те времена были/ ну вот не салат а винегрет называлось/ свекла вон у нас стоит/ замороженная/ тертая/ теперь никто не едим* (Тот., 2018).

Выделяются метаоператоры, реализующие в речи базовую для традиционной картины мира оппозицию 'свое' – 'чужое', которая часто представлена своей разновидностью 'город' – 'деревня': *по-деревенски, у нас зовут/ называют/ звали/ называли – у них зовут/ называют/ звали/ называли, у нас мода называть, по-нашему, здесь – там, ср.: – Ну у нас подквасье/ ну у вас закваска действительно/ а у нас подквасье/ есь и подквасья нету хозяйка берет она...этово торговского хлеба кусочек/ мочит воду* (Мег., 1976); *пирог/?/ пекли калитки/ у нас мода вот все калитками называют таки эдак// то картошенны/ то...эти...творожны* (Мег., 1989); *вы ж ходили в магазин тоже?// ведь в этот?// колокол брали?// тоже по-нашему колокол* (Мег., 2013); *раньше варили/ теперь-то/ самогоны-то/ все говорят/ через аппараты.../ а у нас/ значит/ может быть не умеют/ а по-старому/ пиво называют/ ну если по-деревенски* (Мег., 2008); *ну дак уж понятно дело/ духовка не в печи// это только в печи так// она и сверху спекется и снизу// все!// мы деревенские/ такие калитки делам// ну всяки кто делает* (Мег., 2013); *картофельные/ пшеничные/ всякие// ну и пекут/ и потом/ масло чтоб было хорошее/ и пекут эти калитки// калитки бы-*

*ло милое дело/ вкусные калитки/ уж не представляете себе калитки [смеется]/ не деревенские (Мег., 2010); сыр вот творог/ в печке во по ключей пожарче жарче кладу/ потом его выжимаю/ сушу/ и этим вот скалком-то ску/ чтоб помягче был/ и все/ он высохнет потом и не портится// посыпam вот блины посыпam// оладьи пекем тоже посыпam// он вот вкус придает творох/ сыр называется сыр!// **по-нашему сыр!** (Мег., 2009).*

Встречаются метаэлементы, имеющие диффузную семантику: они указывают как на хронологическую маркированность единицы (данное значение выражается грамматической формой глагола прошедшего времени), так и на ее территориальное распространение (у нас), ср.: *творог конечно обязательно/ ну простокваша раньше мы ведь что тоже простоквашу/ на молоке жили дак/ молоко простокваша дак хлеба накрошим у нас звали крошанка* (Мег., 2014).

Отмечаются контексты, в которых диалектоносители противопоставляют названия реалий, распространенные в их речи, названиям литературным: используется метавысказывание *официальное название* для обозначения литературных единиц, ср.: *кубари/ кубари/ может быть да у них свое название какое-то официальное/ а так мы называем* (Тот., 2017).

Большой интерес представляют метаэлементы, в которых информанты рассуждают об этимологии диалектизмов. Контексты, в которых функционируют подобные метаоператоры, представляют рассуждения диалектоносителей о происхождении единицы, омонимичности форм. При этом рассуждения, как правило, самостоятельны, не провоцируются наводящими вопросами диалектолога, ср.: *деревенскую здесь стряпню/ калитки здесь пекли помню/ калитка/ калитку «вроде отвори калитку» да/ а здесь калитка называется и говорят это по-фински/ да/ название это/ я вот читала/ в книге повара/ так это калитки не выдуманно здесь/ а это по-фински так* (Мег., 2014); *раньше все в бочках/ назывались кадушки// почему-то [смеется] / потому что деревянные/ наверно из-за этого// солили огурцы/ в кадушечках/ все/ а остальное все в подвалах хранилось* (Тот., 2018).

Перечисленные выше метаоператоры, как правило, дифференцируют, служат различителями функционирующих в говоре диалектных и общерусских наименований реалий, лексики активного и пассивного употребления.

Выделяется группа контактоустанавливающих высказываний, помогающих диалектоносителю проверить понятность текста адресату – диалектологу: *Х знаете что такое? Представляет что такое Х?* После подобных метаконструкций часто следует развернутое толкование того или иного слова: ср.: *я обычно пекла пироги с капустой/ с яблоками/ ватрушки/ **ватрушки-то знаете што такое?**/ это такой небольшой пирог сверху творог* (Мег., 2014); *калитки это такой делают...**тонкие пироги знаете что такое?**/ нет?/ вот не купила я были у нас тут в ларечке/ делают сканец/ тонкий-тонкий такой/ потом в серединку ложат картошку творог/ пшено/ кашу пшеничную/и заворачивают крайчики* (Мег., 2014); *Да как же не ходили?/ ходили!/ а раньше чего мы ели-то?/ на ка'цу грибов/ вы **представляет что такое ка'ца-то?**// – Нет. – Ну бочки/ дак может бочки-то **может вы все знаете?**/ у нас кадками.../ ка'цами их звали/ ка'ца/ грибов насолим шесть ведер да// капусты насо.../ огурцов/ да все насолим/ да картошки наростет* (Тот., 2015); *муку сеяли решетом// **знаете какие решета?**/ есть у вас?* (Мег., 1980–90-е гг.); *картошки/ принесут/ сидим кругом там/ ну таган **знаете?**// ну таган/ такой круглый/ вот как во...// и три ножки-то/ и вот сюда чугуна-то становишь* (Мег., 2009).

Таким образом, показания метаязыкового сознания носителей диалекта о динамических характеристиках слова (его хронологической маркированности), территории его бытования, специфике функционирования единицы говорят о степени актуальности и сохранности в речи той или иной тематической группы лексики.

3.3 Реализация вариантных и парадигматических отношений лексем-репрезентантов ПТ в диалектной речи

По словам В.Е. Гольдина, О.Ю. Крючковой, «большая вариантность нефункционального характера (то есть не связанная с выражением

особенностей содержания и/или стиля речи) считается одним из существенных признаков строения диалектных систем» [Гольдин, Крючкова 2011: 15]. При этом вариантность присуща как говору в целом, так и речи отдельного диалектоносителя [Нефедова 2008; Гольдин, Крючкова 2011].

Диалектное слово функционирует в узусе, отличается приблизительностью словоупотребления, отсутствием необходимости употреблять слово в строгой адекватности предмету мысли, что приводит к возникновению и сосуществованию вариантов. К факторам, влияющим на высокую вариантность современного диалектного слова, Е.А. Нефедова также относит: процессы, связанные с разрушением «архаического слоя говора и постепенном забвении звучания и значения многих слов, связанных со старым, ушедшим в прошлое бытом, обрядами, производственными процессами»; процессы, сопровождающие вхождение в систему новой лексики, называющей реалии городской культуры (трансформация «звучания и значения литературных слов»); «номинативные процессы, результатом которых являются разномотивированные единицы с одинаковым значением»; внутреннюю эволюцию диалектных систем, «приводящую к стиранию ярких диалектных различий (вероятно, прежде всего, в лексике)» [Нефедова 2008: 9, 14].

3.3.1 Лексико-словообразовательное, фонетическое, грамматическое варьирование

В анализируемом материале представлены следующие виды формальных вариантов слова:

фонетические варианты, отличающиеся местом ударения: *са'харница* – *сахарни'ца*, *сковорода'* – *скворо'да*, *квашня'* – *ква'шня*, *го'нуболь* – *гонобе'ль*; фонемным составом: *бочка* – *боцка*, *вилка* – *виўка*, *кадка* – *кадца* – *каца*, *мотовка* – *мотовка*; *каструля* – *кастриля*, *кренька* – *крынка* – *кринка*, *чугун* – *чигун*,

варенье – варенье, подквасье – подквасье, оладушки – олабушки – олашки, берег – берик – берех, кукачи – кокачи, го'нуболь – гонобе'ль;

грамматические варианты, отличающиеся морфологической характеристикой слова (родовой принадлежностью): *противень (м.р) – противня (ж.р.), кастрюля (ж.р.) – кастрюль (м.р.), повидло (ср.р.) – повидла (ж.р.), подквасье – подквасья;*

лексико-словообразовательные варианты, в том числе большое количество диминутивов: *соль – сольца – сольце, пивко – пивцо – пивишко, бочонок – бочоночек, бидон – бидончик, блюдце – блюдечко, горшок – горшочек, вилка – вилочка, кастрюля – кастрюлька, пест – песток – песточек, самовар – самоварчик, чайник – чайничек, чугунок – чугуночек – чугуничик; бутерброд – бутербродик, каравай – каравайчик, конфета – конфетка – конфеточка, масло – маслице, пышка – пышечка, печенье – печенюшка, калитка – калиточка, пахта – пахтанье, подквас – подквасье/ подквасье, молоко – молочье.*

С точки зрения употребительности при назывании наименований пищи и кухонной утвари в диалектной речи преобладают **лексико-словообразовательные варианты с уменьшительно-ласкательными суффиксами**, созданные по общерусским моделям. Большая часть таких вариантов, как уже отмечалось в п. 3.1., возникает в коммуникативной ситуации угощения в речи разных информантов. Исследователями констатируется повышенная экспрессивность народной речи: использование диминутивов в речи диалектоносителей «придает речи эмоциональность, характеризует определенное отношение к окружающему миру, коммуникативные качества говорящего, умение создать благожелательную, доверительную обстановку при общении» [Андреева 2017: 13]. Экспрессивы, называющие предметы народного быта в вологодских говорах, обычно выражают положительную оценку, через данные наименования диалектоносители выражают особое, доброе отношение к привычному укладу их жизни, к родному миру, ср.: *каждый праздник гуляли у себя дома/ пиво варили/ раньше водки в деревне денежек-то нет/ пиво называли солод варили*

сначала/ на солоду **пивко-то** вкусное/ не что щас брага! (Тот., 2017) [Андреева 2017].

Возникновение **фонетических, грамматических вариантов** возможно как в речи одного информанта, в пространстве идиолекта, так и в речи разных информантов, ср.: *в печи пекли/ коровку мама держала/ дак **молочьем** припивали/ не было хлеба-то/ вот годы то те были плохие// плохие годы были/теперь-то уж мы едим все хорошее; ставит его середь стола/ «кушайте! кто хочет **молочье** попивайте»/ наливали не то что много а по стаканчику-да давали [нрзб.] тесто с **молоком**; разольют по криночкам банок-то ведь не было/ да и банки...у кого миски большие/ дак миски/ все разольют это все **молочье** и ставят на прохладном месте/ штоб оно поскислось/ потом эту сметану-то снимут/ и ее потом смешивают/ мешают/ получается маслице (Тот., 2017); ну в **кастрюль** наливаем или можно сыворотку свежей/если есть/ или молоко/ молоко наливаем/ кладоваем дрожжи и замешиваем/ там и мешаем// так/ так/ дальше оно киснет/ а потом утром снова месим// туда/ чтобы вкуснее было или масла кладоваем/ яичка кладоваем/если есть сметанки кладем/ ну и снова намесим/и оно поднимается/ поднимается оно выше **кастрюли** (Мег., 2009); суп дак в **каструле**/ ну а чего там/ варенье дак в больших **каструля** 'х вари 'м (Мег., 2009); а куды же у меня **сахарница** '...да есть **сахарница** ' потерялась (Мег., 2012); ну дак это **крынку** холодна молока принесла (Мег., 2013), масло ведь свое скопили вот на себя до колхозов-то продавать в город ездили/ **кринками** вот эти **кринки** раньше гли...были делали горшки у нас (Мег., 2010).*

Как отмечает Е.В. Иванцова, основной функцией формальных вариантов слов является функция замещения, самокорректирования в процессе коммуникации, «в которой отражается ориентация диалектоносителя на нормативное словоупотребление» [Иванцова 2002: 113]. В гастрономическом дискурсе данная функция также реализуется, ср.: – **Гоно** 'боль что такое? – **Гонобе** 'ль!!! –А! **Гонобе** 'ль! – **Гонуб**...го 'нуболь/ не знай как по это...мы-то го 'нуболь зовем/а это как черника/ягода (Мег., 2014). В одном из контекстов

информант сначала употребляет диалектный вариант *пахтанье* для обозначения жидкости, которая остается при взбивании сметаны в масло, а затем использует более понятное для представителя другой культуры слово – *пахта*. Ср.: – Понятно. А вот у вас не было таких вот, называются в нашей местности пахталки? – *А-а//* – Высокие такие вот. – *А как же нет/ ведь это и есть/ сметану пахтанџо-то и есть.* – Да. – *Это пахтанџо-то и ес'/ это сливают...//* – Нет, вот вы рассказываете, вы такими вот...сметану сбивали, пахтали, получалось масло, да? – *Получалось масло/ а пахту эту выливали ведь/ скоту//* – Скоту. – *Это скоту/ пахту...//* – Там можно попить...– *Эту пахту да* (Мег., 1976).

Возникновение фонематических вариантов в речи одного информанта в пределах одного высказывания может быть обусловлено тем, что слово называет реалии ушедшего быта, находится в пассивном словарном запасе, напр.: *бе'рик приготовь!// какой берих-то?// это значит вот/ раньше были деревянные кадушки вот/ вот такие/ квашня называлась/ хлеб пекчи// а туда поставля'ли кабушку хлеба/ теста вот этого/ старого/ а заливали теплой водичкой/ вот это/ это называется берик// вот то/ чтоб растворять!// на ночь-то/ берех всегда с вечера поставляли// берех вот этот// ты берек-то!// да какой берек-то!* (Мег., 2009); – *Пирог пекли/ калитки пекли/ кукачи пекли* [смех] – А вы только название объясняйте, что это такое вот кукачи? – *Кокачи/ со пшеном/ пекли/ с рыжиком пекли/ с этим/ с творогом пекли* (Мег., 1989).

3.3.2 Синонимия и антонимия

Синонимия может возникать в результате иносистемного влияния на лексическую систему говора (заимствований единиц из литературного языка, из другой диалектной системы), а также в результате семантических процессов, происходящих внутри системы (напр., семантическая деривация) [Баранникова 1967, Лукьянова 1972, Оссовецкий 1982, Нефедова 2008].

Е.Н. Нефедова в работе «Многозначность и синонимия в диалектном пространстве» отмечает следующие источники диалектной синонимии: 1) синонимия, основанная на разных принципах номинации одной и той же реалии; 2) словообразовательная синонимия, 3) синонимия – результат семантической деривации, 4) вторичная синонимия, основанная на действии экспрессивного фактора [Нефедова 2008].

Типичная ситуация, в которой целенаправленно актуализируются отношения синонимии, – метакоммуникация, ситуация объяснения значения той или иной единицы. Диалектоносители пытаются дать толкование диалектной единице и нередко одновременно рассуждают, опираясь на жизненный опыт, о специфике номинации данного денотата на разных территориях. Таким образом, в диалектной речи возникают синонимы иносистемного происхождения. Так, превалируют контексты-рассуждения о наименовании 'открытого пирога/пирожка, как правило, из пресного теста с защипанными краями с начинкой из картофеля, толокна, пшена и т.д.' Данной дефиниции соответствуют лексемы *калитка*, *ро'бушка*, *шаньга*, *рогулька*, *пресник*. В идиолекте возможны следующие синонимические пары и ряды: *калитка – рогулька – шаньга* (ср.: *калитки это/ по-разному везде/ даже в области у нас/ по-разному называют// я на курсах же был в Великом Устюхе/ где дед мороз-то все дак/ ну так там значит рогульки называются// а где в другом районе/ не помню/ шаньки/ шанюшки еще называются* (Мег., 2013)), *калитка – рогулька* (ср.: *в каждом районе/ их по своему делали// я-то пеку калитки// кто рогульки* (Мег., 2014)), *калитка – шаньга* (ср.: *– Почему калитки?/ вот эта не знаю/ почему называются калитки// а их еще иначе называют/ ша'ньде какие-то// – Как вы сказали? – Ну ша'ньге/ эта вот в Сибири там ша'ни/ ша'нишки/ шанишки/ а тут калиточки* (Мег., 2012)), *калитка – робушка* (ср.: *ну чего же/ как же/? я вот вам спеку/ у нас робушки у них калитки/ у нас калитки у них робушки в Ивановской области// робушков напеку* (Мег., 2009)), *рогулька – пресник* (ср.: *ну с картошкой если картошки наложили звали пресничок ешиш вот/ рогульки-то нонние/ так это звали пресняки* (Тот., 2017)).

Столкновение общерусского и диалектного слова в диалектной речи также становится причиной возникновения синонимических пар и синонимических рядов.

Так, на территории изучаемых вологодских говоров функционируют диалектные наименования *валек/ валик* и общерусское, литературное *скалка/ скаука* для обозначения приспособления для раскатывания теста: *пирог-рыбник такой с теста черного ржаной рыбы со ржаной муки замешае... а потом скалкой такой сканец и туды рыбку кладе со/ со солью кладе... (Мег., 2009); надо скалку показать/ вот этой скалкой ску эти сканцы/ так...сейчас-сейчас во-во!/ нашла!/ она недалеко/ вот не так давно я делала пирожки дак...вот этой скалкой/ это у мужа сделана/ Борис Михайлович мне сделал (Мег., 2009); сыр вот творог/ в печке во по ключей пожарче жарче кладу/ потом его выжимаю/ сушу/ и этим вот скалком-то ску/ чтоб помягче был/ и все/ он высохнет потом и не портится (Мег., 2009); – Вот сканцы это такое/знаешь/ когда тесто- то делаешь/ а потом валяют сканцы/ валек// – Раскатывают когда? – Да/ а валек- то видовали когда?// – Валец? скалка? – Ну скалка/ да (Мег., 2010); ну загубать их надо// этим... валек-то вот так [берет полиэтиленовый пакет, лежащий на стене, скручивает его и показывает с помощью него, как раскатывать тесто, на записи слышно шуршание пакета]// катам// по-нашему сканцы! (Мег., 2013); а это картошка/ толкут сочный [сочень] на скалке раз над.....наткут/ как блины само/ потом картошечки положат/ ровно разровняют/ как щипочками раз-раз по кругу и все получился преснячок (Тот., 2017). Примеры показывают некоторую дистрибутивную зависимость функционирования данных единиц: возникновение в речи номинации *скалка*, как правило, сопровождается употреблением в контексте мотивационно связанных слов *скать, сканцы*, появление номинации *валек* – глаголом *валять*.*

В нашем материале отмечается синонимия, основанная на разных мотивировочных признаках при номинации одного и того же объекта действительности. Примером могут служить синонимические ряды *сканец (сканик, сканый пирог)* – *тонкий пирог* – *пирог для зятя, подквас (подквасье/ подквасье)* – *кабу-*

шечка – берег (берих, берик) – закваска, подосиновик – обабок – красноголовик, прстокиша – прстокваша.

Так, лексемы *прстокиша* и *прстокваша* мотивированы разными глаголами: *прстокиша* – *киснуть*, *прстокваша* – *квасить*. При этом данные единицы не равнозначны по употребительности: номинация *прстокиша* имеет единичное употребление в речи: *чайной чашки ребенку взять/ а не было// прстокиша/ его папка/ мешаю масло/ папка зайдет «девки выйди со стола»* (Мег., 1990).

Для наименования ‘тонкого пирога из сдобного теста с сахаром, завернутого конвертиком, «полумесяцем»’ на территории Мегры используют однословные и составные наименования, такие как *ска’нец*, *ска’ник*, *сканый пирог*, *тонкий пирог*, *пирог для зятя*. Синонимия возникла в результате использования разных мотивировочных признаков в названиях одного и того же мучного изделия. *Сканец*, *сканый (пирог)*, *сканик* – от слова «скать», т.е. «раскатывать»; *тонкий (пирог)* – в основе номинации качество пирога, его «тонкость». Синонимия названных единиц поддерживается многозначностью слова *сканец*: *сканец* – это и название пирога, это и тонко раскатанный пласт теста. Мотивировочный признак для наименования *пирог для зятя* из имеющегося контекста установить невозможно, поскольку информант значения данной номинации никак не объясняет. По словам Р.Ф. Никольской, *пирог для зятя* считается традиционным обрядовым пирогом карельской кухни и относится к разновидности так называемых свательных пирогов: «жарили такие пироги, когда в дом приходили сваты. Первый сканец должна была раскатать невеста. Ей всячески мешали. Сваты и жених подбрасывали в тесто щепочки, чтобы испортить изделие. Считалось, что только в этом случае сватовство будет удачным. «Свательными» пирогами угощали зятя, когда он приезжал в гости к теще, отсюда их другое название – «пироги для зятя» [Никольская 1989:86]. Таким образом, в основе номинации лежит культурно значимый признак денотата, обрядовая функция, которую он выполняет.

Наименования *подквас* (*подквасье/ подквасье*) – *берег/ берех/ берик* – *кабушечка* – *закваска* функционируют на территории Мегры как синонимы и называют небольшой кусок теста, который оставался в квашне и использовался в качестве закваски для хлеба (напр., *ну у нас подквасье/ ну у вас закваска действительно/ а у нас подквасье* (Мег., 1976)). Диалектная номинация *подквас* (*подквасье/ подквасье*) и общерусское слово *закваска* мотивационно связаны друг с другом и опосредованно мотивированы глаголом *квасить* – ‘окислять, подвергать брожению’. Данные единицы функционально не равны: как показывает наш материал лексема *подквас* (*подквасье/ подквасье*) зафиксированы в текстах 1970–90-х гг. и не встречается в более поздних контекстах. Номинации *берег/ берех/ берик, кабушечка* являются немотивированными, встречаются в контекстах-воспоминаниях о прошлой жизни.

Наименования грибов как части пищевой традиции местности в диалектной речи разнообразны и репрезентируют особенности мировидения носителей народно-речевой культуры при именовании денотата (специфика синонимических соответствий на базе микологической лексики архангельских говоров подробно рассмотрена Е.Н. Нефедовой (2008)). Например, гриб *подосиновик красный* (лат. *Léccinum aurantíacum*) на территории Вытегорского и Тотемского районов именуется разными лексемами: немотивированной единицей *обабок*: – *Не рыжики а эти обабки дак// – Обабки? – Ну/ подосиновики/ а рыжики все солить// селянка/ волнуха/ груздь/ все вместе солим/ раньше солили отдельно/ а теперь сам не ходишь каки принесут* (Мег., 2012) (как отмечает Е.Н. Нефедова, ссылаясь на М. Фасмера, название *обабок* этимологически связано со словом *баба* ‘пень’ по аналогии с *опенок* от *пень*), а также номинацией *красноголовик*: *а грибы красноголовики/ ну и белые грибы вот щас вот почему-то очень много стало белых грибов/ а так у нас грибы брали только вот красноголовики... как их... подосиновики* (Тот., 2017), в основе которой лежит мотивировочный признак ‘цвет’ [Нефедова 2008: 48].

Синонимия в диалектной речи возникает между единицами общерусского фонда. В диалектной речи наряду с общеупотребительными значениями такие

слова могут также иметь значения диалектные. Например, *сыр* – *творог*. Данные единицы употребляются, как и в литературном языке, в соответствии со значениями *сыр* 'пищевой продукт в виде твердой или полутвердой массы, получаемый путем специальной обработки молока', *творог* 'пищевой продукт, получаемый из молока при его сквашивании и отделении сыворотки', ср.: – И сыр делали, наверно? – *Ну да и сыр/ вот и/ иногда этот как его/ вот поставишь в печку **творо** 'к-то/ оны отворожится если/ много дак/ отольешь/ там/ отходы скотины а и/ наделаэшь это/ **сыру**/ всего и абы што да ой* (Мег., 1989), а также – как синонимы: *творог* называют *сыром*, ср.: *мама настряпа всего/ даже калитку/ либо колоб/ возьмешь/ либо пирог пряженный/ а блины-то и ты напекут// блины напекут/ намаже да еще **сыром помаже**/ в печку кладет горячей// а мясо-то год кругом ведь/ у нас отец без мяса/ никак* (Мег., 1986); ***сыр вот творог**/ в печке во по ключей пожарче жарче кладу/ потом его выжимаю/ сушу/ и этим вот скалком-то ску/ чтоб помягче был/ и все/ он высохнет потом и не портится// посыпам вот блины посыпаем// оладьи пекем тоже посыпаем// он вот вкус придает **творох/ сыр называется сыр!**// по-нашему **сыр!*** (Мег., 2009); *калитки? рассказать эти калитки/ калитки шкут тонкий скалец вот как на пирожке вот на этой только ржаной ну вот и потом это какое картошку варят толкут там масла яиц и наливают и в печку потом опять еще мажут **сыром сылет**/ о-о-о-й вкусные ...* (Мег., 2014).

По словам Н.А. Мещерского, «устный характер диалектной речи приводит к сильно выраженному варьированию в говорах, к образованию большого числа словообразовательных параллелей, однокоренных синонимов» [Мещерский 1972: 275]. Словообразовательная синонимия представлена наименованиями пищи, образованными от одной производящей базы с помощью разных синоморфем. Например, глагол + нулевой суффикс/ глагол + суф. -j- со значением предметности (ср.: *подквасить* – *подквас, подквасье, пахтать* – *пахта, пахтање*); глагол + суф. -ец-, суф.-ник- со значением предметности (ср.: *скачь* – *сканик, сканец*). Как словообразовательные синонимы в современной диалектной речи функционируют пары, состоящие из немотивированной на данном этапе

развития языка единицы и единицы, включающей в свой состав субморф, напр. сморода – смородина, ср.: *а ягода/ ягод у нас много// клюква особенно вот/ брусника// а у самих вот эти... **черна смородина/ красна смородина/ так вот/ на морс само хорошо кислинка такое** (Мег., 2010); и **черная сморода** у нас вот там/ за домом/ там кусты (Мег., 2014); а так я не люблю вот ни **смородину/ все это есть у нас/ кт... некоторые/ заваривают/ там смородину да/ сушат/ а мы только мяту** (Мег, 2014).*

Функционирование некоторых синонимичных названий, по словам информантов, ограничено временным фактором, на это указывают метаоператры *раньше/ тогда – сейчас*, ср.: *этого скоромного ниче ни ели// все/ стряпали там все с **ростительно/ с постного масла/ раньше называлось постно масло/ теперь/ ростительное** (Мег., 1980–90-е гг.).*

В подобных контекстах возможно возникновение контекстуальных синонимов. Слова, не являющиеся системно-языковыми синонимами, вступают в подобные отношения в рамках коммуникации, как правило, в случаях самокорректирования, когда диалектоноситель, пытаясь объяснить значение какой-либо единицы, подбирает понятное диалектологу слово, ср.: ***сейчас зовем олады/ а тогда шаньгами** звали/ дак когда было баушка шанег-то напекет таких масляных хороших/ в первую очередь несет молодой (Тот., 2017); раньше варили/ **теперь-то/ самогоны-то/ все говорят/ через аппараты.../ а у нас/ значит/ может быть не умеют/ а/ по-старому/ пиво называют/ ну если/ по-деревенски** (Мег., 2014); **творог делали/ сначала молоко поставишь / оно закиснет/ это станет/ как бы э/ по-теперешнему это/ кефир/ ну/ простокваша по-нашому/ простокваша** (Мег., 1989).*

В условиях контекста-толкования в синонимичные отношения могут вступать слова, выражающие общее и частное понятие, ср.: ***бочка/ такая кадка/ как сказать/ это бочок большой деревянный/ бруснику засыпали туда/ чистым/ за ней было присмотрено/ засыпалась эта бочка/ из речки прямо/ некипяченой/ чистой/ тогда вода-то была совершенно чистой/ заливали водой/ и она стоит в подполье** (Тот., 2015); – Ну **бочки/ дак может бочки-то может***

вы все знаете?!/ у нас катками.../ кацами их звали/ катца/ грибов насолим шесть ведер да// капуста насо.../ огурцов/ да все насолим (Тот., 2015).

Антонимия как вид парадигматических отношений между единицами, называющими пищу и кухонную утварь, не присуща изучаемым говорам. Как правило, в диалектной речи встречаются контекстуальные антонимы.

Контекстуальная антонимия развивается на противопоставлении когипонимов: *каждый праздник гуляли у себя дома/ пиво варили/ раньше водки в деревне денежек-то нет/ пиво называли солод варили сначала/ на солоду пивко-то вкусное/ не что щас брага!* (Тот., 2017), или единиц, находящихся в отношениях «общее – частное», ср.: *в те времена были/ ну вот не салат а винегрет называлось/ свекла вон у нас стоит/ замороженная/ тертая/ теперь никто не едим* (Тот., 2018 г.).

Часто контекстуальные антонимы базируются на культурно значимых, концептуально противопоставленных признаках ('свой' – 'чужой', 'домашнее' – 'покупное'/ 'магазинное'). Для называния таких реалий используются однословные и составные наименования, ср.: *вот торговско молоко не такое/ торговско в пакетах уже не такое вот/ маленько скиснет и мне кажется горько какое-то уж не такое вкусное* (Мег., 2014).

В отношении контекстуальной антонимии вступают единицы, репрезентирующие традиционные блюда и современную пищу, ср. номинации *бабушкин суп/ бабушкина стряпня – доширак какой-то: ой какие невоспитанные эти дети [смеется]/ как надо кормить «этого не ем этого не ем это бабушка не хочу это не хочу!» ну не хошь так [смеется] бабушкиной стряпни не хочет кушать купят доширак какой-то в магазине кака-то отравка [смеется] у горшках для же...чайник вскипятят [смеются] бляха бабушкиного супу не едят с печки и пирогов не едят этот котелок прине'сёный гляжу там распечатали кипятку налили гляжу бляха там еще какие-то пакетики я и говорю «вкусно»? едят а моего не едят* (Мег., 2010), номинации традиционного детского питания и современного: *молоко, толоконная кашка - фруктоняньки: да и не было тогда в магазинах этих всяких фруктонянек-то всяких/ своим молоком/ напарят мо-*

лока да и кормили/ кашкой кормили и толоконой кормили и всякой// вот так/ и ребята не болели/ а теперь чуть немножко да и вси// все фрутоняни дак (Мег., 2010).

Таким образом, анализ материала показал, что гастрономический диалектный дискурс, так же как и диалектный дискурс вообще, отличается высокой вариативностью единиц. Парадигматические отношения, в которые вступают единицы ТГ «Пища» и ТГ «Кухонная утварь», позволяют говорить о динамике пищевой традиции Вологодчины при сохранении традиционных элементов рациона сельских жителей.

Выводы по третьей главе

1. Тема питания является важной темой диалектного дискурса. Гастрономическая тема актуализируется в диалектной речи в таких жанрах, как *рассказ-воспоминание, жанр угощения, кулинарный рецепт*. Основной формой сохранения пищевой традиции, ее носителем является диалектный текст-рецепт. Под воздействием экстралингвистических и индивидуальных факторов диалектные тексты-рецепты могут иметь разную степень репрезентативности.

2. Наименования пищи и кухонной утвари, называющие элементы традиционной народной бытовой культуры, часто возникают в контекстах толкованиях. Как показал анализ материала, ведущими стратегиями метакомментирования в гастрономическом диалектном дискурсе являются идентифицирующий способ толкования с опорой на денотативную ситуацию, сигнификативно ориентированный способ толкования, классифицирующий способ (деривационный).

3. Гастрономическая тема, актуализованная в коммуникативной ситуации между носителями разных коммуникативно-культурных кодов, сопровождается метакомментариями, позволяющими уточнить сведения лексикологического характера (особенности функционирования той или иной единицы, территории ее распространения, времени бытования в речи, этимологии и др.).

4.Номинации, входящие в ТГ «Пища» и ТГ «Кухонная утварь», отличаются высокой степенью вариативности. В исследуемом материале отмечены такие формальные варианты, как акцентные, фонематические, грамматические, лексико-словообразовательные. В диалектной речи реализуются также синонимические, антонимические отношения, отношения многозначности.

ГЛАВА 4. ПИЩЕВАЯ ТРАДИЦИЯ ВОЛОГОДЧИНЫ В ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКОМ АСПЕКТЕ

4.1. Прошлое и настоящее пищевой традиции

Как уже отмечалось в Главе 1, специфика диалектной культуры и диалектного дискурса, ее репрезентирующего, в первую очередь определяется такими факторами, как локальность и региональность [Демешкина 2018]. На формирование и изменение ПТ народа оказывают влияние природные, климатические, социально-экономические, хозяйственные, историко-культурологические особенности региона.

Мегра – село, расположенное по берегам реки Мегры в 40 км от районного города Вытегры, в 361 км от г. Вологды. Как указывает Л.С. Панов, первое упоминание о Мегре относится к XVI в. [Вологодская энциклопедия 2006]. Ю.И. Чайкина отмечает, что в XV–XVI вв. поселение Мегорский Погост носило название Погост Рождественский Мегрежский, т.к. «погосты обычно носили двойное название – по церкви и по водному источнику» [Чайкина 1988: 141–142]. Население Мегры состояло из государственных крестьян, здесь никогда не было ни монастырских, ни помещичьих владений, не было крепостных. Традиционными занятиями населения Мегры были земледелие и животноводство, охота, лесоразработки зимой, лесосплав летом [Гольдин, Крючкова, Усвицкий 2010].

Тотьма – один из старинных городов России (основан в 1137 году), административный центр Тотемского района Вологодской области. Как и многие города и села на Русском Севере, Тотьма расположена на берегу реки – Сухоны, в 215 км от Вологды.

Название Тотьмы, по словам Ю.И. Чайкиной, изменялось вместе с перемещением селения. Так, до середины XVI в. оно называлось Тотьмой, в XVI – XVII вв. – Тотьмой и Солью Тотемской, со второй половины XVIII в. преобладающим названием становится ойконим Тотьма [Чайкина 1988].

Тотьма исторически была промысловым городом. Основным промыслом было солеварение: «Первые соляные варницы построили жители деревень Углицкой и Галицкой на берегах рек Ковды, Ляпунихи и Солонухи. Считается, что именно жители Тотьмы первыми на Руси освоили соляной промысел» [Барболина-Лойко, Белоярская 2013: 74]. Немаловажное место занимала торговля: «Вологда, Великий Устюг, Тотьма, Сольвычегодск были крупнейшими перевалочными пунктами на главнейшем торговом пути к внешнему порту Архангельску, через который осуществлялась торговля с Англией, а затем с Голландией» [Барболина-Лойко, Белоярская 2013: 75–76].

Рядом с Тотьмой на расстоянии от 2 до 5 км по берегам рек Сухона, Песья Деньга расположены кусты деревень, входящие в Пятовское сельское поселение (д. *Варницы*, д. *Ивойлово*, д. *Притыкино*, пос. *Глубокое*, д. *Черняково*, пос. *Мясокомбинат*, д. *Савино*) с административным центром в д. Пятовская. В 25 км от Тотьмы расположен пос. *Царева*, входящий в Калининское сельское поселение, на левом берегу реки Малая Нореньга в 18 км от Тотьмы находится д. *Совинская*.

Пищевая традиция изучаемой нами местности является частью пищевой традиции вологодского края. Так, «для жителей Вологодской губернии оказалось характерно преобладание в пищевом рационе растительной пищи, что всегда было присуще русскому этносу» [Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века 2001: 372].

Из зерновых культур на Вологодчине сеяли *рожь*, *пшеницу*, *ячмень*, *овес*, поэтому хлеб и мучные изделия составляли и составляют основу питания населения Мегры и Тотьмы.

Сегодня почти у каждого жителя Мегры и Тотьмы есть свое приусадебное хозяйство, огород (*в огороде что посадили?// а че посадили?/ мы не много че посадили/ ну че?/ картошка вот у нас/ огурцы посадили/ свекла да морковь/ да лук// там я посадила кабачки// вот это все мы посадили/ вот можете посмотреть/ посмотрите в окошечко наше/ огород* (Тот., 2015).

Край изобилует реками и озерами, поэтому рыба является одним из главных продуктов питания. Рыбу вялят, коптят, солят, а также сушат в печке, таким способом получается *сущик*: *помню папа рыбу рыбачит дак сущику насуш... сущик представляете// возьмешь хоть этого сущику погрызешь* (Мег., 2009).

Важное место в рационе жителей Мегры и Тотьмы занимали и сегодня занимают ягоды и грибы: *да/ ягодники мы такие/ очень активны были/ но щас я мало хожу/ но дед всегда принесет/ на зиму заготовит// начинам с черники/ брусника/ клюква/ морошка* (Мег., 2014); *а грибы волнушки собирали/ рыжики собирали/ это/ грузди такие белые/ такие курчавые-курчавые такие/ да оне хорошие/ и теперь собирают все/ вот* (Вар., 2015). Ягоды заготавливают на зиму в виде варенья, замораживают с сахаром, пропуская их через мясорубку, варят из них кисель, делают морс, с ними пекут пироги. Грибы солят, маринуют, сушат, жарят с ними картофель, варят супы: *волнушки серушки грузди/ это соли'м/ а/ грибы/ подосиновики/ белые отваривам/ раньше сушили мариновали/ но маринованны мне не нравятся теперь отвариваю замораживаю вот в морозилку и/ на всю зиму хватает// в основном жарим/ с картошкой/ как тушеночка получается/ из сухих суп варим* (Мег., 2014).

Помимо растительной пищи, мучных изделий рацион также состоял из молочных продуктов (*на молоке жили дак* (Мег., 2014); *я коровушку держала так я горя не видела/ молоко/ это что/ каши наварить/ дак это ребята у мя так напьются/ творог сметана/ все свое было.*

Пищевая традиция, которая складывалась на протяжении нескольких столетий, сегодня изменяется. Изменения в бытовой культуре в первую очередь связаны с трансформацией реалий современной жизни деревни: быстрыми темпами осваивается техника, расширяется информационное пространство. В связи с этим различия между городом и деревней становятся не такими очевидными. Исчезновение предметов кухонной утвари, некоторых традиционных блюд Вологодчины сопровождается, с одной стороны, утратой

инвентаря бытовой лексики, а с другой стороны, освоением новых слов, которые входят в язык вместе с проникновением в быт новых реалий.

На основании проанализированного диалектного материала можно описать современное состояние пищевой традиции Вологодчины, ее связь с прошлым. Информантами становились люди, детство и юность которых пришлись на 30 – 40-е гг., а также – 50–70-е гг. XX века, поэтому прошлое чаще всего соотносится с воспоминаниями информантов о своем детстве/ юности/ молодости или базируется на воспоминаниях о жизни родителей. Поскольку время сбора материала хронологически представляет собой довольно длительный отрезок времени, для каждого поколения информантов прошлое и настоящее будет иметь индивидуальный характер, но в целом чаще противопоставляются начало XX века и советское время (70–80-е гг.), советское время и время перестройки/ постперестройки (наше время).

Ведущей тенденцией, репрезентирующей динамический аспект ПТ, является сосуществование в бытовой сфере реалий прошлого и настоящего, объективированных в речи посредством оппозиции 'старое / традиционное' – 'новое / современное'.

Так, вспоминая свое детство и юность, информанты охотно рассказывают о том, как раньше заготавливали ягоды на зиму «дедовским методом». Ягоды толкли, мочили в бочках или кадках, часто таким способом хранили бруснику: *а бруснику/ ту уже мочили/ дедовский метод/ бочка/ такая кадка/ как сказать/ это бочок большой деревянный/ бруснику засыпали туда/ чистым/ из речки прямо/ некипяченой/ чистой/ тогда вода-то была совершенно чистой/ заливали водой/ и она стоит в подполье/ ну сверху закрыта там/ и она стоит всю зиму/ не портилась ничего/ оттуда только чернай/ сок добавляй/ и на стол подавай* (Тот., 2015). Некоторые диалектоносители продолжают заготавливать аналогичным образом ягоды и сегодня, заменив *кадки* и *бочки* на современные *банки* и *ведра*: *клюква.../ вот бруснику сейчас/ у меня полведра ну в подполье а так вот обычно баночку достану и ем с песочком/ черная еще// можете по-*

пробовать... давайте// это брусника/ толченая/ тоже вот так/ принесли это/ сей год не ходила сама/ сынок заказал/ принесли...(Тот.).

Прошлое и настоящее подвергается оценке в речи диалектоносителей. Оцениваются разные элементы ПТ: перечень и качество продуктов, способ их приготовления и употребления. При этом оценки одних и тех же явлений могут быть противоречивы в речи разных информантов. Однако чаще всего «прошлое = старое = традиционное» оценивается положительно: как самое лучшее, естественное.

Так, противопоставляются традиционные и современные способы консервирования, заготовки продуктов: *дак не варили раньше варенья...// <...> приехали в первые годы дак здесь был обычай такой что бруснику да клюкву запасали/ а там черники сушили// ну маленько ведь варили// но не так как сейчас варят// уж варят дак варя'т целое подполье банок понаставят// раньше так не варили (Мег., 1980-90 гг.); а **теперь уж варят много варенья/ очень много/ очень много/ зато и диабетов стало до черта' через человека** (Мег., 1980-90 гг.); – *Еще любили в лес бегать/ очень любили/ и за ягодами/ за грибами/ м-м-м/ прелесть// – Крутили потом? – Раньше не было вот таких кручений/ банок/ нет/ раньше все в бочках/ назывались кадушки// почему-то [смеется] / потому что деревянные/ наверно из-за этого// солили огурцы/ в кадушечках/ все/ а остальное все в подвалах хранилось* (Тот., 2018).*

В современных реалиях источником новых рецептов становится Интернет. Сравнивая традиционную и современную рецептуру разных блюд, диалектоносители отдают предпочтение рецептам, проверенным временем: – *А что вы из грибов делаете? У вас какие-то фирменные рецепты есть? – Не/ у нас фирменных нету/ я например отвариваю и в холодильник/ или сушим/ мы все по старинке/ щас конечно способов много/ в Интернете всего/ нет/ я вот все эти новшества не люблю/ всего намажут там все/ ну все равно вот как-то неестественно вот получается/ мы видно вот то поколение мы привыкли/ мы все делаем по старинке/ я вот приношу сушу их в духовке/ или я их отвариваю и в холодильник* (Тот., 2017).

Оппозиция 'старое' – 'новое' имеет частные варианты реализации в речи. Например, она объективируется через бинарную оппозицию 'город' – 'деревня': деревенское, как правило, соотносится с традиционным укладом повседневной жизни, реалии городской жизни, с одной стороны, воспринимаются как что-то новое, современное, культурное (*кушайте **калитки**/ как понравится/ не понравится – дак уж [смеется] / **городским** дак ведь/ может не понравится* (Мег., 1986); <...> *эти рыжики отливают воду на решето или так просто выжимают и через дурилаг/ а потом солят сами кладут// раньше говорят ниче не полагали не...// в смысле не укропу там ничего/ **ну а теперь ведь уже народ культурный**// всего я например со'лила в банки/ неделю солю/ дак покупай там со'ли на рыжика со'ли пожую и выплону// конечно чтобы со'ли не накласть много не...// иногда ведь насыпят что в рот нельзя потом перекалдываю в банки трехлитровые/ заливаю маслом сверху и крышками железными закрываю* (Мег., 1980–90-е гг.); *а в деревни-то в деревни с хозяйством надо жить так чтобы люди были здоровые семья чтобы была/ мы теперь старые ничего продержали всих никого не надо/ теперь мы **по-городскому живем/ что в магазин привезут то и берем*** (Мег., 2009)), с другой стороны, оцениваются диалектоносителями отрицательно.

Влияние городской культуры на бытовой уклад деревни осуществляется через проникновение в быт предметов современной кухонной утвари. При этом многие предметы традиционного быта и сегодня используются в повседневной жизни, существуют и их наименования.

Так, наряду с предметами традиционной диалектной культуры (*пест, мотовка, валец, сечка* и др.) в повседневную жизнь вошли и используются жителями такие предметы, как *соковыжималка, мясорубка, электрический чайник («тефаль»), хлебопечка*.

Предметы традиционной народной культуры имеют эквиваленты в городской культуре на основании сходных функций. Например, для раскатывания теста, «сканцев» хозяйки используют *валец*, который выполняет функции *скалки*. Однако стоит заметить, что и *скалка* существует: *вот сканцы это такое/*

знаешь/ когда тесто- то делаешь/ а потом валяют сканцы/ валец// ну скалка/ да (Мег., 2012).

Сечка используется для шинкования, рубки капусты при солении. В городской культуре с аналогичной функцией используется *нож*.

Диалектоносители активно пользуются современными кухонными приборами: *соковыжималками, электрическими чайниками, мясорубками (а это [клюквенный сок] на соковыжималке вся пропущена тут там что густой-то вы не бойтесь/ это именно така вкуснятина/ с песочком (Мег., 2014); тefаль этот что-то розетка сломалась/ тefаль вон вынесенный/ как включу так си- ним огнем горит (Мег., 2012); (а клюкву так тоже пропускают на мясорубке и в банки и/ кто с сахаром/ а кто и без сахара/ потом на морс делают да/ морс делают да/ готовый/ на мясорубке пропускают/ а потом готовый морс делают/ делают теперь/ а чернику-то так варенье ведь горячее мешают/ заготавливают/ кто может как/ на зиму/ зимой все уйдет (Мег., 2010)).*

Несмотря на то, что многие деревни газифицированы, а в быту появилось большое количество новой техники, хозяйки по-прежнему продолжают использовать печь как для приготовления пищи, так и для отопления дома (– А что готовите в печи? Что любите готовить? – Ну как вам сказать/ супы варю/ да еще газ/ у меня уж газ больше 30 лет/ в печи пеку/ в печке да/ пеку зимой часто/ в воскресенье всегда пеку (Мег., 2014); печь топили/ первое ставили мясо в печку/ картошечку там когда с крупой с овсяной/ кстати и вот дети наши сейчас/ вот сестра у меня сейчас тоже здесь младшая/ наши дети очень любят суп из печки/ с овсяной крупой// – У вас все еще осталась печка? - Да!// осталась печка у нас (Тот., 2017)).

Жители с теплотой говорят о русской печи и продолжают готовить в ней супы, каши, печь пироги, при том, что в доме уже давно имеются духовые шкафы, газовые плиты и электрические хлебопечки: *ну в печи суп вкуснее/ чем на плите// в печи он постоит/ пропарится/ и вкуснее/ чем на газу сваренный// в печи суп совсем другой// вкус другой (Мег.); вот даже суп приготовить в печ-*

ке/ он так пропарится/ он такой наваристый станет/ вот на плите сготовишь н-у-у не то совсем/ не то (Мег., 2014).

У многих жителей дома хранятся такие предметы кухонной утвари, как *ухват, крюк, помело*, которые продолжают использоваться в быту, (напр.: *а это крюк// это в печке угли выгребаем// печка-то стопится/ а угли-то остаются/ вот в плиту выгребаем/ вот этим крюком* (Мег., 2009)).

Доля покупных продуктов в рационе жителей Мегры и Тотьмы с каждым годом увеличивается, поэтому в речи возникает противопоставление 'свое / домашнее' – 'покупное' (*ну/ конечно к разносолам мы не привыкли-то/ что в магазине есть/ то мы и едим [смех]// ну/ а это в магазине есть вы наверно сами видели// суп да каша – пища наша* (Мег., 1989); *раньше жили на своем как говорится/ только .../ мы ничего не покупали* (Тот., 2017); *а зачем в магазин-то было ходить?/ если своего скота скоко мы держали/ да/ корова есть/ молоко есть/ творог есть/ да/ телята там или овцы/ мясо? пожалуйста/ че ты хочешь/ грибов как-то много тоже носили/ солили целыми этими/ прям бочки целые стояли/ да/ постоянно че-нибудь найдется* (Тот., 2018)).

Лексемы, называющие продукты, купленные в магазинах, нередко сопровождаются в контекстах словами *магазинное/ торговское* с отрицательной коннотацией. Так, хлеб, изготовленный на производстве, по мнению диалектоносителей, отличается по вкусовым качествам от традиционного хлеба: *и хлеб был не такой как сейчас пекут/ в рот взять нельзя* (Мег., 1986); *три четыре таких булки/ круглые спекут/ вот так/ в магазин не ходили// магазине раньше и хлеба мало было ведь/ потом уж// а теперь// все магазинный хлеб* (Мег., 1989). Подобная оценка сопровождает в речи и наименования молочных продуктов: *вот торговско молоко не такое/ торговско в пакетах уже не такое вот/ маленько скиснет и мне кажется горько какое-то уж не такое вкусное* (Мег., 2014); *с молока?/ кашу вари/ сметаны получай/ масло/ все это свое/ все свое вкусное// а что теперь/ вот возьмешь масла/ а откуда знаешь/ масло не масло/ правда/ невкусно* (Мег., 2009)).

В целом для русской гастрономической культуры постсоветского периода, по мнению И.В. Сохань, характерно явление пищевой ностальгии: «когда содержание советской эпохи, отшлифованное и неизбежно эстетизированное взглядом из нынешнего времени, пакуется в гастрономические артефакты» [Сохань 2011: 66].

С другой стороны, при характеристике ПТ прошлого в диалектной речи возникают контексты, актуализирующие воспоминания о трудном голодном детстве, о дефиците советского времени, ср.: *коровку мама держала/ дак молочьем припивали/ не было хлеба-то/ вот годы то те были плохие// плохие годы были/ теперь-то уж мы едим все хорошее* (Тот., 2017); *так а чего хорошего видели-то/ ничего не видели/ голод да холод/ сейчас зайди в магазин пожалуйста/ и с маленьким и.../ большой/ что надо то и возьмишь/ верно/ а тогда-то что было/ ничего// хлеба было сто грамм надо заработать/ так убивались все за сто грамм* (Мег., 1980–90-е гг.); *ну че обычно/ че готовили/ ну в детстве у нас ничего такого не было щас вот можно что-то купить/ а че тогда .../ колбасы вроде не было/ этого не привыкли к этой колбасе она была редко очереди огромные стояли/ ну мясо было свое* (Тот., 2015).

Несмотря на увеличение доли покупных продуктов, многие жители старшего поколения хорошо помнят рецепты изготовления таких молочных продуктов, как *масло, сметана, топленое молоко, сыр, творог*, некоторые продолжают готовить их дома и сейчас. Это хорошо видно на записях как 1970–1990-х гг., так и 2008–2018-х гг. Ср.: *это с картошкой девочки// это с сыром мы посыпаете всегда// этот сыр делаем мы сами/ это как у нас так заведено я вам прямо скажу/ у нас так заведено/ у нас блины пекут тонкие// вот большие этого/ пересыпаете этим сыром; сыр вот творог/ в печке во пожарче жарче кладу/ потом его выжимаю/ сушу/ и этим вот скалком-то таску/ чтоб помягче был/ и все/ он высохнет потом и не портится// посыпаете вот блины посыпаете// оладьи пекут тоже посыпаете// он вот вкус придает творох/ сыр называется сыр!// по-нашему сыр!* (Мег., 2009); – А масло сами делали? – [инф.1] *Масло сами/ да//* – А как это вот? – [инф.1] *Разольют масло*

*делают/ Кринки тогда были такие/ разольют по криночкам банок-то ведь не было/ да и банки...у кого миски большие/ дак миски/ все разольют это все молочье и ставят на прохладном месте/ штоб оно покислось/ потом эту сметану-то снимут/ и ее потом смешивают/ мешают/ получается **маслице**// – [инф.2] Но его очень долго мешать надо/ / – [инф. 1.] Долго/ да/ потом уже в печку ставят/ колобок этот масла набивают и стопят/ выливают в другую посудинку/ вот из этой посудинки уже кладут в кашу.../ – [инф. 2] И получается **русско масло**/ да?// – [инф.1] Да/ **русско масло** (Тот., 2017).*

В повседневную жизнь давно вошли новые продукты и блюда, представленные в речи общерусской лексикой: *колбаса, батон, макароны, бутерброд, оливье, вафли* и др. Также в лексическую систему говоров вошли слова, репрезентирующие современный рацион детского питания: *агуши, фрутоняньки*. Данные единицы в речи диалектоносителей используются не как название бренда детского питания, а как наименование современного детского питания в общем. Эти лексемы противопоставлены традиционным наименованиям блюд и продуктов, которые использовались для кормления детей: – *А когда маленькие были, чем кормили? – Каша тоже/ манну да это/ варили кормили// супом маленешку/ **агуши** не было* (Мег., 2014); *коровьим кормили все время/ не ходили в магазины/ да и не было тогда в магазине этих всяких **фрутоняnek-то**/ своим молоком/ кашкой кормили и толоконной и всякой/ вот ребята раньше и не болели а теперь чуть немножко да и все/ все фрутоняни дак* (Мег., 2010).

Оппозиция 'старое' – 'новое' реализуется в диалектной речи в виде гастрономической рефлексии – размышлениями о том, какое место занимала и занимает пища в жизни человека не только с утилитарной точки зрения, но и в аспекте жизненных ценностей (представления о добре и зле, о качествах и характере человека сквозь призму пищевых пристрастий).

Так, возникает соотношение между количеством, качеством пищи и характером человека. Люди были проще и добрее в то время, когда не было гастрономического разнообразия, жили просто, но были открыты душой: *и не*

*готовили никаких кушаньев/ картошки наварят чугуна/ такие котлы были/ чугуна на стол поставят/ или в миску выльют/ тока делай картошку/ поедим да и с чем-то и побежали бегать/ жили!/**теперь видишь/ гораздо стали ой злые/ чересчур** (Мег.); **нынче никто ни к кому не ходит...**/ все как-то закрываемся все/ раньше никогда и двери-то не запирали все дру.../ праздники все/ тут/ ой!/ как выходной или праздник какой дак все друг к дружке идут/ идут/ идут в гости/ пирогами везде пахнет/ а нынче ниче нигде// **такая жизнь стала какая-то/** вроде и.../ жить можно работать дак и **деньги есть и купить все можно/ а все люди какие-то стали такие...**/ тем более еще кто побогаче **дак вообще// раньше интереснее/ веселее жилось** (Тот., 2018). Люди были сильнее, отличались крепким здоровьем во времена, когда продукты выращивали самостоятельно: *все свое было/ и сахар/ и масло// чистые продукты были/ сено/ навоз// а сейчас в России народ тощий стал// а раньше рыжики собирали/ солили/ репу парили/ брюкву засушат/ а потом парят// народ крепкий был* (Мег.).*

Оценке в диалектном дискурсе подвергаются не только состав и качество продуктов, но и традиции, связанные с принятием пищи. В памяти диалектоносителей еще сохраняются представления о традиционной крестьянской трапезе.

В прошлом поведение каждого члена семьи за столом было строго регламентировано: каждый участник трапезы занимал за столом особое положение. Поведение младших и старших членов семьи во время трапезы также подчинялось правилам: ели из общей миски, трапеза начиналась только после разрешения главы семьи, за столом не велись разговоры, они были возможны только за «пустым столом», ср.: – А у вас было такое, что в доме отец был главный, и на стол ставили один чугунок с кашей? Вы оттуда все брали или как-то по-другому было заведено? – *В плошку-плошку-плошку/ да/ раньше были глиняные плошки/ и все из одной миски ели/ да// обед...как обед значит обед/ кладут в одном блюде кладут суп/ из одного все.../ отец скажет «мясо не таскать пока...этот...»/ из одной миски все хлебали/ небольшие*

*миски// а кашу это из печи на ужин будет плошка каши/ все вместе **самовар вскипятят/ ужинают** (Тот., 2017); – Вы вот скажите, может быть, в Вашей семье было принято, чтобы кто-то первым садился за стол, определенный человек резал хлеб...Не было такого? – *Не-е/ не было/ не было/ у нас вот дедушко/ вот мой...Дмитрий Васильевич/ но / Дмитрий Григорьевич был дедушко вот/ мамыи папа/ дак ен/ такой/ ну...строгой был/ **вот ло'ктя не клади на стол/ как клал локоть на стол/ ен увидел/ раз!/ стукня/ и хоть свои ребята/ хоть кто/ на стол локтя не клади/ и рук эдак не клади/ не надо/ сиди нормально/ кушай/ ну и этова...како...ну за столом разговаривать не надо/ сел иишь/ ешь/ и все/ розговору нету/ но потом...если за пустой стол сядешь/ вот...все семейство соберется там/ три сына да...дедушко бабушка/ ну свое там...как там огород надо посадить да как сено заготовить-да/ вот...свои разговоры/ ены вот...за столом за пустым/ а пока ешь/ пьешь/ некаких разговоров/ не так...вот теперь дак/ тыр-тыр-тыр-тыр восем дыр/ и это...и задавиться/ воздуху попадет/ закашляешься и вот... вот в эдаком Макаре и ен это...не любил// ну строгой был дедушка у нас/ а бабушка така нежная хорошенькая (Мег., 2009).****

Отдельно необходимо охарактеризовать тему питания во время войны и послевоенное время. Детство и юность большинства информантов пришлось на голодное время (*а что детство прошло.../ после войны в 47-м году **такой голод был/ какое детство?** (Тот., 2017); так а чего хорошего видели-то/ **ничего не видели/ голод да холод/ сейчас зайди в магазин пожалуйста/ и с маленьким и.../ большой/ что надо то и возьмешь/ верно/ а тогда-то что было/ ничего// хлеба было сто грамм надо заработать/ так убивались все за сто грамм** (Мег., 1980–90-е гг.)). Фактически говорить о полноценной ПТ, на наш взгляд, в этот период нельзя, т.к. в качестве пищи могли употреблять все, что позволяло сохранять жизненные силы, что помогало выжить.*

В статье К.В. Осиповой «День с колобом два с голодом: крестьянская пища во времена голода (на материале севернорусской диалектной лексики)» рассмотрены продукты и блюда, характерные для голодного времени. К.В.

Осипова замечает: «основное время голода на Русском Севере пришлось на годы войны (1941–1945) и послевоенный период, хотя голодные периоды случались и раньше, практически ежегодно весной, когда оскудевали запасы пищи» [Осипова 2017б: 133].

Традиционная пища «вытеснялась суррогатными заменителями»: по словам информантов, в пищу употребляли всякий *мусор*, в т. ч. траву: *клевер, мох с водой и молоком, кислицу, крапиву, дудки*, напр.: *а войну-ту голодовали-то/ есть-то нечего/ **моху** нарвем **белого моху**/ натолкнем/ <...> корова не как раньше одно сено да вода дак много ли надоят-то?/ так вот милушки мои навари'т мама шесть литров чигун/ воды выльет/ литру молока/ да посоли'т/ вот едим **мох-от хле' бнем моху-то**/ туды он ведь не идет мох сухой он/ истолкнем в ступе/ так вот и хлебаем **ложечками** и провозжаем туды/ вот очень голодовали/ есть было нечего (Тот., 2017); нас трое ре... осталось ребят/ парней/ и все войну прошли// ну так **кормились тоже чем попало** [плачет]// **крапива картошка гнилая** все это тогда ели (Мег., 2014) [Осипова 2017б].*

Ситуация осложнялась еще и тем, что большую часть продуктов, которая была в распоряжении некоторых семей, необходимо было сдавать государству: *а мама было корову держали дак надо было 320 л сдать государству/ яйца если нет а сдай уж сколь-то/ мясо если нет у тебя скотина все равно надо было государству сдать/ себе-то некого было остатъ (Тот., 2017); все берут до ниточки до государству/ нам токо дают костер/ котер/ ну такой уже/ как?/ вот наберут там вейлки-то есть/ отсортируют все/ этот отходы такие/ вот этого вот нам выдают для костра/ так вот всего хлеба не испекешь/ ничего/ только вот высушишь да/ смелешь/ так/ такой каши какой/ и все все/ жили очень худо мы такие были худые/ так меня родная тетка едва узнала (Мег., 2014).*

Несмотря на то, что «голод кардинально менял не только состав рациона, но и пищевое поведение людей», отношения людей друг к другу, по воспоминаниям информантов, часто оставались человеческими: *голод был тоже/ в деревнях-то// так вот папа говорил/ «**никогда не обижайте/ делите***

кусочек/ если просят/ так картошину ли хлебушка/ а нет хлебушка/ матерь чего напекла/ какие лепешки дели и давай» (Тот., 2015); *мы это/ во время войны-то это// очень было дорого// придут вот/ мама дай хоть чашечку/ тетя Даша/ хоть чашечку-то налей/ молока-то хочет// всяких нищих всего ведь тогда было/ эвакуированных-то всяких// и вот мама-то все равно дает/ хоть маленько/ да все равно дает/ ну она такая.../ **жáлила людей*** (Мег., 2010) [Осипова 2017б: 133].

Таким образом, ПТ изучаемой местности на современном этапе представляет собой синтез традиции и новации. Традиционные элементы ПТ представлены, как правило, диалектной лексикой, изменения в бытовой сфере выражаются общерусскими единицами.

4.2. Пищевая традиция как часть праздничной культуры

Блюда и напитки, а также предметы кухонной утвари, кроме выполнения своих основных утилитарных функций в повседневной жизни, также выполняют ряд символических функций, поэтому слова, именующие данные артефакты, обнаруживают символическое значение. Культурно-языковую символику наименования пищи и кухонной утвари получают, как правило, в обрядовом или, шире, праздничном дискурсе. Как будничная, так и праздничная (часто – обрядовая) культура на диалектном материале рассматривалась в работах Т.Б. Банковой, Ю.В. Каменской, Е.И. Березович, К.В. Осиповой и др. [Банкова 2008, Каменская 2013а, Каменская 2013б, Березовичи 2018, Осипова 2017в, 2017г].

Культурной символике наименований лексики, связанной с темой питания, посвящен достаточно широкий круг работ (см. работы Е.Н. Березович, Н.А. Устиновой, Т.Б. Банковой, К.В. Осиповой Д.А. Таракановой и др.), в которых рассматриваются «механизмы» обретения бытовой конкретной лексикой сакрального, символического смысла.

Так, Н.А. Устинова отмечает факторы, которые способствуют или препятствуют символизации элементов ПТ. Ключевыми факторами считаются временно́й фактор (предметы быта и лексемы, их именующие, вошедшие в ПТ поздно, гораздо реже «обрастают» символическим значением, долгое время осознаются «чужими») и избирательность культурных кодов, «вследствие чего однопорядковые сущности имеют различное наполнение вторичной семантикой» [Устинова 2011: 29].

Согласно классификации Т.Б. Банковой, наименования пищи способны репрезентировать две ступени кулинарного кода. Репрезентируя первую ступень кулинарного кода, номинации пищи не обнаруживают сакрального смысла, а только «обеспечивают выход крестьянского сознания через лексические единицы в условный мир обряда» [Банкова 2012: 132]. При репрезентации второй ступени, «собственно обрядовой», наименования пищи функционально не равны: они делятся на «1) собственно сакральные, 2) потенциально сакральные, 3) ситуативно сакральные» [Банкова 2012: 132].

Повседневность и время праздника – важные периоды в жизни человека традиционной культуры. Для повседневности и для праздника характерно отличающее их друг от друга восприятие времени. Повседневность представляет собой циклический временной континуум, будни сопровождаются типизированными действиями, активной трудовой деятельностью [Капкан 2016]. Согласно традиционным представлениям, праздник – это особый период, в котором нарушается привычный ход времени [Капкан 2016].

Граница между повседневностью и праздником трансформируется вместе с развитием общества. В последнее время исследователи все чаще говорят об «оповседневнивании праздника», «десакарализации», поскольку наряду с такими праздниками, как Новый год, Рождество, Пасха, появилось большое количество рядовых праздников, которые «в лучшем случае воспринимаются как внеочередной выходной день» [Капкан 2016: 39]. В.Н. Попова отмечает: «одной из особенностей развития современного общества является тенденция к ослаблению смысловой нагрузки праздника. <...> праздник нередко сводится к

его декоративным, развлекательным формам, теряет связь с заложенным в него изначально смыслом, что ведет к замене праздника произвольно установленными торжествами. Границы между праздничным и повседневным временем все больше размываются, и одним из следствий этого является всеобщая фестивализация культуры, «гиперфестивальность» современного мира» [Попова 2017: 17]. Эту мысль подтверждает информант из д. Пятовская Тотемского района: – А какие еще праздники праздновали здесь? – *Праздники...сичас уж какие праздники/ сичас каждый день праздники / дак кто пьет как каждый день/ каждый день/ раньше ведь не было* (Тот., 2015).

В прошлом народная жизнь была строго подчинена церковному календарю. Будни, в которые приходилось непрестанно работать, сменялись праздниками.

Все традиционные праздники народного и церковного календаря, издавна почитаемые на Вологодчине, исследователи классифицируют на те, что отмечались повсеместно, и те, что были локально распространены [Громыко 1991, Парадовская 2008, Русские: история и этнография 2008]. К общераспространенным праздникам относят Рождество, Новый год, Крещение, Масленицу, Пасху, Троицу и др. Праздники, распространенные на отдельных территориях, называют местными, престольными, храмовыми, съезжими, гулевыми, деревенскими, уличными [Громыко 1991, Парадовская 2008, Русские: история и этнография 2008]. Данные праздники закреплялись за отдельными деревнями, устраивались «жителями нескольких деревень сообща в складчину, чаще всего в дни наиболее почитаемых в той или иной местности святых – на Афанасия, Николу, Фрола и Лавра, Илью, Петра, Михаила и др.», сопровождалась гостеванием родственников [Русские: история и этнография 2008: 569]. Г.П. Парадовская в особую группу выделяет «обещшанные» праздники, которые справлялись «по обету» и были приурочены к какому-то социально негативному опыту коллектива в прошлом, связанному с эпидемиями, засухой, неурожаем [Парадовская 2008: 14].

Среди наиболее важных церковных праздников диалектоносителями часто называются *Рождество, Пасха, Троица*, также в некоторых контекстах упоминаются *Яблочный спас, Вознесение, Крещенье (Крещение)*.

В изучаемом диалектном кулинарном праздничном дискурсе частотны упоминания о местных деревенских праздниках. Как правило, наименования таких праздников функционируют в рассказах о прошлой жизни. Сведения о том, когда и как эти праздники отмечали, какими обрядами, ритуальными действиями они сопровождались, носят фрагментарный характер, частные, специфические черты праздничной культуры забыты.

На территории Мегорского сельского поселения издавна отмечались такие праздники, как Митрофанов день, Никола (Николин день), Фролов день (День Фрола и Лавра), Петров день, Ильинская, Смоленская (День Смоленской Божьей матери), Изосим, Егорий, Духов день, Иван Купала (Допетровник), Кузьма (Кузьма-Демьян), ср.: *так раньше у нас Верхнее Понизовье рядом/ и Нижнее Понизовье// у нас вот после Троицы Духов день// Верхнее Понизовье к нам/ а там на Верхнем Понизовье четырнадцатое июля Кузьма-Демьян/ значит// Нижнее Понизовье на Верхнем Понизовье// ну там еще деревня-то была от перекрестка старая// она была// то старая деревня// несколько ведь домов было/ это уже потом расстроилась* (Мег., 2011);

- *А вот в воскресенье Иванов день. Что это за праздник?*
- *А праздник/ такие/ часовенные праздники/ как у нас Петров день//*
- *Я не знаю.*
- *Двенадцатого июля тоже/ вот была на берегу часовенка/ это праздновали Петров день/ эта часовенка* (Мег., 1985).

В речи жителей Тотьмы и деревень Тотемского района встречаются такие названия деревенских праздников, как Девятое (Девятая), Вознесеньев день, Ильин день и др. (ср.: – *Девятое назывался/ так очень большой праздник/ столько народу собиралось// – В честь чего? – ну Девятая/ это она церковная кака-то/ это считается от Паски/ видимо девятая неделя после* (Тот., 2015).

С сожалением информанты говорят о том, что бо́льшая часть праздников ушла в прошлое, ср.: *но сейчас девочки праздники забыты/ забыты/ не празднуются/ исключение не я мы тоже не празднуем/ все/ что/ вот так вот теперь живем/ ну а больше что у нас?* (Мег., 2013).

Однако некоторые праздники продолжают отмечать и сегодня. Так, 10 августа в Мегре традиционно отмечается День Смоленской Божьей Матери – *Смоленская*.

Праздники и церковного, и светского характера сопровождаются определенными действиями – обычаями и традициями, а также – особыми блюдами и напитками. Трапеза «является средством выхода из круга обыденности за счет специфического приготовления, особого выноса и ритуального вкушения праздничных блюд» [Банкова 2012: 129].

Описываемые диалектоносителями деревенские праздники представляют собой обрядовое действо, называемое термином «братчина». Братчины представляли собой праздничный пир, организованный совместно, сообща жителями одной или нескольких деревень. Как правило, такие праздники сопровождались ритуальными блюдами – *кашами*, всевозможной *выпечкой*, из напитков предпочитали варить ритуальный напиток – *пиво*.

Заваривали пиво не только к праздникам годового цикла, но и к семейным праздникам, например, свадьбам. Пиво и другие алкогольные напитки употреблялись только по праздникам, в повседневной жизни употребление алкоголя не приветствовалось, ср.: *потом пивцо/ пивцо свое/ всегда было/ у каждого/ ну когда тока на праздники/ а так не варили/ так редко-редко варили* (Мег., 2009); – *А вот пиво пили//* – Пряма вот сами варили? – *Ну/ когда праздник/ вот на праздник/ только на праздник а там уж/ рабочая* (Мег., 2009).

Пивоварение как праздничное и ритуальное действо являлось сложным, многоэтапным процессом, а употребление пива в ходе праздничной трапезы выполняло социально значимые функции: «очередность угощения пивом во

время застолья выстраивала иерархию гостей, а порядок подачи пива на свадьбе символизировал семейную иерархию» [Осипова 2017в: 473].

Лексика, тематически связанная с пивоварением, рассмотрена К.В. Осиповой в статье «Лексика пивоварения на Русском Севере: этнолингвистический аспект». В анализируемом нами материале тема пивоварения сопровождает беседу о праздниках вообще, специальных опросов, с целью выявления конкретной лексики, отражающей общую характеристику пивоварения и его этапов, не проводилось. Тем не менее общие фрагменты ритуальной картины мира, связанные с варкой пива, в сознании диалектоносителей сохраняются.

Наименования хмельного напитка, представленные в речи информантов, можно разделить на три группы: 1. общие, нейтральные наименования – *пиво*, 2. наименования, указывающие на место изготовления пива, – *пиво домашнее*, *пиво деревенское* (ср.: *пиво-то деревенское/ ой девочки до чего вкусно было/ ага* (Тот., 2015)), 3. наименования, содержащие в значении оценочный компонент, – *пивцо*, *пивко*, *пивишко* (*потом пивцо/ пивцо свое/ всегда было/ у каждого* (Мег., 2009) ; *а пивишко сварят* (Мег., 2009)).

Рассказывая о самом процессе пивоварения, диалектоносители употребляют слова *варить*, *сварить*, *наварить*, *заваривать* пиво (ср.: *такие праздники заваривали пиво домашнее*, процесс брожения обозначается глаголом *ходить* (ср.: *ходит пиво*, процесс употребления пива выражается глаголами *пить*, *пивать*, *выпивать*, *пивнуть*, *угощать* (ср.: *я пива не пивала вам честно говорю/ но вот туда де/ то курсы закончила да выпила/ дак там в ресторане приносили/ пиво пивнула/ не мое не хочу я* (Тот., 2018)).

Среди основных продуктов, используемых для приготовления пива, называют *песок* («сахар»), *сахар*, *дрожжи*, *воду*, *кипяток* (*вот кипяток/ сахар да дрожжи все; песок и сахар/ не/ песок и дрожжи// дрожжи эти все лето вот такие вот/ и все оно там сколько времени ходит*, хмель использовали редко (ср.: *ну вода/ ну вот/ хмелю тогда не ро'стили/ это редко у кого; у кого была хмель да кладывали а не было дак...* (Мег.)).

Пиво различалось по крепости, которая зависела от времени брожения напитка (*сколько там ходит/ две недели// и вот/ пиво уже/ пиво домашнее*). Некоторые информанты вспоминают, что варили «какое-то сусло», которым угощали даже маленьких детей, ср.: *наварят этого/ пива/ да вот пивом угощают да какое-то сусло еще варили/ сусло это вкусное такое/ сладкое-пресладкое/ это детям маленьким давали/ а вот пиво/ пили* (Мег., 2009). Варка сусла являлась первым этапом пивоварения.

Пиво варили как дома, так и на улице. Утварь, в которой варили пиво, отличалась большими размерами. Чаще всего на улице пиво варили в специальных чанах, котлах. В речи диалектоносителей встречаются наименования *ведро, бак, посудина*, ср.: *дома значит устраивают/ приглашат там знакомых/ которые хорошие/ приятелей/ удружит кто с кем/ вот этотц.../ наварят этотц бак/ друзей песку/ и этого// ну вода/ ну вот/ хмелю тогда не ро'стили/ это редко у кого/ ну вот/ этот бак наварить и приглашают гостей* (Мег., 2014); *как праздник подходит и пиво ведро вот так заварим/ пива эдакого и вот это пилось* (Мег., 2012).

В традиционной культуре статус участников пивоварения и угощения пивом гостей был регламентирован. Существовал ряд номинаций, именующий человека, которому доверили угощать пивом гостей во время трапезы (ср.: *пивонос, наливник*) [Осипова 2017в]. В наших контекстах подобные наименования отсутствуют, указывается лишь на то, что пиво могла варить каждая семья, во главе процесса стоял кто-то из старших, ср.: – *А кто-то у вас был, определенные жители раньше, которые пиво варили? – Да каждая семья варила// – А кто у вас его варил? – А у нас варили мама либо папа либо завариват...* (Мег., 2012).

Из других традиционных алкогольных напитков, характерных для праздничной культуры, называются *брага, вино*. Примечательно, что лексема *водка* используется в диалектной речи при характеристике современной культуры праздника, современных праздничных застолий (сюда же относится и

слово *шампанское*), в контекстах-воспоминаниях о юности, о жизни родителей данное слово не используется.

*ну вот и два стола и собирали/ по **ящичку водки** [смеется] / **ящик водки** покупали/ песни/ частушки/ пели// в общем весело было// а потом четырнадцатого июля мы/ значит/ после работы/ в гости на Верхнее Понизовье пошли// тоже на пару (Мег., 2011);*

– *Да/ гармошка запела/ и все стали...// кто вынес **шампанское**/ кто **водку**/ кто шоколадного дракона/ кто хлеба//*

– А в детстве как такие праздники отмечали, помните?

– *В детстве мы/ смотрели/ маленькие да/ как родители наши отмечали// **ведь раньше водки не было**// **наварят браги**/ сходят на ферму/ ферма вот тут была// бидон сорок литров/ возьмут молочный/ **браги наварят**/ поставят/ бутыл/ и пьют/ и не напьются// вот эдак// водки тогда/ почему-то не покупали/ или дорогая/ я дак и не помню// я помню/ **шо на каждый праздник**/ вот на эти/ **на церковные**/ **мама всегда заваривала браги**/ и все в деревне вот (Мег., 2012).*

Нельзя однозначно утверждать, что традиции празднования уличных деревенских праздников совсем канули в прошлое, поскольку в настоящее время наблюдается возрождение многих забытых праздников и связанных с ними обычаев. Ср.:

– А какие-нибудь вот мероприятия там, праздники, обряды повторяются у вас из года в год? Может быть, народное что-то празднуете?

– *А не знай/ вот нынче у нас праздновали Троицу/ ну Троицу вот знаешь вот и прошлый год праздновали/ это праздник Вожбольского поселения/ у нас есть Вожбол/ тако место/ вот/ и ну нын... **прошлый-то год там деревнями собирались/ накрывали столы/ там кто чего напекет пирогов/ там кто приготовит какое блюдо/ то ли пиво наварят вот они ну там/ и даже съезжаются из города дети приезжают/ усаживаются все за стол/ разговоры разговаривают/ поют/ пляшут/ свои вот эти частушки/ песни/ вот (Тот., 2015).***

Обрядовой, праздничной пищей, имеющей «повышенный коэффициент значимости» традиционно считалась и считается всевозможная *выпечка* и *хлеб* как один из самых символически наполненных элементов гастрономической культуры народа [Банкова 2012: 131]. Хлеб представляет собой один из символов базовых жизнеутверждающих ценностей человека (ср.: *ну самое главное здоровье/ мир/ и хлеб на столе/ вот это самое главное* (Тот., 2015)); наименование хлеба входит в состав устойчивых выражений, характеризующих достаток или бедность (ср.: *а что/ жили же бедно/ бедно жили// ну не все/ я говорю.../ же как/ чистых колхозников/ при нашем времени то/ очень тяжело/ только-только с хлеба на квас* (Мег., 2014)). К хлебу всегда было особое отношение: *да/ бабушка пекла/ я помню вот эти караван доставали/ холстина/ на холстину/ холстиной закрывали/ наступал обед/ бабушка брала/ вот я даже сейчас не могу понять/ вот этот караван/ брала нож прижимала к груди и вот на груди как бы на груди резала ближе к сердцу уже так хлеб.../ крошечка какая-то упала/ все собрала и в рот/ это чтобы там хлебом разбрасываться...* (Тот., 2017).

Каждый праздник на Вологодчине – семейный, церковный, светский – сопровождается выпечкой (ср.: – *Донетровник/ да/ вот/ в Леме праздник был// отмечали. – А как его отмечали? – Ну как/ праздновали и праздновали/ праздник/ праздник/ гости собираются// чай пьют/ вино пьют/ пироги едят/ а больше как отмечать* (Мег., 1976 г.)), поэтому для наименований хлеба (и выпечки в целом) существенна семантическая оппозиция ‘праздничный’ – ‘повседневный’. Традиционно по праздникам пекли хлеб из белой муки (*белый хлеб, пшеничный хлеб*), ср.: *пекли пшеничный хлеб/ да белый/ все/ пышки всякие пекли на праздник; так ведь/ белое дак/ пекли раньше/ токо на праздник// веть теперь/ дак вот/ белозэ/ каждый день пекут// а раньше/ ведь/ пекли хлел/ только вот/ белой/ вот когда праздники вот// а так/ все было/ ржаное* (Мег., 1989). Будничным хлебом был хлеб из ржаной муки, в речи встречаются номинации *ржаной хлеб, черный хлеб*, а также из разного рода муки – овсяной,

гороховой: – *А хлеб какой, ржаной пекли?* – **Ржаной и овсяный и гороховики** (Мег., 1989).

Разновидность муки становилась мерилем уровня достатка семьи, ср.: *я не знаю/ по крайней мере у всех наверно было так/ по возможности/ у кого какая мука была/ некоторые были побогаче дак они может и из белой пекли/ а некоторые может и из серой пекли куличи* (Тот., 2017).

Высшую степень символизации выпечка приобретает в разного рода обрядах. К нашему материалу применима классификация обрядовой лексики, разработанная Т.Б. Банковой: выделяется собственно сакральная лексика (*кулич, пасха, пирог для зятя*), потенциально сакральная (*рыбник, ягодник*), ситуативно сакральная (*блины, ковриги*).

Так, главный христианский праздник – Пасха – всегда сопровождался выпеканием *куличей*, которые в речи некоторых информантов называются *паской/ пасхой (как же не пекли/ раз праздник/ праздник пекли/ паску пекут/ кулич назывался/ и паска* (Мег., 1976)). Кулич, или пасха, относится к собственно сакральным наименованиям, т.к. кроме пасхальных обрядов нигде больше не упоминается. Выпекали куличи всегда дома, к празднику готовились особенно. В современных реалиях выпекать куличи дома стали реже, их покупают в магазинах, кулич становится своего рода атрибутом праздника, утрачивается сакральный смысл обряда.

Кроме куличей, на христианские праздники пекли разные пироги и пирожки: *так на Пасху ходил обход батюшка/ вот его дожидали/ вот дальняя половина против их икон/ вот так стол разворачивали против вот икон и тут кладывали яйца вареные/ пирожки сканы* (Мег.). В данном случае пироги и пирожки репрезентируют первую ступень кулинарного кода, не несут особой сакральной значимости.

Иногда Пасха совпадала по времени с другими церковными праздниками (напр., Егорий Вешний), к таким праздникам пекли *блины, ковриги*, совершали с ними обряд: *бываэт/ межгovenье/ сем недель дак/ бываэт и/ паска и/ в марте месяце// а так/ бываэт веет и/ с маем/ на одной недели// у нас/ Егорей был/ на*

одной неделе дак вот/ бывало батюшко как/ придет/ если вот/ кресты/ в четверг// и на той/ неделе/ бывает/ Егорей/ от шестого/ шестого апреля// и// две ковриги кладовали раньше/ раньше/ кладовали в эти/ праздники/ ковригу батюшку// коврига там вот/ печены пироги/ блины/ это все/ на стол кладовали (Мег., 1989).

Особую роль хлеб и выпечные изделия играли в традиционном свадебном обряде. Празднование *свадьбы* издавна на Руси сопровождалось строгой системой традиционных обрядов. Пища занимала особое место среди данных ритуальных действий: состав блюд, очередность подачи имели важное символическое значение. Со временем многие обряды стали забываться, но некоторые из них информанты вспоминают в беседах о жизни.

Свадьба как обряд состояла из нескольких этапов: события, предшествующие самой свадьбе (*сватовство, дом смотреть, сговор, богомолье, пропой невесты, девичник, невестина баня, выкуп косы*), центральные свадебные действия (*венчание, встреча молодых от венца, свадебный пир*), послесвадебные ритуалы (*буженье молодых, поиски ярки, хлебины, пойти в отводы*) [Мадлевская: эл. ресурс]. На каждом из этапов трапеза играла важную роль: выполняла коммуникативную, контактоустанавливающую функцию на этапе сватовства и сговора, выражала регламентирующую функцию во время свадебного пира и в первые дни после свадьбы.

В воспоминаниях информантов подробные сведения о каждом свадебном обряде – редкое явление, полнота и точность сведений в первую очередь зависит от возраста информанта, т.к. встречаются записи, в которых свадебный обряд воссоздается в подробностях без наводящих вопросов диалектолога (записи 1970–90-х гг.). В более поздних записях знания о традиционной свадьбе носят фрагментарный характер.

Выпечка играла ключевую роль на этапе встречи молодых от венца: *ковригу кладовали раньше/ пекли// ну эт/ пекут и сейчас в свадьбы; а потом/ и встречают вот с этой/ ковригой* (Мег., 1989).

Непрерывным атрибутом свадьбы были пироги: на Севере часто на свадьбы пекли *рыбники* и *ягодники*. Данные наименования мы относим к потенциально сакральной лексике, поскольку данная выпечка представлена и как повседневная пища (ср.: – А еще какие пироги, с чем печете? – *С ягодами обязательно это дежурный пирог*// – Дежурный – это как? Обязательный? – *Обязательный* [смеется]/ *ага дежурный* (Мег., 2014)), и как непреходящий атрибут праздничного стола (ср.: *если какой-то праздник покупаю... у нас едят рыбники/ покупаю палтус и пеку пирогов пять наверно/ не меньше вот таких вот больших/ все съедается на ура потому что у нас четверо внуков* (Тот., 2015)), и как часть свадебного обряда (ср.: *у нас свадьба хоть худенька была/ а ягодник в деревне где-то бабка смекнула/ а все равно ягодник пекли/ на стол* (Мег., 1976)).

Очередность подачи блюд на свадьбе имела значение. Так, часто первым блюдом подавали *рыбник*: центральную часть пирога, которую вырезал дружка, подавали молодоженам. По воспоминаниям информантов, аналогичные функции выполнял и *ягодник*: – Что за ягодник жениху и невесте подавали? – *Вторая женщина – ну/ вот ягодник на стол положат/ и этот ягодник/ надо средину вырезать*// – Это жених и невеста должны вырезать?] *да/ нет жених должен вырезать/ а только я вот не знаю это кто ел* [смех]// *бабки дедки* [смех]/ *забыла*// *видишь/ они все забудет/ старые*// *нет уж/ наверно этого... жениху наверно дали/ да* (Мег., 1976).

В диалектной речи также встречается наименование *пирог для зятя*. Данный пирог относится к виду «свательных» пирогов. Традиционно такой пирог выпекали тогда, когда в дом приходили сваты, такими пирогами угощали зятя, когда он приходил в дом к теще. Однако в наших контекстах символическое значение номинации не актуализируется: информант рассказывает об этом виде пирога только как о традиционной выпечке местности (ср.: – *А еще делают здесь э./ любят/ печь пироги для зятя/ называются*// – А что это такие за пироги? – *Пироги для зятя вот/ делают*

такое вот/сдобное тесто/маргарин туда/ ну это самое сметаны там/ ну пол пачки примерно там маргарина/ сметаны/ ложки три-четыре (Мег., 2012)).

Процесс употребления пищи и напитков на свадьбе был строго регламентирован. Так, жених и невеста до причастия ничего не ели, употреблять пищу можно было только после венчания: *ведь раньше/ вот теперь дак/ моудцы за/ за столом едят// а ведь/ вот раньше/ в свадьбу/ до причастья/ невеста ничего не ес/ и жених// вот сидят/ за столум так/ не пьют ниче/ в чашки налит/ не пьют/ не идят// потом ведь и/ да/ не едят// от когда/ приезжают/ оны/ вот это/ к жениху/ там/ уже/ спальни/ там/ одежные/ комнаты есь/ дак уже там/ жениха/ да невесту/ покормят// пока/ тут/ собираются/ на стол дак// на столы/ собрано/ пока/ то в/ так// это уже/ жених/ да невеста/ поес// но/ потом-то уж/ когда вот/ овенчаются/ так/ тут-то потом/ едят// так раньше было (Мег., 1989).*

Из напитков важную обрядовую функцию выполнял кисель. Кисель относится к ситуативно сакральной лексике, т.к. участвует в разных обрядах, в каждом обряде выполняет определенные функции [Банкова 2012]. Так, кисель обязательно подавали на второй день свадьбы, первым отведать кисель должен был жених, ср.: *на второй день кисель варили/ это уже всегда/ кисель/ варили// кисель/ варят/ в этот/ кисель/ и/ чтобы жених начинал есь/ со середики кисель/ первый/ чтоб жених/ начинал// на второй день/ свадьбы-то// княжой/ стоу/ называуся// от когда/ чай/ пьют/обедают// и вот/ в обед// и жених, значит, кисель/ начинались/ первый/ со середики берет/ самая/ середина/ кисель// и этот кисель/ все/ все/ все там/ наставя/ колосков// всяких колосков от/ ячменя там этого/ колосков/ наставят// а эти вот/ коуоски/ снимает// интересно (Мег., 1989). Киселем не только начинали трапезы, но и заканчивали. Кисель «выгоняй из-за стола» подавали в конце застолья, что символизировало окончание трапезы, ср.: *ну вот/ и значит мы в Великодворце сидим/ стоим/ пляшут <...> обычно это/ ой как же у их называлось-то/ выгоняй из-за стола/ пирог такой/ у нас кисель/ вот всех угостили/ больше нечем угощать/ значит выгоняй этот кисель подадут/ а тут у них пирог**

какой-то есть/ это значит все закончилось идите на деревне (Тот., 2018). Как видно из контекста, с аналогичной функцией на территориях Тотьмы мог выступать и пирог.

Кисель был неперенным элементом поминальных обрядов. Кисель выставляли на окошко во время похорон, в уголок, под образа – в поминальные дни (на девятый, двадцатый, тридцатый, сороковой день). В сороковую, последнюю поминальную дату совершали такой обряд: – *Сороковой [день] последняя поминка/ на улицу выходят/ выносят скатерть/ выносят кисель/ все это/ глаза крестя'т// подосель уж/ как раньше так и тепериша/ поколение-то еще не прошло старое/ и нас заставят/ вот/ што идет да так и делайте. – Глаза крестят? – Да вот так [показывает как]/ подойдут/ покрестят сзади бабок/ молодые тоже так же а будто веруют// а все равно/все равно подходят там этого. – А потом выносят скатерть, но потом что? – А потом скатерть вынесут/ да все выльют/ да стряхнут и все/ и все отправлен/ покойник/ больше не придет/ потом гуляют [смеется] как свадьбу/ вина наберут/ да теперь по'хороны полно вина/ поминки все пьяные/ и последнюю поминку еще того больше* (Мег., информант 1895 г.р.).

Советская свадьба была лишена строгой ритуальности, во многом она была десакрализована. Тем не менее традиционная выпечка присутствовала на праздничном столе: *так и свадьбу справляли тоже// жила у хозяйки на квартире/ так она курицу убила/ на свадьбу суп сварили/ да тушенку сделали/ ну винегрет да там это/ его мать напекла еще этих/ рыбников// по праздникам у нас пекли все рыбники// ну вот/ вот так и свадьбу справляли* (Мег., 2009). Отмечали такие свадьбы, как и сегодня, не только дома, но и в столовых. Нам встретился контекст о комсомольской свадьбе, которая состоялась в 1962 году: – *Свадьбы справляли всем поселком считай тоже/ так/ молодежь ходила/ как бы комсомольские свадьбы были// – Столы большие накрывали? – Да/ так в столовой там столы накрывали// – Какие-то были блюда праздничные, особенные? – Ну я не знаю/ тогда в то время продуктов было полно/ готовили в столовой очень хорошо/ и мясо/ и рыба любых сортов/*

*а готовили это исключительно/ все дешево было/ что там/ на пятьдесят копеек накушаешься **первое второе третье**/ и готовили очень хорошо (Мег.).*

Праздничная гастрономическая культура состояла также из первых и вторых блюд. Кроме выпечки, варили *супы*, сегодня суп является частью повседневности, в прошлом – сытный жирный суп – атрибут праздника: *а пекли тогда да/ напекут всего **калиток** разных напекут **пышек** всего напекут; – А кроме пирогов на этот Митрофанов день, что еще готовили? – Да что готовили? раньше чай только старухи все дули/ да ну по осени тут как мясото сделаем дак/ варили **суп**/ так раньше было суп-то с печки снимешь дак нету пару не идет пар такой **жирный вкусный о-о-о-й** теперь нету такого мяса/ аромат-то!/ а хлеб-то первый в печку кладет пекут по всей деревне запах [смеется]. (Мег., 2014).*

Непременным видом трапезы, как будней, так и праздников было чаепитие. *Самовар* занимал центральное положение на праздничном столе: *а самовар-то углями// углями самовар-то был да это/ угли да/ в печки-то была/ така как/ трубу наложат дак самовар вскипятят/ медны самовары большие/ вот **чаи пьют** да// вот и все да и праздновали Рождество (Тот., 2015).*

Русское чаепитие – это не рядовой, формальный прием пищи, а целый ритуал, который сопровождал любое праздничное и будничное застолье. Житель Мегры так рассказывает об этом: *у нас родственник/ он щас Царство Небесное/ моей двоюродной сестры муж/ он белорус он не понимает што такое пить горячий чай/ «как» говорит «вы русские пьете горячий чай?»/ он кричит «самовар кипит/ вы нальете в чашку/ потом нальете в блюдце и еще и фукаете»// дак это шел процесс вот тогда что ставили самовар на стол/ самовар кипит-кипит/ и пока болтаэш там/ бабуси сидят вот целый день/ им ничего не надо чай-чай-чай/ бабушка у нас по двенадцать кружек пила этого чая но вот сидят они болтают как мужики сидят сейчас пиво пьют так они чай [смеется]// а он не понимает этого/ я ему грю/ «Володя/ это же процесс! понимаешь? это удовольствие получают» (Мег., 2014). Таким образом,*

чаепитие выполняет в жизни человека несколько важных функций: функцию самоидентификации, коммуникативную функцию.

В Мегре издавна была распространена традиция *класть заветы* у часовенок во здравие человека или для исполнения какого-либо желания. Роль особого приношения выполняла различная пища: *каши, творог, молоко* (ср.: *а это старушка бы'ла/ она боговерующая/ вот и поставили...там часовенка б'ла дак...часовенку эту ухаживала/ мыла пол/ полки обтирала/ божницы эты...иконки были накл'дены/ и эты иконки мыла/ все ена делала там/ ну дак...ну это...люди при'дут дак завет кладывали/ дак принесут полотенца/ полотенца принесут на божницу либо на иконку/ вишала полотенца/ вот люди...которы дак жалели/ если надо здоровья либо што/ вот завет поставя/ такой завет/ што...ну пусть...я вот дам полотенце только мне-ка здоровья дайте дак/ ены самовар принесут и горшки принесут и молока принесут и творогу/ [лай собаки]/ и все'го...и там делали такие...ну угощения/ дак старушка кака придет/ вот угощенье / тако каричок маленькой...така... ну горшочки таки маленьки/ вот подавая...вот начерпает там *каши либо чего'/ творогу вот и надо съесть/ в этой горшочке надо это...съесть/ раз завет клала дак* (Мег., 2009)).*

Предметы кухонной утвари также приобретали символическое значение в разного рода обрядах, гаданиях. Так, культурной значимостью обладали такие предметы, как *ложка* и *сито*. В Святки гадали на смерть с помощью *ложки*: наливали в нее олово и воды, выносили в сени. Если содержимое ложки образовывало бугор или ямку – смерть ожидала человека в этом году, если ничего не происходило – человеку суждено было жить: – [инф. 1] *Ну, уже на каждого человека нальем// вот на тебя ложку поднимешь/ если она гладкая/ значит ты не помрешь на тебя поднимешь ложку/ она...–* [инф. 2] *Ямка есть. –* [инф. 1] *Ямка на обратной стороны/ уже она застынет/ а на обратной...–* [инф. 2] *Все равно ямка. –* [инф. 1] *Так поднимется ямка/ значит ты помрешь в этом году* (Мег., 1976). С помощью сита гадали на жениха: *придешь в баню да/ возьмешь/ это/ сито/ пепел насеешь/ утром придешь глядеть/ как есть те*

полозы/ значит приедут сваты/ а как нету полозов/ значит не приедут сваты// [смеется] поняй правда/ раньше много этого было/раньше много этого было/а этого много было/и всего много было/ всего-всего (Мег.,1976).

Как повседневная, так и праздничная пищевая культура изучаемой местности сегодня во многом трансформировалась: к традиционным блюдам добавились блюда современной кухни. Праздничное меню теперь все больше состоит из блюд и напитков, распространенных повсеместно (*шашлыки, салаты* и др.), а праздники все чаще предпочитают отмечать в кафе: – А есть у вас блюда традиционные, по праздникам, может, что-то особое печете? – *Наверное как у всех шашлыки/ еще ребята рыбу ловят дак коптят рыбу/ а так чего/ если уж я пеку пироги на праздник значит я пеку всякие/ и те и другие// а так ребята любят оливье/ а так всякие салаты готовим горячее мясо или куру/ а щас уже стали лениться/ как какой юбилей дак ходим в кафе (Тот., 2015).*

Пищевая традиция Вологодчины не изолирована от других культур, некоторые носители диалекта в силу разных жизненных обстоятельств проживали на территории других регионов и за пределами России (Беларусь, Украина, Казахстан). Безусловно, в речи диалектоносителей встречаются наименования продуктов, блюд и напитков разных национальных кухонь (напр., *брынза, баурсаки, чебуреки, перепечье, крошево, шницеля* и др.). Обычно такие единицы появляются в сопоставительных контекстах. Ср. [рецепт сыра] *делала сыр/ обычно чего мы/ в печь ставим простоквашу/ творог откинем на этот/ на друшлаг/ ну он как бы стечет все это/ и тогда уже там масло/ яйца/ это все как говорится перемешиваем все это хорошо/ и потом заворачиваем в этот/ в марлю/ и делаем такой кружочек и подвешиваем/ оно все это стечет/ а потом ложим под гнет/ это все режется ножиком прямо// вот у нас такая/ а кто-то делает по-другому// это все как **наподобие брынзы**/ ну соль туда ложишь (Тот., 2017); [за столом] – Очень вкусно. Это крепки называется? Нет? – *Не знаю как/ просто так делаю/ казахское блюдо дак брусаки/ вот там вот так делают/ еще они делают просто палочками/ это просто обыкновенное**

*тесто как на пирожки/ просто раскатываешь нарезаешь/ потом жарить и пудрой посыпашь// пышные они так-то получаются/ дак дрожжевое тесто [прим. информант долгое время проживал в Казахстане] (Тот., 2017); – И потом у нас вот в **Новгородской области**/ здесь я нигде не видела/ делают **крошево**/ вы едали когда?// – Нет. – Я здесь не делаю/ раз как-то делала **табаком**/ свекрушка у меня была/ **табаком** зва'ла/ знаете/ зеленый лист/ это заеданье/ така' вкуснятина/ вот...// в какую местность поедете/ я вот/ вспомните/ что если еще со свиной сварено/ это заедание/ лучше всяких супов/ зелено кроше...// это зеленой лист/ намоешь его/ если он грязный/ и туда в бочку каку-нить складешь и таки сечки были у меня/ есть вот сечка и здесь дома. – Это топорик такой? – Сечка/ да// он на палке делается/ здесь я не видела// у нас дома/ например/ и это крошево делается/ здесь не заведено (Мег., 1989).*

Вологодская кухня на протяжении своей истории взаимодействовала и продолжает взаимодействовать с кухнями сопредельных территорий, например, карельской. Многие традиционно карельские, вепские блюда стали традиционными и для вологодской гастрономической культуры. Например, *калитки*, кашу *загусту*, *пирог для зятя* Р.Ф. Никольская относит к карельской пищевой традиции [Никольская 1989].

Выводы по четвертой главе

1. Одной из ключевых особенностей бытового уклада Мегры и Тотьмы является соединение традиционного, деревенского и современного, городского уклада жизни, что выражается в сосуществовании реалий прошлого и настоящего, объективированных в речи посредством оппозиции 'старое/ традиционное' – 'новое/ современное'.

2. Наименования пищи и кухонной утвари являются репрезентантами праздничной, обрядовой культуры Вологодчины. Диалектный дискурс содержит народные представления о празднике как особом времени, отличном от повседневности. Праздничная ПТ реализуется в речи через лексику, содержащую в своем значении культурно-языковую символику.

3. Как праздничная, так и повседневная пищевая культура Вологодчины с течением времени трансформируется, испытывает влияние городской культуры, культуры других национальных кухонь.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Бытовая культура, репрезентирующая традиционный мир русского крестьянина, отражающая утилитарные потребности, аксиологические установки традиционного общества, уходит в прошлое. Однако говорить о полном забвении или исчезновении материальной народной культуры было бы неправильно, происходит *трансформация* привычного жизненного уклада в разных сферах, в том числе и в гастрономической сфере [Гынгазова, Иванцова 2016, 2017].

В рамках настоящего исследования предпринята попытка рассмотреть и описать народную *пищевую традицию* Вологодчины, ее прошлое и настоящее, представленную в диалектной речи наименованиями пищи и кухонной утвари.

Основываясь на исследованиях крупнейших современных лингвистов, диалектологов, таких как С.Е. Никитина, Н.И. Толстой, Е.Л. Березович, Т.И. Вендина, В.Е. Гольдин, А.А. Камалова, Л.А. Савелова, Е.А. Нефедова, Л.Г. Гынгазова, Е.В. Иванцова, Н.А. Устинова, Т.А. Демешкина, И.А. Букринская, О.Е. Кармакова, Т.А. Демешкина, И.В. Тубалова, Е.В. Брысина, Т.Б. Банкова, Т.Е. Баженова, К.В. Осипова, О.Ю. Крючкова, наименования пищи и кухонной утвари как элементы пищевой традиции были рассмотрены нами в *лексико-семантическом, функциональном, лингвокультурологическом* аспектах.

Рассмотрение наименований пищи и кухонной утвари в *лексико-семантическом аспекте* с привлечением тематической классификации позволило установить степень значимости для диалектоносителей определенного фрагмента пищевой традиции. Так, весь проанализированный материал классифицирован на две ТГ: «Пицца» (341 наименование) и «Кухонная утварь» (99 наименований), каждая из которых включает в свой состав ряд подгрупп и ЛТО внутри выделяемых подгрупп, которые делятся на микрогруппы по семантическим и экстралингвистическим критериям.

В составе ТГ «Пицца» выделяются *две* подгруппы: **«Наименования используемых в пищу продуктов»**, **«Наименования приготовленной пищи»**. Подгруппа «Наименования используемых в пищу продуктов» состоит из *вось-*

ми ЛТО («Наименования зерновых и зернобобовых культур», «Наименования овощей», «Наименования грибов», «Наименования фруктов и ягод», «Наименования видов мяса», «Наименования видов рыбы», «Наименования молочных продуктов», «Наименования приправ/ специй») В подгруппу «Наименования приготовленной пищи» входит *девять* ЛТО («Общие наименования пищи», «Наименования первых блюд, похлебок», «Наименования вторых блюд», «Наименования закусок», «Наименования продуктов, используемых для приготовления выпечки, хлеба», «Наименования хлебобулочных изделий и выпечки, их ингредиентов», «Наименования напитков и ингредиентов для их приготовления», «Наименования продуктов и кушаний, приготовленных из молока», «Наименования разновидностей масла», «Наименования сладостей»).

В составе ТГ «Кухонная утварь» выделяется *четыре* подгруппы. Подгруппа **«Наименования кухонной утвари для приготовления пищи и напитков»** состоит из *семи* ЛТО («Наименования утвари для изменения состояния, консистенции продуктов», «Наименования утвари для просеивания/ процеживания», «Наименования утвари, используемой для приготовления хлеба и разного рода выпечки», «Наименования утвари для приготовления пищи/ напитков на газовой плите/ в духовке», «Наименования утвари для приготовления пищи/ напитков в печи или на огне», «Наименования кухонной утвари, используемой в качестве вспомогательных орудий труда при приготовлении пищи в печи или на огне», «Наименования кухонной утвари механического (технического) характера»). Подгруппа **«Наименования кухонной утвари для подачи и приема пищи или напитков»** членится на *два* ЛТО («Наименования утвари для приема/ подачи напитков», «Наименования утвари для приема / подачи пищи»). *Два* ЛТО («Наименования утвари для заготовки/ консервирования продуктов/ напитков», «Наименования утвари для хранения продуктов / напитков») входят в состав подгруппы **«Наименования кухонной утвари для хранения, консервирования, заготовки продуктов/ напитков»**. Также выделяется подгруппа **«Общие наименования кухонной утвари»**.

Номинации, входящие в представленные ЛТО, по структуре могут быть как однословными (напр., *рыбник, ягодник, подквас, закваска, чугу́н, сечка*), так и составными (*рыбный пирог, сахар головами, кисель «выгоняй из-за стола», варенье из клюквы* и др.).

Анализ состава ТГ показал: подгруппы и ЛТО, характеризующиеся номинативной плотностью, разнообразием лексических единиц, составляют ядро ПТ местности. В первую очередь это ЛТО, состав которых отражает географические, промысловые, социокультурные особенности местности, ср. «Наименования грибов» (24 ед.), «Наименования фруктов и ягод» (17 ед.), «Наименования видов рыбы» (19 ед.). Состав этих ЛТО менее всего подвержен кардинальным изменениям с течением времени. ЛТО «Наименования хлебобулочных изделий и выпечки, их ингредиентов» (100 ед.) демонстрирует сохранение на территории Вологодчины специфики русской гастрономической культуры вообще – хлеб и всевозможная выпечка были и остаются важным составляющим элементом рациона русского человека, а наименования традиционных для данной местности пирожков (*калитки, рогульки, колоба, шаньги*), их разнообразие является своего рода культурным кодом, устанавливающим границы «своего» и «чужого».

Состав ЛТО, входящих в ТГ «Кухонная утварь», демонстрирует связь городской, современной бытовой культуры и традиционной, крестьянской. Это выражается в первую очередь в сохранении лексем, называющих традиционную кухонную утварь, которой издавна пользовались в быту для приготовления, хранения, подачи пищи и напитков (напр., *квашня, квашонка, багунька, латка, мутовка* и др.). Как правило, предметы современного быта представлены в речи номинациями общерусского фонда (*банки, кастрюли, соковыжималки, мясорубки, сковороды*). Особой значимостью и в наши дни для диалектоносителей обладает *русская печь*, в которой продолжают готовить пищу наряду с имеющимися газовыми плитами, духовками, хлебопечками, поэтому в быту сохраняются предметы, предназначенные для приготовления пищи в печи, а в ре-

чи функционируют лексемы, их называющие (напр., *чугун, ухват, крюк, помело*).

Лексико-семантический аспект исследования также позволил определить виды парадигматических отношений, наиболее распространенных между единицами в изучаемых ТГ. Было установлено, что преимущественно выделяются гиперо-гипонимические, синонимические отношения, встречаются отношения полисемии. Гиперо-гипонимические парадигмы репрезентируют специфику определенных фрагментов гастрономической культуры данной местности, позволяют говорить об особой актуальности для рациона жителей Мегры и Тотьмы, как в прошлом, так и в настоящем, некоторых блюд, напитков, продуктов (напр., номинации разновидностей муки, хлеба, выпекаемого из данной муки, парадигмы, связанные с наименованиями масла растительного и животного происхождения и др.). С изменением бытовых реалий состав гиперо-гипонимических парадигм трансформируется: наблюдается уход некоторых лексем в пассивный запас, включение в парадигмы новых единиц.

Лексико-семантический анализ с привлечением *функционального ракурса* рассмотрения материала позволил установить типы синонимов в диалектной речи и особенности их функционирования. Синонимами по отношению друг к другу могут выступать диалектные слова (*калитка – рогулька – шаньга*), пары синонимов также образуют общерусское и диалектное слово (*валек – скалка, ячмень – жито*), слова известные литературному языку, но имеющие в говоре иное значение (*сыр – творог*). Как правило, синонимы возникают в метакоммуникации, при толковании значения слова.

Функциональный аспект исследования, основанный на анализе расшифровок диалектной речи, – контекстов с гастрономической темой, позволил установить степень важности данной темы для диалектоносителей, основные жанровые формы репрезентации пищевой традиции в речи, специфику функционирования диалектных единиц в речи информантов.

В диссертации показано, что к основным формам репрезентации пищевой традиции в диалектной речи в условиях коммуникации с диалектологом отно-

ются такие жанры, как *рассказ-воспоминание*, *жанр угощения*, *кулинарный рецепт*.

В работе отмечается, что особое значение имеет *кулинарный текст-рецепт* как основная форма сохранения пищевой традиции. На основании имеющихся текстов-рецептов определены черты, отличающие диалектный рецепт от рецептов, представленных в различных поваренных книгах, письменно зафиксированных средствами литературного языка. К ним относятся преимущественно *коллективный образ автора рецепта*, *принцип изобразительности*, выражающийся в использовании разного рода звукоподражательных элементов, междометий при воспроизведении рецепта, *приоритетность процедурного знания* – рецепты воспроизводятся с опорой на денотативную ситуацию, приготовление блюда будто происходит здесь и сейчас. Установлено, что на полноту традиционных текстов-рецептов, степень их репрезентативности влияет *экстралингвистический фактор*, связанный с тем, что номинации некоторых реалий забываются, воспроизводятся неточно или не возникают в речи совсем в силу того, что из повседневной жизни эти предметы быта ушли; *индивидуальный фактор*, связанный с возрастом информанта (чем старше диалектоноситель, тем выше вероятность встретить в тексте как можно больше примет народного быта), а также с ораторским мастерством информанта – быть хорошим рассказчиком. Динамика ПТ на примере текста-рецепта выражается в том, что изменение бытовых реалий ведет и к трансформации рецептов.

Функциональный аспект исследования также позволил проследить динамику ПТ, установить степень осознания диалектоносителями самобытности их народной кухни. Для этого были проанализированы метакомментарии, возникающие в гастрономическом диалектном дискурсе. Все метакомментарии были классифицированы на два типа: **метаэлементы, указывающие на специфику функционирования лексических единиц в речи** (территорию бытования: *по-деревенски*, *у нас зовут/ называют/ звали/ называли* – *у них зовут/ называют/ звали/ называли*, *у нас мода называть*, хронологическую маркированность: *раньше/ тогда звали/ называли*, *сейчас/ теперь называют/ зовем/ говорят*), на

происхождение слова (*калитки не выдуманно здесь/ а это по-фински так; на стилистическую маркированность: официальное название*); **метаэлементы, употребляющиеся в контактоустанавливающей функции** (*X знаете что такое? Представляете что такое X?*). Отмечается, что тип перечисленных метакомментариев не специфичен, метаопреаторы, зафиксированные в исследуемом материале, характеризуют диалектную коммуникацию вообще. Однако в рамках настоящего исследования данные метакомментарии позволяют соотносить прошлое и настоящее ПТ, установить территориальное варьирование наименований пищи и кухонной утвари, отметить особое внимание диалектоносителей к диалектному слову, определить этимологию некоторых единиц.

В диссертации отмечаются ведущие стратегии метакомментирования в гастрономическом диалектном дискурсе: классифицирующий, идентифицирующий способ толкования с опорой на денотативную ситуацию, сигнификативно ориентированный способ толкования значения слова.

Проведенный контекстный анализ наименований пищи и кухонной утвари показал, что функционирование данных элементов ПТ сопровождается появлением в речи формальных вариантов слова (акцентных, фонематических, грамматических, лексико-словообразовательных), контекстуальных синонимов и антонимов. Среди формальных вариантов преобладают лексико-словообразовательные варианты с уменьшительно-ласкательными суффиксами.

Контекстуальные синонимы возникают в речи в текстах-толкованиях, в результате подбора информантом наиболее понятной диалектологу единицы. Контекстуальные антонимы, как правило, подчеркивают противопоставленность традиции и инновации, служат для сравнения и оценки традиционных блюд и новых продуктов питания (*бабушкина стряпня, бабушкин суп vs доширак какой-то*).

Лингвокультурологическое рассмотрение лексики, репрезентирующей пищевую традицию местности, позволило установить изменения в ПТ, произошедшие или происходящие на данном этапе, выяснить отношение диалектоносителей к трансформации гастрономической культуры.

Отмечается, что ведущей тенденцией является сосуществование прошлого и настоящего ПТ. Соотношение прошлого и настоящего выражается через концептуальную оппозицию: 'старое/ традиционное' – 'новое/ современное' (ее вариации 'город' – 'деревня', 'свое/ домашнее' – 'магазинное/ покупное').

Элементы ПТ (перечень и качество продуктов, способ их приготовления и употребления) подвергаются оценке в речи информантов. Анализ материала показал, что оценки имеют противоречивый характер. С одной стороны, «прошлое = старое = традиционное» оценивается положительно, с другой, в речи часто актуализируются воспоминания о трудном голодном детстве, о дефиците советского времени.

Лингвокультурологический анализ лексики, называющей пищу и кухонную утварь, показал, что наряду с утилитарной функцией, которую выполняет пища в жизнедеятельности человека, а предметы кухонной утвари – в быту, пища и утварь имеют также особую, культурную значимость для носителей говоров: наименования данных реалий репрезентируют праздничную, обрядовую культуру Вологодчины.

Контекстный анализ показал, что традиционная праздничная культура Вологодчины не ушла в прошлое, ключевые для народной жизни праздники Мегры (напр., День Смоленской Божьей матери) и деревень Тотемского района продолжают существовать, часто – в трансформированном виде (возрождение деревенских праздников в виде официальных мероприятий, проводимых администрацией, работниками Домов культуры).

Установлено, что среди номинаций пищи и кухонной утвари, выделяется лексика, имеющая культурно-значимый компонент в значении. Данный компонент актуализируется в праздничном или обрядовом дискурсе. К таким единицам, репрезентирующим культурный код, относятся наименования *выпечки* и *хлеба*, *каш*, традиционных напитков – *пиво*, *кисель*. Особую роль в гастрономической диалектной картине мира, как повседневной, так и праздничной играет ритуал чаепития, о чем свидетельствуют контексты. Тем не менее влияние городской культуры приводит к изменению в повседневной и праздничной жизни

(напр., семейные праздники все чаще отмечают в кафе, на столах появляется больше салатов, разного рода закусок и т. д.).

Таким образом, несмотря на влияние глобализационных процессов, при которых происходит стирание межкультурных границ, специфика ПТ изучаемой местности сохраняется, что проявляется в бытовании традиционных блюд и напитков, диалектного словаря, репрезентирующего пищевую традицию.

К наиболее значимым фрагментам пищевой традиции, актуализованной в речи носителей вологодских говоров, относятся лексико-тематические объединения «Наименования хлебобулочных изделий и выпечки, их ингредиентов» в составе ТГ «Пища» и «Наименования утвари, используемой для изготовления хлеба и разного рода выпечки» в ТГ «Кухонная утварь», что свидетельствует о главенствующем положении традиций выпечки хлеба и других изделий из теста в народной пищевой культуре Вологодчины.

Перспективой данного исследования может послужить изучение гастрономической культуры Вологодчины с целью создания корпусного словаря пищевой традиции одного говора – мегорского, в том числе в сопоставительном (с другими территориально-культурными ареалами) и прикладном (создание корпусных словарей пищевой традиции) аспектах.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Словари

1. Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка. – М.: ООО «А ТЕМП», 2006.– 944 с.
2. БТС – Большой толковый словарь русского языка: А-Я / РАН. Ин-т лингв. исслед.; Сост., гл. ред. канд. филол. наук С. А. Кузнецов. – СПб.: Норинт, 1998. – 1534 с.
3. Дилакт. – Словарь областного вологодского наречия: по рукописи П.А. Дилакторского, 1902 г. / подгот.: А. И. Левичкин и С. А. Мызников. – СПб : Наука, 2006. – 677 с.
4. МАС – Словарь русского языка: В 4-х т. / АН СССР, Ин-т рус. яз.; Под ред. А. П. Евгеньевой. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Русский язык, 1981–1984.
5. СРНГ – Словарь русских народных говоров. – Л., 1965 – 2016.
6. СГРС – Словарь говоров русского севера. Том III. – Екатеринбург: Изд-во Уральского ун-та, 2005. – 388 с.
7. СВГ – Словарь вологодских говоров. – Вологода, 1983–2007. – Вып. 1–12.
8. СГКСО – Словарь русских говоров Карелии и сопредельных областей: в 5 в. / Гл. ред. А.С. Герд. – СПб.: Изд-во С.-Петербург. Ун-та, 1994 –. В. 1 – 5.

Литература

1. Аванесов, Р.И. Очерки русской диалектологии. Часть первая / Р.И. Аванесов. – М. : Гос. учебно-педагогич. изд-во Министерства просвещения РСФСР, 1949. – 340 с.
2. Анохина, Л.И. Лексика питания: названия печеных кушаний из муки в орловских говорах: структурно-семантический аспект: автореф. дис. ... канд. филолог. наук : 10.02.01 / Л.И. Анохина. – Орел, 1998. – 24 с.
3. Арутюнова, Н.Д. Логический анализ языка. Образ человека в культуре и языке / РАН. Ин-т языкознания ; Отв. ред. Н. Д. Арутюнова, И. Б. Левонтина. – Москва : Индрик, 1999. – 422 с.
4. Архипова, Н.Г. Лексика пищи как системное образование в говорах старообрядцев (семейских) Амурской области / Н.Г. Архипова // Слово: Фольк-

лорно-диалектологический альманах. Материалы научных экспедиций. Вып. 10 / под ред. Н.Г. Архиповой, Е.А. Оглезневой. – Благовещенск: АмГУ, 2013. – С. 17–22.

5. Архипова, Н.Г. Лексико-семантическая группа «Пища» в говорах старообрядцев (семейских) Амурской области / Н.Г. Архипова // Вестник Амурского государственного университета. Серия: Гуманитарные науки. – 2013. – №62. – С. 130–136.

6. Баженова, Т.Е. Типы лексических диалектных различий как характеристика тематической группы «Питание» в самарских говорах / Т.Е. Баженова // Вестник самарского университета. История. Педагогика. Филология. Языкознание. – 2016. – № 32. – С. 123–128.

7. Баженова, Т.Е. Предметно-обиходная лексика самарских говоров / Т.Е. Баженова // Научный диалог. – 2017. – № 1. – С. 9–21.

8. Балдина О.Д., Быкова Э.В., Гавриляченко Е.Э. Народная культура в современных условиях : учебное пособие / О.Д. Балдина, Э.В. Быкова, Е.Э. Гавриляченко.– М., 2000.– [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://studfile.net/preview/2650701/> (дата обращения: 15.12.2019).

9. Банкова, Т.Б. Кулинарный код сибирских семейных обрядов: объективация в языке / Т.Б. Банкова // Вестник ТГУ. Бюллетень оперативной научной информации «Обрядовое слово как языковой и культурный феномен: статус и региональная специфика». – 2006. – № 112 Декабрь. – С. 20–34.

10. Банкова, Т.Б. Об особенностях толкования лексических единиц в диалектном лингвокультурологическом словаре // Вопросы лексикографии. – 2019. – №16. – С. 77–91.

11. Банкова, Т.Б. Лингвокультурологический комментарий в «Словаре сибирского свадебного обряда» / Т.Б. Банкова // Лексикография цифровой эпохи. Сборник материалов Международного симпозиума / Отв. ред. Е.А. Юрина, С.С. Земичева. – Томск, 2021. – С. 376–378.

12. Бангоян Е.С. Тематическая группа «Предметы быта» в диалектах юго-запада Брянщины: лексико-семантический и этнолингвистический аспекты: дисс...канд. филолог. наук : 10.02.01 – Брянск, 2020. – 223 с.
13. Баранникова, Л.И. Русские народные говоры в советский период (к проблеме соотношения языка и диалекта) / Л.И. Баранникова. – Саратов: Изд-во Саратовского ун-та, 1967. – 206 с.
14. Бежкович, А.С., Жегалова, С.К., Лебедева, А.А., Просвиркина, С.К. Хозяйство и быт русских крестьян: памятники материальной культуры : Определитель / А.С. Бежкович, С.К. Жегалова, А.А. Лебедева, С.К. Просвиркина. – М. : Советская Россия, 1959. – 257 с.
15. Белов, В. И. Лад: Очерки о народной эстетике / В.И. Белов. – М. : Институт русской цивилизации, 2013. – 512 с.
16. Березович Е.Л. Язык и традиционная культура. Этнолингвистические исследования / Е.Л. Березович. – М. : Индрик, 2007. – 600 с.
17. Березович, Е.Л. Русская топонимия в этнолингвистическом аспекте: мифопоэтический образ пространства / Е.Л. Березович. – М.: URSS : КомКнига, 2010.– 235 с.
18. Березович, Е.Л., Осипова, К.В. «Что едим, так и жисть живем»: пустой суп и некрепкий чай в зеркале языка / Е.Л. Березович, К.В. Осипова // Антропологический форум.– 2014.– № 20.– 218–239.
19. Березович, Е.Л. Из севернорусской лексики свадебного обряда: этимолого-этнолингвистические заметки / Е.Л. Березович // Ученые записки Петрозаводского государственного университета.– 2018.– № 6 (175).– С. 60–68.
20. Березович, Е.Л., Толстая, С.М. Лексика Русского Севера: состояние и перспективы изучения / Е.Л. Березович, С.М. Толстая // Slověne.– 2019.– Т.8. – № 1.– С. 486–525.
21. Блинова, О.И. К вопросу о пределе формального варьирования диалектного слова / О. И. Блинова // Актуальные проблемы лексикологии и словообразования.– Вып. 1.– Новосибирск, 1972.– С. 99–108.

22. Блинова, О.И. Введение в современную региональную лексикологию / О.И. Блинова.– Томск: Издательство Томского университета, 1973. – 258 с.
23. Блинова, О.И. Носители диалекта – о своем диалекте (об одном из источников лексикологического исследования) / О.И. Блинова // Сибирские русские говоры: сб. статей. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1984а.– С. 3–15.
24. Блинова, О. И. Русская диалектология. Лексика: учеб. пособие / О.И. Блинова.– Томск: Издательство Томского университета, 1984б.– 133 с.
25. Блинова, О.И. Аспекты изучения народной речевой культуры / О.И. Блинова // Аванесовский сборник: К 100-летию со дня рождения чл.-кор. АН СССР Р.И. Аванесова.– М.: Наука, 2002.– С. 134–139.
26. Блинова, О. И. Народная речевая культура сквозь призму лексикографического текста / Блинова О.И. // Вестник ТГПУ.– 2005.– №3. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/narodnaya-rechevaya-kultura-skvoz-prizmu-leksikograficheskogo-teksta1> (дата обращения: 23.08.2022).
27. Блинова, О.И. Народная речевая культура и диалектный словарь / О.И. Блинова // Филология и философия в современном культурном пространстве : проблемы взаимодействия : [сборник научных докладов].– Томск, 2006.– С. 378– 383.
28. Блинова, О.И. Мотивология и ее аспекты / О.И. Блинова. –Томск: Издательство Томского ун-та, 2007.– 392 с.
29. Блинова, О. И. Слагаемые народной речевой культуры (по страницам среднеобских словарей) / О.И. Блинова // Язык и культура.– 2009.– №2 (6). [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/slagaemye-narodnoy-rechevoy-kultury-po-stranitsam-sredneobskih-slovarey> (дата обращения: 23.08.2022).
30. Богословская, З.М. Диалектная вариантология: лексикологический и лексикографический аспекты: автореф. дисс...докт. филол. наук : 10.02.01 / З.М. Богословская.– Томск, 2006.– 39 с.
31. Богословская, З.М. Существует ли формально-семантическое варьирование слова / З.М. Богословская // Вестник ТГПУ.– 2011.– № 9 (111).– С. 57–60.

32. Богословская, З. М. Специфика формального варьирования слова в социолекте и идиолекте современного русского народного говора / З.М. Богословская // Вестник ТГПУ.– 2012.– №10 (125).– С. 141–144.
33. Бойченко, А.Г. Репрезентация концепта «Питие» в русской языковой картине мира : автореф. дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / А.Г. Бойченко. – Абакан, 2009.– 22 с.
34. Бойчук, А.С. Гастрономическая метафора: структурный, семантический, стилистический аспекты : автореф. дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / А.С. Бойчук.– Волгоград, 2012. – 26 с.
35. Бондаренко, Е.Д. Наивная лингвистика и диалектное языковое сознание / Е.Д. Бондаренко. – М.: Индрик, 2021. – 584 с.
36. Большакова, Н.В. К вопросу о жанрах диалектной речи / Н.В. Большакова // Язык в пространстве речевых культур : К 80-летию В.Е. Гольдина / Отв. ред. О.Ю. Крючкова, Л.П. Крысин. – Москва – Саратов: Амирит, 2015. – С. 21–26.
37. Брысина, Е.В. Диалект через призму лингвокультурологии / Е.В. Брысина // Вестник Волгоградского государственного университета.– 2012.– № 2 (16).– С. 51–56.
38. Брысина, Е.В., Супрун В.И. Духовная культура казачества: язык и образы : монография / Е.В. Брысина, В.И. Супрун.– Волгоград : ПринТерра-Дизайн, 2021.– 336 с.
39. Букринская, И.А., Кармакова, О.Е. Лексика диалектов как отражение народной картины мира / И.А. Букринская, О.Е. Кармакова // Язык: изменчивость и постоянство. К 70-летию Л.Л. Касаткина.– М.: ИРЯ РАН, 1998.– С. 5–15.
40. Букринская, И.А., Кармакова, О.Е. Традиционная народная культура и ее отражение в лексике диалектов / И.А. Букринская, О.Е. Кармакова // Славянские языки и культуры в современном мире: Международный научный симпозиум: труды и материалы. Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Филологический факультет.– М. : ООО «МАКС Пресс», 2009.– С. 186.

41. Букринская, И.А., Кармакова, О.Е. Изучение диалектного текста: рассказ-пластинка / И.А. Букринская, О.Е. Кармакова // Язык в пространстве речевых культур : К 80-летию В.Е. Гольдина / Отв. ред. О.Ю. Крючкова, Л.П. Крысин. – Москва – Саратов: Амирит, 2015. – С. 26–36.
42. Буркова, П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): автореф. дисс. канд. филол. наук : 10.02.19; 10.02.01 / П.П. Буркова. – Ставрополь, 2004. – 22 с.
43. Бурмистрова, Т. Н. Сакральная фитонимия: лингвокультурологический аспект: автореф. дис...канд. филол. наук : 10.02.01 / Т.Н. Бурмистрова.– Екатеринбург, 2008.– 23 с.
44. Вежбицкая, А. Язык. Культура. Познание / А. Вежбицкая.– М. : «Русские словари», 1996.– 411 с.
45. Вендина, Т.И. Русская языковая картина мира сквозь призму словообразования (макрокосм) / Т.И. Вендина.– М.: «Индрик», 1998.– 236 с.
46. Вендина, Т.И. Русская традиционная духовная культура: наследие в слове / Т.И. Вендина // Метафизика.– 2012.– № 4 (6).– С. 49–64.
47. Вендина, Т.И. Слово в языке русской традиционной духовной культуры / Т.И. Вендина // Мир русского слова.– 2016.– № 4.– С. 12–18.
48. Вендина, Т.И. Диалектное слово: вчера, сегодня, завтра / Т.И. Вендина // Вестник Костромского государственного университета.– 2017.– Т.23.– № 5.– С. 44–49.
49. Вендина, Т.И. Русские диалекты в современной этноязыковой и этнокультурной ситуации / Т.И. Вендина // Русский язык в поликультурном мире. Сборник научных статей II Международного симпозиума. В 2-х томах.– 2018.– С. 290–297.
50. Вендина, Т.И. Диалектное слово как «архетип» русской культуры / Т.И. Вендина // Славянский мир в третьем тысячелетии.– 2019.– Т. 14.– № 1–2.– С. 125–139.
51. Вендина, Т.И. Философия диалектного слова в языке русской традиционной культуры / Т.И. Вендина // Категории воля и принуждение в славянских

- культура: сб. ст. Сер. «Категории и механизмы славянской культуры». – М. : Институт славяноведения РАН, 2019а.– С. 8–28.
52. Вереитинова, Т.Ю. Праздник как феномен и концепт антропологии культуры / Т.Ю. Вереитинова // Наука. Искусство. Культура.–2015.–№ 4 (8).– С. 150–167.
53. Виноградова, П.П. Лексика по теме «Печеные изделия из муки» в костромских говорах: ономаσιологический, структурно-семантический и ареальный аспекты: автореф. дисс...канд. филол. наук : 10.02.01 / П.П. Виноградова.– Ярославль, 2013.– 23 с.
54. Власова, Л.А. Лексика кухонной утвари и посуды в орловских говорах: автореф. дис. ...канд. филол. наук : 10.02.01 / Л.А. Власова.– Орел, 2002.– 31 с.
55. Вологодская энциклопедия. – Вологда: ВГПУ, изд-во «Русь», 2006.– [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.booksite.ru/fulltext/vol_enc/24.htm (дата обращения: 20.02.2022).
56. Волкова, А.Ю. Текст кулинарного рецепта в свете современных теорий текста / А.Ю. Волкова // Интеллектуальный потенциал XXI века: ступени познания.–2011.– №8.– С. 209–212.
57. Воронина, Т.А. Традиционная и современная пища русского населения в Вологодской области / Т.А. Воронина // Русский Север: Ареалы и культурные традиции: сб. науч. тр.– СПб., 1992.– С. 78–101.
58. Воронина, Т.А. Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI веков / Т.А. Воронина // Традиционная пища как выражение этнического самосознания.– М. : Наука, 2001.–С. 41–72.
59. Воронина, Т.А. Пища и утварь / Т.А. Воронина // Русский Север. Этническая история и народная культура XII–XX века.– М. : Наука, 2001а.– С. 367–425.
60. Воронина, Т.А. Рацион питания русских крестьян во время поста (XIX в) / Т.А. Воронина // Известия Самарского научного центра РАН.–2010.–№6-1.– С. 287–291.

61. Герд, А.С. Введение в этнолингвистику: курс лекций и хрестоматия. 2-е изд., исправл. / А.С. Герд.– СПб.: Изд-во С.-Петербур. ун-та, 2005.– 457 с.
62. Гольдин, В.Е. Об отражении современных условий бытования говоров в строении отдельных лексико-семантических групп / В.Е. Гольдин // Язык и общество.– Саратов: Изд-во Саратов. ун-та, 1967.– С. 208–225.
63. Гольдин, В.Е. Об одном аспекте изучения тематических групп слов / В.Е. Гольдин // Язык и общества. Саратов: Изд-во Саратов. ун-та, 1970. С. 163 – 175.
64. Гольдин, В.Е., Крючкова, О.Ю. Тематическая разметка и тематический анализ диалектного текстового корпуса / В.Е. Гольдин, О.Ю. Крючкова // Языковая личность – текст – дискурс: теоретические и прикладные аспекты исследования: материалы междунар. научн. конф.: в 2-х ч. Ч.1.– Самара: Изд-во «Самарский университет», 2006.– С. 71–80.
65. Гольдин, В.Е., Крючкова, О.Ю., Усвицкий, Е.В. Мегорский говор. Грамматика. [Электронное издание: компакт-диск]. Саратов, 2010.
66. Гольдин, В.Е. Крючкова, О.Ю. Заметки о речи устной, речи бесписьменной и языковом сознании диалектоносителей / В.Е. Гольдин, О.Ю. Крючкова // Труды Института русского языка им. В.В. Виноградова. Вып. 12 Диалектология. – М., 2017. – С. 262–271.
67. Гольдин, В.Е. Языковое сознание. Речевая коммуникация: Избранные работы / сост. О.Ю. Крючкова, А.П. Сдобнова / В.Е. Гольдин. – Саратов: Изд-во Саратов. ун-та, 2020.– 496 с.
68. Гончарова, Л.И. Наименования посуды и кухонной утвари в воронежских говорах: автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Л.И. Гончарова.– Воронеж, 2012.–23 с.
69. Грицкевич, Ю.Н. Особенности проявления категорий коммуникации в диалектном дискурсе / Ю.Н. Грицкевич // Вестник Псковского государственного университета. Серия: Социально-гуманитарные науки. – 2009. – №9. – С. 87–91.

70. Грицкевич, Ю.Н. Диалектный дискурс как способ репрезентации реальности / Ю.Н. Грицкевич // Псковские говоры и их исследователи (к 100-летию со дня рождения С.М. Глушкиной и 50-летию выхода 1 выпуска "Псковского областного словаря с историческими данными"): в 2 частях. Псковский государственный университет; Под редакцией Н.В. Большаковой, Л.Я. Костючук. – 2017.– С. 98–106.
71. Грекова, М. В. Образы посуды в русской метафорической картине мира (когнитивно-дискурсивный и лексикографический аспекты) / М.В. Грекова // Вестник ТГПУ. – 2017. – №2 (179). – С. 18–24.
72. Громыко, М.М. Мир русской деревни / М.М. Громыко. – М.: «Молодая гвардия», 1991.–269 с.
73. Грязнова, В.М. Специфика лексико-тематической группы «наименования кушаний» в говоре старообрядцев казаков-некрасовцев Ставропольского края / В.М. Грязнова // И.И. Срезневский и русское историческое языкознание: опыт и перспективы. К 205-летию со дня рождения И.И. Срезневского: сб. ст. Международной научно-практической конференции. – Рязань: Изд-во Ряз. гос. ун-та имени С.А. Есенина, 2017.–С. 271–277.
74. Губарева, В.В. Лексика питания в говорах Тамбовской области: автореф. дис. ... канд. филолог. наук : 10.02.01 / В.В. Губарева.–Тамбов, 2001.–24 с.
75. Губарева В.В., Пискунова, С.В. Особенности диалектных текстов-рецептов / В.В. Губарева, С.В. Пискунова // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2001-2004.– СПб. : ИЛИ РАН, 2004.– С. 133–136.
76. Гынгазова, Л.Г., Иванцова, Е.В. Ключевые ценности крестьянской культуры в высказываниях диалектной языковой личности о себе / Л.Г. Гынгазова, Е.В. Иванцова // Язык в пространстве речевых культур: К 80-летию В.Е. Гольдина / Отв. ред. О.Ю. Крючкова, Л.П. Крысин.–Москва-Саратов : Амирит, 2015.– С. 36–45.
77. Гынгазова, Л.Г., Иванцова, Е.В. Трансформация сибирской пищевой традиции в дискурсе диалектной языковой личности: продукты и блюда /

Л.Г. Гынгазова, Е.В. Иванцова // Вестник Томского гос. ун-та. Филология.– 2016.– № 6 (44).– С. 20–36.

78. Гынгазова Л.Г., Иванцова Е.В. Трансформация сибирской пищевой традиции в дискурсе диалектной языковой личности: напитки / Л.Г. Гынгазова, Е.В. Иванцова // Вестник Томского гос. ун-та. Филология.– 2017.– № 50.– С. 17–35.

79. Драчева, Ю.Н. Трансмиссия языка традиционной народной культуры Русского Севера: монография / Ю.Н. Драчева.– Вологда: ИП Киселев А.В., 2016.– 248 с.

80. Драчева, Ю.Н., Черняева, М.И. Проблемы региональной идентичности в сфере изучения диалектной речи / Драчева Ю.Н., Черняева М.И. // Вестник Череповецкого гос. ун-та. Филологические науки. – 2016а.– № 6.– С. 83–87.

81. Драчева, Ю.Н. Изучение языка традиционной народной культуры в современных дискурсивных практиках / Ю.Н. Драчева // Вестник ВОГУ. – 2017.– № 4.– С. 64–68.

82. Демидова, К.И. Диалектная языковая картина мира и аспекты ее изучения: монография / К.И. Демидова. – Екатеринбург, ч.1. 2007, ч.2., 2009, ч.3. 2010.

83. Демидова, К. И. Лексическая семантика в региональном аспекте / К.И. Демидова // Вестник ЮУрГУ. Серия: Лингвистика. – 2014. – №3. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/leksicheskaya-semantika-v-regionalnom-aspekte> (дата обращения: 15.08.2022).

84. Дементьев, В.В. Теория речевых жанров / В.В. Дементьев. – М.: Знак, 2010. – 600 с. (Коммуникативные стратегии культуры).

85. Демешкина, Т.А. Теория диалектного высказывания. Аспекты семантики/ Т.А. Демешкина.– Томск: Изд-во Том. ун-та, 2000.– 190 с.

86. Демешкина, Т.А. Взаимодействие медийного и диалектного пространства как фактор трансформации народной речевой культуры / Т.А. Демешкина // Медиалингвистика: сборник материалов I Международной научно-практической конференции. Санкт-Петербургский государственный универси-

тет. – СПб.: Институт «Высшая школа журналистики и массовых коммуникаций» ФГБОУ ВПО «Санкт-Петербургский государственный университет», 2016.– С. 33–35.

87. Демешкина, Т.А. Трансформация диалектной коммуникации под воздействием СМИ / Т.А. Демешкина // Вестник Томского государственного университета. – 2016.– № 413.– С. 29–33.

88. Демешкина, Т.А., Тубалова, И.В. Диалектный дискурс как сфера реализации национальной культуры: константы и трансформации / Т.А. Демешкина, И.В. Тубалова // Вестник Томского государственного университета. Филология. – 2017.– № 50.– С. 36–54.

89. Демешкина, Т.А. Константы и трансформация диалектной культуры: параметры описания / Т.А. Демешкина // Актуальные проблемы русской диалектологии: материалы междунар. конференции. 2018.– М.: Ин-т русского языка им. В.В. Виноградова РАН, 2018.– С. 80–83.

90. Денисова, Л.Н. Глагольная лексика, связанная с приготовлением пищи, как отражение диалектной картины мира (на материале русских говоров Мордовии) / Л.Н. Денисова // Лексический атлас русских народных говоров (материалы и исследования). – СПб.: Санкт-Петербургская издательско-книготорговая фирма «Наука», 2011. – С. 229–235.

91. Дмитриева, С.В. Лексика тематической группы «Питание» в народной речи в ареальном аспекте: на материале псковских говоров : дисс....канд. филол. наук : 10.02.01 / С.В. Дмитриева.– Псков, 1999.– 269 с.

92. Дормидонтова, О.А. Гастрономическая метафора как средство концептуализации мира (на материале русского и французского языков): автореф. дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.19 / О.А. Дормидонтова. –Тамбов, 2011. –24 с

93. Долешаль, У., Китайгородская, М.В., Розанова, Н.Н., Вайс, Д., Куммер, Р., Иссерс, О.С., Ратмайр, Р., Занадворова, А.В. Еда по-русски в зеркале языка: коллективная монография. – М.: РГГУ, 2013.– 597 с.

94. Егле, Л.Ю. Традиционная культура: основные подходы к исследованию / Л.Ю. Егле // Вестник Кемеровского государственного университета культуры и искусств. – 2014.– №29-2.– С. 43–50.
95. Жуковская, Л.И., Радбиль, Т.Б., Сайган, В.В. Единицы «языка культуры» как объект этнолингвистики и культурологи / Л.И. Жуковская, Т.Б. Радбиль, В.В. Сайган // Карповские чтения: сборник статей Всероссийской научно-практической конференции. 2017.– Нижний Новгород: Издательство Национального исследовательского Нижегородского гос. ун-та им. Н.И. Лобачевского, Арзамасский филиал, 2017.– С. 346–356.
96. Журавлев, А.Ф. Славянская этнолингвистика в работах Н.И. Толстого (Предисловие редактора) / А.Ф. Журавлев // Язык и народная культура. Очерки по славянской мифологии и этнолингвистике. – М.: «Индрик», 1995.– С. 8–12.
97. Зализняк, Анна А., Левонтина, И.Б., Шмелев, А.Д. Ключевые идеи русской языковой картины мира: Сб. ст. / Анна А. Зализняк, И.Б. Левонтина, А.Д. Шмелев.– М.: Языки славянской культуры, 2005.– 544 с.
98. Задорина, М.В. Речевой жанр «угощение»: структурная и прагматическая характеристика / М.В. Задорина // Жанры речи.– 2021.– № 3 (31).– С. 190–197.
99. Захаров, А.В. Традиционная культура в современном обществе / А.В. Захаров // Социологические исследования.–2004.–№ 7.– С. 105–115.
100. Земичева С.С., Угрюмова М.М. Томский диалектный корпус как многофакторная модель сельской коммуникации / С.С. Земичева, М.М. Угрюмова // Вторые Фортунатовские чтения в Карелии. Сборник докладов национальной (с международным участием) национальной конференции. – Петрозаводск, 2022.– С. 47–49.
101. Земичева С.С., Иванцова Е.В. Тематическая разметка диалектного корпуса: опыт томских диалектологов / С.С. Земичева, Е.В. Иванцова // Вестник Томского университета. Филология.–2020.–№ 67.– С. 45–61.
102. Зинковская, Л.С. Представление концепта «ХЛЕБ» в идеографическом словаре говоров Среднего Прииртышья / Л.С. Зинковская // Слово: Фольклор-

- но-диалектологический альманах. Вып. 5. / Под ред. Н.Г. Архиповой, Е.А. Оглезневой. – Благовещенск: АмГУ, 2007. – С. 40–51.
103. Зверева, Ю.В. Тематическая группа «Названия пищи» в «Словаре русских говоров севера пермского края» / Ю.В. Зверева // Вестник пермского университета.–2011.–Вып. 3 (15).– С. 25–31.
104. Зверева, Ю.В. Способы номинации выпечных хлебных изделий в пермских говорах / Ю.В. Зверева // Филология в XXI веке: методы, проблемы, идеи: материалы Всерос. науч. конф.–Пермь: Изд-во Перм. ун-та, 2013.– С. 147–155.
105. Зверева, Ю.В. Лексика питания в пермских говорах: мясомолочные продукты / Ю.В. Зверева // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2014.– СПб.: Нестор-История, 2014.– С.302–316.
106. Зорина, Л.Ю. Диалектная лексика говоров Вологодского края: методические материалы и научно-популярные очерки / Л.Ю. Зорина. – Вологда: ВГПУ, 2008.– 144 с.
107. Иванцова, Е.В. Феномен диалектной языковой личности / Е.В. Иванцова. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2002.– 312 с.
108. Иванцова, Е.В. Речевой жанр потчевания в традиционной народной культуре / Е.В. Иванцова // Жанры речи. – 2011. – № 7.– С. 269–279.
109. Иванцова, Е.В. Мировидение языковой личности в традиционной русской народно-речевой культуре / Е.В. Иванцова // Вестник Томского гос. ун-та. Филология. – 2014.– № 4 (30).– С. 27–42.
110. Ильина, Е.Н. Диалектная языковая личность в фокусе лингвистических проблем / Е.Н. Ильина // Вестник Череповецкого государственного университета.– 2015.– № 2.– С. 75–79.
111. Ильина, Е.Н. Пища в языковой картине мира жителей Белозерья / Е.Н. Ильина // Вестник Череповецкого государственного университета. – 2022.– № 1 (106). – С. 110–118.
112. Ильина, Е.Н. Домашняя утварь в языковой картине мира жителей Белозерья / Е.Н. Ильина // Вестник Костромского государственного университета. – 2022. – Т. 28, № 3. – С. 173–179.

113. Илюкина, Л.В. О наименованиях обрядовых кушаний в говорах Рязанской области / Л.В. Илюкина // Вестник МГОУ. Серия «Русская филология». – 2014.– № 2.– С. 54–59.
114. Илюкина, Л.В. Наименования кушаний и напитков в южных (сараевских) говорах Рязанской области: дисс....канд. филол. наук : 10.02.01 / Л.В. Илюкина.– Рязань, 2017. – 298 с.
115. Ильясов, В.С. Фразеология как способ репрезентации языковой картины мира (на материале фразеосемантического поля «ПИТАНИЕ» в русском и арабском языках): автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19.– Саратов, 2019.–30 с.
116. История и диалектология русского языка: Хрестоматия исследований: Учеб. пособие. / Сост. Е.И. Янович, Л.Г. Мощенская, В.А. Санникович. – Минск.: БГУ, 2002.– 202 с.
117. Казакова, О.А. Ритуальные жанры как отражение национальных стратегий речевого поведения языковой личности / О.А. Казакова // Вестник науки Сибири. – 2011.– № 1 (1). Серия 9. Филология. Педагогика. – С. 611–616.
118. Кантурова, М.А. Деривационные процессы в система речевых жанров (на примере речевого жанра кулинарного рецепта): автореф. дисс. канд. филол. наук : 10.02.01 / М.А. Кантурова. – Новосибирск, 2012. – 26 с.
119. Камалова, А.А, Савелова, Л.А. Лингвокультурологическое описание северной русской деревни: учебное пособие / А.А. Камалова, Л.А. Савелова. – Архангельск: Поморский университет, 2007.– 339 с.
120. Качинская, И. Б. Термины родства и языковая картина мира (по материалам архангельских говоров) / И.Б. Качинская. – М.: «Индрик», 2018.–288 с.
121. Кармакова, О.Е. Русские диалекты как отражение народной жизни / О.Е. Кармакова // Исследователь/Researcher. 2013. № 3-4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/russkie-dialekty-kak-otrazhenie-narodnoy-zhizni> (дата обращения: 24.08.2022).
122. Калинина, М.В. Лексико-семантическое поле «Одежда» в донском казачьем диалекте: этнолингвистический и лингвокультурологический аспекты: ав-

- тореф. дисс...канд. филолог. наук : 10.02.01 / М.В. Калинина.– Волгоград, 2008. –25 с.
123. Калиткина, Г.В. Междисциплинарные области диалектной лингвокультурологии // Сибирский филологический журнал. –2008. – №3. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/mezhdistsiplinarnye-oblasti-dialektnoylingvokulturologii> (дата обращения: 24.08.2022).
124. Калиткина, Г.В. Диалектный язык как код традиционной культуры / Г.В. Калиткина // Вестник Томского государственного университета. –2004. – № 282.– С. 24–29.
125. Калнынь, Л.Э. Русские диалекты в современной языковой ситуации и их динамика / Л.Э. Калнынь // Вопросы языкознания. – 1997.– № 3. – С. 115–124.
126. Каменская, Ю.В. Концептуальная оппозиция праздники-будни в диалектной картине мира / Ю.В. Каменская // Предложение и слово: сб. научных трудов. – Саратов : Издательство «Научная книга», 2013а.– С. 79–85.
127. Каменская, Ю. В.б Христианские праздники в современной диалектной картине мира / Ю.В. Каменская // сб. трудов Международной научно-практической конференции преподавателей истории, языков и культуры славянских народов. Под общей редакцией Л. Б. Карпенко. 2013. – Самара : Издательство Самарского государственного университета, 2013б.– С. 192–196.
128. Каменская, Ю.В. Актуализация лингвокультурных кодов в диалектном дискурсе / Ю.В. Каменская // Известия Саратовского ун-та. Новая серия. Серия: Филология. Журналистика. – 2021.–Т 21. – вып. 2.– С. 131–135.
129. Капелюшник, Е.В. Человек сквозь призму кулинарного кода культуры / Е.В. Капелюшник // Вестник Томского университета. – 2011.–№ 345.– С. 11–14.
130. Капелюшник, Е.В. Кулинарные коды культуры в семантике образных средств языка : автореф. дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Е.В. Капелюшник.– Томск, 2012.– 22 с.
131. Капкан, М.В. Культура повседневности : учеб. пособие / М. В. Капкан.– Екатеринбург: Изд-во Уральского ун-та, 2016.– 110 с.

132. Карасева, Т.В. Названия пищи в воронежских говорах (этнолингвистический аспект): автореф. дис. ... канд. филолог. наук : 10.02.01 / Т.В. Карасева.– Воронеж, 2004.– 23 с.
133. Карельская и финская кухня. – Петрозаводск: АУ РК «Издательский дом «Карелия», 2010.– 336 с.
134. Качинская И.Б., Малышева А.В. О корпусе диалектных текстов в Национальном корпусе русского языка / И.Б., Качинская, А.В. Малышева // Актуальные проблемы русской диалектологии: материалы международной конференции. 2018. – М.: Институт русского языка им. В.В. Виноградова (РАН), 2018. – С. 118–120.
135. Качинская И.Б., Малышева А.В. Народная речь в Национальном корпусе русского языка / И.Б. Качинская, А.В. Малышева // Русская речь. – 2019.–№ 4. – С. 103–118.
136. Киреева, И.В. Лексико-семантические и лингвокультурные особенности русской кухонно-бытовой лексики : автореф. дисс. ...канд. филол. наук : 10. 02. 01 / И.В. Киреева. – Краснодар, 2005. – 24 с.
137. Китайгородская, М.В., Розанова, Н.И. Тема пищи в жанрах РР / М.В. Китайгородская, Н.И. Розанова // Проблемы речевой коммуникации: межвуз. сб. науч. тр. / под. ред. М.А. Кормилицыной, О.Б. Сиротининой. – Саратов: Изд-во Саратов. ун-та, 2003.– С. 112 –125.
138. Китайгородская, М.В., Розанова Н.Н. Тема пищи в повседневной разговорной речи: характеристики еды сквозь призму актуальных противопоставления / М.В. Китайгородская, Н.Н. Розанова // Московский лингвистический журнал. – Т.6.– № 2. – М., 2003. С. 7– 9.
139. Коготкова, Т.С. Русская диалектная лексикология (состояние и перспективы) / Т.С. Коготкова.– М.: Наука, 1979.– 335 с.
140. Колесов В.В. Русская диалектология / В.В. Колесов. – М.: «Высшая школа», 1990. – 207 с.
141. Костина, А.В. Традиционная культура: к проблеме определения // Знание. Понимание. Умение: электронный журнал. – 2009.– № 4. Культурология.

[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.zpu-journal.ru/e-zpu/2009/4/Kostina/> (дата обращения 15. 12. 2021).

142. Косицина, Ю.В. Тематическая структура диалектного монологического текста (на материале идиолекта) / Ю.В. Косицина // Функциональный анализ значимых единиц русского языка: Язык и семья: межвузовский сборник научных статей.– Вып. 3.– Новокузнецк: РИО КузГПА, 2008.– С. 59–68.

143. Красных, В. В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология / В. В. Красных. – М.: Гнозис, 2002.– 284 с.

144. Кравченко, С.А. Еда как средство коммуникации: сравнительный анализ теоретико-методологических подходов / С.А. Кравченко // Коммуникология. – 2015. – С. 111–124.

145. Крючкова, О.Ю. Рефлексивность диалектной речи / О.Ю. Крючкова // Язык. Сознание. Культура. Социум. – Саратов: Изд-во Саратов. ун-та, 2008а. – С. 214–223.

146. Крючкова, О.Ю., Гольдин, В.Е. Текстовый диалектологический корпус как модель традиционной сельской коммуникации / О.Ю. Крючкова, В.Е. Гольдин // Компьютерная лингвистика и интеллектуальные технологии. – М.: РГГУ, 2008б.– С. 268–273.

147. Крючкова, О.Ю., Батраева, И.А. Электронный корпус диалектных текстов и его научно-образовательный потенциал / О.Ю. Крючкова, И.А. Батраева // Инновационные методы и технологии в условиях новой образовательной парадигмы. – Саратов: Изд-во Саратов. ун-та, 2008в. – С. 202–206.

148. Крючкова, О.Ю. Центр изучения народно-речевой культуры и его перспективные проекты / О.Ю. Крючкова // Инновационная образовательная программа Саратовского государственного университета: итоги и перспективы. – Саратов: Изд-во Саратов. ун-та, 2009.– С. 153–157.

149. Крючкова, О.Ю., Гольдин, В.Е. Мультимедийный диалектологический корпус – важнейший ресурс сохранения и изучения народно-речевой культуры / О.Ю. Крючкова, В.Е. Гольдин // Повестка дня для России. Аналитические ма-

териалы фонда «Единство во имя России» за 2008-2009 годы. – М.: ФОРУМ, 2009.– С. 612–622.

150. Крючкова, О.Ю., Гольдин, В.Е. Русские народные говоры как национальное богатство и необходимость культурно-языковой политики в России / О.Ю. Крючкова, В.Е. Гольдин // Инновационная Россия. Сборник работ лауреатов и дипломантов Всероссийского конкурса интеллектуальных проектов «Держава-2009». – М.: ФОРУМ, 2010.– С. 187–198.

151. Крючкова, О.Ю., Гольдин, В.Е. Корпус русской диалектной речи: концепция и параметры оценки / О.Ю. Крючкова, В.Е. Гольдин // Компьютерная лингвистика и интеллектуальные технологии. .– 2011. – С. 359 – 367.

152. Крючкова, О.Ю. Диалектный текстовый корпус: проблемы репрезентативности, сбалансированности, единиц хранения и выдачи / О.Ю. Крючкова // Труды международной конференции «Корпусная лингвистика-2017». – СПб.: Издательство С.-Петербур. ун-та, 2017.– С. 231–235 (в соавт. с В.Е. Гольдиным).

153. Крючкова, О.Ю. Шкала осознания речи как показатель динамических процессов в диалектной коммуникации и сознании диалектоносителей / О.Ю. Крючкова // Вестник ТПУ. – 2020. – № 3 (209). – С. 96–103.

154. Крысин, Л.П. Современный русский язык: Социальная и функциональная дифференциация / Л.П. Крысин.– М.: «Языки славянской культуры», 2003. – 583 с.

155. Крысин, Л.П. Современный русский язык. Лексическая семантика. Лексикология. Фразеология. Лексикография: учеб. пособие для студ. филол. фак. высш. учеб. заведений / Л.П. Крысин. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 240 с.

156. Кузнецова О.Д. Актуальные процессы в говорах русского языка (лексикализация фонетических явлений) / О.Д. Кузнецова. – Л.: Издательство «Наука», Ленинградское отделение, 1985. – 182 с.

157. Кузнецова, О.Д. Слово в говорах русского языка / О.Д. Кузнецова.– СПб.: ИЛИ РАН, 1994. – 88 с.

158. Левада, Ю.А. Традиция / Ю.А. Левада // Философская энциклопедия: в 5 т. Т.5. – М. : «Советская энциклопедия», 1970. – С. 253.
159. Леонтьева, Т. В. Социорегуляция приема пищи в зеркале русской диалектной лексики / Т.В. Леонтьева // Язык и культура. – 2012. – №2 (18).– С. 27–43.
160. Лузина Л.Г. О когнитивно-дискурсивной парадигме лингвистического знания // Парадигмы научного знания в современной лингвистике. – М.: ИНИОН РАН, 2008. – С. 40–48.
161. Лукьянова, С.В. Наименования напитков в народной речи (на материале псковских говоров) / С.В. Лукьянова / Вестник Псковского государственного университета. Серия: Социально-гуманитарные науки. – 2010. – №11. – С. 33–36.
162. Лукьянова, С. В. Тема «Питание» в диалектном дискурсе / С.В. Лукьянова // Вестник Псковского государственного университета. Серия: Социально-гуманитарные науки. – 2011. – №15. – С. 81–83.
163. Лукьянова, С.В. Этнолингвистическая специфика диалектной лексики / С.В. Лукьянова // Вестник Псковского государственного университета. Серия: Социально-гуманитарные науки. – 2014. – №5. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/etnolingvisticheskaya-spetsifika-dialektnoy-leksiki> (дата обращения: 24.08.2022).
164. Лукьянова, С. В. Аксиологический аспект диалектного дискурса / С.В. Лукьянова // Псковские говоры и их исследователи (к 100-летию со дня рождения С.М. Глускиной и 50-летию выхода 1 выпуска «Псковского областного словаря с историческими данными»): в 2 ч. Ч. 1 / Под ред. Н.В. Большаковой, Л.Я. Костючук. – Псков: ЛОГОС, 2017. – С. 193–201.
165. Лукьянова, Н.А. К вопросу об источниках диалектной синонимии (на материале современных говоров Новосибирской области) / Н.А. Лукьянова // Актуальные проблемы лексикологии. – Новосибирск, 1972. –С. 160–183.
166. Ли Сыжуй Не хлебом единым...(Названия хлебобулочных изделий в русских говорах Приамурья) / Ли Сыжуй // Слово: Фольклорно-

- диалектологический альманах. Материалы научных экспедиций. Вып. 12. Амурское казачество: язык и культура / Под ред. Н.Г. Архиповой, Е.А. Оглезневой. – Благовещенск: АмГУ, 2015. – С. 49–53.
167. Лютикова, В. Д. Языковая личность: Идиолект и диалект: дис. ... д-ра филол. наук : 10.02.01 / В. Д. Лютикова. – Екатеринбург, 2000.– 316 с.
168. Мадлевская, Е.Л. Русский свадебный обряд [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://folk.spbu.ru/Reader/madlev.php?rubr=Reader-lectures> (дата обращения: 11.07.2020).
169. Малоземлина, О. В. Лексика пищи в говорах камчадалов: прошлое и настоящее / О.В. Малоземлина // Вестник ВятГУ.–2008.–№2.– С. 41–45.
170. Маслова, В.А. Лингвокультурология: учеб. пособие / В.А. Маслова.– М.: «Академия», 2001.–208 с.
171. Махрачева, Т.В. Народный календарь Тамбовской области (этнолингвистический аспект): монография / Т.В. Махрачева. – Тамбов: Изд-во Першина Р.В., 2008. – 230 с.
172. Ма Лун Сравнительный анализ семантических полей «Употребление и приготовление пищи» в русском и китайском языках / Ма Лун // Материалы международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. Витебский государственный университет имени П.М. Машерова. – Витебск: Изд-во Витебского гос. ун-та им .П.М. Машерова, 2017.– С. 234–235.
173. Миронова, И.К. Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропозиционные структуры и их лексические репрезентации : автореф. дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / И.К. Миронова. – Екатеринбург, 2002. – 20 с.
174. Мегра // Вологодская энциклопедия.– Вологда: «Русь», 2006. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.booksite.ru/fulltext/vol_enc/24.htm (дата обращения: 20.02.2022).

175. Мызникова, Я.В. Коммуниктивные особенности диалектного речевого жанра «Рассказ-воспоминание» / Я.В. Мызникова // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология.–2014.–Вып. 4 (28).– С. 66–72.
176. Найден, Е.В. Функции мотивационно связанных слов в народно-разговорной речи (на диалектном материале): автореф. дис. ...канд. филолог. наук : 10.02.01 / Е.В. Найден. – Томск, 2001. – 22 с.
177. Наумов, В.Г. Явление мотивации слов в системе диалекта (лексикологический аспект): дис. ... канд. филол. наук: 10.02.01 / В.Г. Наумов.–Томск, 1985. – 298 с.
178. Нефедова, Е.А. Многозначность и синонимия в диалектном пространстве: Монография / Е.А. Нефедова.– М.: МАКС Пресс, 2008.– 464 с.
179. Нефедова, Е.А. Общерусское слово в «Архангельском областном словаре» / Е.А. Нефедова // Славянская диалектная лексикография. Материалы конференции. ИЛИ РАН. 2011.– С. 78–79.
180. Нефедова, Е.А. Диалектная вариантность в аспекте динамики современных говоров / Е.А. Нефедова // Славянская диалектология в синхронии и диахронии.– М., 2012.– С. 156–157.
181. Нефедова, Е.А. «Архангельский областной словарь» как источник этнолингвистической информации / Е.А. Нефедова // Вестник Московского ун-та. Серия 9. Филология.– 2018.– № 6.– С. 66–75.
182. Никитина, С.Е. Устная народная культура и языковое сознание / С.Е. Никитина.– М.: ЛЕНАНД, 2014.–192 с.
183. Никольская, Р.Ф. Карельская кухня / Р.Ф. Никольская.–Петрозаводск: Карелия, 1989.–175 с.
184. Огленезева, Е.А. Тематическое своеобразие жанра «Воспоминание» в русских говорах Приамурья / Е.А. Огленезева // Слово: фольклорно-диалектологический альманах.–2005.– №2.– С. 142–217.
185. Олянич, А. В. Потребности – дискурс – коммуникация: монография / А. В. Олянич.– Волгоград: Парадигма, 2004.– 507 с.

186. Олянич, А.В. Презентационная теория дискурса: автореф. дисс. ... докт. филол. наук : 10.02.19 / А.В. Олянич.– Волгоград, 2004.–40 с.
187. Осипова, К.В. О принципах составления этнолингвистического словаря «Пища Русского Севера»: на примере статьи «Каша» / К.В. Осипова // Традиционная культура. – 2017а. – № 4 (68). – С. 111–123.
188. Осипова, К.В. День с колобом, да два с голодом: крестьянская пища во времена голода (на материале севернорусской диалектной лексики) / К.В. Осипова // Этнографическое обозрение. – 2017б. – № 2. – С. 122–136.
189. Осипова, К.В. Традиции употребления пива на русском севере: этнолингвистический аспект / К.В. Осипова // Славянский альманах.–2017в. – № 3–4. – С. 463–478.
190. Осипова, К.В. Лексика пивоварения на русском севере: этнолингвистический аспект / К.В. Осипова // Вестник Томского государственного университета. Филология.– 2017г.– № 48.– С. 57–73.
191. Осипова, К.В. Щи на русском севере: культурно-языковая символика / К.В. Осипова // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология.–2017д. – Т.9. – № 2.– С. 47–54.
192. Осипова, К.В. Диалектные прозвища русского севера, образованные от названий пищи: этнолингвистический аспект / К.В. Осипова // Вопросы ономастики. – 2017е. – Т. 14. – №1. – С.87–109.
193. Осипова, К.В. Кисель на русском севере: основные обозначения и этнокультурная символика / К.В. Осипова // Вестник Вологодского государственного университета. Серия: Гуманитарные, общественные, педагогические науки.– 2017ж.– №4 (7).– С.72–78.
194. Осипова К.В. Этнолингвистическое изучение народных традиций, связанных с пищей (на примере русский и инославянских культурно-языковых данных) / К.В. Осипова // XVI Международный съезд славистов. Российская академия наук, Отделение историко-филологических наук, Национальный комитет славистов РФ. 2018. – М. : Институт славяноведения РАН, 2018а. – С. 436–452.

195. Осипова, К.В. Названия спиртных напитков на Русском Севере: этимолого-этнолингвистический анализ / К.В. Осипова // Вестник Томского государственного университета. Филология. – 2018б. – № 56. – С. 146–165.
196. Осипова, К.В. К реконструкции традиционного рациона крестьян Русского Севера по лингвистическим данным (на примере названий блюд из толокна) / К.В. Осипова // Известия Уральского федерального университета. Серия 2: Гуманитарные науки.– 2019.– Т. 21.– №3 (190).– С. 269–285.
197. Осипова, К.В. Севернорусские названия муки и хлеба из разных сортов зерна: семантико-мотивационный аспект / К.В. Осипова // Известия Уральского федерального университета. Сер. 2: Гуманитарные науки.– 2021а.– Т. 23.– № 3.– С. 276–290.
198. Осипова, К.В. Этнолингвистические словари и перспективы этнолингвистической лексикографии / К.В. Осипова // Филологический класс.– 2021б.– Т. 26 (№ 4). – С. 156–167.
199. Осипова, К.В. Чай в культурно-языковой традиции Русского Севера / К.В. Осипова // Славянский мир в третьем тысячелетии.– 2021.–Т. 16.–№ 3–4.– С. 104–124.
200. Осипова, К.В. Названия хлеба на Русском Севере: этнолингвистический аспект / К.В. Осипова // Вестник Томского гос. ун-та. Филология.– 2022.– № 75.– С. 148–167.
201. Осипова, Е.П. Наименования одежды в рязанских говорах: этнолингвистический и лингвогеографический аспекты: автореф. дисс...канд. филолог. наук : 10.02.01 / Е.П. Осипова.– Москва, 1999.– 454 с.
202. Панова, М.В. Наименования одежды в русских говорах Воронежской области: этнолингвистический и ареальный аспекты: автореф. дисс...канд. филолог. наук : 10.02.01 / М.В. Панова. – Воронеж, 2002. –296 с.
203. Пантелеев, И.В. Лингвокультурологическое описание предметной лексики русских народных говоров [на примере названий бытовых емкостей из древесных и травянистых растений]: Монография / И.В. Пантелеев.– Тула: Изд-во Тульского гос. ун-та, 2006.– 225 с.

204. Парадовская, Г.П. Народная традиционная культура Вологодского края. Братчина: ритуал и фольклор: монография / Г.П. Парадовская.– Вологода : ВГПУ, 2008.– 170 с.
205. Пименова, М.В. Коды культуры и проблема классификации концептов / М.В. Пименова // Язык. Текст. Дискурс.– 2013.– №11.– С.121–130.
206. Пискунова, С.В., Хохлова Г.А. Соотношение понятий «Текст-рецепт» и «Диалектный дискурс»: социальная оценка лексико-семантической группы «Народная медицина» / С.В. Пискунова, Г.А. Хохлова // Социально-экономические явления и процессы.– 2012.– № 7. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/sootnoshenie-ponyatiy-tekst-retsept-i-dialektnyy-diskurs-sotsialnaya-otsenka-leksiko-semanticheskoy-gruppy-narodnaya-meditsina?ysclid=17r9j8q1n1696251239> (дата обращения: 15.07.2022).
207. Пьянкова, К.В. Лексика, обозначающая категориальные признаки пищи в русской языковой традиции: этнолингвистический аспект: автореф. дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / К.В. Пьянкова.–Екатеринбург, 2008. – 24 с.
208. Пермиловская, А.Б. Русский Север – специфический код культурной памяти / А.Б. Пермиловская // Культура и искусство.– № 2 (32).– 2016.– С. 155–163.
209. Пляскова, Е.А., Чан Фьюнг Май Особенности полевой организации ЛСГ «Посуда» в русском и вьетнамском языках / Е.А. Пляскова, Чан Фьюнг Май // Проблемы преподавания филологических дисциплин иностранным учащимся : материалы 2-ой Международной научно-методической конференции. Воронежский государственный университет, филологический факультет, 2012. – С. 388–394.
210. Попова, В.Н. Праздник как социокультурный феномен : учеб. пособие / В.Н. Попова.– Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2017.– 84 с.
211. Попова, Т.Н. Словообразовательная синонимия в русском диалектном словопроизводстве / Т.Н. Попова // Ученые записки Казанского государственного университета.– 2008.–Т. 150.– Кн. 6.– С. 225–236.

212. Поповичева, И.В. Социальная картина мира русского крестьянства и ее репрезентация в диалектном дискурсе / И.В. Поповичева // Язык и культура (Новосибирск). – 2014. – № 13. – С. 7–13.
213. Помаролли Дж. Культурно-специфические и универсальные компоненты русской пищевой метафоры в сопоставительном, лингвокультурологическом и лексикографическом аспектах: автореф. дис. ... канд. филолог. наук : 10.02.19 / Дж. Помаролли. – Томск, 2021. – 22 с.
214. Радченко, О.А., Закуткина, Н. А. Диалектная картина мира как идиоэтнический феномен / О.А. Радченко, Н.А. Закуткина // Вопросы языкознания. – 2004. – №6. – С. 25–48.
215. Резанова, З.И. Дискурсивные картины мира / З.И. Резанова // Картины русского мира: современный медиадискурс. – Томск, 2010. – С. 15–84.
216. Рогов, А.П. Мир русской души, или история русской народной культуры / А.П. Рогов. – М.: ТЕРРА, 2003. – С. 352 с.
217. Ростова, А.Н. Метатекст как форма экспликации метаязыкового сознания (на материале русских говоров Сибири) / А.Н. Ростова. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2000а. – 194 с.
218. Ростова Н.А. Метатекст как форма экспликации метаязыкового сознания (на материале русских говоров Сибири): автореф. дис. ... докт. филол. наук : 10.02.01. – Томск, 2000б. – 40 с.
219. Русские: история и этнография / под. ред. И.В. Власовой и В.А. Тишкова. – М.: АСТ «Олимп», 2008. – 751 с.
220. Русская диалектология / под ред. Н. А. Мещерского. – М.: Высшая школа, 1972. – 291с.
221. Русская диалектология: учебник для студ. фил. фак. высш. учеб. заведений / С.В. Бромлей, Л.Н. Булатова, О.Г. Гецова и др.; под ред. Л.Л. Касаткина. – М.: «Академия», 2005. – 288 с.
222. Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века. – М.: Наука, 2001. – 864 с.

223. Савелова, Л.А. Жизненный уклад северной русской деревни в вербальном представлении / Л.А. Савелова // Филологические науки. Вопросы теории и практики.– 2014. – № 9-2 (39). – С. 148–151.
224. Свешникова, Н.В. Диалектная речь в оценке ее носителей / Н.В. Свешникова // И.И. Срезневский и русское историческое языкознание: опыт и перспективы. К 205-летию со дня рождения И.И. Срезневского: сборник статей Международной научно-практической конференции. 21– 23 сентября 2017 г.– Рязань: Изд-во Ряз. гос. ун-та имени С.А. Есенина, 2017а. – С. 345–351.
225. Свешникова, Н.В. Метаязыковая рефлексия в речи носителя традиционного говора / Н.В. Свешникова // Личность – Язык – Культура: Материалы VI Международной научно-практической конференции 22–24 ноября 2017 г. – Саратов: ООО Издательский Центр «Наука», 2017б. – С. 62–69.
226. Свешникова, Н.В. Индивидуальное в толковании значений слова носителями диалекта / Н.В. Свешникова // Русский язык: история, диалекты, современность: сборник научных статей по материалам докладов и сообщений конференции. Вып. XVII. М. : ИИУ МГОУ, 2018.– С. 261–266.
227. Сибирь и Русский Север: проблемы миграций и этнокультурных взаимодействий (XVII-начало XXI века).– Новосибирск: Изд-во Института археологии и этнографии СО РАН, 2014.– 296 с.
228. Симакова, А.В. Национальный характер сквозь призму слов с семантикой пищи / А.В. Симакова // Язык. – Сознание. – Культура. – Социум. – Саратов: Издательский центр «Наука», 2008. – С. 313–316.
229. Слово: Фольклорно-диалектологический альманах. Материалы научных экспедиций / Под ред. Архиповой Н. Г., Оглезневой Е. А. – Благовещенск: АмГУ, 2003–2021.– Вып. 1–17.
230. Сорокина, М.О. Лингвокультурологическое исследование поля «погода» в русских говорах Алтая: Моделирование фрагмента региональной языковой картины мира: автореф. дисс...канд. филол. наук : 10.02.01 / М.О. Сорокина.– Барнаул, 2004.– 20 с.

231. Сороколетов, Ф.П. Диалектная лексика как система / Ф.П. Сороколетов // Восточнославянское и общее языкознание: сб. ст. М.: Ин-т рус. яз. АН СССР, 1978. С. 84–90.
232. Сороколетов, Ф.П. Диалектный словарь в системе словарей национального языка / Ф.П. Сороколетов // Ф.П. Сороколетов. Избранные труды.– СПб.: Наука, 2011.– С.315–333.
233. Сохань, И.В. Особенности русской гастрономической культуры / И.В. Сохань // Вестник Томского государственного ун-та. – 2011. – № 347. – С. 61–68.
234. Сохань, И.В., Нужа, И.В. «Глобализация» российской гастрономической культуры сквозь призму языка / И.В. Сохань, И.В. Нужа // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. – 2014. – № 4 (16). – С. 18–27.
235. Тараканова, Д.А. Бытовое и символическое значение диалектного слова / Д.А. Тараканова // Гуманитарные научные исследования. – 2012 [Электронный ресурс] URL: <https://human.snauka.ru/2012/11/1864> (дата обращения: 25.01.2022)
236. Тароева, Р. Ф. Материальная культура карел (Карельская АССР) : этнографический очерк / Р.Ф. Тароева. – М.–Л. : Наука, 1965.– 223 с.
237. Толстой, Н.И. Язык и культура / Н.И. Толстой // Язык и народная культура. Очерки по славянской мифологии и этнолингвистике. – М., 1995. – С. 15–26.
238. Толстой, Н.И., Толстая, С.М. Этнолингвистика в современной славистике / Н.И. Толстой, С.М. Толстая // Лингвистика на исходе XX века: Итоги и перспективы: тез. Международ. конф. – М. 1995. – Т. 2.
239. Толстая, С.М. Оппозиция «постный»–«скромный» в свете диалектной семантики / С.М. Толстая // Русская диалектная этимология: Материалы IV Международ. науч. конф. Екатеринбург, 22-24 октября 2002 года. – Екатеринбург, 2002. – С. 128–132.
240. Толстой, Н.И., Толстая С.М. Славянская этнолингвистика: вопросы теории / Н.И. Толстой, С.М. Толстая.– М.: Институт славяноведения РАН, 2013.–

240 с. (Материалы ко Второму Всероссийскому совещанию славистов 5 – 6 ноября 2013 г.).

241. Трегубова, Е.Н. Материалы этнолингвистического словаря: Свадебный обряд Кубани. Учебная версия / Е.Н. Трегубова. – Славянск-на-Кубани: Издательский центр СГПИ, 2007.– 214 с.

242. Тубалова, И.В. Инодискурсивные речевые формы в личностно-ориентированном диалектном тексте / И.В. Тубалова // Вестник Томского гос. ун-та. Филология. –2016. – № 6 (44). – С. 68–82.

243. Угрюмова, М.М. Лингвокультурологический словарь детства (на материале говоров Среднего Приобья): в начале пути / М.М. Угрюмова // Ученые записки Новгородского государственного университета. –2017. –№ 3 (11). – С. 1–4.

244. Устинова, Н. А. Пищевой код как символизация пищевой традиции (на материале говоров Среднего Приобья) / Н.А. Устинова // Вестник Томского гос. ун-та.– 2010.– № 333.– С. 28–31.

245. Устинова, Н.А. Пищевой код традиционной культуры Среднего Приобья: этнолингвистический аспект: автореф. дис. ... канд. филол. наук: : 10.02.01 / Н.А. Устинова. – Томск, 2011. – 23 с.

246. Филин, Ф.П. О составлении диалектологических словарей славянских языков / Ф.П. Филин // Славянское языкознание. Доклады советской делегации. София, 1963. – С. 318–346.

247. Филин, Ф.П. Очерки по теории языкознания / Ф.П. Филин.–М.: Наука, 1982. –336 с.

248. Федорова, К.М., Руфова Е.С. Глуттонический дискурс как объект лингвистического исследования / К.М. Федорова, Е.С. Руфова // Наука, образование и культура. – 2016. – № 9 (12). – С. 45–48.

249. Федорова, К.М., Руфова Е.С. Текстологические особенности понятия «рецепт» / К.М. Федорова, Е.С. Руфова // Наука, образование и культура. образование и культура. – 2016. – 10 (13). – С.

250. Хохлова, Г.А. Особенности лингвосоциологического анализа и дискурсивных признаков текста-рецепта / Г.А. Хохлова // Социально-экономические явления и процессы. – 2012. – № 12 (46). – С. 419–422.
251. Цивьян, Т.В. Модель мира и ее лингвистические основы / Т.В. Цивьян. – М., 2005.– 280 с.
252. Чайкина, Ю.И. Географические названия Вологодской области: Топонимический словарь / Ю.И. Чайкина.– Архангельск: Северо-Западное книжное издательство, 1988. – 267 с.
253. Чайкина, Ю. И. Мегорский Погост / Ю.И. Чайкина // Географические названия Вологодской области: Топонимический словарь.– Архангельск: Северо-Западное книжное издательство, 1988.– С. 141–142.
254. Чемерчева, А.А. Народная метеорология: поверья, обряды и терминология: этнолингвистический аспект: автореф. дис...канд. филол. наук : 10.02.01 / А.А. Чемерчева. – Тамбов, 2006. – 22 с.
255. Шангина, И. И. Русский традиционный быт. Энциклопедический словарь / И.И. Шангина. – СПб.: Азбука классика, 2003. – 688 с.
256. Шапошников, В.Н. Русская речь 1990-х: современная Россия в языковом отображении / В.Н. Шапошников. – М.: URSS, 2010. – 274 с.
257. Шипилов, А.В. Русская бытовая культура: пища, одежда, жилище (с древнейших времен до XVIII века): монография / А.В. Шипилов. – Воронеж: ВГПУ, 2007. – 567 с.
258. Русские народные традиции и современность : сб. ст. / отв. ред. Т.А. Листова. – М. : Наука, 1995. – 302 с.
259. Чистов, К. В. Традиции, «традиционные общества» и проблемы варьирования / К.В. Чистов // Советская этнография.– 1981.– № 2.– С. 106–112.
260. Чистов, К.В. Фольклор / К.В. Чистов // Культурология. XX век: энциклопедия: в 2 т.– СПб.: Университетская книга, 1998.– Т. 2.– С. 303.
261. Шмелева, М.Н. Русские народные традиции и современность. М., 1995
262. Шмелева, М.Н. Традиции и народное питание русских / М.Н. Шмелева // Русские народные говоры и современность. – М.: Наука, 1995.– С. 235–258.

263. Шмелев, А.А. Русская языковая модель мира: материалы к слов. / А.А. Шмелев.– М. : Языки славянской культуры, 2002.– 224 с.
264. Юрина, Е.А. Русская пищевая традиция в зеркале языковых образов: опыт лексикографической презентации / Е.А. Юрина // Вопросы лексикографии. – 2013. – № 1 (3). – С. 63–80.
265. Юрина, Е.А. «Пищевая метафора»: объем и границы понятия / Е.А. Юрина // Вестник Кемеровского государственного университета. – 2015.– № 3-1(63).– С. 201–212.
266. Юрина, Е.А., Балдова, А.В. Пищевая метафора в процессах концептуализации, категоризации и вербализации представлений о мире / Е.А. Юрина, А.В. Балдова // Вестник Томского государственного университета. Филология. – 2017. –№ 48. –С. 98–115.
267. Юрина, Е.А. Словарь русской пищевой метафоры. Т. 1–Т. 3. / Е.А. Юрина. –Томск: Издательство Томского ун-та, 2015–2019.
268. Язык и национальное сознание. Вопросы теории и методологии: научное издание. – Воронеж, 2002 [Электронное издание]. – Режим доступа: http://sterninia.ru/files/757/4_Izbrannye_nauchnye_publicacii/Teoreticheskie_problemy_jazykoznanija/Jazyk_i_nacionalnoe_soznanie_2002.pdf. (дата обращения: 11.06.2020).
269. Якимов, П.А. Лексико-тематическая группа «Еда» в оренбургских говорах / А.П. Якимов // Мир русского слова.– 2020.– № 2.– С. 46–48.
270. Яхина, Д.И. Образные номинации пищи в русской разговорной речи / Д.И. Яхина // Проблемы речевой коммуникации: межвуз. сб. науч. тр. Вып. 9. / под. ред. М.А. Кормилицыной, О.Б. Сиротининой.– Саратов: Изд-во Саратовского ун-та, 2009. – С. 167–172.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.
СЛОВАРЬ-КОНКОРДАНС ДИАЛЕКТНЫХ НАИМЕНОВАНИЙ ПИЩИ И
КУХОННОЙ УТВАРИ

П И Щ А

НАИМЕНОВАНИЯ ВЫПЕЧКИ, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРОДУКТОВ,
ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ/ ХЛЕБА

БЕ'РЕК/ БЕ'РЕХ/ БЕ'РЕГ

Значение: кусок теста, который хозяйка оставляла в квашне и использовала для закваски теста; закваска.

Контекст:

1. – Квашней называлось/ а в квашне там/ **берег**//
– А что это такое?
– **Берег**/ это там/ тесто ко.../ комочками//
– Ну это/ закваска//
– Закваска там/ ну вот/ вечером этого/ растваривали/ а утром замешивали/ а потом/ валяли/ и в печку сажали (Мег., 1989).

2. **Бе'рик** приготовь!!! какой **берих**-то?// это значит вот/ раньше были деревянные кадушки вот/ вот такие/ квашня называлась/ хлеб пекчи// а туда поставля'ли кабушку хлеба/ теста вот этого/ старого/ а заливали теплой водичкой/ вот это/ это называется **берик**// вот то/ чтоб растворять!!! на ночь-то/ **берех** всегда с вечера поставляли// **берех** вот этот// ты **берек**-то!!! да какой **берек**-то!!! я уехала в пятнадцать туда приехала/ я ниче тут этого не знаю! (Мег., 2009).

ГОРОХОВИК

Значение: хлеб из гороховой муки.

Контекст:

1.– Хлеб пекли сами?
– Хлеб пекли/ овсяники пекли/ житники пекли/ **гороховики** пекли (Мег., 1989).
– А хлеб какой ржаной пекли?
– Ржаной/ овсяный / ржаной и овсяный и **гороховики** (Мег., 1989).

2.И хлеб был не такой как сейчас пекут/ в рот взять нельзя// овсяники-то спекуешь с овсяной-то муки дак/ и то лучше вото/ што здесь принесет сейчас// ну завсе завтра овсяников надо напекти// не то житников надо напекти// тогда ведь жито было/ овсяна мука была/ **гороховиков** надо напекти/ горохова была мука/ всяка мука была/ когда каких напекешь/ а сицас... (Мег, 1986).

3. – А хлеб какой, ржаной пекли?
– Ржаной и овсяный и **гороховики** (Мег.,1989).

4. Ну **гороховики**/ с горохов... гороху мука-то намелешь/ така же мука/ и вот пек.../ пекешь **гороховик**// все свое ели/ старухи-то вот и крепкие из-за этого/ чем чичас молодежь (Мег., 2010).

ГРИБНИК

Значение: пирог с грибами.

Контекст:

– А как пироги назывались? Были какие-то особые названия?

– Ну с картошкой если картошки наложили звали пресник ешшо вот/ рогульки-то нонние/ так это звали пресняки/ сочнии/ а если тесто много положишь да гри... картошки наложишь звали картофельник/ вот/ а **грибник** так тоже звали **грибники** (Тот., 2017).

ЖИТНИК

Значение: хлеб из житной (ячменной) муки.

Контекст:

1.– Хлеб пекли сами?

– Хлеб пекли/ овсяники пекли/ **житники** пекли/ гороховики пекли (Мег., 1989).

2. И хлеб был не такой как сейчас пекут/ в рот взять нельзя// овсяники-то спекешь с овсяной-то муки дак/ и то лучше вот/ што здесь принесет сейчас// ну завсе завтра овсяников надо напекти// не то **житников** надо напекти// тогда ведь жито было/ овсяна мука была/ гороховиков надо напекти/ горохова была мука/ всяка мука была/ когда каких напекешь/ а сейчас... (Мег, 1986).

КАБУША/ КАБУШКА/ КАБУШЕЧКА

Значение: кусок теста, который хозяйка оставляла в квашне и использовала для закваски теста; закваска.

Контекст:

1.Подквас-то?/ а вот сегодня делаешь хлеб/ поставишь **кабушечку** туды-ка ва тесто/ эта **кабушечка** там на этом на дне и лежит/ теста эта// и потом кладешь водички когда сегодня надо уж растворять вот так пораньше водички теплой кладешь это размешается все/ ну и растворяет на этой, вот эти, не дрожжи/ а ...с теста и делали (Мег, 1989).

2. бе'рик приготовь!// какой берих-то?// это значит вот/ раньше были деревянные кадушки вот/ вот такие/ квашня называлася/ хлеб пекчи// а туда поставля'ли **кабушку** хлеба/ теста вот этого/ старого/ а заливали теплой водичкой/ вот это/ это называется берик (Мег., , 2009).

КАЛИТКА/ КАЛИТОЧКА

Значение: открытый пирог/ пирожок из ржаного пресного теста с начинкой из картофеля, моркови, пшена, ячменя и т. д. *Калитка картошынна/ черничная/ твoroжная/ пиенная.*

Контекст:

1.– Мария Дмитриевна, а это что такое вы печете?

– А это **калитка** называется//

– Как?

– Калитка//

– А то я никогда не видела калитку.

– Ну вот.../ это **калитка** называется/ это печется из ячневой крупы/ белого вот не ем/ так вот видишь вот этого...

<...>

– Кушайте **калитки**/ как понравится/ не понравится – дак уж смеется/ городским дак ведь/ может не понравится//

– Мы просто не ели никогда.

– Да/ ели бы **калитки**/ только жестковато сделала/ видишь растеклися//

– Это вы сейчас печете?

–А когда-та замогу/ чайка уж умочила – не могу/ а надо знаешь делать/ вот так только/ когда [нрзб.] Анисия Васильевна/ дружили мы/ магазина сейчас не стало/ продала она/ а сейчас друзей нету// кушайте! (Мег., 1986).

2– Кашу эту ячневую сварят/ значит/ на молоке в печке/ потом кашу из печки снимают/ значит/ и на **калитку** полагают/ делают вот так пирожком и едят//

– Вкусно?

– Ну а теперь этого видишь не понимают/ зять говорит/ «вот наша бабка думала-думала и еще что-то придумала» [смеется]// (Мег., 1986).

3 – Мария Дмитриевна, а сканцы-то они какие?

– Это такие же/ **калитку** доделаешь и пресной сканец кладешь/ а тут так пекешь//

– Они тоже завертываются или...?

– Нет/ так делаешь/ кладешь на сковородку когда два/ когда три вместе/ а там они спекаются/ маслом намазываешь потом/ кашу варишь//

– А кашу так просто едят?

– Нет/ потом в сканец закрываешь/ а теперь так не делаем/ раньше помню как делали// когда пост был.../ ешьте.../ так не ели же чтоб масло было/ а раньше все ведь разбирали/ я помню как перед паской/ вот например испекут за день-два и будут оставаться/ а там **калиткам** останутся/ то их высуша и будем исты с молоком/ это когда маленькие были/ давали молоко/ а сама уже не пью я смеется// дают молоко/ и все **калитки** высуша/ потом будешь кушать [смеется]// (Мег., 1986).

4. Конечно/ у моей дочки есть плитка газовая/ так она и не пекет/ захочет вот например вот эти/ которые она любит/ но на газу она не любит/ она вот **калитку** с картошкой выпекать любит/ вот начинка – картошка/ с картошкой она любит [смеется]// и ребята картошку любят [смеется]// я картошку не ем тоже/ правда/ я ничего не понимаю картошку/ я не понимаю картошку (Мег., 1986).

5. Редко/ не может дак/ болеет дак// ездила дак/ пошли да **калиток** состряпали дак// сегодня вот потчевать мне вам нечем дак (Мег., 1985).

6.– Надо/ наелись/ **калитки** только скушали/ невкусные наверное//

– Вкусно! первый раз ели такое

– Кушайте еще//

– С песком она/ с песком она// все деревенское/ [смеется]// (Мег., 1986).

7.– А вот еще говорят «скать». Это вот что это «скать»?

– Скать/ скать//

- Что это значит?
- **Калитки/ калитки/ калитки//**
- Да?
- Пекут лепешки такие//
- Ну?
- Ну/ вот такой сканец делают/ ну и skut его//
- А что значит «skut его»? Как это его?
- С теста/ делают тесто//
- Он круглый? Круглый?
- Ну/ круглый/ ведь как скать будешь/ если умеешь/ так круглые выйде/ а если не умеешь/ так четырехугольные//
- А вот если, как булка, вот такой вот. У вас не делают такой?
- Бывают/ почему же?//
- А про него можно сказать «skать»?
- Ну/ так вот тот делают просто с теста дак/ в сковороду / и выходит булка//
- Угу. Ну, не говорят, что «я поскала булку»?
- Нет//
- Это только про сканцы?
- Ну это только про сканец//
- Это значит, калитку.
- Ну//
- Вот скешь?
- Вот там как раз/ нитки скешь еще (Мег., 1985).

8. Мама настряпа всего/ даже **калитку/** либо колоб/ возьмешь/ либо пирог пряженный/ а блины-то и ты напекут// блины напекут/ намаже да еще сыром помаже/ в печку кладет горячей// а мясо-то год кругом ведь/ у нас отец без мяса/ никак не мог// из-за чего те овечек много держали (Мег., 1981).

9. Да...ковриг-то// там три цетыри коврижки дак всего/ колобов или **калиточек** пекет да// ведь на одном хлебе не будешь жить (Мег., 1986).

10. – А **калитки** всегда из ржаного теста? Или из разного?
- Из ржаного//
 - Из ржаного, да?
 - Из ржаного/ пресное//
 - А вот это колоб, да? Или как его? А колоб, это какое тесто?
 - А это колоб/ всякое есть/ можно и со ржаного/ можно с белого//
 - А он чем отличается от калитки?
 - Ну/ он/ поменьше такой делается/ он такой//
 - Ну/ просто маленький?
 - Ну/ маленький//
 - Маленький?
 - А тесто какое? Тоже пресное?
 - Нет/ нет/ здесь прокислое надо//
 - Кислое, да?
 - Ну (Мег, 1985).

11. Прижим кладываю да// [то им] то и рассказывали что творог уж много творогу сто... в кваш... в квашни кладовали да прижим кладовали дак// а мы что сделаем// да съедим ды// настряпаем **калиток/** настряпаем творожников (Мег., 1986).

12. Сохой умела// ну а плугом она не умела// не пахала// мы не заставляли// раз я уж ток потом сменила ей/ дак на что?// она уж нам только потом **калитки** пекла да кормила// придем да **калиток** горячих поедим/ да опять на работу// вот только она с.../ занимала (Мег., 1976.)
13. Пирог?/ пекли **калитки**/ у нас мода вот все **калитками** называют таки эдак// то картошечны/ то...эти...творожны (Мег., 1989 г.);
14. – А пекли тогда да/ напекут всего **калиток** разных напекут пышек всего напекут//
– А что такое калитки?
– **Калитки**? рассказать эти **калитки**/ **калитки** шкут тонкий скалец вот как на пирожке вот на этой только ржаной ну вот и потом это какое картошку варят толкут там масла яиц и наливают и в печку потом опять еще мажут сыром сыплет/ о-о-ой вкусные ... (Мег., 2014).
15. – Вот Вы в Оште жили и здесь. Вот, одинаково разговаривают или нет? Или есть какая отличие? Как?
– Есть/ есть/ есть// а отличка вот у нас дак/ как вот это/ [нрзб] такая немножко разница есть// ну вот там/ к примеру у нас дак **калитки** дак **калитки** звали/ а тут рогульки//
– Как-как их тут называют?
– Рогульки//
– Рогульки. А мы вот не слышали. Там вот в Верховье не говорят. Это какие же рогульки?
– Не говорят//
– Они говорят **калитки**.
– **Калитки**// да некоторые говорят// вот я ездила и к сестре/ а там тоже рогульки говорят//
– Рогульки. Ну, это те же самые, вот как...
– Тоже/ они одни и те же люди дак//
– Нет. Вот тоже завернутые, вот это рогульки у них, да?
– Ну/ ну/ ну// (Мег., 1986).
16. А из молока / **калитки**-та вот / пекли / да колобы-то тож / пекли (Мег., 1989).
17. В русской печке пекла и **калитки**/ и пе.../ уже праздник уже видно/ чувствовался праздник // а праздники эти раньше/ хоть как ни в горе/ а эти праздники все справляли (Мег., 2009).
18. У нас **калитки** зовут у них ро'бушки в Ивановской области// робушек напеку/ блинчиков спеку/ вот (Мег., 2009).
19. картошка есть дак калитки делали дают двести грамм как выполешь дак мука-то есть **калитки** сделае... то на хлеб картошку намаже... ну на те вместо масла картошку-то эту кашу-то пюре/ пюре-то натолкет ну и вот намаже... на хлеб ну и вот а еще что тут (Мег., 2010).
20. – Да/да/вот испоку лет пекли/да/да//и хлеб пекли/ и **калитки** / и все обязательно пекли//
– А это вот Вологодское блюдо? Это только в Вологодской области?
– Нет/ в Карелии тоже пекут **калитки** (Мег., 2012).
21. **Калитки** это/ по-разному везде/ даже в области у нас/ по-разному называют// я на курсах же был в Великом Устюхе/ где Дед Мороз-то все дак/ ну так там значит рогульки называются// а где в другом районе/ не помню/ шаньки/ шанюшки еще называются// шаньки// так я удивляюсь их/ а они меня удивляются/ и у нас дак **калитки** пекут (Мег., 2013).
22. – А вот рассказывают, что у вас здесь фирменные в деревне калитки называются

- А-а-а **калитки**//
- Да, а как их делают?
- Ах! **калитки-то калитки** [вздыхает]// это/ **калитки** эти вот// раньше **калитка** она должна быть действительно если домашняя/ теперь у нас в магазине тода зади дак и олади дак и те напе'чат/ господи прости ду... приходи дак разогревай да и ой! я говорю теперь уж собаки ниче не надо дома делать/ все//
- Все есть!
- Наделано напечено покупай но зато кошелек-то/ но кошелек-то тугой надо// у нас еще тем более там может подешевле я туда не хож... далеко в магазине все/ с накидкой дак/ пожалуй [нрзб]/ дак и не хватит до пенсии/ ну а теперь хоть молодцы ну теперь если не в долг не записывать так теперь никто/ и как грица [говорится] в одном будут брать а в другом никто не будет ниче/ вот теперь/ почти что/ мало у кого хватает денег хоть и на зарплате дак/ а ладно хоть все таки под зарплату там под пенсию запишут /люди кто хорошо отдает то че им? все таки как выручка а так дак что мертвым под столом дак лежал бы товар/ ну вот эти **калитки** надо **домашние** они домашние пирожки раньше пекла/ пока мне и **калитки** пекла// а вот это нижняя [показывает на газовую плиту, духовку] это прогорела/ дак я ну кода [когда]/ вот как заболела не замогла/ дак не стала даже тесто замесить// эй! [смеется]// а надо все добренько поло'жить туда/ в эту/ соченок-то надо и на простоквашке туды/ и маленько маслица туда поло'жить чтоб он рассыпчатый был/ так-то делаца/ а пюре-то картофельно надо туда маслица поло'жить да яйцо поло'жить да не одно еще/ чтобы оно как говорится/ бросишь о стену дак [показывает]// если ниче не положишь так оно отлетит как мячик да и все и не сломается а тут уж чтобы/ берешь в тарелки да так чтобы в руках она ломалась/ вот **калиточка** она должна быть чтоб таяла во рту а сухой пирожок// аах! пекут вот в Понизовье правда иногда/ но я сейчас тоже мне нельзя вот этого печеного-то все/ я раньше так любила... чтоб аж напеку дак не на один день/ у меня мало не получалось// ну вот/ дак/ чай напьюсь с пирогами дак мне и обеда не надо// ну вот так и/ любой пирожок **калитка**/ теперь как узнаешь// на пекарне на заводе-то всяки... и **калитки** привозят/ ну я раз взя'ла думаю ай! ладно нарушу/ может от этого може... гораздо не подымится высоко// [вздыхает] сахар не своя дак она не своя и есть [смеется]//
- Да!
- То без сола/ то раскусить нельзя то не зна... не сдоблен/ на воде намешана дак че там как резиновый надо зубы острые/ чтобы раскусить (Мег., 2013).

23. Пироги для зятя вот/ делают такое вот/сдобное тесто/маргарин туда/ ну это самое сметаны там/ ну полпачки примерно там маргарина/ сметаны/ ложки три- четыре/ потом соль/ песочек/и немножко соды/ делается такое тесто эластичное/ ну чтобы оно было как пластилин/ такое вот/тесто делают/ скатывают/а потом раскатывают тоненький-тоненький/ тоже так даже как **на калитки** тоненькие такие блинчики/ очень тонка раскатывают/ блинчики эти/ а потом сыплешь в серединку эта самое/ ну мука тут белая берется/ в серединку песочек туда насыпаешь/ и потом закрываешь вот так пополам/ пополам сгибаешь эта как бы и получится такой пирожок/ вот такой полукруглый/там эта самое все защипываешь/ и в масле эта... (Мег., 2012).

24. – Почему **калитки**?/ вот эта не знаю/ почему называются **калитки**// а их еще иначе называют/ ша'ньде какие-та//
- Как вы сказали?
- Ну ша'ньге/ эта вот в Сибири там ша'ни/ ша'нишки/ шанишки/ а тут **калиточки** (Мег., 2012).

25. – Мы пекем **калитки**//
- А что это такое?
- Н-у-у/ как сказать/ вот такая [показывает]//

- Лепешка?
- Завернуть/ и потом/ картошку [нрзб.].../ и **калитки** такие делаете//
- Не делат теперь/ она не может.../ **калитки** пекла.../ называется такие//
- По-ста.../ по-старому то//
- В каждом районе/ их по-своему делали//
- Я-то пяку **калитки**//
- Кто рогульки/ рогульки// эти/ допустим (Мег., 2014).

26. Деревенскую здесь стряпню/ **калитки** здесь пекли помню/ **калитка**/ **калитку** вроде отвори **калитку** да/а здесь **калитка** называется и говорят это по-фински/ да/ название это/я вот читала/ в книге повара/ так это **калитки** не выдуманно здесь/ а это по-фински так (Мег., 2014).

27. **Калитки** это такой делают...тонкие пироги знаете что такое?/ нет?/ вот не купила я были у нас тут в ларечке/ делают сканец/ тонкий-тонкий такой/ потом в серединку ложат картошку творог/ пшено/ кашу пшеничную/ и заворачивают крайчики (Мег., 2014).

28. – Помните, что раньше готовили? Бабушка ваша, мама? Пекли что-то?
– Пекчи-то пекли они **калитки**/ это печь-то пекли они/ раньше тоже каши делали (Мег., 2014).

29. – Хлебзавод, а что на нем делают?
- Хлеб пекут//
 - Еще что?
 - Хлеб булки батоны/ выпечку/ **калитки** пекут все//
 - Калитки даже пекут?
 - Да//
 - А вы пекли калитки дома?
 - Да//
 - А как их пекут? Это чисто вологодское, как я понял, изделие?
 - Коровка бы'ла мама пекла/ да//
 - А из чего, что туда клали?
 - Картошку да молоком разбавляли/ вот сварим// растолчем молоком а в [нрзб.] тоже надо сметанки класть че нет другого штоб были/ рыхлые/ ржаная мука// и вот/ разведешь [нрзб.] зальешь печку/ печку стопишь// а сейчас и руки не действуют//
 - Только из ржаной муки?
 - А я теперь из белой пеку когда надо (Мег., 2014).

КАПУСТНИК

Значение: пирог с капустой.

Контексты:

1. – Пироги? А какие печете?
- Пеку и ягодники/ и **капустники** и... //
 - Капустник как готовится?
 - **Капустник**?/ капуста вот мелко крошится/ режется/ потом жарим на сковородке/ с растительным маслом// така чтобы она потемнела/ если бледна/ то невкусно будет/ чтоб потемнела/ помешивам/ и потом/ такие/ е.../ кто хочет вот такие больше нравятся/ вот такие большие/ у них корочка раз промаслится/ вкусные (Мег., 2014).

2. Да я с капустой да.. с мясом да поросенок был дак не один поросенок два ро'стили/ с мясом да с капустой да// **капустники** особенно любили да с мясом да... с... с повидлом всяким вот/ с... иногда с яблок сделаю да вот с... да! яблочники пекешь ведь и... бруснику например сварить так и... брусничный/ ой.../ девья [обращение к девушкам] было сейчас это я не пеку/ сейчас...(Мег., 2014).

КОКАЧ/ КУКАЧ

Значение: пирог из ржаного кислого теста с начинкой из гороха, толокна, пшена, риса, каши с яйцами, рыжиков и т.д..

Контекст:

1. А все пекли/ колобы пекли да творожники пекли да **кокачи** пекли ды... что попало (Мег.,1989).
2. – Пирог пекли/ калитки пекли/ **кукачи** пекли [смех]//
– А вы только название объясните, что это такое вот кукачи?
– **Кокачи**/ со пшеном/ пекли/ с рыжиком пекли/ с этим / с творогом пекли (Мег., 1989).

КОЛОБ

Значение: род открытого пирожка из кислого теста (ржаного, пшеничного) с разного рода начинкой (творожной, картофельной, толоконной).

Контекст:

1. – А калитки всегда из ржаного теста? Или из разного?
– Из ржаного//
– Из ржаного, да?
– Из ржаного/ пресное//
– А вот это колоб, да? Или как его? А колоб/ это какое тесто?
– А это **колоб**/ всякое есть/ можно и со ржаного/ можно с белого//
– А он чем отличается от калитки?
– Ну/ он/ поменьше такой делается/ он такой//
– Ну/ просто маленький?
– Ну/ маленький//
– Маленький?
– А тесто какое? Тоже пресное?
– Нет/ нет/ здесь прокислое надо//
– Кислое/ да?
– Ну (Мег., 1985).
2. А все пекли/ **колобы** пекли ды творожники пекли ды кокачи пекли ды... что попало (Мег., 1989).
3. А из молока / калитки-та вот/ пекли/ да **колобы**-то тож/ пекли (Мег., 1989).
4. Да...ковриг-то// там три цетыри коврижки дак всего/ **колобов** или калиточек пекет да// ведь на одном хлебе не будешь жить (Мег., 1986).
5. Мама настряпа всего/ даже калитку/ либо **колоб**/ возьмешь/ либо пирог пряженный/ а блины-то и ты напекут// блины напекут/ намаже да еще сыром помаже/ в печку кладет горя-

чей// а мясо-то год кругом ведь/ у нас отец без мяса/ никак не мог// из-за чего те овечек много держали (Мег., 1985).

6. – Ну чего еще-то вам говорит?// давай/ говорите// **колоба** у меня напечена//
– Что напечено?
– **Колоба**!//
– Колоба? А что это?
– С толокном/ вкусно//
– Это хлеб или пироги?
– Пироги/ седня уезжают вот/ у внучки кавалер// внучка здесь на этом.../ ой сказать тебе кого?// на практике/ на площадке на детской// а вот внучка замуж выходит/ свадьба семнадцатого/ вот у мамки//
<...>
– Ой девочки// здоровья нет дак// херово// а я вот девятый год одна/ одинешенька// парень придет// этого/ Михайла// давай/ берите вы **колобу**/ давай/ давай/ давай//
– Какая вкуснятина!
– Давай/ ешь с толокном// бабка Саша все пекла// да (Мег., 2009).

7. – А колобай это что такое?
– Ну **колоб** како тебе тесто возьмешь тако [нрзб] делаешь а наверх кладешь или творогу или толокна или картошки намнешь како тебе начи... начинку делаешь//
– Это называется колоб, да?
– **Колоб**/ да (Мег., 2014).

КОЛОБАШКА

Значение: небольшой круглый хлеб.

Контексты:

1. Каку-то **колобашку** принесла мне-ка/ бабушка кушает!/ да иди ты!/ говорю/ я лучше хлеба кусочек съем/ чем твою **колобашку** (Мег., 2009).
2. – И мололи муку/ пекли **колобашки**//
– Колобашки?
– Хлеб пекли/ буханочки/ тогда ведь на поту пекли/ этих тогда формов не было/ круглую заваляшь и туда/ в печку (Мег., 2010).
3. Сидят помню/ вот таки **колобашечки** едят –то/ это как пышечки такие// у нас слюнки тянут (Мег., 2011).

КОЛОКОЛ

Значение: хлебобулочное изделие в форме колокола.

Контекст:

Вы ж ходили в магазин тоже?// вить в этот?// **колокол** брали?// тоже по-нашему **колокол**// вот колокольни такие [показывает форму хлебобулочного изделия] (Мег., 2013).

ЛЯПАНИК

Значение: пирог с добавлением разного рода травы (клевера), картошки, крахмала.

Контекст:

А нам что заработать/ на двести грамм на целый день дадут муки/ и то с мусором ячмень/ то овсяная мука дак/ напекут **ляпаников**/ пирога каково/ пирога испекут какого/ пирогов/ пекли пироги с какой-нибудь травой/ то сходим мы этих/ нарвем клеверу; картошку перекапывали/ в колхозе девушки копают картошку/ дак уж сходим весной// покопаем дак уж один крахмал остался-то дак/ ее разомнешь вымое.../ разомнешь да **ляпаников** напекешь из картошки этой/ и вкусные у нее были (Тот., 2015).

НАЛИВУХА

Значение: открытый пирог из пресного или дрожжевого теста, сверху политый жидкой картофельной, творожной, ягодной или крупяной и т. д. начинкой; выпекался обычно на сковородах.

Контекст:

Так/ на дрожжах// вот/ на молочки/ растворяем/ и/ называется это пышки да вот/ и чем ни наливаем тамо/ иногда ведь есь вот/ толоч но дак// по-старому-то дак/ такие нали...наливухи-то (Мег., 1989.).

ОВСЯНИК

Значение: хлеб из овсяной муки.

Контекст:

1. И хлеб был не такой как сейчас пекут/ в рот взять нельзя// **овсяники**-то спекешь с овсяной-то муки дак/ и то лучше вото/ што здесь принесет сейчас// ну завсе завтра **овсяников** надо напекти// не то житников надо напекти// тогда ведь жито было/ овсяна мука была/ гороховиков надо напекти/ горохова была мука/ всяка мука была/ когда каких напекешь/ а сейчас... (Мег, 1986).

2. – Хлеб пекли сами?

– Хлеб пекли/ **овсяники** пекли/ житники пекли/ гороховики пекли (Мег., 1989).

ПИРОГ ДЛЯ ЗЯТЯ

Значение: тонкий пирог из сдобного теста с сахаром, завернутый конвертиком, "полумесяцем", жаренный в масле. Вид свадебных пирогов.

Контекст:

Пироги для зятя вот/ делают такое вот/сдобное тесто/маргарин туда/ ну это самое сметаны там/ ну пол пачки примерно там маргарина/ сметаны/ ложки три- четыре/ потом соль/ песочек/и немножко соды/ делается такое тесто эластичное/ ну чтобы оно было как пластилин/ такое вот/тесто делают/ скатывают/а потом раскатывают тоненький-тоненький/ тоже так даже как на калитки тоненькие такие блинчики/ очень тонка раскатывают/ блинчики эти/ а потом сыплешь в серединку эта самое/ ну мука тут белая берется/ в серединку песочек туда насыпаешь/ и потом закрываешь вот так пополам/ пополам сгибаешь эта как бы и получатся такой пирожок/ вот такой полукруглый/там эта самое все защипываешь/ и в масле эта... (Мег., 2012).

ПИРОГ «ВЫГОНЯЙ ИЗ-ЗА СТОЛА»

Значение: пирог, который подавали в конце трапезы; символизировал окончание трапезы.

Контекст:

ну вот/ и значит мы в Великодворце сидим/ стоим/ пляшут <...> обычно это/ ой как же у их называлось-то/ **выгоняй из-за стола/ пирог** такой/ у нас кисель/ вот всех угостили/ больше нечем угощать/ значит выгоняй этот кисель подадут/ а тут у них пирог какой-то есть/ это значит все закончилось идите на деревне (Тот., 2018).

ПОДКВАС/ ПОДКВАСЬЕ/ ПОДКВАСЬЕ/ ПОДКВАСЬЯ

Значение: кусок теста, который хозяйка оставляла в квашне и использовала для закваски теста; закваска.

Контекст:

1. – **Подсквасье** делает/ чтобы этот хлеб скисал//
– А...когда...
– Скисал
– У нас называют закваска.
– Закваска
– Да.
– Ну у нас **подквасье**/ ну у вас закваска действительно/ а у нас **подквасье**/ если **подквасья** нету хозяйка берет она...этово торговского хлеба кусочек/ мочит воду/ (Мег., 1976).

2. **Подквас-то?**/ а вот сегодня делаешь хлеб/ поставишь кабушечку туды-ка ва тесто/ эта кабушечка там на этом на дне и лежит/ теста эта// и потом кладешь водички когда сегодня надо уж растворять вот так пораньше водички теплой кладешь это размешается все/ ну и растворяет на этой, вот эти, не дрожжи/ а ...с теста и делали (Мег, 1989).

3. – Хлеб...// а хлеб пекли/ вот/ **по'дквасли** держали такие/ чтобы/ кислое было// хлеб/ мука есть дак/ растворяешь/вечером// а утром печку затопишь/ ну/ заматаешь / на'густо/ соли кладешь нагус..на'густо замешаешь// а потом вываляешь так/ и/ в печку токой/ потово'й.
– На поту?
– На поту// пекли/ коврижки таки (Мег., 1989).

4. если его начинать пекчи дак надо какую-то **подквасью** значит// раньше пекли если пекут хлеб там оставляют тесто в квашне/ чтоб оно вторично растворять да чтоб оно заходило (Мег.,1989).

5. – А чем же тесто вот заквашивали?
– А тесто было знаешь с дрожжей/ дрожжей возьмут/ испекет первый раз/ и потом вото подквасют в этом... где пекешь / вот той **подкисью** оставят для этого/ пекли хлеб// а вот теперь то этого нету/ дрожжей нету дак ведь и не испечешь вот// а раньше ведь в магазине дрожжи были/ и мы дак часто пекли (Мег., 1986).

ПОДОВО'Й ХЛЕБ

Значение: хлеб, испеченный на поду в русской печи.

Контекст:

1. – Хлеб...// а хлеб пекли/ вот/ по'дквасли держали такие/ чтобы/ кислое было// хлеб/ мука есть дак/ растворяешь/вечером// а утром печку затопишь/ ну/ заматаешь / на'густо/ соли кладешь нагус..на'густо замешаешь// а потом вываляешь так/ и/ в печку токой/ **подово'й**.

– На поту?

– На поту// пекли/ коврижки таки (Мег., 1989).

2. В печи когда топишь/ кирпичи нагреваются/ потом это угли в одну сторону/ а тут метелочкой все подмели/ помелом/ и этот хлеб на поду// называется **подово'й хлеб**/ вот/ очень вкусный хлеб (Тот., 2017).

ПРЕСНИК/ ПРЕСНЯЧОК

Значение: открытый пирог, сочень с начинкой из картофеля; то же, что и *рогулька*.

Контекст:

1. А это картошка/ толкут сочный [вероятно: с о ч е н ь] на скалке раз над....наткут/ как блины само/ потом картошечки положат/ ровно разровняют/ как щипочками раз-раз по кругу и все получился **преснячок** (Тот., 2017).

2. – А как пироги назывались? Были какие-то особые названия?

– Ну с картошкой если картошки наложили звали **пресник** ешшо вот/ рогульки-то нонние/ так это звали **пресняки**/ сочнии/ а если тесто много положишь да гри... картошки наложишь звали картофельник/ вот/ а грибник так тоже звали грибники (Тот., 2017).

РОГУЛЬКА

Значение: тонкая ржаная лепешка/ род ватрушки с картофелем или творогом; то же, что и *калитка*.

Контекст:

1. – Вот Вы в Оште жили и здесь. Вот, одинаково разговаривают или нет? Или есть какая отличие? Как?

– Есть/ есть/ есть// а отличка вот у нас дак/ как вот это/ [нрзб.] такая немножко разница есть// ну вот там/ к примеру у нас дак калитки дак калитки звали/ а тут **рогульки** [нрзб] //

– Как-как их тут называют?

– **Рогульки**//

– Рогульки. А мы вот не слышали. Там вот в Верховье не говорят. Это какие же рогульки?

– Не говорят//

– Они говорят калитки.

– Калитки// да некоторые говорят// вот я ездила и к сестре/ а там тоже **рогульки** говорят//

– Рогульки. Ну, это те же самые, вот как...

– Тоже/ они одни и те же люди дак//

– Нет. Вот тоже завернутые, вот это рогульки у них, да?

– Ну/ ну/ ну// (Мег., 1986).

2. Называется-то калитка по-нашему// а вот в Волагжской области **рогульки**/ там/ там **рогульки**/ а у нас калитки (Мег., 2009).

3. калитки это/ по-разному везде/ даже в области у нас/ по-разному называют// я на курсах же был в Великом Устюхе/ где Дед Мороз-то все дак/ ну так там значит **рогульки** называются// а где в другом районе/ не помню/ шаньки/ шанюшки еще называются// шаньки// так я удивляюсь их/ а они меня удивляются/ и у нас дак калитки пекут (Мег., 2013).

4. – Мы пекем калитки//
– А что это такое?
– Н-у-у/ как сказать/ вот такая [показывает]//
– Лепешка?
– Завернуть/ и потом/ картошку [нрзб.].../ и калитки такие делаете//
– Не делат теперь/ она не может.../ калитки пекла.../ называется такие//
– По-ста.../ по-старому то//
– В каждом районе/ их по своему делали//
– Я-то пяку калитки//
– Кто **рогульки/ рогульки**// эти/ допустим (Мег., 2014).

5. Ну с картошкой если картоши нало' жили звали пресник ешшо вот/ **рогульки**-то нон-ние/ так это звали пресняки/ сочнии (Тот., 2017).

РЫБНИК

Значение: пирог с рыбой, обычно закрытый.

Контекст:

1. – А что еще пекли [на свадьбу]?
– Ватрушки тут у нас тоже были/ да пышки сме'чены да этого// кто тушенку/ если может/ да этот/ суп/ ну/ все в общем/ **рыбники**/ это все приготавливали (Мег., 1976).
2. Так и свадьбу справляли тоже// жила у хозяйки на квартире/ так она курицу убила/ на свадьбу суп сварили/ да тушенку сделали/ ну винегрет да там это/ его мать напекла еще этих/ **рыбников**// по праздникам у нас пекли все **рыбники**// ну вот/ вот так и свадьбу справляли (Мег., 2009).
3. Сушили маленькие рыбенки которые как большие дак варили то это мама сделала... **пирог-рыбник** такой с теста черного ржаной рыбы со ржаной муки замешае... а потом скалкой такой сканец и туды рыбку кладе со/ со солью кладе... да и это луковой травки либо луку накрошит ну и вот в печку на против... и это дак сушили тоже супчик хорошо (Мег., 2009).
4. – А с рыбой стряпали пирожки?
– С чего?//
– С рыбой.
– **Рыбники**-то?//
– Это рыбники называется?
– Да//
– И как они делаются?//
– Тоже так// это тесто разделявается на столе/ вот так разделявается [показывает] и рыба кладется/ такая лепешка делается/ рыба кладется в середине и заворачивается туда/ и на противень/ и в печку/ и в печку вон кладут/ и пекется// рыба подольше пекется/ потому что она сырая/ так надо ей/ чтобы она спеклася//
– А есть потом как/с костями?
– Рыбу-то?//
– Да// или разворачивать надо тесто?
– Тесто развернуть/ так если желаешь без костей/ так можно кости снять// а тогда разрежай вот такой так [показывает] разрежал пирог вот такими частями/ так корочка-то вкусная// так

считается/вкусная/ну а как/ берешь звенья/ берешь один/ сбросишь косточки/ вкусно// рыба вот нет у меня/ угостить вас/ как раз-то два дня назад была копченая рыба (Мег., 2009).

5. – Да!/ вот это самое главное а теперь **рыбников** и не пекут а/ иногда приедут вот у меня городские-то... там зять или что/ ну с... не сейчас давно уж приезжали так первый раз «а это шо такое?»/ да **рыбники!**/ вот и нравятся **рыбников** напекешь таких больших несколько раз/ [нрзб.] свой мужик ловил дак а//

– А что – его прям вот с косточками кладут, эту рыбу туда?

– Да целиком целиком рыбину кладешь вот и.../ раскатаешь тесто маслом мазнешь растительным и... на **рыбник**... эту рыбину еще растительным маслом намажешь/ и в печь поставишь и что он пропекется ведь дак а/ конечно//

– Как есть? Открыл пирог да ешь, да?

– Да косточки чистишь там возьмешь например край дак ну что ведь это такого леща так там... кость а там ребра да это маленьки дак а/ ведь зубы были раньше дак чего не есть а//

– А как его резали? Вот вдоль или поперек?

– Нет я просто вот это такой большой рыбине дак я корочку вот так разрежу/ корочку вот так... не до конца чтоб рыбу не задеть/ снял и вот корочка мягкая и рыбу бери там этого...//

а... ой... девья было раньше// а теперь... ну иногда девки приедут печку стоят а рыба есть так... ну этого и сделаю печку я я посажу! я знаю свою печку!/ ну и глядят а они в духовке/ теперь вы все в духовке они как-то [нрзб.] в какой вот в духовке сунут да/ пропекется но в **рыбнике** вкуснее// (Мег. 2014).

6. – А вот у вас есть пирог «рыбник». Что это за пирог?

– Пирог **рыбник** это с рыбой// тесто раскатывают/ рыба приготовлена/ кто любит обжаренную/ кто любит просто целиком/ леща например дак ложат целиком/ лещ и тестом завернуто/ спекется он жирный немножко такой делается/ вкусно/ и тесто оно приятно (Мег., 2014).

7. – **Рыбники**/ ага пеку/ **рыбники**/ это тоже рыба запекается в тесте//

– С любой рыбой или без разницы какая рыба?

– Ну конечно хорошая такая/ например леща запекают/ щуку/ судака запекают// это наши бабушки хорошо пекли/ я-то редко пеку **рыбники**/ хорошо/ они даже пекли вот мама моя его мама/ пекли из голов палтуса/ они ведь жирные палтус/ представляете?/ лень это хорошая рыбка тоже вкусная// а тут жирная така рыба морская дак/ и вот целу намывают эту гол...голова/ представляете?/ голова/ намывают/ кладут в пирог/ когда пока печется все/ спечется/ выжарится тако вкуснятина/ ну это из детства пироги такие (Мег., 2014).

8. – А с рыбой делали?

– А я ма... мало пирогов пекла/ люди делают **рыбники** делают у кого есть/ рыба/ рыба// поймать возможность//

– А как они делают их не знаете?

– Хлеб пекут/ как вот хлеб тесто представляешь// ну вот так и тут// выльешь на стол на на... на погуще смешаешь и/ рыбу на этот// тесто/ закроешь раз пирогом и в противень/ и с противня в печь (Мег., 2014).

9. У нас едят **рыбники**/ покупаю палтус и пеку пирогов пять наверно/ не меньше вот таких вот больших/ все съедается на ура потому что у нас четверо внуков/ / ребятам пеку с картошкой/ ну большие такие/ когда с грибами когда с чем (Тот., 2015).

10. Всякие были/ самое и капуста/ **рыбники**/ это ж в первую очередь **рыбники** на сва...на праздники в деревне в первый ... **рыбник** на стол ложат (Тот., 2017).

11. С луком/ и вот значит это/ пироги пекут значит большие/ потом пекут пирожки/ значит/ **рыбник** обязательно/ на свадьбах/ на этих/ на праздниках на больших/ годовые праздники называются/ в каждой деревне свой годовой праздник/ но потом значит чего/ утром уже хозяйка печет/ ну вот/ сдобные маленькие всякие// жаркое обязательно/ картошка отдельно/ мясо в другой миске/ в русской печи/ холодец/ в те времена были и/ ну вот не салат а винегрет называлось/ свекла вон у нас стоит/ замороженная/ тертая/ теперь никто не едим [смеется]/ борщ вари́м/ ну/ и короче говоря/ самых близких родных все за стол/ за столом// пока вот меня нету/ я самая близкая/ за стол не садятся/ десять пятнадцать человек дожидаются когда (Тот., 2018).

СОЛОНИК/ СОЛОНИЧОК

Значение: пирожок, сочень с солью.

Контекст:

1. – А пирожки дак эти пекли тоже больше наверное на воде/ в печи русской/ и с грибами/ и с ягодками пекли со всеми...да/ ничего нет/ да буде настряпает сочинек/ посоля́тся они [нрзб.] в печке/ дак **СОЛОНИК** называется//
– Солоник?
– Да/ **СОЛОНИК** называли/ пропитается солью/ да правда вкусно [смеется] **СОЛОНИЧОК**/ что могли/ все (Тот., 2017).

СКАНЕЦ

Значение: 1. Тонкий пирог из сдобного теста с сахаром, завернутый конвертиком, "полумесяцем", жаренный в масле. 2. Раскатанный пласт теста.

Контекст:

1. – Мария Дмитриевна, а сканцы-то они какие?
– Это такие же/ калитку доделаешь и **пресной сканец** кладешь/ а тут так пекешь//
– Они тоже завертываются или...?
– Нет/ так делаешь/ кладешь на сковородку когда два/ когда три вместе/ а там они спекаются/ маслом намазываешь потом/ кашу варишь// (Мег., 1986).

2. – А вот еще говорят «скать». Это вот что это «скать»?
– Скать/ скать//
– Что это значит?
– Калитки/ калитки/ калитки//
– Да?
– Пекут лепешки такие//
– Ну?
– Ну/ вот такой сканец делают/ ну и skut его//
– А что значит «skut его»? Как это его?
– С теста/ делают тесто//
– Он круглый? Круглый?
– Ну/ круглый/ ведь как скать будешь/ если умеешь/ так круглые выйде/ а если не умеешь/ так четырехугольные//
– А вот если, как булка, вот такой вот. У вас не делают такой?
– Бывают/ почему же?//
– А про него можно сказать «скать»?
– Ну/ так вот тот делают просто с теста дак/ в сковороду / и выходит булка//

- Угу. Ну, не говорят, что «я поскала булку»?
- Нет//
- Это только про сканцы?
- Ну это только про **сканец**//
- Это значит, калитку.
- Ну//
- Вот скешь?
- Вот там как раз/ нитки скешь еще (Мег., 1985).

3. А вот **сканцы**-то я пеку на праздник дак обязательно/они такие тоненькие легкие/ и/ с удовольствием/ хворост тоже пеку (Мег., 2014).

4. – Пирог так такие тоже простые/ дед любит например тонкие/ сладкие сочни/ а...кто что//
- А как это «тонкие»? Как их пекут?
 - Да на сметане масло/ тоненькие такие сделают **сканцы/сканцы** так наверно знаете?/нет?//
 - Ну это как пласт теста или что это?
 - Тесто/тесто тонкие-тонкие раскатаешь песочку смажешь маслом/песочку положишь завернешь такой конвертик / и/ выпекаешь/ ну.../ можно жарить просто на сковороде/ не пробовали?// (Мег., 2014).

5. Калитки// ну делаем со ржаным тки [такие] **сканцы**// такой круглый **сканец**/ потом этова/ начинка/ или пшено/ или картофель// картофель растолчешь/ такой пюре делаешь/ вот/ и то начинку делаешь// это называется калитки (Мег., 2009).

6. – А пекли тогда да/ напекут всего калиток разных напекут пышек всего напекут ...//
- А что такое калитки?
 - Калитки? рассказать эти калитки/ калитки шкут тонкий **скалец** вот как на пирожке вот на этой только ржаной ну вот и потом это какое картошку варят толкут там масла яиц и наливают и в печку потом опять еще мажут сыром сыплет/ о-о-ой вкусные ... (Мег., 2014).

7. Сушили маленькие рыбенки которые как большие дак варили то это мама сделала... пирог-рыбник такой с теста черного ржаной рыбы со ржаной муки замешае... а потом скалкой такой **сканец** и туды рыбку кладе со/ со солью кладе... да и это луковой травки либо луку накрошит ну и вот в печку на против... и это дак сушили тоже супчик хорошо (Мег., 2009).

8. Калитки это такой делают...тонкие пироги знаете что такое?/ нет?/ вот не купила я были у нас тут в ларечке/ делают **сканец**/ тонкий-тонкий такой/ потом в серединку ложат картошку творог/ пшено/ кашу пшеничную/ и заворачивают крайчики (Мег., 2014).

СКАНЫЙ ПИРОГ

Значение: то же, что и *сканец* в первом значении.

Контексты:

Сканный пирог/ дак// тесто значит/сме...сметаны// этого/ как его/ простокваши/ яйцо/ песочек/ и все/ делает потом этот// валец и/ укус/ песок/ и нана...на газу/ когда в печке/ а эти то на газу (Мег. 2014).

СКАНИК

Значение: то же, что и *сканец* во втором значении.

Гороховой мукой замешивают/ такой **сканик** большой сделают/ и края как **калитки**/ ну и / пекут и все вкусные были (Мег, 1970-90).

СОЧЕНЬ

Значение: 1. «то же, что и *тонкий пирог*/ *пирожок*». 2. «то же, что и *пресник*».

Контексты:

1. – Пироги так такие тоже простые/ дед любит например тонкие/ **сладкие сочни**/ а...кто что//

– А как это тонкие? Как их пекут?

– Да на сметане масло/ тоненькие такие сделают сканцы/ сканцы так наверно знаете?/нет?//

– Ну это как пласт теста или что это?

– Тесто/тесто тонкие-тонкие раскатаешь песочку смажешь маслом/ песочку положишь завернешь такой конвертик / и/ выпекашь/ ну.../ можно жарить просто на сковороде/ не пробовали?// (Мег., 2014).

2. – А пирожки дак эти пекли тоже больше наверно на воде/ в печи русской/ и с грибами/ и с ягодками пекли со всеми...да/ ничего нет/ да буде настряпает **сочинек**/ посоля'тся они [нрзб] в печке/ дак солоник называется// (Сов., 2017).

3. Ну с картошкой если картоши нало'жили звали пресник ешшо вот/ рогульки-то нонние/ так это звали пресняки/ **сочни** (Тот., 2017).

ТОРГОВСКОЙ ХЛЕБ

Значение: хлеб, купленный в магазине.

Контексты:

Ну у нас подквасье/ ну у вас закваска действительно/ а у нас подквасье/ есь и подквасья нету хозяйка берет она...этово **торговского хлеба** кусочек/ мочит воду/ (Мег., 1976).

ТОНКИЙ ПИРОГ

Значение: пирог из сдобного теста с сахаром, завернутый конвертиком, "полумесяцем".

Контексты:

1. Ну они тоже вот такие тонкие вот с таких же тоже сканцев/ этих вот [показывает]/ они просто сахар ложится в серединку и заворачиваются/ они получаются полукруглые (показывает руками)/ как...полумесяцем таким/ они просто из другого теста/ более сдобного потому что они такие тонкие получаются/ вот их так и называют **тонкими**/ у нас так называют/ я не знаю где как [смеется] (Мег., 2014).

2. Калитки это такой делают...**тонкие пироги** знаете что такое?/ нет?/ вот не купила я были у нас тут в ларечке/ делают сканец/ тонкий-тонкий такой/ потом в серединку ложат картошку творог/ пшено/ кашу пшеничную/ и заворачивают крайчики (Мег., 2014).

3. – **Пироги** так такие тоже простые/ дед любит например **тонкие**/ сладкие сочни/ а...кто что//

– А как это тонкие? Как их пекут?

- Да на сметане масло/ тоненькие такие сделают сканцы/ сканцы так наверно знаете?/нет?/
- Ну это как пласт теста или что это?
- Тесто/ тесто тонкие-тонкие раскатаешь песочку смажешь маслом/песочку положишь за-вернешь такой конвертик / и/ выпекашь/ ну.../ можно жарить просто на сковороде/ не пробо-вали? (Мег., 2014).

ШАНЬГА/ ШАНЕЖКА/ ШАНИ/ ШАНЬКИ

Значение: то же, что и *калитка*.

Контексты:

1. – Почему калитки?/ вот эта не знаю/ почему называются калитки// а их еще иначе называют/ **ша'ньде** какие-та//
– Как вы сказали?
– Ну **ша'ньге**/ эта вот в Сибири там **ша'ни**/ **ша'нишки**/ **шанишки**/ а тут калиточки (Мег., 2012).
2. Калитки это/ по-разному везде/ даже в области у нас/ по-разному называют// я на кур-сах же был в Великом Устюхе/ где Дед Мороз-то все дак/ ну так там значит рогульки назы-ваются// а где в другом районе/ не помню/ **шаньки**/ **шанюшки** еще называются// **шаньки**// так я удивляюсь их/ а они меня удивляются/ и у нас дак калитки пекут (Мег., 2013).
3. Сейчас зовем оладьи а тогда **шаньгами** звали/ дак когда было баушка **шанег**-то напе-кет таких масляных хороших/ в первую очередь несет молодой/ «давай садись/ молодая/ по-ешь»/ этих людно будет да потом/ посадит ее дак и всех вместе/ дадут ей стульчик// «ешь/ молодая/ ешь/ешь/ не стесняйся/ не смотри ни на кого» (Тот., 2017).

ЯБЛОЧНИК

Значение: пирог с яблоками.

Контексты:

да я с капустой да.. с мясом да поросенок был дак не один поросенок два ро'стили/ с мясом да с капустой да// капустники особенно любили да с мясом да... с... с повидлом всяким вота/ с... иногда с яблок сделаю да вота с... да! **яблочники** пекешь ведь и... бруснику например сваришь так и... брусничный/ ой.../ девья [обращение к девушкам] было сейчас это я не пе-ку/ сейчас...(Мег.2014).

ЯГОДНИК

Значение: 1. Пирог с ягодами. 2. Собиратель ягод.

Контексты:

1. – А вот Вы говорили, что за ягодник жениху и невесте подавали?
– Вторая женщина – ну/ вот ягодник на стол положат/ и этот **ягодник**/ надо средину выре-зать//
– И это что, жених и невеста должны вырезать?
– Да/ нет жених должен вырезать/ а только я вот не знаю это кто ел [смех]// бабки дедки [смех]/ забыла// видишь/ они все забудет/ старые// нет уж/ наверно этого...жениху наверно дали/ да//

- А ягодник этот пекли из ягод, любую ягоду собирали?
- Нет/ бруснику подготавливали/ да//
- А какой он, как пирог с ягодой?
- Не/ наверх/ вот как ватрушки пекут сейчас/ на верх такой **ягодник** делают и наверх ягоды полагают/ кругом крайчики/ чтоб не вытек **ягодник**/ а потом полагают на стол// у нас свадьба была хоть худенька была/ а **ягодник**/ в деревне где-то бабка смекнула/ а все равно **ягодник** пекли/ на стол/ (Мег., 1976).

- 2. Ну **ягодники** называется большой такой пирог сверху ягод накладываешь/ то'лчены/ и в печь/ на противень и в печь/ спекется режь и ешь (Мег., 2014).

- 3. – Н-е-е у меня [нрзб.] ведро целое был.../ а сейчас опущено в подполье/ так тук было это/ в продукте/ в подполье опустила/ доставаю там теперь из подполья достану вот эту латочку/ так-то можно этой/ в печечке **ягодники**/ но.../ в это времена было жарко/ не пекла/ ну и/ достану вот латочку/ наложу песочку поем/ кисленького надо витаминов//
- А ягодники вы как печете?
- Ну да те что кислые/ **ягодники**/ вот// [нрзб] вот с ягодами-то/ ешьте (Мег., 2014).

- 4. – Пирог? А какие печете?
- Пеку и **ягодники**/и капустники и... //
- <...>
- А ягодники с любых ягод пекут?
- С брусники больше пекут/ну а вот такие маленькие пирожки из повидла у меня китайка-яблоня/так позапрошлый вру прошлый год наделано повидлы своей/такая вкусная повидла/ наделаю и вот пирожки/ положу в печку попарятся мелкие яблоки китайка/ попарятся немножко там/и потом вот через дуршлаг-то есть этот макароны-то сливать/ через этот дуршлаг пестком толку чтобы эти все остались а там только эти ценное вышло/ из этой ни корочки ничего нету/ потом песок ложу/ вот натолку положу песок и маленько поварю (Мег., 2014).

- 5. – А с ягод? За ягодами ходите?
- Да/ **ягодники** мы такие/ очень активны были / но щас я мало хожу/ но дед всегда принесет/ на зиму заготовит (Мег.. 2014).

- 6. – А пироги с грибами делали?
- Делали/ и сейчас делают/
- То есть только с грибами?
- Да//
- Ни капусту всякую не замешивают туда?
- Н-е-ет/ нет/ это грибы/ капуста это капуста/ грибы это грибы/ ягоды **ягодники** тоже/ все это все разное (Тот., 2017).

НАИМЕНОВАНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДУКТОВ И КУШАНИЙ, ПРИГОТОВЛЕННЫХ ИЗ МОЛОКА

ПРОСТОКИША

Значение: то же, что и *простокваша*.

Контексты:

А что корова дала.../ чайной чашки ребенку взять/ а не было// **простокиша**/ его папка/ мешаю масло/ папка зайдет девки выйди со стола// сын-то что у меня в Сыктывкаре-то/ на пенсии уж/ шестьдесят один год уж// вот// (Мег., 1970-90).

ПАХТА/ ПАХТАНЬЕ/ ПАХТАНЬЕ

Значение: жидкость, которая оставалась после пахтания – сбивания сметаны в масло.

Контексты:

- Понятно. А вот у вас не было таких вот, называются в нашей местности пахталки?%
- А-а!//
- Высокие такие вот.
- А как же нет/ ведь это и есть/ сметану **пахтанье**-то и есть//
- Да.
- Это **пахтанье**-то и есть /это сливают...//
- Нет, вот вы рассказываете, вы такими вот...сметану сбивали, пахтали, получалось масло, да?
- Получалось масло/ а **пахту** эту выливали ведь/ скоту//
- Скоту.
- Это скоту/ **пахту**...//
- Там можно попить...
- Эту **пахту** да//
- Я пил.
- Пиу? //
- Да. А вот такие вот знаете?...
- А я **пахту** не хотела/ у меня молока хватало/ **пахту** я продаю...//
- Оно вкусное такое, кислинькое.
- Да вкусный-то/ вкусный говорят/ пили правда/ а я не хотела/ мне молока хватало/ по горло/ четыре коровы... (Мег., 1976).

ТОРГОВСКОЕ МОЛОКО

Значение: молоко, купленное в магазине.

Контекст:

как замешиваю?!/ положу вона... в горшочек да/ вилоккой/ ну есть така штука вот вот она... наливать в банки да этой штукой да/ а я вилоккой она быстро сделатся лето дак а// замешано вона и она... ест вота/ прямо с этой... с горшка вылила это с горшочка... прямо/ ест// да/ вон она сделана све'жа опять/ здесь вота купишь и замешаешь любо она очень любит Оля/ так что... коровы свои дак а/ вот **торговско** не такое **торговско** в пакетах уже не такое вота/ маленько скиснет и мне кажется горько какое-то уж не такое вкусное а вот эти... вот этих покупашь/ с Вытегры привозят/ вы-то где живете? (Мег., 2014).

ТОРГОВСКАЯ СМЕТАНА

Значение: сметана, купленная в магазине.

Контексты:

нет во вторник только вот вы... мы вчера вторник набрали вот что приедут так/ в субботу приедут у меня/ набрали вот и...// и держитесь долго в холодильнике хоть масло мешай сметана/ и **сметана** сама хорошая// я **торговской** тут не беру а все здесь этого/ это я...(Мег., 2014).

СЫР

Значение: то же, что и *творог*.

Контексты:

1. Мама настряпа всего/ даже калитку/ либо колоб/ возьмешь/ либо пирог пряженный/ а блины-то и ты напекут// блины напекут/ намаже да еще **сыром** помаже/ в печку кладет горячей// а мясо-то год кругом ведь/ у нас отец без мяса/ никак (Мег., 1986).

2. **Сыр** вот **творог**/ в печке во по ключей пожарче жарче кладу/ потом его выжимаю/ сушу/ и этим вот скалком-то ску/ чтоб помягче был/ и все/ он высохнет потом и не портится// посыпам вот блины посыпаем// оладьи пекем тоже посыпаем// он вот вкус придает **творох**/ **сыр** называется **сыр**!// по-нашему **сыр**! (Мег., 2009).

3. – Калитки? рассказать эти калитки/ калитки шкут тонкий скалец вот как на пирожке вот на этой только ржаной ну вот и потом это какое картошку варят толкут там масла яиц и наливают и в печку потом опять еще мажут **сыром** сыплет/ о-о-ой вкусные ...(Мег., 2014).

РУССКОЕ МАСЛО

Значение: домашнее масло в форме колобка, получаемое из сметаны путем взбивания.

Контексты:

– А масло сами делали?

– [инф.1] Масло сами/ да//

– А как это вот?

– [инф.1] Разольют масло делают/ кринки тогда были такие/ разольют по криночкам банок-то ведь не было/ да и банки...у кого миски большие/ дак миски/ все разольют это все молочье и ставят на прохладном месте/ штоб оно поскислось/ потом эту сметану-то снимут/ и ее потом смешивают/ мешают/ получается маслице//

– [инф.2] Но его очень долго мешать надо//

– [инф. 1.] Долго/ да/ потом уже в печку ставят/ колобок этот масла насбивают и стоят/ выливают в другую посудинку/ вот из этой посудинки уже кладут в кашу...//

– [инф. 2] И получается **руско масло**/ да?//

– [инф.1] Да/ **руско масло** (Тот., 2017).

ГЛУХОЕ/ ГЛУХОЕ МАСЛО

Значение: масло, от которого при взбивании не остается пахта.

Контексты:

– Да уж коровье тоже бывает белее, желтее, может...

– Бываэт конешно/ от коров ну...редко от коров//

– Ну...

– Когда вот называется...у нас...от коров глухое Саша...говорят/ ой/ седни **масло глухое**/ дак оно и есть побелее/ потому что бываэт...нету пахты этой пахты этой нету/ мешаэшь-мешаэшь-мешаэшь/ одна сметана и осталаса вса/ и пахты нету//

– Ну, не получается...

– Не получается по...потому что оно называется **глухое**// (Мег.. 1976 г).

НАИМЕНОВАНИЯ ВТОРЫХ БЛЮД

ЗАГУСТА

Значение: густая каша из ржаной, ячменной или овсяной муки.

Контексты:

1. Дедко нас научил/ распилите это распилите все воду начерпайте да наварите кашу **загусты**/ а он корову держал/ вот// сметану-то вскипятили-то а мужик доит мы как-то разговорились [смеется]// а все равно/ вскипятили со сметаной каша-то **загустой** наварили/ с муки/ поели его накормили еще ему дали (Мег., 2012).

2. Все равно жали убирали зерно/ так там немножко если муки/ и вот такую/ **загусты** звали каша/ такая/ там вода молоко немножко/ там молока и муки/ и вот такую кашу сварят (Мег., 2014).

ПАРА

Значение: блюдо из пареных овощей: репы, брюквы и т.д..

Контексты:

1. И репу сияли// ну/ и репа росла хорошая/ синяя такая корка/ вкусная//ну эту репу осенью рвут/ в лесу/ начистят/ вот сидят/ скопляют сук/ ножиком/ кусный такой// и **пару** парят/ тоже намоют ей/ вычистят/ нарежут/ чигун/ в кастрюлю/ кладыва'ют вот утром/ печку топят и кладыва'ют/ парица в печь/ там капельку/ токо воды одну льют// она выпарится в..... вкусная вись (Мег., 1980).

2. **Пару** парили/ брюкву насеешь пару/ в печь накидаешь/ спекется **пара** (Мег., 2010).

3. –Делали **пару**/ называется/ парят в печи//
– Как каша, нет?

–Да// нарежут кусочком вот и брюква тоже кускам такими нарежут/ какими хозяйка любит/ послаще дак/ кто сольку маленько кинет// ну вот получалось/ она выпарится/ рассол/ очень сладкий приятный// даже без этого/ без песку// очень вкусно// кусочками такими нарежет/ она выпарится дак/ но рассол хоть залейся// очень вкусная такая// а кто любит дак так натрет/ так ножиком наскоблит (Мег., 2014).

ПЕЧЕНКИ

Значение: кушанье из печеных овощей: репы, брюквы, картофеля.

Контексты:

Брюкву сеяли тоже/ **печенки** пекли// а теперь ничево этого нету у нас// **печенок** ток так бы и поиу (Мег., 1980).

РЕПНИЦА

Значение: похлебка из репы.

Контексты:

1. **Рипницу** делали/ кладешь туда/ брюкву да пареной/ кладешь этово// ну/ ре... брюкву кладешь/ редьки туда кладешь/ всего кладешь/ и вот така **рипница**/ вкусно вить [смеется]// вот что делали мы/ а топерь/ все с магазина берем/ дак все с магазина (Мег., 2010).

2. Ну **рипницу** тоже варили с репы// **рипницу**-то/ вот эту репу-то наро'стят// ей значит фот тоже намоют/ нарежут/ и кладывали в печку сушить// она така там/ не сгорит нече/ така/ беловатая// и потом вот эту/ репу/ опят тоже/ таким же образом// кладыва'ют/ вот в эту/ в печку тоже парят// и вот// ну уж тут/ в этой ни делали/ там/ большии в горшки/ **рипницу** делают/ хот например// и вот потом опят заливают вот этой/ водой/ кипяченой тоже// // прокипит/ и/ пожалуста/ вот и пьют// черпают/ репа там// и репу можно съесть/ репа сладкая вот черпают тамо/ кружкой либо/ чем ни... и пьют (Мег., 1989).

НАИМЕНОВАНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД, ПОХЛЕБОК

БАЛАНДА

Значение: род кушанья, холодная похлебка, приготовленная из травы, ботвы, ягод, с добавлением муки.

Контексты:

1. – Зима/ сорок второй/ холод// ну/ понятно/ жили в бараках/ так еще негде/ ну питались как сказать/ **баландой** или как?/ вот так//

– Баландой

– Ну **баландой**// утром вывозили/ вечером привозили/ жили в бараках (Мег., 2009).

2. **Баланду** еще давали/ во баланду/ котелок **баланды**/ литра/ ну ржана мука/ така замешана/ жиденько вот это **баланда**/ **баланды** давали (Мегра, 2009).

3. В о'д **баланды** какой ни свари... тогда хлеба-то не было/ так киселицы ягоды нарвут/ там муки пять-другую кладут/ да вот такой и похлебаешь (Мег., 1989).

КРОШАНКА

Значение: кушанье из крошеного в молоко, кефир и т.д. хлеба.

Контексты:

Творог конечно обязательно/ ну простокваша раньше мы ведь что тоже простоквашу/ на молоке жили дак/ молоко простокваша дак хлеба крошим у нас звали **крошанка** (Мег. 2014).

НАИМЕНОВАНИЯ ЗАКУСОК

СУЩИК/ СУЩИЧЕК

Значение: засушенная в печке рыба.

Контексты:

1. – А сущик у вас есть? Сущик делаете?

– Ну/ кто рыбу держит/ вот магазины сдает/ например закупаем/ сушим конечно/ держим/ некоторые рыбаки на зиму засаливают/ кто коптит рыбу/ кто что делает/они конечно с рыбой живут/ ну а некоторые редко когда конечно видят/ в магазине когда от/ от Понизовье-то/ есть там бригада/ так они привозят сюда в магазин сдают/ ну мы и покупаем (Мег., 1989).

2. – Помню папа рыбу рыбачит дак **сущику** насуш... **сущик** представляете// возьмешь хоть этого **сущику** погрызешь [смеется]// чего не поешь/ пропляшемся есть-то хотим// а есть-то не было//

– А сущик это какая-то рыбка или...

– Рыбка сушеная//

– Или особым образом приготовленная?

– Не/ просто так/ **сущик** так высушат/ **сущик**// **сущик**//

– А сушили на солнце или как-то по-другому?

– В печке/ в легоньком жарку в печке// сушили **сущик**/ и сейчас сушат// **сущик**//

– А на чем?

– Целиком, не потрошенная? На противнях или как?

– На противнях на противнях (Мег., 2009).

3. Из рыбы?! что делали? если мелкая дак на **сущик**/ делали/ покрупнее дак значит вычистишь все/ ей/ сварить в печку/ с печки/ не в печку а это самое порежь/ ее на стол и вот пропускашь через мясорубку это все (Мег., 2014).

4. **Сущик**/ это в печке рыбку сушат (Мег., 2014).

5. – А на зиму сушили рыбу?

– На зиму нет... а вялиться да!/ вялились вялилась/ а **сущику**// **сущику** насушим вот окуней таких ловят так и **сущику** насушат и **сущику** изредка вот... захочется/ а вялена да постоянно была/

– А солили рыбу разную!// красная была тоже вот в бочки/ красная и этот... [нрзб.] посолишь это раньше рыбы было полно а щас... щас я не знаю/ да щас и строго/ нельзя все штрафы да все дак а//

– А это... из сущика что делали? Вот зачем...

– А **сущик**/ вот/ **сущик** настоящий дак а/ чуть-чуть посолишь и в печи высохнет дак.../ в охотку он ведь намытый тщательно выс... процижен это как это... через сито да все/ высушен... и вкусно/ **сущик** вот как вот бывает сушена рыба-то продается наверно ок... а... запах-то окуневый дак очень вкусный// это вон... есть еще//

– Делаете еще, да?

– Да есть где... ну я не ем коту вот если что дак это...//

– Из сущиков...(Мег., 2014).

НАИМЕНОВАНИЯ НАПИТКОВ

КИСЕЛЬ «ВЫГОНЯЙ ИЗ-ЗА СТОЛА»

Значение: кисель, который подавали в конце трапезы; символизировал окончание трапезы.

Контексты:

ну вот/ и значит мы в Великодворце сидим/ стоим/ пляшут <...> обычно это/ ой как же у их называлось-то/ выгоняй из-за стола/ пирог такой/ у нас кисель/ вот всех угостили/ больше нечем угощать/ значит **выгоняй этот кисель** подадут/ а тут у них пирог какой-то есть/ это значит все закончилось идите на деревне (Тот., 2018).

ПИВО/ ПИВЦО/ ПИВКО/ ПИВИШКО/ ПИВО ДОМАШНЕЕ/ ПИВО ДЕРЕВЕНСКОЕ

Значение: традиционный ритуальный напиток, который заваривали к важным праздникам.

Контекст:

1. – Все равно вина не пили/ вот/ наварят этого/ **пива**/ да вот **пивом** угощают да какое-то суслое еще варили/ суслое это вкусное такое/ сладкое-пресладкое/ это детям маленьким давали/ а вот **пиво**/ пили//

– Прямо вот сами варили?

– Ну/ когда праздник/ вот на праздник/ только на праздник а там уж/ рабочая (Мег., 2009).

2. – Ну а что пили – все равно?

– Ну напитки/ магазины то были/ водку все равно делали/ летом сварят/ редко кто самогон делал/ **пиво домашнее** варили//

– Пиво?

– Дрожжи да/ сахарком подкрасишь/ приятно и хорошо/ до перестройки всегда **пиво** варили/ сахар был/ пожалуйста/ дрожжи были/ **пиво**/ стаканчик водки потом **пивцо**/ **пивцо свое**/ всегда было/ у каждого/ ну когда тока на праздники/ а так не варили/ так редко-редко варили (Мег., 2009).

3. Порядочна была/ народу было/ а тогда свадьба-то как была/ у нас тогда вина не было/ в магазинах нигде вина не было/ вот/ в столовой заказывали/ мы заказали в столовой бидон **пива**/ чтобы нам **пива** сварили/ како там **пиво**/ свекр у меня это заготов...заправляли/ дак **пивом-то** угощали/ а булок-то не было на столе/ были только пшаничны пышки/ вот/ своей муки намолото было дак/ и пышек напекли/ вот раньше было как (Мег., 2010).

4. – Раньше нет// а раньше и вина мало пили// если праздник какой выйдет там в Мегре Никола/ такие праздники заваривали **пиво домашнее**/ вот это **домашнее пиво** пили// а водки/ водки очень даже мало и не брали//

– А кто-то у вас был, определенные жители раньше, которые пиво варили?

– Да каждая семья варила//

– Каждая семья варила?

– Как праздник подходит и пиво ведро вот так заварим/ **пива** эдакого и вот это пилось с [нрзб.] соберешь все скотину держали (Мег., 2012).

5. – А при Вас уже варили пиво?

– Варили/ [смеется] водки мало хватало варили я не варила я этой пьянки терпеть не могла дак//

– А что такое пиво вот здесь? Из чего его делали?

– Вот кипяток/ сахар да дрожжи все//

– Это пиво?

– **Пиво**//

– А хмель туда клали?

– А... у кого была хмель да кладыва'ли а не было дак//

– А брага?

– А брага и все равно что **пиво** что брага// я этим не занималась дак я не како тебе не понимаю (Мег., 2014).

6. – А вот не делали вино?

– Да нет/ у нас/ например/ здесь не было такого// **пиво** варили/ **пиво**/ это значит/ дрожжи/ песок/ и/ значит/ сколько там ходит/ две недели// и вот/ **пиво** уже/ **пиво** домашнее (Мег., 2014.).

7. – Ну/ пироги пряженые/ сдобные через чур/ эти у коняшства// у них скотина была тогда так/ всякие разные// блины большие [нрзб.]// кто чего умеет/ какая хозяйка/ такие и пекли/ хех/ ну пироги рыбные/ например/ кто опять же рыбы если [нрзб.]// рыбные пироги могли/ пекли// потом студни делали/ холодцы по-нашему-то// ну вот/ эти холодцы-то делали/ у кого/ что есть/ мясо-то если мясо/ тушенку делали// это когда/ у кого есть много гостей придут/ эти/ кто с кем общается/ тот то и делает/ и приглашает// ну и/ и тоже брагу варили//

– Брагу?

– Ну//

– А что это такое?

– Ну/ как назвать-то?/ **пиво** он//

– Угу/

– **По-русски так пиво**/ а мы брагой называли// ну вот это/ как **пиво** и будет// мужикам-то надо выпить/ нету вина-то/ так вот эту//

– Из чего делали?

– Ой/ [нрзб.]// делали-делали/ это вино// оно забродит// тоже емко'е бывает// там дрожжи складывали/ дрожжи//

– Угу/

– Ну и/ она бродит потом/ долго бродит// на праздник-то/ чтобы заранее// вот так// в деревянные такие/ эти штуки [показывает]//

– Как они назывались эти деревянные...?

– Кадки-то такие// эти деревянные// ну теперь-то нету такой посуды/ ну//

– А квас делали?

– Ну/ делали квас// только мы-то не делали/ а люди-то делали//

– А из чего они делали?

– Да сухари//

– Угу.

– Если уж/ это// как же!// вкусно она//

– Вы любили квас?

– Ну//

– Пробовали?

– Пробовала// он вкусный// хорошо// его пили/ особенно/ пить когда хочешь/ оно очень хорошо// **пиво** и всяко разное дело// ой/ девочки!// всяко жизнь прошла наша несчастная// ой-ой-ой-ой!// вот сестру я недавно похоронила...// (Мег., 2010).

8. Каждый праздник гуляли у себя дома/ **пиво** варили/ раньше водки в деревне денежек-то нет/ **пиво** называли солод варили сначала/ на солоду **пивко**-то вкусное/ не что щас брага! (Тот., 2017).

9. – А какие-нибудь вот мероприятия там, праздники, обряды повторяются у вас из года в год? Может быть, народное что-то празднуете?

– А не знай/ вот нынче у нас праздновали Троицу/ ну Троицу вот знаешь/ вот и прошлый год праздновали/ это праздник Вожбольского поселения/ у нас есть Вожбол/ тако место/ вот/ и ну нын... прошлый-то год там деревнями собирались/ накрывали столы/ там кто чего напекет пирогов/ там кто приготовит какое блюдо/ то ли **пиво** наварят/ вот они ну там/ и даже съезжаются из города дети приезжают/ усаживаются все за стол/ разговоры разговаривают/ поют/ пляшут/ свои вот эти частушки/ песни/ вот (Тот, 2015).

10. [о своей свадьбе] ой!/ столько веселья/ у их/ у нас как попразднуем/ **пиво** было сколько наварено'/ уж не столь было водки сколь **пива** было наварено'(Тот., 2017).

11. – **Пиво-то деревенское**/ ой девочки до чего вкусно было/ ага/ я **пива** не пивала вам честно говорю/ но вот туда де/ то курсы закончила да выпила/ дак там в ресторане приносили/ **пиво** пивнула не мое не хочу я ее/ [смеется] а **домашнее-то пиво** для детей варил из солода вот эту зерно соберут/ проростят его на печи/ а потом заваривают и зернова вот такие были вот все руки было в этих мусорях крутить надо одно значит толокно это толокно ели уже со сметаной и с этим с простоквашей это уже после войны/ вторая кашу варили покрупнее/ а вот этот третья-то из солода-то делали **пиво** это ждя де..вот для малышей но не для малышей ну вот этих [смеется] для несовершеннолетних-то/ а там покрепче туда же положи..какую хмель и вот эту хмель создавала это видно градусы подолгу стоял а для детей-то вот это **пиво** но вскуное вот это-то **пиво** я пила в деревне/ а теперь его ведь нет//

– А вы не готовили сами? Не делали сами?

– Нет а как я буду делать-то/ зерна-то нет/ зерна-то нет (Тот., 2018).

РАССОЛ

Значение: 1. Жидкость, сладкий овощной отвар. 2. Жидкость от засоленных продуктов.

Контексты:

1. [о заготовке грибов] Ну/ дак я приготовлю/ сделаю/ солю все/ а потом дня три-четыре пройдет/ я этот **рассол** весь сливаю/ лишний весь/ с камнем стоит дак/ а потом складываю **рассол**/ охладова'ю столько/ сколько/ чтоб лишка не было/ там воды в банках/ потом сверху масла дак налью и крышечкой закрою// так закат...// не закатываю/ они ведь таки нестерильные (Мег., 1989).

2. Ягоды тоже эдаких в кадушках с.. только заталкивали// нальют туда вода/ посеком затолчат/ что **рассол** выскочет на ве.. верех// дак ягода уж не портится/ зимой берут ложкой черпают топерича мало стали все «ой/ варенье надо сделать/ варенье/ без варенья как/ вот ягода киснет» (Мег., 1986).

3. Да// нарежут кусочком вот и брюква тоже кусками такими нарежут/ какими хозяйка любит/ послаще дак/ кто сольку маленько кинет// ну вот получалось/ она выпарится/ **рассол**/ очень сладкий приятный// даже без этого/ без песку// очень вкусно// кусочками такими нарежет/ она выпарится дак/ но **рассол** хоть залейся// очень вкусная такая// а кто любит дак так натрет/ так ножиком наскоблит (Мег., 2014).

4. а ягоды/ бруснику дак тоже принесут/ начистишь/ ка'ко тебе я сама ходила/ дак ведь все женщины у нас большинство ходили/ вычистишь/ натолкешь/ и в **рассоле** в своем в банки в трехлитровые сидят// ; а такой песточек есть/ песток есть/ в блюде' натолкешь-натолкешь ка'ко тебе/ **рассол** сделаешь/ а потом в банку (Мег., 2014).

НАИМЕНОВАНИЯ ГРИБОВ, ЯГОД, ОВОЩЕЙ

ОБАБОК

Значение: то же, что и подосиновик.

Контексты:

- Не рыжики а эти **обабки** дак//
- Обабки?
- Ну/ подосиновики/ а рыжики все солить// селянка/ волнуха/ груздь/ все вместе солим/ раньше солили отдельно/ а теперь сам не ходишь каки принесут (Мег., 2012).

КОЗЛОВАТИК

Значение: коричневый гриб небольшого размера.

Контексты:

1. – Мы живем во например тута/ а мой муж из Сигнала/ у нас вот **грибы-козловатики**/ а у них от совсем по-другому называется//
 - Козловатики? Ачто это за грибы?
 - А вот такие есть грибы/ вот такие есть коричневые небольшие грибочки/ мы их **козловатики**... (Тот., 2017).

КОЗЛОЧОК

Значение: гриб козляк желтого цвета.

Контексты:

- Собирали грибы/ волнушки/ собирали мы эти...**козлочки**/
- Такие желтенькие/ **козлочки** называется (Тот., 2017).

ГРИБ-ПУТНИК

Значение: съедобный гриб, растущий в боровых лесах, обычно серого цвета.

Контексты:

1. – Путники//
 - **Грибы-путники**/ белые грибы//
 - Какие только съедобные/ кадушками солили/ ходили все на своих плечах носили здесь далеко ходили в лес (Тот., 2017).
2. **Путники**/ они такие бывают серенькие/ бывают ну они там разные (Тот., 2017)

КРАСНУХА

Значение: красная сыроежка.

Контексты:

1. Кубари/ кубари/ может быть да у них свое название какое-то официальное/ а так мы называем/ боровики вот красноловики это одно и то же почти/ **краснухи** так это сыроежки красные/ **краснухи** их называем (Тот., 2017).
2. Мы собираем чево/ вот краснушка...**краснуха** она.../ волнушку/ рыжик/ боровик/ маслята/ знаем грибы (Тот., 2017).

КРАСНОГОЛОВИК

Значение: гриб боровик.

Контексты:

1. Ну одинаковые на вкус/ везде одинаковые растут/ те же самые/ эти же **красноголовики**/ они не знай как их называют я их путаю/ чилияки у нас и чилик/ он не то подберезовик не то подосиновик бог его видат/ я по картинке посмотрю-посмотрю потом все равно забуду (Тот., 2017).

2. Кубари/ кубари/ может быть да у них свое название какое-то официальное/ а так мы называем/ боровики вот **красноголовики** это одно и то же почти/ краснухи так это сыроежки красные/ краснухи их называем// (Тот., 2017).

ЧИЛЯК/ ЧИЛИК

Значение: подберезовик/ подосиновик.

Контексты:

Ну одинаковые на вкус/ везде одинаковые растут/ те же самые/ эти же **красноголовики**/ они не знай как их называют я их путаю/ **чиляки** у нас и **чилик**/ он не то подберезовик не то подосиновик бог его видат/ я по картинке посмотрю-посмотрю потом все равно забуду// (Тот., 2017)

КУБАРЬ

Значение: маленький коричневый гриб, пригодный для засолки.

Контексты:

1. **Кубари/ кубари/** может быть да у них свое название какое-то официальное/ а так мы называем/ боровики вот **красноголовики** это одно и то же почти/ краснухи так это сыроежки красные/ краснухи их называем// (Тот., 2017).

2. **Кубари** называется/ **ку'бари** такие коричневые/ они вот когда они маленькие они такие как бы закрытые/ а когда они уже вот такие уже переросшие они такие большие/ вот/ так они вот тоже [нрзб] только солить/ вкусные они очень/ ну большинство конечно рыжики и грузди// грузди везде/ у нас вот например не тако...не такие а вот у меня сестра жила сначала в Логдузе/ это вот Бабушкинский район/ дальше ехать/ к Никольску/ там у них только грузди растут/ у них нет рыжиков/ вот они эти грузди они мо...она сказала они мочили семь дней/ «семь дней мочим»/ у нас мочат грибы ну три дня от силы/ вот/ и они их солят/ значит вот как его в бочка'х/ а потом она складывала в банки и в трехлитровые и закручивала и все и очень вкусные (Тот., 2017).

ГОНО'БОЛЬ/ ГО'НУБОЛЬ

Значение: черная ягода, крупнее и бледнее черники.

Контексты:

1. – Череника/ брусника/ клубника/ земляника/ ну/ еще каких? **го'нубль**//
– Гонубль? Что это?
– Черна ягода// (Мег., 2010).

2. – Гоно'боль что такое?
– **Гонобе'ль**!//

- А! Гонобе'ль!
- **Гонуб...го'нуболь**/ не знай как по это...мы-то **го'нуболь** зовем/а это как черника/ягода
- Ну это разновидность
- Ну разновидность да она крупней черники такая и она побледней черники/черника потемнее а она побледнее/ей щас что-то мало// (Мег., 2014).

КИСЕЛИЦА

Значение: ягода.

Контексты:

Тогда хлеба-то не было/ так **киселицы** ягоды нарвут/ там муки пять-другую кладут/ да вот такой и похлебаешь (Мег., 1989).

КИСЕЛИКА

Значение: то же, что и *щавель*.

Контексты:

Киселика/ ну а теперь щавелем называют/ но это одно и то же (Мег., 2009).

НАИМЕНОВАНИЯ САХАРА

ПЕСОК/ ПЕСОЧЕК

Значение: сахар рассыпной.

Контексты:

1. – Надо/ наелись/ калитки только скушали/ невкусные наверное//
– Вкусно! первый раз ели такое
– Кушайте еще//
– С **песком** она/ с **песком** она// все деревенское/ [смеется]// (Мег., 1986).
пейте// не стесняйтесь/ берите вот конфеты/ берите/ а **песок**-то положили? (Мег., 1976).
2. Конфет/ сейчас конфет// или с **песком**/ или с конфетам (Мег., 2009).
3. Конечно тут **без песку...без песку** чистый чисто-натуральный сок (Мег., 2014).
4. Сканный пироги/дак// тесто значит/ сме...сметаны// этого/ как его/ простокваши/ яйцо/**песочек**/ и все/ делает потом этот// валеk и/ укусуc/ **песок**/ и на...на...на газу/ когда в печке/ а эти то на газу (Мег. 2014).
5. Пироги для зятя вот/ делают такое вот/сдобное тесто/маргарин туда/ ну это самое сметаны там/ ну полпачки примерно там маргарина/ сметаны/ ложки три- четыре/ потом соль/**песочек**/и немножко соды/ делается такое тесто эластичное/ ну чтобы оно было как пластилин/ такое вот/тесто делают/ скатывают/а потом раскатывают тоненький-тоненький/ тоже так даже как на калитки тоненькие такие блинчики/ очень тонка раскатывают/ блинчики эти/ а потом сыплешь в серединку эта самое/ ну мука тут белая берется/ в серединку **песочек** туда насыпаешь/ и потом закрываешь вот так пополам/ пополам сгибаешь эта как бы и получатся такой пирожок/ вот такой полукруглый/там эта самое все зашипываешь/ и в масле эта... (Мег., 2012).

6. Да// нарежут кусочком вот и брюква тоже кускам такими нарежут/ какими хозяйка любит/ послаще дак/ кто сольку маленько кинет// ну вот получалось/ она выпарится/ рассол/ очень сладкий приятный// даже без этого/ без **песку**// очень вкусно// кусочками такими нарежет/ она выпарится дак/ но рассол хоть залейся// очень вкусная такая// а кто любит дак так натрет/ так ножиком наскоблит (Мег., 2014).

7. Да!// ну я ягоды например делала чернику без этого... прокипячу без... **песка**/ и очень лучше чем **с песком**/ **с песком** может и...спортиться/ а **без песка**// **без песка** банки закроешь закатаешь и все а раньше не было... закатывать/ раньше плотным крышкам капроновым были/ закроешь и не портится// а так все варенье/ а и бруснику зак... бруснику толкли/ большинство толкли бруснику/ и сквозь мясорубку пропускали и тоже не портилася (Мег., 2014).

8. Н-е-е у меня [нрзб.] ведро целое был.../ а сейчас опущено в подполье/ так тук было это/ в продукте/ в подполье опустила/ доставаю там теперь из подполья достану вот эту латочку/ так то можно этой/ в печечке ягодники/ но.../ в это времена было жарко/ не пекла/ ну и/ достану вот латочку/ наложу **песочку** поем/ кисленького надо витаминов (Мег., 2014).

9. С брусники больше пекут/ ну а вот такие маленькие пирожки из повидла у меня китайка-яблоня/так позапрошлый вру прошлый год наделано повидлы своей/такая вкусная повидла/ наделаю и вот пирожки/ положу в печку попарятся мелкие яблоки китайка/ попарятся немножко там/ и потом вот через дуршлаг-то есть этот макароны-то сливать/ через этот дуршлаг пестком толку чтобы эти все остались а там только эти ценное вышло/ из этой ни корочки ничего нету/ потом **песок** ложу/ вот натолку положу **песок** и маленько поварю (Мег., 2014).

10. – Да нет/ у нас/ например/ здесь не было такого// пиво варили/ пиво/ это значит/ дрожжи/ **песок**/ и/ значит/ сколько там ходит/ две недели// и вот/ пиво уже/ пиво домашнее (Мег., 2015).

11. За двести рублей получали в месяц/ деньги-то были/ что там было/ возьми сахар/ руб две копейки стоил килограмм/ **песок** там еще дешевле (Мег.).

12. – У вас здесь сахар называют песком?

– Да//

– А песок – это рассыпчатый, да, сахар?

– Да//

– А сахар сахар это кусками?

– Рафинад это кусками (Мег., 2014).

ОБЩИЕ НАИМЕНОВАНИЯ ПИЩИ

СОЛОНИНА

Значение: продукты, подходящие для соления.

Контексты:

Н-у-у естественно/ грибы это...солим/ особенно вот для **солонины** которы...(Мег., 2014).

ЕДОВА

Значение: еда, пища.

Контексты:

Как же/ пекли// как же// суп варили/ пироги пекли/ все/ **едова** (Мег., 1980-90 гг.).

КУХОННАЯ УТВАРЬ

БАГУНЬКА

Значение: емкость, деревянная кадка для хранения и растворения закваски для теста.

Контексты:

Закваска// просто кладешь хоть этот как/ первой-то раз дак закваску... а/ потом/ оставляешь этого... в таких/ когда ить/ в кре'ньках/ а когда/ такие/ раньша были еще эти деревянные/ специальные таки **багуньки** эти/ деревянные// так вот// как/ больша семья дак... каждый день/ пекет ак туды оставишь этого// а потом/ нальешь воды/ и ено там/ розмокнет// вот ы закваска// делалася (Мег., 1989).

БАЛАНДУШКА

Значение: глубокая плошка.

Контексты:

Пришли/ нас помню в столовую/ дали там такую **баландушку**/ такие горшки/ как это/ плошки такие вот как этот цветник из такого/ ага/ дали а там что там картошина да крупина ползать только/ и нам так уж показалось этот суп вкусный/ сидим ой какой вкусный/ какой хороший-то/ вот бы нам этакой/ будут если так кормить так нам за что и покажется (Мег., 2009).

ВАЛЕК

Значение: приспособление для раскатывания теста, сканцев; то же, что и *скалка*.

Контексты:

1. – Да/ а **валек**-то видовали когда?//

– Валек? Скалка?

– Ну скалка/ да (Мег., 2012).

2. Ну загигать их надо// этим... **валек**-то вот так [берет полиэтиленовый пакет, лежавший на стене, скручивает его и показывает с помощью него, как раскатывать тесто. на записи слышно шуршание пакета]// катам// по-нашему сканцы! (Мег., 2013).

3. – Сканный пироги/ дак// тесто значит/ сме... сметаны// этого/ как его/ простокваши/ яйцо/ песочек/ и все/ делает потом этот// **валек** и/ укусус/ песок/ и нана...на газу/ когда в печке/ а эти-то на газу//

– Это вас кто-то научил так?

– Это мама еще научила / [нрзб]

– А как на газу? на сковородке?

– Ну на сковороде потом пекем//

– Как же оно получается на сковородке? вы его кладете пополам или как?

- Н-е-е да как ну да конечно/ с конец вот так высыпешь/ **валик/ валик** есть [нрзб]/ вот так из куска//
- Угу.
- Маленькие/ вот это-то тоже сметанники/ этот.../ тесто вот так вот сделаю/ а потом этой/ как ее/ стопочкой (Мег., 2014).

КАРА

Значение: вид большого блюда для подачи мяса или рыбы, как правило, деревянного, с углублением посередине.

Контексты:

- Пятеро было детей/ самих двое/ вот семь человек/ сядем за стол/ с общей миски ели//
- У вас общая миска была?
- Да/ мясо вытащим вот на такую/ называлась **кара**//
- Кара? А как она выглядела?
- Вот такая деревянная/ вот с этой...ручкой/ углубление туда под мясо/ вот вытащим большой кусок/ мелко разрежут/ вот с этой кары мясо и ели/ по тарелочкам маленьким не ложили/ каждый ел с общей миски/ вот так/ так что/ пережили хорошо/ после войны еще хуже стало (Мег., 2014).

КАДКА/ КАДУШКА/ КАЦА

Значение: 1. деревянная емкость, в которой солили грибы, огурцы, капусту, мочили ягоды». 2. то же, то и квашня.

Контексты:

1. – А в чем растваривали?
– [инф.1] В **кадке**//
– А из чего она была сделана?
– [инф.1] С дерева//
– [инф.2] Квашней называлась (Мег., 1989).
2. А кто с сахаром/ кто как/ а бруснику так/ я не знаю/ толкут/ тоже заталкивают в **кадушки** да (Мег., 2010).
3. Бочка/ такая **кадка**/ как сказать/ это бочок большой деревянный/ бруснику засыпали туда/ чистым/ за ней было присмотрено/ засыпалась эта бочка/ из речки прямо/ некипяченой/ чистой/ тогда вода-то была совершенно чистой/ заливали водой/ и она стоит в подполье (Тот., 2015).
4. – Да как же не ходили?/ ходили!/ а раньше чего мы ели-то?/ на **ка'цу** грибов/ Вы представляете что такое **каца**-то?//
– Нет.
– Ну бочки/ дак может бочки-то может вы все знаете?!/ у нас **кадками**.../ **кацами** их звали/ **кадца**/ грибов насолим шесть ведер да// капусты насо.../ огурцов/ да все насолим (Тот., 2015).
5. Лес это обязательно/ это уже на зиму были картошка/ грибы/ как обычно капуста соленая/ огурцы соленые-то в **кадках** все в деревянных стояло/ вот так вот все и было (Тот., 2017).

КВАШНЯ'/ КВА'ШНЯ

Значение: большой глиняный горшок, в котором растворяли закваску и замешивали тесто»; «деревянная кадка, в которой растворяли закваску и замешивали тесто.

Контексты:

1. – А в чем раства'ривали?
– [инф.1] В кадке//
– А из чего она была сделана?
– [инф.1] С дерева//
– [инф.2] **Квашней** называлась (Мег., 1989).
2. Ну я помню вот и у мамы и у свекрови вот **квашня**/ вот такой горшок глиняный большой (Мег., 2014).
3. Семья большая/ и свекровь на каждый праздник пироги пекла/ так она вот эту большую **квашню** замесит и еще ведро замесит представляете? ну дак ведь этого.../ для себя дак столько и смелешь/ **квашни**-то раства'риваешь/ хлеб-то пекешь/ дак столько и намелешь (Мег., 2014).
4. – А замешивали в чем тесто?
– В этой же и замешивали/ во што растворяли.
– А как она называлась?
– Да как?/ **квашня** замешана/ а как (Мег., 1980-90 гг.).

КВАШОНКА/ КВАШОНОЧКА

Значение: 1. Небольшой бочонок, в котором засаливали продукты (капусту, грибы); 2. Небольшая деревянная кадка, в которой замешивали тесто, то же, что и квашня.

Контексты:

1. – А в чем грибы солили?
– В **квашонках**.
– А что это?
– А деревянна квашня такая эдакой бочоночек/ в подполье его показывала/ да у нас в подполье вынесены бочоночки да из-под капусты да с под рыжиков да// ку такой шириной ен небольшой/ а такой !/ а нам-то хватае/ ведра три туды войде рыжиков дак// насолим на зиму дак и зимой ведь хорошо рыжики с картошечкой (Мег., 1989).
2. – Тесто в чем замешивали?
– А такие/ **квашоночки** были// деревянные/ так делали **квашоночки** небольшие на семью так... три-четыре таких/ булки/ круглые// спекут/ вот так (Мег.,1989).

КРИНКА/ КРЫНКА/ КРЕНЬКА/ КРИНОЧКА/ КРЫНОЧКА

Значение: сосуд, большой горшок, предназначенный для хранения продуктов (закваски, молока), а также для использования в качестве формы для выпечки хлеба.

Контексты:

1. Эта зачем/ продукты как у миня замешаю на блины/ вот этой мешаю/ мешаю/ штобы не было ключья там/ ключья штобы не было/ там это всо было...без ключья/ воты мешаешь/ мешаэш// да вот сметану/ вот сметану в гро...в **крыночке** мешаэш// сметану мотовочкой// вот мешаэш-мешаэш// вот и масло/ от сметаны сообразится (Мег., 1976).

2. Ягоды тоже эдаких в **кадушках** с.. только заталкивали// нальют туда вода/ посеком затолчат/ что рассол выскочет на ве.. верех// дак ягода уж не портится/ зимой берут ложкой черпают топерича мало стали все «ой/ варенье надо сделать/ варенье/ без варенья как/ вот ягода киснет» (Мег., 1986).

3. Закваска// просто кладешь хоть этот как/ первой-то раз дак закваску... а/ потом/ оставляешь этого... в таких/ когда ить/ в **кре'ньках**/ а когда/ такие/ раньша были еще эти деревянны/ специальны таки багу'ньки эти/ деревянные// так вот// как/ больша семья дак... каждый день/ пекет ак туды оставишь этого// а потом/ нальешь воды/ и ено там/ розмокнет// вот и закваска// делалася (Мег., 1989).

4. Можно было/ ну вот эти... бельи то лужо'ны-то дак/ можно держать// а были/ такии/ **кринки**// специально/ возили и/ продавали// топерь дак вишь/ все'/ железное// эти/ в лавках-то// а тама/ были/ облитыи вот// как ну [смеется] ли/ в этих/ молоко держали/ ак/ очинно садилася/ сметана вишь/ хорошая (Мег., 1989).

5. **Кринка** такая большая была вот такая **кринка**/ делали большие/ вроде большой горшок/ и в этой **кринке** и раньше этого растворяли на дрожжах/ чтобы не пахло и булки хорошие/ потому что окисли не дает// в этих **кринках** пекли// а тут все равно уж какие эти кастрюли/ но все равно окисль дает// а раньше держали вот такие большие горшки// а теперь не делают так/ где?/ нету и заводов// а вот свое все было/ привозили вот с Андомы или откуда недалеко/ за Вытегрой Андома/ там все горшки продавали (Мег., 1989).

6. Масло ведь свое скопили вот на себя до колхозов-то продавать в город ездили/ **кринками** вот эти **кринки** раньше гли...были делали горшки у нас в [нрзб] мы делали ездили все покупали **крин...кринка** называлась этим **кринкам** продавали (Мег., 2010).

7. Разольют масло делают/ **кринки** тогда были такие/ разольют по **криночкам** банок-то ведь не было/ да и банки...у кого миски большие/ дак миски/ все разольют это все молочье и ставят на прохладном месте/ штоб оно поскислось/ потом эту сметану-то снимут/ и ее потом смешивают/ мешают/ получается маслице (Тот., 2017).

КРЮК

Значение: приспособление для выгребания углей из печки; то же, что и *кочерга*.

Контексты:

1. – А крюк это что такое?

– А скрести уго'лья оттуда, с печки/ вот ведь надо будет спекти/ дак ведь там сгорит уголь/ так все прочее не класть// еще помело у меня есть/ некоторые не пашут помелом/ а я пашу (Мег., 1989).

2. А это **крюк**// это в печке угли выгребаем// печка-то стопится/ а угли-то остаются/ вот в плиту выгребаем/ вот этим **крю'ком** (Мег., 2009).

3. Да-да-да/ сюда лопатку берут/ лопаткой для углей и угли поднимают дак у кого плиты нету печь/ плиту открывают и **крюком** гребут все угли/ угли гребут/ сюда загребают (Мег., 2014).

ЛАГУНКА

Значение: сосуд для хранения молока.

Контекст:

Чай ладно корова бы́ла дак еще молока кладет либо по стакану либо по какой **лагунке** молока дает и мы сыты/ а так сто грамм хлеба дают да хоть куды хоть вечером ешь хоть на обед оставь а хоть на ужину (Мег., 2009).

ЛАТКА/ ЛАТОЧКА

Значение: разновидность мисок, тарелок для подачи продуктов на стол.

Контексты:

Н-е-е у меня [нрзб] ведро целое был.../ а сейчас опущено в подполье/ так тук было это/ в продукте/ в подполье опустила/ доставаю там теперь из подполья достану вот эту **латочку**/ так то можно этой/ в печечке ягодники/ но.../ в это времена было жарко/ не пекла/ ну и/ достану вот **латочку**/ наложу песочку поем/ кисленького надо витаминов (Мег., 2014).

ЛУБЯНКА

Значение: сосуд из луба или бересты для хранения муки.

Контекст:

- С чего начинать? Вот мука где хранится у вас? Вот где мука где хранится у вас?
- Мука?//
- Да.
- Да...Дома в **лубянках**/ в кадушках дома//
- Дома, да?
- Дома/ в квартире...//
- Прямо дома?
- Дома//
- Лубянки называются?
- **Лубянки**/ да (Мег., 1986).

МУТОВКА/ МОТОВКА/ МУТОВОЧКА

Значение: предмет кухонной утвари, предназначенный для взбивания сметаны в масло, жидкого теста.

Контексты:

1. – А что это такое?
- Это называется **мотофка**//

– А зачем она?
– Эта зачем/ продукты как у миня замешаю на блины/ вот этой мешаю/ мешаю/ шtbody не было клочья там/ клочья шtbody не было/ там это все было...без клочья/ воты мешаешь/ мешаешь// да вот сметану/ вот сметану в гро...в крыночке мешаешь/ сметану **мотовочкой**// вот мешаешь-мешаешь/ вот и масло/ от сметаны сообразится (Мег., 1976).

2. – Сметану-то сверху с простокваши-то/ кладешь в миску/ вот **мутовка**/ и помешаешь//

– Мутовка это что?

– Вот **мутовка**/ гляди-ка у дедка сделана// и мешаешь / и масло (Мег., 1980-90).

3. Раньше мешали вот/ тесто замешиваем// но эти/ а небольшая **мутовка**-дак/ масло мешали/ коров держали-дак (Мег., 2014).

4. – Вот сметану достане/ вот сметану-то мешаем/ **мутовка**//

– Мутовкой?

– **Мутовкую**/ вот// масло/ пожалуйста//

– А мутовка это что такое?

– Ну из дерева **мутовочка** тожа/ сучки такие небольшие/ пять сучков/ **в мутовочке** и вот и мешаем (Мег., 2014).

МЯСНИК

Значение: большой чугуи, предназначенный для варки мяса.

Контексты:

– Чугуны были/ мясники были.

– А мясник – это что такое?

– А **мясник**/ это чугуи тоже/ **мясник**/ большой только/ варили в нем мясо (Мег.,1989).

ПОСЕК

Значение: приспособление для толчения продуктов, напр. *ягод*.

Контексты:

Ягоды тоже эдаких в кадушках с.. только заталкивали// нальют туда вода/ **посеком** затолчат/ что рассол выскочет на ве.. верех// дак ягода уж не портится/ зимой берут ложкой черпают топерича мало стали все «ой/ варенье надо сделать/ варенье/ без варенья как/ вот ягода киснет» (Мег., 1986).

СЕЧКА

Значение: нож-топорик, предназначенный для рубки капусты.

Контексты:

1. – А капусту вот солили, чем вы ее рубили?

– Рубили/ раньше/ такая как/ сечка называлась/ была **сечка**//

–Угу.

– А тепер видишь уже нету/ нету представления/ ножиком/ а у нас есть/ мы с соседкой купили специальную эту вот/ такую (Мег., 2014).

СЕЯЛЬНИЦА

Значение: корытце, долбленный деревянный лоток, берестяная корзина и т. п. для просеивания, хранения муки и других хозяйственных надобностей.

Контексты:

У нас дак в бочках/ овсяна мука в бочке/ ржаная мука в бочке/ толокно в бочке/ этого/ и там такая **сеяльница**/ и там сеяли мы/ решатом сеяли муку (Мег., 1989).

СКОВОРОДНЯ

Значение: то же, что и сковорода.

Контексты:

Ну в кастрюль наливаем или можно сыворотку свежей/ если есть/ или молоко/ молоко наливаем/ кладоваем дрожжи и замешиваем/там и мешаем// так/ так/ дальше оно киснет/ а потом утром снова месим// туда/чтобы вкуснее было или масла кладоваем/ яичка кладоваем/если есть сметанки кладем/ну и снова намесим/и оно поднимается/ поднимается оно выше кастрюли// ну это потом разделяваем/на столе разделяваем/на **сковородне**/ на противене// разделаем такие лепешки и кладоваем ягоды наверх/ вкусные пироги// ну и это/и творог кладоваем/ватрушки так пекем (Мег., 2009).

СКОВОРОДНИК

Значение: приспособление с длинной ручкой для сковороды.

Контексты:

- А чем сковороды брали?
- А есь **сковоро́дник**//
- Сковородница уже но длинной.
- Длинный/ да? вот **сковородник** вот допустим вот так...такой...ну хоть...этот коротинький а длинней ведь а/ вот тут лапка Сашенька есь//
- Ну да, я...
- ...Лапка там есь/ вот и понимай//
- А ухваты были у вас?
- Есь ухваты/ есь/ есь тоже ухваты//
- А ухваты это для чугунов?
- Для чигунов/для чигунов/ да (Мег., 1976).

УШАТ

Значение: большая деревянная кадка для воды, для заготовки ягод.

Контекст:

- Клюква так хранилась/ в ящиках// вот/ она еще крепка/ она-то потом доходит/ а бруснику толкли//
- Толкли?
- Толченую/ да// в **ушатах** (Мег., 2012).

ЧУГУН/ ЧИГУН/ ЧУГУННИК/ ЧУГУНОК/ ЧУГУНОЧЕК

Значение: горшок из чугуна круглой формы.

Контекст:

1. – Нет// верх... ну да/ вниз' поужа/ а верех/ пошире// и сечас ведь/ есь/ ешше и ены// **чугу'нники** н... называют//

– А что еще в чугунниках делали?

– Так вот// варели картофель/ и раньше/ мало/ этих вот коструль-то использовали// ак вот и в **чугуне** как а/ и варили/ ены/ были/ лужоньи/ белы там/ внутри// а были и... и не белы// ак вот как/ который/ бе'лой-то дак/ и/ варили/ и суп/ в этом// вот// к зимы/ как/ убьет // мяса-то дак// вот и/ суп варили/ ну и/ летом/ тожа// семья как/ больша' дак// трудно ведь// ой// варили//

– А вот молоко в чугунниках можно было держать?

– Можно было/ ну вот эти... белыи то лужо'ны-то дак/ можно держать// а были/ таки'и/ кринки// специально/ возили и/ продавали// топерь дак вишь/ все'/ железное// эти/ в лавках-то// а тама/ были/ облитыи вот// как ну [смеется] ли/ в этих/ молоко держали/ ак/ очинно садилась/ сметана вишь/ хорошая (Мег., 1989).

2. – А суп в чем варили?

– В **чугуне**// и сейчас **чугуны** есть//

– Сейчас в чугунах тоже готовят суп?

– В печках/ в **чугунах**/ да// на плитке/ на газовой (Мег., 2014).

3. Когда топим печь когда вот [нрзб] сюда к печке/ тогда и/ а зимой дак каждый день печь топим// дак и суп/ в **чугун** кладешь суп/ там наладишь/ и до вечера горячий// суп// хоть что там хоть кашу хоть что дак// а сейчас тепло дак мало они/ не топят/ я только на день еще лежаночку стоплю// мне все холодно кажется// ну а так ведь газ есть дак// все на газу больше// такие дела (Мег., 2014).

4. Суп?/ держали скота/ мясо было/ так небольно все и разваривали/ кусок мяса большой в этот в **чугунок** в печке в русской печке/ не плита была а русская печка/ дак в русскую печь/ каши/ каши на молочке... (Тот., 2017).

5. А раньше/ че раньше/ раньше чево вот/ у меня было пятеро дак/ поставишь **чугун** картошки/ такой кусок мяса поло'жу да горсть крупы какой-нибудь брошу (Тот., 2017).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ТРАДИЦИОННЫЕ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Домашнее / деревенское пиво

- Раньше нет// а раньше и вина мало пили// если праздник какой выйдет там в Мегре Никола/ такие праздники заваривали пиво домашнее/ вот это домашнее пиво пили// а водки/ водки очень даже мало и не брали//
- А кто-то у вас был, определенные жители раньше, которые пиво варили?
- Да каждая семья варила//
- Каждая семья варила?
- Как праздник подходит и пиво ведро вот так заварим/ пива эдакого и вот это пилось с.../ соберешь все скотину держали//
- А ваша семья варила пиво?
- Варила/ мы тоже //
- А кто у вас его варил?
- А у нас варили мама либо папа либо заваривают/ а варить-то//
- А как варить?
- Да сварить что-то/ посудину кладешь песку туды супнешь или сахару Да дрожжи и все/ оно само ходит/ не надо ведь там как-то варить //
- Сахар и дрожжи?
- Песок и сахар/ не/ песок и дрожжи// дрожжи эти все лето вот такие вот/ и все оно там сколько времени ходит//
- А водой надо заливать же?
- Воды-то не надо//
- Без воды?
- Воды там кладешь на сколько на литру там надо этого.../ вот это там/ например три литра на.../ три литра семьсот грамм песку или там.../ и пачку дрожжей сто грамм/ и вот и ходит/ а надо более значит это все из этого предела вот этого делаешь делаешь делаешь и потом вот бидончик заходит а воду// то есть на напивались// но дрались/ в деревне усе дрались/ чуть немного и драка и ...ну вот у нас-то первый третий/ а тогда изгородь была в жерди/ така длинная/ жердь хватают и бегают по этой деревне// вот было-было/ а как праздник хороший пройдет кого-нибудь там набили праздник прошел хорошо/ этого вот там колотили/ а если не было праздников долго [смеется].../ интересно-интересно было/ но теперь конечно там/ но теперь дискотека там/ в Мегре да?//
- А вот это пиво, которое варили, вы его сами пробовали?
- Как же/ как же!?!// я ведь тоже холостовала/ а то как же пробовала//
- Вам нравилось?
- Да//
- А что значит, тот, кто не холостовал, тот?
- Да пили мужики/ все праздники все пили/ а теперь вот это...// я не хочу теперь ничего//

(Мегра, Вытегорский район, информант 1940 г.р. Запись сделана в 2012 г.)

Д о м а ш н и й х л е б

Текст 1

- С чего начинать? Вот мука где хранится у вас? Вот где...мука где хранится у вас?
- *Мука?*
- Да.
- *Да...Дома в лубянках/ в кадушках дома//*
- Дома, да?
- *Дома/ в квартире...//*
- Прямо дома?
- *Дома.*
- Лубянки называются?
- *Лубянки/ да//*
- *<...>*
- Ну вот, хлеб мы смололи, там, рожь или пшеницу...
- *Да//*
- Вот пришло время хлеба выпекать, да?
- *Да-да//*
- Хлеб выпекать. Ну, в чем это замешивали все это?
- *Ну я и говорю/ в кадушке//*
- В кадушке?
- *В каду...в деревянная//*
- В деревянной кадушке?
- *В деревянной кадушке//*
- Так...Наливали воды туда...
- *Да-да-да//*
- А потом...
- *Воды уж потом// вот делает...Сашенька еще я уж девушкам рассказывала// подквасье делают/ под... //*
- Как?
- *Подквасье//.*
- Ага.
- *Подквасье делает/ чтобы этот хлеб скисал//*
- А...когда...
- *Скисал//*
- У нас называют закваска.
- *Закваска//*
- Да.
- *Ну у нас подквасье// ну у вас закваска действительно/ а у нас подквасье/ есть и потквасья нету хозяйка берет она...этово торговсково хлеба/ кусочек/ мочит воду//*
- Ну, дрожжи что ль? Или а так вот...
- *Просто горб...просто кусочек хлеба разрежат/ с буханки/ и в водичку/ водички немножко чтобы он там розошоуса/ ложит в тепло// вечером квашня растворять хозяйкина// ага/ а вот я потквасья сдела дак спробую вот из этого/ ну ведь там хозяйка уж теперь приминилася сколько ей надо// ведь много растворить/ дак может пресной быть эта/ а вот маленечко/ на пробу/ на пробу// вот и растворяет/ мучкой// мучки кладут в этот хлеб*

там/ розму...роскис этот хлеб/ розмок/ вот и мукой еще/ мукой// а потом растворяют/ вечером растворяют/ утром надо замесить/ замесить/ погушише// ростворишишь ведь жижа/ жижа/ а замесить уж надо гушише/ гушише/ Сашенька// вот// снимаешь это...квашню/ с печки/ с крайчика ложишь соль/ в первую очередь соль не забудь нада/ а потом муку// густо-нагусто замесишь там шобы эта...мотовка...уже...отставала от теста// вот...полагаешь опять//

– Мотовка, это чем мешают?

– Да/ чем мешают//

– А что...она как, деревянная?

– Деревянная//

– Что, в виде...

– С суч...с сучками она//

– С сучками? Чтобы лучше мешалось, да?

– Я покажу сейчас [показывает] от...ростворишишь когда немножко/ белого дак там это...а...ржаное дак ведь это...уж у мина сучок этот сломался/ был потоньше дак я уж его апле...леквидировала// а ведь...для хлеба дак толшише нада/ толшише/ и это место толшише да и сучки прибрать потолшише/ шобы оно...замесить-то густо-прегусто/ дак може она сломаться ведь/ а...//

– И больше она была по размеру, да?

– По размеру она подлиннее/ нада подлиннее/ да-да/ а эта у мина тут/ когда белого тут немножко дак когда начинку вот мешаэте да все/ да блины пекешь/ да блины вот да так это/ жидкий материал/ жидкий продукт/ а это для хлеба дак мине на одну минуту/ только//

– Ну вот, значит, замесили...

– Замесили//

– Так.

– Положили эту квашню...Здрастуйте/ здрастуйте/ проходите проходите в нашу компанию/ проходите [входит диалектолог] эх как люди молодые дак/ а мине дак/ мине дак открывай...// смотри как а тут Сашеньке показываю...//

<...>

– Ну вот, бабушка, получилось тесто, подошло оно, да?

– Подошло/ подошло//

– Выросло...

– Выросло//

– Да.

– Большим//

– Да. Это вот сколько времени пройдет?

– Ну ладно/ пройдет...вот/ квашня значит поднялась а у меня/ тесто поднялось/ я все има показывала// принесу на стол эту кадушку с тестом/ беру муку/ ржаную/ ну ржаную хоть пшенисну/ безразлично там/ есть пшенична пшеничну/ ржаная ржана/ насыпью немножечко/ хозяйка видит по тесту// если тесто густое/ муки немножко надо/ немножко/ токо тойко...шобы руки не пристали/ вот...наваляэшь буханочку //

– Прямо на стол?

– На стол//

– Прямо на стол...

– На столи и поваляэшь вот меж руками так это...поваляэшь-поваляэшь да закруглишь на столе/ закруглишь/ она шобы была маленько покрасивее/ вот и ложишь там мучки подсыплешь/ на другое местечко/ опять...за буханкой/ за следующей/ семья побольше/ так и пять буханок спекешь/ а я одна/ так одну от испеку// вот и получаэтся/ вот на столе они посидят/ несколько...минут хоть/ часов ведь не надо// ну вот хозяйка готовит печку/ их в печку ведь в жар не положишь сгорят же/ вот она значит...готовит печку/ в печке там

углей много// там хозяин горит/ да старуха горит и жарко в печке-ты ишиш/ да ладно/ я хозяин ведь/ выгребу угля там [в] тушилку да потушат/ для самовара-та/ да потом и в жаратник натянут/ а потом...есть такой Сашенька у нас помяло называется/ у вас помяло есть?/ нету?//

– Это вот сметают которым?

– Смета...сметают-то//

– Из гусиных перьев?

– *А у нас не с гусиных/ а у нас вот эти...ис сосны лапки эти...сделаю...называется помяло// я все собираюсе сходить/ да я вам покажу/ когда не схожу/ сделаю помяло/ вот помяло сделаю/ тут колечко сделаю/ тут колечко ложу...на помяло/ шобы оно не роспадалося// <...>*

– Значит, вы все оттуда выгребаете?

– *Все и выгребаю// потом на...на голый под хлеб сажу//*

– Прямо на голый?

– *На голый/ на кирпичи просто на...на поту сажу/ да// вот...есть и большая Саши буханка/ раньше ведь часов не было/ сейчас часы у каждого на руки помотришь и все/ раньше не было часов//*

– Иногда чужие даже...

– *Так/ на глазомер...продержишь а так по часам если...хлеб спекти/ дак часа два продержат эти буханки нада в печки/ шобы оне пропеклись/ вот// вот и хлеб [в] печи пекем это// потом хлеб спекется/ хозяйка видит и понимаат/ вот буханочку берет лопатой/ лопатка есь под буханку вот...//*

– А из чего лопата?

– *С дерева/ с дерева//*

– Это специальная лопата?

– *[показывает]...росколола какоо-то разу/ дак заклепочки Сашенька клала/ вот/ вот эту берешь/лопату/ лопатку/ вот буханочку с печи и вытаишишь/ вытаишишь/ положишь на стол/ берешь в руки//*

– Длинная ручка-то какая...Далеко туда надо, да?

– *Далеко/ а как же/ далеко// печка если...большая да как же/ руки-то сгорят/ жарко ведь//*

– Конечно.

– *Рукавицей положишь ведь...на руки-то/ ну вот// берешь эту буханочку Сашенька в руки/ вот...по доньшку поколотишь там/ хозяйка уж знает што спеклось не спеклось/ ну вот// спеклось значит... //*

– Звук какой-то...

– *Звук какой/ да звук//*

– Наверное, позвонче.

– *Здоро...здоровой али гнилой ли какой так вза...зач...[смех]// ну вот/ вот значит хозяйка знает уж што спекся/ спеченая хлеб уж/ вот таишит/ все на стол/ на стол таишит/ намочит эт...эти все буханочки/ шобы корка была помягче...водичкой сверху намочит/ закрывает там...полотенцем или ск...атерь кой-либо чем-ни чем ни/ посидит-посидит там это мягкий хлеб пожалуста/ кушай//*

(д. Верховье (Мегра), Вытегорский район, М.П. Прусская 1902 г.р.
Запись сделана А.Г. Свешниковым в 1976 г.)

Текст 2

- А еще что пекли? Хлеб пекли сами?
- Инф. 1: *Хлеб пекли/ овсяники пекли/ житники пекли/ гороховики пекли//*
- А хлеб какой ржаной пекли?
- Инф.1: *ржаной/ овсяный/ ржаной и овсяный и гороховики//*
- А на праздники пекли, допустим, пшеничный хлеб?
- Инф.1: *Пекли пшеничный хлеб/ да белый/ все/ пышки всякие пекли на праздник//*
- А какой формы был?
- Инф.2: *Че они там//*
- А какой формы был круглый, хлеб?
- Инф.1: *Круглый/ хлеб//*
- В форме его пекли?
- Инф.2: *Не / не / не//*
- Инф.2: *Не/ нет/ круглый хлеб/ накладем коврижек / на стол/ наваляем/ и на стол накладем/ и она разбежится / а потом в печку//*
- Инф.2: *На лопату//*
- Инф.1: *О лопата вон там/ такая лопата//.*
- <...>
- Инф. 1: *растваривали//*
- А в чем растваривали?
- Инф. 1: *в кадке//*
- А из чего она была сделана?
- Инф. 1: *с дерева//*
- Инф. 2: *Квашней называлась//*
- Инф. 1: *Квашней называлось/ а в квашне там/ берег//*
- А что это такое?
- Инф. 1: *Берег/ это там/ тесто ко.../ комочками//*
- Инф. 2: *Ну это/ закваска//*
- Инф.1: *Закваска там/ ну вот/ вечером этого/ растваривали/ а утром замешивали/ а потом/ валяли/ и в печку сажали//*
- А сажали в чем: в форме или на поту?
- Инф. 1: *На поту/ на поту/ на поту//*
- А вот вместо дрожжей, что было? Вот это закваска?
- Инф. 1: *Да/ эта закваска / вот была//*
- А муку где хранили для хлеба?
- Инф.1: *В подвале//*
- А в чем?
- Инф.2: *в амбарах//*
- Инф. 1: *ну/ вот под избой/ был ну/ подвал такой/ под избой/ в подволе//*
- А в чем ее хранили? В каких-нибудь бочках?
- Инф. 1: *в бочках/ в бочках/ в бочках//*
- Инф. 2: *В бочках или лари были//*
- Инф.1: *В боч.../ у нас дак в бочках/ овсяна мука в бочке/ ржаная мука в бочке/ толокно в бочке/ этого/ и там такая сеяльница/ и там сеяли мы/ решатом сеяли муку//*
- А насыпали муку вот чем у бочки?
- Инф.1: *Совком//*
- Он деревянный был?
- Инф.1.: *Деревянный совок.*

Текст 3

– *Растворяли [ставили/о тесте] всегда на воды'// на теплой водичке ржаной-то хлеб да вот растворяют утром оно ночь оно ходит но конечно надо [нрзб.] сначала если его начинать пекчи дак нада каку-то по 'дквасью [закваску]/ значит вот раньше пекли дак вот если спекут хлеб там оставляют тисто в квашине чтобы оно вторично растворять [ставить/о тесте]/ дак штоб оно заходило// ну вот/ вечером/ растворяют/ оно до утра ходит// муку конечно сеяли/ решатом// знаете каки риша'та-то// есь у вас// ну вот// потом его замешают// соли там положат/ замешают// оно опять/ ставят// там/ как в определенное/ время/ пока печка топится// ну потом его значит вот/ на муки/ валяют// ну валяют такима буханочкама круглыма// круглыма раньше пехли а не кирпичиками// в печке под... на поду и пекли// ну и вот // потом он/ немножко тут/ поставят опять// водичкой помочат/ сверху/ так чтобы он / поглаже был/ покрасивее// и сажают в печку // сада..... сажали/ в печку/ прямо на кирпичи// значит/ печка стоплена там/ угли выгребешь/ потом/ помялом/ выпашись [выметешь] там/ под/ весь// чтобы уж там/ не было/ ничео было гладкой вот там/ стол// и такы пекли хлеб// хлеб/ хороший/ вкусный/ не такой как сейчас хлеб// ну у вас може и повкуснее там/ у нас-то худой хлеб// ну/ белое тесто/ ставят/ там// тоже// когда/ растворяют/ тоже/ дрожжи надо белому тесту// когда вот/ ставят дрожжи/ ну/ тут/ растворяют/ когда/ бывает/ на сыворотке// вот сыворотка эта вот/ с молока// значит/ молоко/ за киснет/ и ено сделается простокваша// и вот/ кладова'ют в печку// там... кострули или в горшки// оно там/ значит/ все это/ вскипит/ вари'тся// творог сделается// и вот с...../ на этой сыворотке можно растворять [ставить тесто]// и/ творог конечно вынут// вот/ бело тесто и на сыворотке хорошо/ накладыва'ют// маргарин теперь особо/ больши маргарин кладова'ют/ хоть/ там масло/ растительное/ хоть// све..... это с..... это масла/ хоть какоэ масло/ но все-то наа [надо] клась/ песку положат/ дрожжи выльют// и вот/ его/ растворяют/ вечером тоже// утром тоже/ таким способом мешают// ну а/ потом/ опять/ тесто/ выставляют/ оно ... готово делать/ и/ потом делают// делают там/ когда ведь/ пышки/ когда ватрушки/ когда сладки пироги пекут// все//*

– Много хлеба пекли?

– *Так ведь/ белоэ дак/ пекли раньше/ токо/ на праздник// ведь теперь/ дак вот/ белоэ/ каждый день пекут// а раньше/ ведь/ пекли хлеб/ только вот/ белой/ вот когда праздники вот// а так/ все было/ ржаное// калитки стряпали ржаныи вот/ колобы там/ кокачи пекли/ толоконны всяки// все было/ свое раньше ведь// все было вкусное/ все было сушеное// зерното/ было/ свое ведь.*

(Мегра, Вытегорский район. Информант 1909 г.р. Запись сделана в 1989 г.).

Текст 4

Да хозяйство/ корова/ теленок/ эти девки ведь// надо ведь// ну вот...// а тогда еще хлеб-то сами пекли/ вот я когда пекчи-то научилась// вот тут сами хлиб пекли// в магазинах-то нам не давали// вот...// я приехала/ правда до этого/ много было хлеба получено/ я приехала/ их мук...// муки намолото/ мельницы были у нас свои/ мука всякая/ все...// а я вот училась/ мама в больнице лежала/ соседка у нас жила/ Марь Ивана Лукинская/ те воть/ она/ Маруся...// как же нам хлиб-то сделать?// давай/ давай!!! бе'рик приготовь!!! какой берих-то?// это значит вот/ раньше были деревянные кадушки вот/ вот такие/ квашня' называлась/ хлеб пекчи// а туда поставля'ли кабушку хлеба/ теста вот этого/ старого/ а заливали теплой водичкой/ вот это/ это называется берик// вот то/ чтоб растворять!!! на ночь-то/ берех всегда с вечера поставляли// берех вот этот// ты берек-то!!! да какой берек-то!!! я уехала в

пятнадцать туда приехала/ я ниче тут этого не знаю!// тогда без меня хлеб пекли/ а теперь тут да пошти...// а тут надо мне хлеб пекчи!// и вот/ тетя Маруся/ тетя Маруся/ тае/ давай пийду!// ну вот она пийшла/ растворила мне все этот/как надо показала все// утром приду/ месить!// замесить-то утром меся'т!// пийшла/ опять это все тут/ показала/ замесила/ все тут// а как его в печь-то прямо буду кладовать?// как его делать-то надо?// давай сегодня приду/ помогу!// пришла/ показала/ сде...// научилась!// так не научила/ там за стенкой опять/ в этом же доме/ только поклюже этажам/ за стенкой дак/ она жила у нас/ на квартире там// в той// деревне-то// ну вот// утром она пийшла/ показала/ как хлеб вывалять надо/ как его в печку садить/ ведь все умом/ с умом делать надо/ не тьяп-ляп!// [Говорит сквозь смех] так можно это...// ладно!// спекла я хлеб!// первый раз!// папа приходит говорит/ ну и что ты/ криха/ научилась пекчи?// да не горздо/ попозже/ я же вот не знаю/ сколько надо соли класть/ сколько надо вот это...// научит тетка!// и вот так попривыкла!// стало хлеб....

(Мегра, Вытегорский район. Информант 1927 г.р.
Запись сделана летом 2009 года Н.В. Свешниковой).

Текст 5

- А хлеб сами не пекли?
- Нет//
- И не помните? может, там бабушка пекла?
- Дак пекли караваи-то такие //
- Караваи? Как? В печке?
- А теперь печь/ хлебопечка-то вон дочь подарила/ дак в хлебопечке спечь недолго тесто за...//
- А как караваи пекли, не помните? Нам вот это интересно: в чем замешивали, на чем раскатывали, чем?
- Ну я помню вот и у мамы и у свекрови вот квашня/ вот такой горшок глиняный большой//
- Квашня называется?
- Квашня/ ага/ и замешивали там/ не знай что они закваску какую делали/ ходила-ходила вот у него семья большая/ и свекровь на каждый праздник/ начинаю про свекровь рассказывать/ пироги пекла/ так она вот эту большую квашню замесит и еще ведро замесит представляете?/ и вот это надо все разделать/ все спечь но там в русской печке так хорошо противней-то много/ ну просто каравайчик кладут он такой пышный становится вкусный румяный //
- Ну, а в печь чем там сажают? Чем? Лопатой?
- Да-да/ лопата такая/ ухват/ лопата такая/ метла у нее постоянно для печки была чтоб перед тем как положить она все выметит там устоится/ пыль уляжется и такое//
- А проверяли как-то, печка достаточно нагрелась или нет?
- Дак уж по привычке дрова были всегда толсты таки березовы сухие дак она прогревается/ что уж проверять нечего/ термометров не было в то время//
- Нет, ну, может, как-то там...
- Нет!// да просто знаете привычка да все//
- А долго они стояли там, в печке, чтоб пропеклись?
- А смотрят пока не зарумянится да выдерживают/ там жар-то и снизу и сверху все обхва.../ кирпич-то старинный такой хорошо нагревается// пироги всегда были вкусные/ порой вспомин...скупаю даже и по маминым и по свекровиным пирогам//

(Мегра, Вытегорский район. Информант 1939 г.р.)

Запись сделана А.Н. Жандаровой летом 2014 года).

Текст 6

- А хлеб [мама] сама пекла?
- *А как же!// коври-и-и-ги там такие/ знашь ковриги?/ режешь вот так [показывает]//*
- А как она это делала? Не помните?
- *Как не помню?/ квашня на стол разливают [нрзб] такой каравай замешивается/ ложит складывает его и на под в протвень или на чистый под там заметут помелом//*
- Под?
- *А под знаете шо та...? в печи?//*
- Нет.
- *В печи когда топилшь/ кирпичи нагреваются/ потом это угли в одну сторону/ а тут метелочкой все подмели/ помелом/ и этот хлеб на поду// называется подово'й хлеб/ вот/ очень вкусный хлеб//*

(п. Царева, Тотемский район. Запись сделана летом 2017 года)

Текст 7

- А ваша мама сама хлеб пекла?
- *Сама//*
- А вы помните, как она это делала?
- *Да/ я училась/ по еенному/ потом пекла//*
- Да? Расскажите нам, пожалуйста!
- *Как хлеб пек...[смеется] мука есть/ все есть/ дрожжей не было/ были...был хмель/ рос такие эти ходо'вые эти/ как сказать....//*
- Шишки?
- *Да-да-да/ это дело сушили/ и его наводили с му'чкой наводили и делался как ходово'й/ и вот этот ходовой они [нрзб.] подветливали штоб он лучше ходил/ вот затва'ривали мучки'/ затва'ривали с вечера//*
- На воде, на молоке?
- *Хлеб дак на воде// а пирожки дак эти пекли тоже больше наверное на воде/ в печи русской/ и с грибами/ и с ягодками пекли со всеми...да/ ничего нет/ да буде настряпает сочинек/ посоля'тся они [нрзб.] в печке/ дак солони'к называется//*
- Солони'к?
- *Да/ солоник называли/ пропитается солью/ да правда вкусно [смеется] солоничок/ что могли/ все/ и вяз... ели/ эту толкли мусор-от/ девочки/ мы все ели// лен/ лен вот этот дак наколачивает этих..путчев-то..../ толкли да с этими с картошкой/ толкли да делали с [нрзб.] в печи пекли/ коровку мама держала/ дак молочьем припивали/ не было хлеба-то/ вот годы то те были плохие// плохие годы были/ теперь-то уж мы едим все хорошее.*

(д. Совинская, Тотемский район. Запись сделана летом 2017 года).

К а л и т к и

Текст 1

- Так можно спросить, что же такое калитки и с чем их пекли?
- *А пекли//*
- Угу.

- *Пекли / варили / то с картошки / сварить картошку / растолкешь / разведешь ей / вот она и ваш этот сканец/ печешь в печке//*
- *А разве его наливаєшь?*
- *Ну/ так в начинку-то/ полагаешь/ вот эту картошину/ начинку-то полагаешь на сканец/ и кругом зацipleшь его/ и садишь в печку//*
- *А какую еще начинку можно было?*
- *Можно пшеничную//*
- *А ягоду можно?*
- *Можно и ягоду/ ягоду//*
- *А все равно будет называться калитка?*
- *Ну/ ну/ ягоду лучше/ к примеру/ поспеет/ черника/ у нас// ну/ вот и делается сканец/ ржаной и белый/ со ржаного теста// ягоды полагают/ на этот сканец/ и пекут// то/ шо калиткой и называем//*
- *А калитки всегда из ржаного теста?*
- *Ну//*
- *Или из разного?*
- *Из ржаного/ пресно//*
- *Пресное, да?*
- *Ну//*
- *А вот это колоб, да? Или как его? Это какое тесто?*
- *А это колоб/ всякое есть/ можно и со ржаного/ можно с белого//*
- *А он чем отличается от калитки?*
- *Ну/ он/ поменьше такой делается/ он такой//*
- *Ну, просто маленький?*
- *Ну/ маленький//*
- *А тесто какое?/ Тоже пресное?*
- *Нет/ нет/ здесь прокислое надо//*

(Мегра, Вытегорский район. Запись сделана В.Е. Гольдиным в 1985 году).

Текст 2

- *Мария Дмитриевна, а это что такое вы печете?*
- *А это калитка называется//*
- *Как?*
- *Калитка//*
- *А то я никогда не видела калитку*
- *Ну вот.../ это калитка называется/ это печется из ячневой крупы/ белого вот не ем/ так вот видишь вот этого...//*
- *А они из какой муки?*
- *Со ржаной//*
- *А светлая она мука?*
- *А ячневая крупа/ ячневую муку молотишь/ туда простоквашу либо сметану положишь/ масло положишь/ яйцо разобьешь/ вот положишь все и...//*
- *Ячневая крупа – это вот начинка, да?*
- *Да/ начинка/ ячневая крупа// кушайте пожалуйста//*
- *А тесто само пресное?*
- *Тесто пресное//*
- *А тесто как делается? Как замешивается?*

- *А все дело на чем делаешь/ когда кладешь молоко/ когда простокваши/ кладешь коли жирное любишь чугунь туды сметаны/ чугунь...//*
- Так, а еще что? Сахар, соль надо?
- *Не...//*
- Почему нет?
- *Пресного-то теста сдобно [нрзб.]/ положишь соды туды маленечко/ так если/ ни молока ни простокваши не кладешь/ кладешь сметаны только//*
- Значит только сметана и мука?
- *Да/ сметана и мука/ песку положишь//*
- Сахар все-таки есть?
- *Да//*
- Соли совсем не добавляешь?
- *Соды маленько//*
- Нет, соли?
- *Соль полагаю/ как же! Вот [нрзб.] пироги/ так значит соли кладешь/ а соды не полагаются/ соли// кушайте калитки/ как понравится/ не понравится – дак уж смеется/ городским дак ведь/ может не понравится//*
- Мы просто не ели никогда [смеется].
- *Да/ ели бы калитки/ только жестковато сделала/ видишь растеклися//*
- Это вы сейчас печете?
- *А когда-та замогу/ чайка уж умочила – не могу/ а надо знаешь делать/ вот так только/ когда [нрзб.] Анисия Васильевна/ дружили мы/ магазина сейчас не стало/ продала она/ а сейчас друзей нету// кушайте!//*
- Сейчас попробуем, Мария Дмитриевна.

(Мегра, Вытегорский район. Запись сделана в 1986 году).

Текст 3

- Мы слышали, у Вас здесь калитки пекут. Можете сказать – как?
- *Калитки?//*
- Да.
- *А калитки это...ржаная мука/ а я кладываю-то ржаной немножко...ну...со стакан места ржаной муки...и белой поустакана/ ены таки мягкие станут...корочки-то/ и вот...надо скалку показать/ вот этой скалкой ску эти сканцы/ так...сейчас сейчас/ во-во!/ нашла!/ она недалеко/ вот не так давно я делала пирожки дак...вот этой скалкой/ это у мужа сделана/ Борис Михайлович мне сделал/ ну вот/ кладываю в эту посудинку муку/ либо это...кладу молочка/ сперва молока кладу/ либо воды кипяточку там...пуустакана/ побольше може попаде'/ соли кладу/ соды не надо/ соли...и потом...наминаю это...такиши клочком наминаю/ роскатываю и...валюшки делаю такие/ вот эдаки кру'gienьки/ кру'шеньки/ муки кладу и начну это...скать [показывает водит скалкой по столу] вот так!/ выску и этот...сканец вот так вертится/ вертишь это...скешь и сканец-то и поворачивается/ и ен вот такой тоненькой стане! тонкой такой стане/ потом како...наверху...это...либо кла'дешь пиеничн...этой...пиены' свари'шь...на молоке пиено/ сперва надо пиено вымыть хорошенько/ итобы желтое было/ и свари'шь капельку водички/ она запыхтит/ пых пых-пых/ потом кла'дешь молока/ кла'дешь...либо...масло либо...это...маргарину/ ну...и молока/ яйцо если естя/ и во'то размещаешь то...начинку/ а потом кладыва'ешь на это...на сканец/ сканец кладешь и это...розведешь вот...немножко оставишь итобы завярнуть и начнешь вот так/ быстро быстро/ и тако' круглое/ круглое/ сверху кладешь сметанки и в печку!/ жж! [изображает движение] и вот и...мале'нько и спеке'тся/ ну у меня не жаривается/ я пекла/ но...у меня никак не...надо сверху итобы были кирпичи/ итобы камешки были как в*

печке/ ну/ Раиска-то дак ваша хозяйка-то вот тут пекла/ я часто к ей ходила/ уй! она горю...целу тарелку в стог напекет!/ «ешь Лидуха! ешь!»/ ой Рая я...у меня у самой печка/ не пойду/ куда это...вот так откажусь/ ну вот не откажешься/ она така' уж/ хоть половинку но съешь надо/ ну вот...дак ена хороша женищина/ и Володя тоже хороший/ ну вот этот...Сережка вишь неудачно у его эта бабицца/ Женька-то о'на...у Борьки Филимонкова/ вот Валя Березкина – то дак брат будя/ так ена племянница будя ей/ Валя-то вот...заходили к ей?

(Мегра, Вытегорский р-н. Запись сделана летом 2009 года).

Текст 4

- Ну, так как делаются калитки?
- *Как делать...// ржаная мука/ в первую очередь// мож... это/ на кефире можно// на кефире/ так// сделать// потом...// ну загнать их надо// этим... валец-то вот так [берет полиэтиленовый пакет, лежавший на стене, скручивает его и показывает с помощью него, как раскатывать тесто [на записи слышно шуршание пакета]]// катал//*
- *По-нашему сканцы!//*
- *Сканцы-то делаю// вот сделаешь сканец вот такой// ну а потом...// какой?// у ты картошка буде?// иль што?//*
- Ну да, например, картошка.
- *Картошка.../ ну картошка так картошка// сваришь/ растолкете/ молоком зальете// я дак масла кладоваю туда// у обшэм кто чего кладет туда// соли/ штобы...// ну вот// а потом уж она/ жидкой-то больно не надо// не надо было/ слабо// а потом уж в эту штуку/ и заварываешь эту калитку//*
- Хорошо.
- *И в печку// ну вот/ а потом вот туда снимешь/ штоб не сгорело иль што/ и ма.../ сметаной или этим/ маслом мазать// ну я еще раньше.../ сыру кладовала// теперь и сыру забросила// так вот/ вот такие калитки делаются/ делают.../ из крупы можно// пишено например// пишенные можно калитки делать/ и можно.../ ну простые/ вот такие ну//*
- А яиц в тесто не надо добавлять?
- *А нет...// вот в кашу-то надо это// в картошку-то//*
- То есть в тесто только кефир и мука ржаная?
- *Да/ только кефир и это// мука и это.../ а в эту/ яйцо и картошка/ просто вот соль/ ну и штобы.../ житкой не сделайте// потом э...//*
- *Чего?// собираетесь пекчи што ль?//*
- Так да! Дома сделаем.
- *Так да.../ в магазине вот в этом/ я в этом//*
- *Ну всяго не сделано// пусть они попробуют// неплохо// небольшие делай/ небольшие// больших-то не надо// попробуете/ и будут/ я вас.../ любо глянуть// только дай бога/ научиться маленько.*

(Мегра, Вытегорский р-н. Запись сделана летом 2013 года).

Текст 5

- А вот что такое калитки?
- *Калитки это такой делают/ тонкие пироги знаете что такое?/ нет?//*
- Нет.
- *Вот не купила я/ были вчера у нас тут в ларечке/ надо было купить/ так я.../ делают как сказать/ сканец называются сканец/ [показывает] вот так вот тонкий-тонкий/ потом в серединку ложат картошку/ творог/ пишено/ кашу пишенную/ не пишено а кашу пишенную/ и*

заворачивают крайчики/ вот у нас здесь ларечек с Понизовья привозят калитки/ вы сколько времени будете жить? закажите девочки женицине она закажет вам/ а тонкие пироги я вчера видела были в продаже/ вот//

– Это особый вид такой?

– Ну они тоже вот такие тонкие вот с таких же тоже сканцев/ этих вот [показывает]/ они просто сахар ложится в серединку и заворачиваются/ они получаются полукруглые [показывает, водит рукой по столу]/ как...полумесяцем таким/ они просто из другого теста/ более сдобного потому что они такие тонкие получаются/ вот их так и называют тонкими/ у нас так называют/ я не знаю где как [смеется].

(Мегра, Вытегорский р-н. Запись сделана А.Н. Жандаровой летом 2014года)

Рыбник

Текст 1

– А с рыбой стряпали пирожки?

– С чего?//

– С рыбой.

– Рыбники-то?//

– Это рыбники называется?

– Да//

– И как они делаются?

– *Тоже так// это тесто разделяется на столе/ вот так разделяется [показывает] и рыба кладется/ такая лепешка делается/ рыба кладется в середине и заворачивается туда/ и на противень/ и в печку/ и в печку вон кладут/ и пекется// рыба подольше пекется/ потому что она сырая/ так надо ей/ чтобы она спеклась//*

– А есть потом как, с костями?

– Рыбу-то?//

– Да. Или разворачивать надо тесто?

– *Тесто развернуть/ так если желаешь без костей/ так можно кости снять// а тогда разрежь вот такой так [показывает] разрезал пирог вот такими частями/ так корочка-то вкусная// так считается/ вкусная/ ну а как/ берешь звенья/ берешь один/ сбросишь косточки/ вкусно// рыба вот нет у меня/ угостить вас/ как раз-то два дня назад была копченая рыба//*

– Да нет, спасибо!

(Мегра, Вытегорский район. Запись сделана летом 2009 года)

Текст 2

– А вот у вас есть пирог «рыбник». Что это за пирог?

– *Пирог рыбник это с рыбой// тесто раскатывают/ рыба приготовлена/ кто любит обжаренную/ кто любит просто целиком/ леца например дак ложат целиком/ лец и тестом завернуто/ спекется он жирный немножко такой делается/ вкусно/ и тесто оно приятно//*

– И потом как? Вынимают эту рыбу и едят?

– Да-да-да//

- Там верх/ верх снимают/ я обычно не рыбу а корочка/ корочка пропитаэтся/ вот эти корочки любил//
- А рыбу никак не разделяете? Сразу целиком, с костями?
- Нет-нет/ это я про леца сказала/ а другаа вся раздел...ну и лец очищен-приготовлен/ все// срезаем лишние эти полавки/ хрещики разные//
- В печке всегда все вкуснее/ я пробовал сколько раз в духовке – не то// от даже суп приготовить в печке/ он так пропарится/ он такой наваристый станет/ вот на плите сготовишь нууу не то совсем/ не то//

(Мегра, Вытегорский район. Запись сделана А.Н. Жандаровой летом 2014 года).

Текст 3

- А вот рыбник еще пирог...
- Да/ это рыбу вовнутрь ложат/ делают потолще корку/ туда наложат рыбу/ завернут ее/ и в печку//
- Целую рыбу? С костями? Со всем?
- С костями/ но конечно там почистят ее там/ можно без костей/ но совсем без костей не получится/ потому что надо/ как в сырой рыбе кости выдергивать/ так вот голову плавники это все отрежешь/ там серединку/ я даже большую кость отрезала ту которая в середине идет//
- Хребет.
- Хребет/ только вот эти крайчики и туда ложишь кусочками/ в этот/ я пекла себе пирог/ у нас свекров еще жила она сюда приезжала на кладбище у нее мать тут похоронена дак/ она сюда приезжала/ так вот себе один маленький делаю второй ей чтоб она взяла тоже на кладбище/ и еще один на стол/ чтобы всем было//
- А есть их как? Раскрывать по отдельности все?
- Можно разрезать его на части/ эдак/ там на несколько/ посерединке/ по крайчикам/ бери крайчик и ешь пожалуйста//
- В печке, да, пекли?
- В печке в печке/ обязательно//
- А как? Может, вы процесс сами расскажете? В чем замешиваете? Чем размешиваете?
- Дак вот чем/ обычно на молоке/ молоко и мука/ потом значит ложишь туда масло можно налить/ дрожжи/ надо обязательно когда вечером/ я раньше все вечером замешивала вот/ с вечера молоко мука и дрожжи/ всю ночь простоит/ утром встаешь/ муку добавляешь туда до густого теста замешиваешь/ потом эта постоит часик полчаса когда сколько/ поднимется оно вверх...//
- А в чем стоит?
- А у меня такие как эти пластмассовые миски вот такие были//
- Миски.
- Ну//
- А раньше в чем?
- А раньше/ тоже я помню когда в миске у нас мать замешивала/ у нее была только/ как сказать/ не ми...не эта/ алюминиевая такая миска/ у кого тазы/ у кого/ кто в чем/ кто в ведре/ кто в чем приспособится/ я не помню уже чтоб деревянные были у кого-то/ у нас были деревянные кадушки под капусту да под рыжики да под все/ ну/ а потом и их не стало/ потом все перешли на вот эти эмалированные ведра/ бочки/ и всякую дребедень// потом уже это как чувствуешь что печка уже протопилась там одни угольки остались/ так начинаешь вот это тесто разделявать/ противни/ на них на противни складываешь и все в печку// испекутся в печке и пожалуйста/ хватит на день на второй еще//
- А долго в печке пекутся?

– *А это уж когда какая печка/ посмотреть надо на них [смеется]/ ну полчаса-то уж надо обязательно/ чтоб пропеклись/ рыбник подольше/ потому что надо чтоб там рыба еще пропеклась//*

(Мегра, Вытегорский р-н.
Запись сделана А.Н. Жандаровой летом 2014года)

Пирог для зятя

- *А еще делают здесь э.../ любят/ печь пироги для зятя/ называются//*
- *А что это такие за пироги?*
- *Пироги для зятя вот/ делают такое вот/ сдобное тесто/ маргарин туда/ ну это самое сметаны там/ ну пол пачки примерно там маргарина/ сметаны/ ложки три- четыре/ потом соль/ песочек/и немножко соды/ делается такое тесто эластичное/ ну чтобы оно было как пластилин/ такое вот/тесто делают/ скатывают/а потом раскатывают тоненький-тоненький/ тоже так даже как на калитки тоненькие такие блинчики/ очень тонка раскатывают/ блинчики эти/ а потом сыплешь в серединку эта самое/ ну мука тут белая берется/ в серединку песочек туда насыпаешь/ и потом закрываешь вот так пополам/ пополам сгибаешь эта как бы и получаются такой пирожок/ вот такой полукруглый/там эта самое все защипываешь/ и в масле эта...//*
- *Как чебуреки.*
- *Это да/ да// как чебуреки/ ну только что эта самое//*
- *Тесто другое, да?*
- *Ну и тесто да// тесто сдобное делается/ и тоньше раскатывается чем чебуреки/ и начинка вот эта/ можно творог / можно это самое/ с кашами некоторые делают/ ну в основном с песком//*
- *С сахаром просто, да?*
- *Да/ там растает эта потом/ песочек делается такой эта/ как сладенький пирожок такой/ слоеный//*
- *А ну это, слоеное тесто, да?*
- *Ну наподобие слоеного теста/ делается//*
- *Слоеное дрожжевое какое- то наверное.*
- *Нет/ без дрожжей это делается//*

(Мегра, Вытегорский район. Запись сделана в 2012 г.)

Пресняк

Текст 1

- *А пироги мама пекла?*
- *А как же?!/ пресняки/ пироги//*
- *Пресняки?*
- *Пресняки//*
- *А это как?*

– А это картошка/ толкут сочень на скалке раз над...наткут/ как блины само/ потом картошечки положат/ ровно разровняют/ как щипочками раз-раз по кругу и все получился преснячок//

– Здорово, вкусно?

– Кхы/ оно ж горяченький ты знашь картошечка [нрзб] там/ помажет маслицем чем там сверху/ запеканка така картошка получается//

(Цар., Тотемский район. Запись сделана летом 2017 года)

Р е п н и ц а

Рипницу тоже варили с репы// вот эту репу-то намоют/ нарежут и кладовают в печку сушить// потом в большие горюки/ рипницу сделают/ заливают водой кипяченой тоже/ прокипит и пожалуйста.

(Мегра, Вытегорский район, Запись сделана летом 2014 г.)

Д о м а ш н е е м а с л о

– Да сами воты...намешаэшь кода в эдиноличном жили дак кадушки ит' раньше было ко...скота много держали/ не одну козу я вот сецас держу Сашенька дак/ а раньше было...у нас по четыре коровы держали/ масла своего было// вот наскопишь кадушку сметаны/ вот день/ два/ три/ все скопишь/ вот сметаны кадушка// там мама и говорит/ «робрята/ надо бы сметаны вымешать/ от...и отвечают ребата/ «мама где сметана?»/ «Да вон там»// вот берешьэту кадушку/ черпаэшь в крыночку/ как допустим я простоквашу вам отправила/ вот эту крыночку/ начерпаэшь/ ну чашки чайных две/ можэт быть и три кадуш...кака там...у тя посудинка/ вот и мешаэшь/ мешаэшь/ мешаэшь/ мешаэшь...//

– Вот такими же?

– Вот такой/ такой толко/ только такой/ вот смешаэтся сметана/ соберешь масло/ масло/ это масло в кадушку всю и сметану смешаэшь/ наполошишь Сашинька водички на сколко на несколко вот/ чтобы оно было чистое/ и на завтра кладешь в холодноо помешшени оно чтобы/ не так чтобы было...ну оно на холоду немножко буэт пожэсточез ведь правда/ а вот потом это масло/ там все-таки вынесешь/ так есь над ним водичка/ водичка/э ту водичку снимать сливаэшь/ это в другую кадушку ложишь это масло/ в печку/ топиться//

– Ага, топлёное.

– Если мне топлоеноо надо/ масла/ допустим/ для хозяйства/ там...хозяин горит [говорит]/ «старуха/ вытопила бы ты масла»/ вот стауруха и пехаэт в печку/ топит/ а если нетопленое это мешано/ на кусок/ расходуэм/ мажем на кусок/ понял?//

(Мегра, Вытегорский район. Запись сделана А.Г. Свешниковым в 1976 г.).

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
УКАЗАТЕЛЬ ДИАЛЕКТНЫХ НАИМЕНОВАНИЙ
ТРАДИЦИОННЫХ ПРОДУКТОВ, БЛЮД И НАПИТКОВ,
ИССЛЕДУЕМЫХ В ДИССЕРТАЦИИ

Б

БАЛАНДА, с. 43, 50, 71, 206

БЕ'РЕК/ БЕ'РЕХ/ БЕ'РЕГ, с.44, 67, 92, 103, 184, 230

Г

ГЛУХОЕ/ ГЛУХОЕ МАСЛО, с. 41, 46, 58, 205

ГОНО'БОЛЬ/ ГО'НУБОЛЬ, с. 42, 100, 213

ГОРОХОВИК, с. 44, 59, 66, 87, 92, 135, 184

ГРИБНИК, с. 44, 57, 63, 95, 185

ГРИБ-ПУТНИК, с. 42, 211

Е

ЕДОВА, с. 43, 71, 215

Ж

ЖИТНИК, с. 44, 57, 59, 66, 77, 95, 185

З

ЗАГУСТА, с. 43, 70, 143, 205

К

КАБУША/ КАБУШКА/ КАБУШЕЧКА, с. 44, 67, 77, 105, 184

КАЛИТКА/ КАЛИТОЧКА, с. 45, 59, 62, 68, 85, 98, 101 – 104, 185, 232

КАПУСТНИК, с. 44, 57, 76, 95, 190

КИСЕЛЬ «ВЫГОНЯЙ ИЗ-ЗА СТОЛА», с. 45, 92, 138, 147, 208

КИСЕЛИЦА, с. 42, 71, 76, 213

КИСЕЛИКА, с. 42, 76, 93, 213

КОЗЛОВАТИК, с. 42, 211

КОЗЛОЧОК, с. 42, 211

КОКАЧ/ КУКАЧ, с. 45, 68, 77, 92, 101, 191

КОЛОБ, с. 44, 58, 92, 191

КОЛОБАШКА, с. 44, 57, 76, 93, 192

КОЛОКОЛ, с. 44, 57, 76, 97, 192

КРАСНУХА, с. 42, 76, 93, 212

КРАСНОГОЛОВИК, с. 42, 59, 76, 105, 212

КРОШАНКА, с. 43, 50, 70, 75, 206

КУБАРЬ, с. 42, 98, 212

Л

ЛЯПАНИК, с. 44, 68, 193

Н

НАЛИВУХА, с. 40, 45, 69, 193

О

ОБАБОК, с. 42, 59, 107, 211

ОВСЯНИК, с. 44, 57, 66, 77, 92, 193

П

ПАРА, с. 43, 62, 205

ПАХТА/ ПАХТАНЬЕ/ ПАХТАНЬЕ, с. 46, 101 – 103, 203

ПЕСОК/ ПЕСОЧЕК, с. 46, 62, 131, 213

ПЕЧЕНКИ, с. 43, 62, 93, 206

ПИВО/ ПИВЦО/ ПИВКО/ ПИВИШКО/ ПИВО ДОМАШНЕЕ/ ПИВО ДЕРЕВЕНСКОЕ,

с. 45, 58, 83, 94, 97, 101, 110, 130, 208, 224

ПИРОГ ДЛЯ ЗЯТЯ, с. 44, 59, 105, 135, 193, 237

ПИРОГ «ВЫГОНЯЙ ИЗ-ЗА СТОЛА», с. 44, 92, 138, 194

ПОДКВАС/ ПОДКВАСЬЕ / ПОДКВАСЬЕ/ ПОДКВАСЬЯ, с. 44, 67, 89, 97, 101, 194

ПРЕСНИК/ ПРЕСНЯЧОК, с. 44, 59, 68, 104, 195, 238

ПРОСТОКИША, с. 46, 105, 203

Р

РАССОЛ, с. 45, 60, 62, 64, 210

РЕПНИЦА, с. 43, 50, 70, 85, 88, 206, 238

РОГУЛЬКА, с. 40, 45, 58, 63, 104, 195

РУССКОЕ МАСЛО, с. 41, 46, 58, 204

РЫБНИК, с. 44, 57, 62, 85, 95, 135 – 137, 196, 235

С

СОЛОНИК/ СОЛОНИЧОК, с. 44, 68, 95, 198

СОЛОНИНА, с. 43, 62, 75, 215

СКАНЕЦ, с. 45, 59, 69, 87, 96, 105, 198

СКАНЫЙ ПИРОГ, с. 45, 59, 68, 106, 200

СКАНИК, с. 45, 57, 69, 105, 200

СУЩИК/ СУЩИЧЕК, с. 44, 71, 76, 93, 115, 207

СЫР, с. 46, 49, 98, 105, 204

Т

ТОРГОВСКОЙ ХЛЕБ, с. 44, 200

ТОРГОВСКОЕ МОЛОКО, с. 42, 110, 203

ТОРГОВСКАЯ СМЕТАНА, с. 42, 204

ТОНКИЙ ПИРОГ, с. 40, 45, 59, 106, 200

Ч

ЧИЛЯК/ ЧИЛИК, с. 42, 212

Ш

ШАНЬГА/ ШАНЕЖКА/ ШАНИ/ ШАНЬКИ, с. 45, 58, 77, 104, 109, 201

Я

ЯБЛОЧНИК, с. 40, 44, 57, 68, 76, 95, 201

ЯГОДНИК, с. 44, 57, 62, 75, 85, 137, 202

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
УКАЗАТЕЛЬ ДИАЛЕКТНЫХ НАИМЕНОВАНИЙ
КУХОННОЙ УТВАРИ,
ИССЛЕДУЕМЫХ В ДИССЕРТАЦИИ

Б

БАГУНЬКА, с.41, 52, 56, 72, 77, 215

БАЛАНДУШКА, с. 53, 72, 92, 215

В

ВАЛЕК/ ВАЛИК, с. 51, 56, 60, 65, 105, 118, 215

К

КАРА, с. 53, 65, 77, 216

КАДКА/ КАДУШКА/ КАЦА, с. 52, 59, 61, 100, 216

КВАШНЯ'/ КВА'ШНЯ, с. 52, 60, 73, 92, 217

КВАШОНКА/ КВАШОНОЧКА, с. 52, 73, 217

КРИНКА/ КРЫНКА/ КРЕНЬКА/ КРИНОЧКА/ КРЫНОЧКА, с. 52, 60, 73, 81, 102, 218

КРЮК, с. 53, 56, 65, 120, 219

Л

ЛАГУНКА, с. 53, 75, 219

ЛАТКА/ ЛАТОЧКА, с. 53, 73, 219

ЛУБЯНКА, с. 53, 56, 74, 89, 219

М

МУТОВКА/ МОТОВКА/ МУТОВОЧКА, с. 52, 56, 61, 74, 91, 220

МЯСНИК, с. 52, 59, 65, 93, 220

П

ПОСЕК, с. 51, 72, 221

С

СЕЧКА, с. 51, 97, 118, 221

СЕЯЛЬНИЦА, с. 51, 72, 77, 221

СКОВОРОДНЯ, с. 52, 221

СКОВОРОДНИК, с. 53, 56, 221

У

УШАТ, с. 53, 56, 222

Ч

ЧУГУН/ ЧИГУН/ ЧУГУННИК/ ЧУГУНОК/ ЧУГУНОЧЕК, с. 52, 56, 59, 65, 101, 222