

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

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени
кандидата филологических наук

Саратов – 2023

Работа выполнена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Саратовский национальный исследовательский государственный университет имени Н.Г. Чернышевского»

Научный руководитель: *Крючкова Ольга Юрьевна,*
доктор филологических наук, профессор

Официальные оппоненты: *Нефёдова Елена Алексеевна,*
доктор филологических наук, доцент
ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени
М.В. Ломоносова», кафедра русского языка,
ка, профессор

Супрун Василий Иванович,
доктор филологических наук, профессор
ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный социально-педагогический университет», кафедра русского языка и методики его преподавания, профессор

Ведущая организация: ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский Томский государственный университет»

Защита диссертации состоится 8 июня 2023 г. в 10.00 на заседании диссертационного совета 24.2.283.05, созданного на базе ФГАОУ ВО «Волгоградский государственный университет» (400062, г. Волгоград, проспект Университетский, 100, ауд. 4-01А).

С диссертацией можно ознакомиться в Научной библиотеке им. О.В. Иншакова и на сайте ФГАОУ ВО «Волгоградский государственный университет»:
https://volsu.ru/Aspirant/dissovet/calendar.php?ELEMENT_ID=41698

Автореферат разослан «___» _____ 2023 г.

Ученый секретарь
диссертационного совета

Косова М.В.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

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

Диалектология на современном этапе, как и лингвистика в целом, антропоцентрична. Всё 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.

Актуальность темы исследования определяется возросшим в настоящее время интересом к изучению материальной культуры народа и её отражения в языке. Исследование 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 сферы повседневной жизни тех или иных предметов быта приводит к исчезновению их наименований. Исследование базируется на материале говоров Русского Севера. Русский Север отличается духовно-нравственной спецификой, особым типом ментальности, основой которого стало православие. Исконные традиции русской культуры, национальная идентичность устойчивы на данных территориях в силу отсутствия здесь в историческом прошлом крепостного права, татаро-монгольского нашествия [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.

Объектом изучения являются наименования *пищи* и *кухонной утвари*, репрезентирующие пищевую традицию Вологодчины.

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

Цель диссертационного исследования заключается в выявлении специфики народной пищевой традиции Вологодской области и форм её 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 тематических групп (ТГ) «Пища» и «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.

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

Материалы и источники. Материалом исследования является лексика, именуемая пищу и кухонную утварь, а также контексты употребления соответствующих лексических единиц. Указанный материал извлечён 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 сёл и деревень Тотемского района (2015, 2017, 2018 гг.) Вологодской области. Выборка носит недифференциальный характер: учитываются все контексты, включающие наименования пищи и кухонной утвари, независимо от социально-функциональной стратификации лексики – принадлежности лексических единиц к собственно диалектному или общенародному лексическому фонду.

Исследовательская выборка сформирована на основе текстового массива Саратовского диалектологического корпуса объемом 964 423 словоупотребления (СарДК) (подкорпус МЕГРА – 858 008 словоупотреблений, подкорпус ТОТЬМА – 106 415 словоупотреблений). 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.

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. Савёлова, Л.Г. Гынгазова, Е.В. Иванцова, И.Б. Качинская, Е.А. Нефёдова, Н.А. Устинова, Т.Б. Банкова, Т.И. Вендина, 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 источников 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.

Признанным и неоднократно апробированным методом описания бытовой диалектной лексики является её тематическая классификация. Под тематической группой вслед за Л.Л. Касаткиным понимаем группу слов, которая обозначает понятия, близкие, непосредственно связанные между собой в реальной действительности / человеческом сознании. Объединение слов в ТГ позволяет показать лексическое богатство определённой 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 распространённому 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 (её вариации город – деревня, своё / 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 традиционной 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 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.

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

Апробация результатов исследования. Основные тезисы, положения, содержание и результаты реферируемой работы обсуждались на заседаниях кафедры теории, истории языка и прикладной лингвистики СГУ. Апробация результатов исследования 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 учёных в контексте проблематики актуальных научных и научно-образовательных проектов» (21.11.2020, Санкт-Петербург), Международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых учёных «Ломоносов-2021», «Ломоносов-2022» (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 полёта человека в космос» (23.04.2021, Саратов), XI Всероссийская научно-практическая конференция молодых учёных «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, четырёх глав, заключения, списка использованной литературы, четырёх 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.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **Введении** обосновывается актуальность темы и научная новизна работы, определены её объект, предмет, цели и задачи, теоретическая и практическая значимость, охарактеризованы источники, теоретико-методологическая база диссертации, приведены основные положения, выносимые на защиту, указаны данные апробации научных результатов.

Первая глава «**Народно-речевая культура и вербальная объективация пищевой традиции**» включает рассмотрение основных теоретических понятий исследования.

В параграфе **1.1 «Традиционная народная культура и диалектная речь»** описываются специфика традиционной культуры и её основные признаки (раздел **1.1.1 «Специфика традиционной народной культуры»**). Анализируются точки зрения на понятия *традиция* и *традиционная культура* в разных областях научного знания (социологии, этнографии, философии, фольклористике и др.). Отмечается, что *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. В параграфе описываются основные признаки традиционной народной культуры: *синкретизм, традиционность, бесписьменный характер культуры, коллективность*. Традиционная культура, обладающая консервативностью, стереотипностью, цикличностью, с течением времени трансформируется. Изучение диалектной речи помогает фиксировать и анализировать происходящие в традиционной народной культуре изменения.

В разделе **1.1.2 «Диалект как форма объективации традиционной народной культуры»** рассматриваются понятия *диалектной языковой картины мира* (ДЯКМ) и *диалекта, диалектного дискурса* как основных форм объективации традиционной народной культуры, репрезентации ДЯКМ. В параграфе анализируется роль диалектного слова в репрезентации ДЯКМ. Несмотря на то, что диалектизмы отражают самобытность ДЯКМ, анализируя лексическую систему говора в целом, необходимо рассматривать как диалектные единицы, так и слова общерусского фонда, поскольку 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 тематико-семантической структуры лексического состава диалектной речи, а также могут характеризоваться спецификой функционирования лексических единиц общерусского фонда.

В параграфе рассматривается понятие *диалектного дискурса* и отмечаются его основные признаки, такие как *локальность, региональность, темпоральность* (см. работы Т.А. Демешкиной, И.В. Тубаловой). Локальность предопределяет особенности диалектной коммуникации: замкнутость языкового коллектива, ограниченное количество участников общения, наличие особых правил этикетного общения и т.д. 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 природно-климатическими, социально-экономическими, историческими факторами. Признак темпоральности заключается в том, что жизнь языкового коллектива, реалии сельской местности подвержены изменениям под влиянием различных факторов: экономических, социальных и т.д. С течением времени

изменяются и дискурсивные практики: проявление этого фактора особенно заметно при сопоставительном исследовании хронологически неоднородного диалектного материала, записанного на одной территории.

В разделе **1.1.3 «Этнолингвистическое и лингвокультурологическое изучение лексики народных говоров»** рассматриваются этнолингвистика и лингвокультурология как особые дисциплины, изучающие вопросы языка и культуры, а также анализируется специфика этнолингвистического и лингвокультурологического изучения диалектного слова. Отмечается, что всё чаще в поле зрения исследователя оказывается та часть диалектного словаря, которая обозначает ещё недостаточно изученные предметы материальной культуры – артефакты (наименования пищи, одежды, построек, орудий труда и т.д.). Целью изучения диалектного словаря бытовой лексики является всестороннее описание лексической единицы, вычленение разного рода информации (лингвистической, культурологической, этнографической). Отмечаются фундаментальные работы, в которых лексика народных говоров рассматривается в этнолингвистическом и лингвокультурологическом аспектах (Н.И. Толстой, Е.Л. Березович, А.А. Камалова, Л.А. Савёлова, Т.В. Махрачёва и др.)

В параграфе **1.2 «Пищевая традиция и аспекты её изучения»** анализируется *пищевая традиция* как ключевое понятие диссертационного исследования.

В разделе **1.2.1 «Понятие пищевой традиции»** отмечается, что в лингвистических работах используются разные термины для обозначения объекта исследования, связанного со сферой питания (что обусловлено исследовательской позицией автора): *пищевой / гастрономический / кулинарный / глуттонический код, дискурс, пищевая традиция, пищевой стиль культуры* и т.д. Настоящее исследование базируется на изучении пищевой традиции (ПТ), под которой понимаются «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» [см. Н.А. Устинова 2010: 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.

В разделах **1.2.2 «Пища как элемент пищевой традиции: аспекты изучения»** и **1.2.3 «Кухонная утварь как элемент пищевой традиции: аспекты изучения»** анализируются работы, посвящённые изучению номинаций пищи, кухонной утвари, выполненные как на материале литературных языков (И.К. Миронова, А.Г. Бойченко, О.А. Дормидонтова, Е.В. Капелюшник, В.С. Ильясов, Е.А. Юрина, Дж. Помароли и др.), так и на диалектном материале (Л.И. Анохина, С.В. Дмитриева, Л.А. Власова, Т.В. Карасёва, И.В. Пантелеев, К.В. Пьянкова, Н.А. Устинова, Л.В. Илюкина, Т.Б. Банкова, Л.Г. Гынгазова, Е.В. Иванцова, Т.Е. Баженова и др.). Отмечается, что на материале литературного языка данная лексика рассматривалась в когнитивном (часто как источник метафоризации), лингвокультурологическом, структурно-семантическом аспек-

тах. На диалектном материале наименования пищи и кухонной утвари анализировались в структурно-семантическом, ареальном, этнолингвистическом и лингвокультурологическом аспектах, последние из которых сегодня становятся ведущими направлениями в описании бытовой лексики. Отмечены также работы, выполненные в русле лингвоперсонологии (Л.Г. Гынгазова, Е.В. Иванцова).

В параграфе **1.2.4 «Тема “Питание” в дискурсивном аспекте»** характеризуются работы, в которых предметом исследования выступает пищевой дискурс в целом. В состав пищевой традиции входят не только продукты, блюда и кухонная утварь, но и процессы, связанные с приготовлением, принятием пищи, и т.д. В разделе отмечаются работы, выполненные как на диалектном материале (В.В. Губарева, С.В. Лукьянова, Л.Н. Денисова, Т.В. Леонтьева, Л.Г. Гынгазова, Е.И. Иванцова), так и на базе литературных языков (Е.В. Капелюшник, Ма Лун).

Вторая глава **«Лексико-семантическая репрезентация пищевой традиции в вологодских говорах»** посвящена лексико-семантическому анализу наименований пищи и кухонной утвари, репрезентирующих пищевую традицию Вологодчины.

В параграфе **2.1.1 «Общие замечания»** отмечается, что 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. 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 анализируемые единицы делятся на однословные (*рогулька, ска'нец, загуста, наливуха, пивцо, фрутоняньки*) и составные. Составные наименования пищи представляют собой 1) субстантивные сочетания с согласованием «сущ.+ прил.» (*толоконный пирог, домашнее пиво, топленое молоко* и др.), 2) субстантивные сочетания с управлением «сущ. + сущ. с предлогом» (*пирог с вареньем; пирожок с толокном; жаркое с картошкой, варенье из черники* и др.), «сущ. + сущ. в Т.п.» (*хлеб каравайчиком, сахар головами*). Составные наименования кухонной утвари, как правило, представлены субстантивными сочетаниями с согласованием «сущ.+прил.» (*багунька деревянная, совок деревянный, эмалированная миска*).

В параграфе **2.1.2 «Тематическая группа “Пища”»** устанавливается иерархическое устройство ТГ «Пища». Так, показано, что в ТГ «Пища» выделяется две подгруппы – **«Наименования используемых в пищу продуктов»**, **«Наименования приготовленной пищи»** – на основании противопоставления

наименований приготовленных блюд и напитков и наименований продуктов (растительного, животного происхождения) и ингредиентов, из которых эти блюда и напитки готовят.

Подгруппа **«Наименования используемых в пищу продуктов»** состоит из восьми ЛТО, подгруппа **«Наименования приготовленной пищи»** – из девяти ЛТО.

«Наименования используемых в пищу продуктов»:

ЛТО «Наименования зерновых и зернобобовых культур»: *зерно, ячмень, жито* и др.;

ЛТО «Наименования овощей»: *картошка / картошечка / картофель, киселика, чеснок, морковь, кабачки* и др.;

ЛТО «Наименования грибов»: *подосиновик, подберезовик, рыжик, волнушки, серянки, маслята, обабки, сморчки, козловатики, козлочки* и др.;

ЛТО «Наименования фруктов и ягод»: *морошка, клюква, черника, киселица, брусника, голубика, го'нуболь / гонобе'ль, вишня, киви, черна / красная сморода / смородина* и др.;

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

ЛТО «Наименования видов рыбы»: *судак, налим, лещ, плотва, щука, палтус, лень, телята, стерлядка, елец, сорога, головель* и др.;

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

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

«Наименования приготовленной пищи»:

ЛТО «Общие наименования приготовленной пищи»: *пицца, харчи, разносолы, угощение, закуска, жареное, печёное, стряпня, торговское, «фрутоняньки», агуши, едово, солонина «соленья»* и др.;

ЛТО «Наименования первых блюд, похлёбок»:

– «наименования горячих первых блюд, похлёбок»: *суп / супишко, щи, уха, репница «похлёбка из репы»* и др.;

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

ЛТО «Наименования вторых блюд»:

– «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.», печёнка «кушанье из печёных овощей: репы, брюквы, картофеля», жаркое с картошкой* и др.;

– «наименования вторых блюд из мяса / с мясом»: *шашлык, котлеты / котлетки, пельмени, фаршированные перцы, шницеля* и др.;

– «наименования прочих вторых блюд»: *макароны, омлет, яичница* и др.

ЛТО «Наименования закусок»:

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

– «наименования консервированных закусок, солёных, копчёных закусок»: *крошево «закуска из измельчённой капусты», консервы, тушёнка, су-щик / сущикек, солёное сало и др.;*

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

ЛТО «Наименования хлебобулочных изделий и выпечки, их ингре-диентов» подразделяется на такие микрогруппы, как:

– «наименования разновидностей муки»: *мука, белая мука, серая мука, ов-сяная мука, гороховая мука, толокно;*

– «наименования продуктов для брожения»: *дрожжи, под-квас / подквасье / подквасье «закваска», бе´рек / бе´рех / берег «закваска», за-кваска, кабуша / кабушечка «закваска»;*

– «наименования хлеба»: *хлеб / хлебушек, овсяный хлеб, пшеничный хлеб, чёрный хлеб, серый хлеб, подово´й хлеб, торговско´й хлеб, хлеб каравайчиком, каравай, коврига, коврижка, батон, колокол, овсяник, житник, горо´ховик и др.;*

– «наименования пирогов и пирожков»: *ягодник, рыбник, солони´к / солони-чок, пресни´к / преснячок, грибник, творожник, ля´паник, пирог «выгоняй из-за стола», пирог для зятя, ска´ник, пряжённый пирог, тонкий пирог, пирог с ва-реньем / с рисом и др., калитка «открытый пирог / пирожок с начинкой из кар-тофеля, моркови, пшена, ячменя и т. д.», рогулька, ша´ньга / ша´нежка, пиро-жок с капустой / с толокном, робушка «то же, что и калитка», наливу´ха и др.;*

– «наименования разного рода выпечки»: *хворост, пышка, блины, печенья-«ушки», пряник, рулет, торт и др.*

ЛТО «Наименования напитков и ингредиентов для их приготовле-ния»:

– «наименования алкогольных напитков»: *пиво / пивцо / пивко / пившико, домашнее пиво, деревенское пиво, брага, самогон / самогонка, вино, водка, крас-ненькая, шампанское и др.;*

– «наименования безалкогольных напитков»: *кипяток, чай / чаёк, мятный чай, чёрный чай, зелёный чай, морс, кофе / кофей / кофеёк, какао, клюквенный сок, компот, лимонад, кисель «выгоняй из-за стола» и др.;*

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

ЛТО «Наименования продуктов и кушаний, приготовленных из молока»: *молоко топлёное, мороженое, сметана / сметанка, простоки-ша / простокваша / простоквашка, творог, пахта / пахтанье, маргарин, сыр, кефир, сливки, закваска, топлёное масло, глухое масло и др.*

ЛТО «Наименования разновидностей масла»: *масло, маслице, топлё-ное масло, растительное масло, подсолнечное масло, постное масло, «глухое» масло, льняное масло, русское масло «сливочное масло домашнего приготовле-ния в форме колобка».*

ЛТО «Наименования сладостей»:

- «наименования варенья»: *варенье / вареньё, клюквенное варенье, брусничное варенье, варенье из черники* и др.;
- «наименования сахара»: *сахар, песок / песочек, рафинад, кусковой сахар, сахар головами*;
- «наименования прочих сладостей»: *клюква в сахаре, конфета / конфетка / конфеточка, конфета с орешками, мёд* 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» (16 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 важными составляющими рациона русского человека, а наименования традиционных для данной местности пирожков (*калитки, рогульки, колоба, шаньги*), их разнообразие являются своего рода культурным кодом, устанавливающим границы «своего» и «чужого».

В параграфе 2.1.3 «Тематическая группа “Кухонная утварь”» представлен анализ структуры ТГ «Кухонная утварь». Деление ТГ на ЛТО осуществляется на основании процессов (*приготовление, подача, хранение*), в которых используются предметы кухонной утвари, а также – основной функции, выполняемой данным предметом. Так, было выделено четыре подгруппы, каждая из которых имеет в своем составе ряд ЛТО и микрогрупп, за исключением подгруппы «**Общие наименования кухонной утвари**».

Подгруппа «Наименования кухонной утвари для приготовления пищи и напитков»:

ЛТО «Наименования утвари для изменения состояния, консистенции продуктов»:

- «наименования утвари для резания (измельчения) продуктов»: *посек, сечка, нож / ножик, мясорубка*;
- «наименования утвари для раскатывания продуктов»: *скалка / скаўка, вальёк / 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 определённые предметы быта, нами было выделено отдельное ЛТО «**Наимено-**

нования 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)»: *ковш, совок деревянный*;

– «наименования утвари для раскатывания теста»: *скалка / скаўка, вальёк / валик*;

– «наименования ёмкостей для приготовления теста»: *квашня' / ква'шня, квашонка / квашоночка, багунька, 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 / скворо'да / сковородка / сковородня*.

ЛТО «Наименования утвари для приготовления пищи / напитков в печи или на огне»: *чугун / чугунок / чугунный / чугуночек, чайник, горшок / горшочек, мясник, сковорода* и др.

ЛТО «Наименования кухонной утвари, используемой в качестве вспомогательных орудий труда при приготовлении пищи в печи или на открытом огне»: *ухват, 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 приёма пищи или напитков» включает в свой состав такие ЛТО, как:

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

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

– «наименования столовых приборов»: *ложка, вилка, щипчики, поварёнка*;

– «наименования разного рода тарелок и мисок для подачи и приема пищи»: *миска, миска эмалированная, блюдо, тарелка, латка / латочка, баландушка, плошка, поднос, ка'ра* и др.

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

ЛТО «Наименования утвари для заготовки / консервирования продуктов / напитков»: *банка, бочка / боўка, бочонок, кадка / каца / кадушка, квашонка / квашоночка, так / тазик, бидон / бидончик, бадейка* и др.

ЛТО «Наименования утвари для хранения продуктов / напитков»: *сахарни'ца, горшок / горшочек, кринка, лубянка, лагунка, кадушка* и др.

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 речи функционируют лексем, их называющие (напр., *чугун, хват, крюк, помело*).

В параграфе 2.1.4 «Лексико-семантические отношения единиц тематических групп “Пища” и “Кухонная утварь”» отмечается, что в ТГ наименований пищи и кухонной утвари распространены родо-видовые, синонимические отношения, отношения полисемии.

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 мяса», «Наименования видов рыбы», «Наименование салатов», в которых выделяются гиперо-гипонимические цепочки с вершинами *зерно, овощи, ягоды, фрукты, мясо, рыба, грибы, салат*. Некоторые ЛТО как в ТГ «Пища», так и в ТГ «Кухонная утварь» характеризуются достаточно разветвлёнными гиперо-гипонимическими цепочками, которые отражают как специфику пищевой традиции, так и актуальность некоторых её элементов для жителей данной местности в настоящее время. Социокультурные изменения в жизни русской деревни, влияние городской среды на бытовой уклад приводят к утрате элементов гиперо-гипонимических парадигм либо к их 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 Мегры утратили свою значимость и вышли из активного употребления в речи, т.к. хлеб всё 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*.

В ходе анализа материала установлено, что отношения синонимии в ТГ «Пища» 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.: *ячмень – жито*), ЛТО «Наименования грибов» (ср.: *подосиновик – обабок – красноголовик*). В ТГ «Кухонная утварь» отношения синонимии сосредоточены в ЛТО «Наименова-

ния утвари для изменения состояния, консистенции продуктов» (ср.: приспособление для раскатывания теста: *валёк – 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*).

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

Параграф **2.2 «Диалектизмы в составе тематических групп “Пища” и “Кухонная утварь”»** посвящен анализу диалектизмов в составе исследуемых тематических групп. В параграфе **2.2.1 «Типы диалектизмов»** описаны основные типы диалектизмов в составе исследуемых ТГ, а также актуальные на современном этапе развития рассматриваемых говоров лексические значения диалектных единиц.

В составе тематических групп «Пища» и «Кухонная утварь» выделяются диалектизмы разных типов: фонетические (*сахарни́ца, скворо́да, ква́шня, бо́чка, ка́ца 'кадка' и др.*), грамматические (*противня (ж.р.), кастрюль (м.р.) повидла (ж.р.) и др.*), лексико-словообразовательные (*соль – сольца – сольце, пивко – пивцо и др.*), а также лексические диалектизмы: семантические диалектизмы (*печёнка, пара, калитка, рыбник, ягодник, сахар, солонина, рассол, мясник, ка́ра*) и собственно диалектные наименования (*овсяник, житник, кабу́ша, мутовка и др.*). Лексические диалектизмы в первую очередь отражают региональный компонент диалектной культуры в речи, репрезентируют самобытность ПТ Вологодчины.

В параграфе **2.2.2 «Способы номинации»** определяются основные мотивировочные признаки, положенные в основу наименований пищи и кухонной утвари. Лексика, называющая пищу и кухонную утварь, делится на две группы с точки зрения прозрачности внутренней формы слова (ВФС): 1. Слова, для которых возможно установить мотивировочный признак (напр., *ягодник, солоник, творожник, крошанка, мясник и др.*); 2. Слова с неясной ВФС (напр., *калитка, баланда, багу́нька, ка́ра и др.*).

В анализируемом материале представлена как лексическая, так и структурная мотивация. Лексическими мотиваторами для наименований пищи часто выступают: глаголы, характеризующие способ приготовления пищи (*вот окуней таких ловят так и су́щнику насышат*); существительные-наименования основного продукта, который использовался в качестве начинки или являлся важным компонентом в составе (*репни́цу 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 колоба́шки// буханочки/ тогда ведь на поду пекли/ этих тогда формов не было/ круглую завалешь и туда/ в печку*). Отмечаются примеры наименований с одним и тем же мотиватором, обозначающие разные реалии (ср. *киселица – ягода, киселика – щавель: тогда хлеба-то не было/ так киселицы*

ягоды нарвут/ там муки пясть-другую кладут/ да вот такой и похлебаешь; киселика/ ну а теперь щавелем называют/ но это одно и то же). Для наименований кухонной утвари основными лексическими мотиваторами выступают: глаголы, характеризующие функцию, выполняемую данным предметом (*и там такая сеяльница/ и там сеяли мы*), наименования ёмкостей мотивированы существительными, называющими содержимое данных ёмкостей (*а мясник/ это чугунок тоже/ мясник/ большой только/ варили в нём мясо*).

В третьей главе «**Дискурсивная репрезентация пищевой традиции в вологодских говорах**» анализируется функционирование элементов пищевой традиции (наименований пищи и кухонной утвари) в живой диалектной речи, рассматриваются контексты с темой «питание».

В параграфе 3.1 «**Специфика гастрономического дискурса в диалектной коммуникации**» охарактеризованы основные речевые жанры, репрезентирующие пищевую традицию Вологодчины. Рассказы о своей жизни, о семье, о домашнем хозяйстве и труде диалектоносители сопровождают сведениями о пищевой традиции. Анализ материала показал, что пищевая традиция реализуется в диалектной речи в таких жанрах, как рассказ-воспоминание, жанр угощения, кулинарный рецепт.

Жанр рассказа-воспоминания является основным при общении диалектолога и диалектоносителя. В контекстах гастрономической тематики, включенных в жанр рассказа-воспоминания, нередко актуализируется ведущая для диалектной коммуникации концептуальная оппозиция ‘прошлое’ – ‘настоящее’, имеющая аксиологический компонент.

Тема питания выполняет контактоустанавливающую функцию, которая реализуется в ситуации совместной трапезы. В реализации жанра угощения наиболее наглядно эксплицируется актуальная пищевая традиция местности, устанавливаются прямые корреляции между соответствующими реалиями и их языковыми обозначениями.

Основной формой хранения пищевой традиции местности является *кулинарный текст-рецепт*. Жанр диалектного кулинарного рецепта отличается от литературно оформленного рецепта устной формой существования, реализацией принципа образительности и приоритетом процедурного знания при воспроизведении рецепта, коллективным образом автора, который иногда персонафицируется в речи через образ *хозяйки/ матери/ свекрови*. На степень сохранности рецепта в народном сознании первостепенное влияние оказывают внелингвистические факторы, связанные с бытовыми реалиями современной деревни.

В параграфе 3.2 «**Метакоммуникация в гастрономическом дискурсе**» наименования пищи и кухонной утвари, репрезентирующие пищевую традицию Вологодчины, анализируются с учетом особенностей рефлексии диалектоносителей на гастрономическую тему во время беседы с диалектологом. Бытовые реалии диалектоносителей уходят в прошлое, некоторые предметы быта могут быть неизвестны диалектологу как представителю другой – городской – культуры, поэтому у диалектоносителей возникает потребность в толковании

лексического значения слов, называющих разновидности пищи и кухонной утвари.

В параграфе 3.2.1 «Стратегии метакомментирования в гастрономическом диалектном дискурсе» представлен анализ основных языковых стратегий толкования значения слова по классификации А.Н. Ростовской: идентифицирующей (денотативно и сигнификативно ориентированные способы), классифицирующей (деривационный способ), характеризующей [Ростова 2000].

Анализ материала показал, что преимущественное положение при толковании наименований пищи и кухонной утвари в диалектной речи занимает идентифицирующий способ с опорой на денотативную ситуацию (ср.: – *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-е гг.). Встречаются контексты, в которых наблюдается совмещение 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 тоща/ сучки такие небольшие/ пять сучков/ в мутовочке и вот и мешаем* (Мег., 2014).

Толкование значений слов также осуществляется на основании отношений «общее» – «частное», используется так называемый сигнификативно ориентированный способ толкования. Общее наименование, как правило, относится к общерусской лексике, частное является диалектным словом (ср.: ...*а в квашне там/ берег//* – А что это такое? – *Берег/ это там/ тесто ко.../ комочками//* – *Ну это/ закваска* (Мег., 1989).

Распространённым в диалектной речи является классифицирующий способ толкования значения слова, в частности, его разновидность – деривационный – через текстовую актуализацию мотивационных отношений между единицами (ср.: *наверх такой ягодник делают и наверх ягоды полагают/ кругом крайчики/ чтоб не вытек ягодник/ а потом полагают на стол* (Мег., 1976 г.). Актуализаторы ВФС могут возникать в естественной речи информанта спонтанно, а могут быть спровоцированы диалектологом.

Параграф 3.2.2 «Функции метакомментариев в гастрономическом диалектном дискурсе» посвящен анализу типов метакомментариев в диалектной речи в контекстах с темой «питание». Функциональный аспект исследования позволил проследить динамику ПТ, установить степень осознания диалектоносителями самобытности их народной кухни. Для этого были проанализированы функции метакомментариев, возникающих 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/ называли – у них зовут/ называли, у нас мода называть*, хронологическую маркированность: *раньше/ тогда звали/ называли, сейчас/ теперь называют/ зовём/ говорят*, на происхождение слова: *калитки не выдуманно здесь/ а это по-фински так*; на стилистическую маркированность: *официальное название*); **метаэле-**

менты, употребляющиеся в контактоустанавливающей функции (*Х знает что такое? Представляет что такое Х?*). Отмечается, что тип перечисленных метакомментариев не специфичен, метаоператоры, зафиксированные в исследуемом материале, характеризуют диалектную коммуникацию вообще. Однако в рамках настоящего исследования позволяют соотнести прошлое и настоящее пищевой традиции, установить территориальное варьирование наименований пищи и кухонной утвари, отметить особое внимание диалектоносителей к диалектному слову, определить этимологию некоторых единиц.

В параграфе **3.3 «Реализация вариантных и парадигматических отношений лексем-репрезентантов ПТ в диалектной речи»** рассматривается функционирование разных типов вариантов и лексико-семантических парадигм слов, репрезентирующих ПТ. Номинации, входящие в ПТ «Пища» и ПТ «Кухонная утварь», отличаются высокой степенью вариативности. В исследуемом материале отмечены акцентные, фонематические, грамматические, лексико-словообразовательные варианты; реализуются также синонимические, антонимические отношения, отношения многозначности.

В параграфе **3.3.1 «Лексико-словообразовательное, фонетическое, грамматическое варьирование»** отмечается, что с точки зрения употребительности при назывании пищи и кухонной утвари в диалектной речи преобладают лексико-словообразовательные варианты с уменьшительно-ласкательными суффиксами. Большая часть таких вариантов возникает в коммуникативной ситуации угощения: через данные наименования диалектоносители выражают особое, доброе отношение к привычному укладу их жизни, к родному миру, ср.: *раньше водки в деревне денежек-то нет/ пиво называли солод варили сначала/ на солоду пивко-то вкусное/ не что щас брага!* (Тот., 2017).

Возникновение фонетических, грамматических вариантов возможно как в речи одного информанта, в пространстве идиолекта, так и в речи разных информантов. Основной функцией формальных вариантов слов является функция замещения, самокорректирования в процессе коммуникации. 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 бе'рих-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 тёплой водичкой/ вот это/ это называется берик// вот то/ чтоб растворять!// на ночь-то/ берех всегда с вечера поставля'ли// берех вот этот// ты берек-то!// да какой берек-то!* (Мег., 2009).

Параграф **3.3.2 «Синонимия и антонимия»** посвящен анализу синонимических и антонимических отношений в контекстах, репрезентирующих тему «питание».

Установлено, что типичной ситуацией, в которой целенаправленно актуализируются отношения синонимии, является ситуация метакоммуникации, в которой диалектоносители пытаются дать толкование диалектной единице, называющей реалии быта, и нередко одновременно рассуждают, опираясь на

жизненный опыт, о специфике номинации данного денотата на разных территориях. Так, возникает синонимия, источником которой выступают другие диалектные системы, (ср.: *калитка – рогулька – шаньга: 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 всё дак/ ну так там значит рогульки называются// а где в другом районе/ не помню/ шаньки/ шанюшки ещё называются* (Мег., 2013). В анализируемом материале также представлена синонимия, основанная на столкновении общерусского и диалектного слова, (ср.: – *Вот сканцы это такое/знаешь/ когда тесто-то делаешь/ а потом валяют сканцы/ валёк// – Раскатывают когда? – Да/ а валёк-то видовали когда?// – Валёк? скалка? – Ну скалка/ да* (Мег., 2010), синонимия, основанная на разных мотивировочных признаках при номинации одного и того же объекта действительности (*сканец – тонкий пирог – пирог для зятя, подквас – кабушечка – берег– заква-ска, подосиновик – обабок – красноголовик, простокиша – простокваша*). Встречается словообразовательная синонимия, представленная наименованиями пищи, образованными от одной производящей базы с помощью разных синоморфем (*подквасить – подквас, подквасье, пахтать – пахта, пахтанье*).

В анализируемых контекстах были зафиксированы контекстуальные синонимы. 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 зовём оладьи/ а тогда шаньгами звали/ дак когда было баушка шанег-то напекёт таких масляных хороших/ в первую очередь несёт молодой* (Тот., 2017).

Отмечается, что антонимия как вид парадигматических отношений между единицами, называющими пищу и кухонную утварь (словами с конкретно-предметным значением), носит контекстуальный характер. Контекстуальная антонимия развивается на противопоставлении когипонимов, или единиц, находящихся в отношениях «общее–частное»: *в те времена были/ ну вот не салат а винегрет называлось/ свёкла вон у нас стоит/ замороженная/ тёртая/ теперь никто не едим* (Тот., 2018 г.). Контекстуальные антонимы базируются на культурно значимых, концептуально противопоставленных признаках ('свой' – 'чужой', 'домашнее' – 'покупное' / 'магазинное'). В отношении контекстуальной антонимии вступают единицы, репрезентирующие традиционные блюда и современную пищу. Ср. номинации *бабушкин суп/ бабушкинастряпня – доширак какой-то: ...бабушкинойстряпни не хочет кушать купят доширак какой-то в магазине кака-то отрава [смеется]...* (Мег., 2010).

Четвертая глава «**Пищевая традиция Вологодчины в лингвокультурологическом аспекте**» посвящена анализу динамики пищевой традиции местности, ее роли в праздничной культуре Вологодчины с опорой на данные живой диалектной речи.

В параграфе 4.1 «**Прошлое и настоящее пищевой традиции**» отмечаются особенности в развитии бытовой культуры местности.

В ходе анализа материала было установлено, что пищевая традиция, складывающаяся на протяжении нескольких столетий, сегодня изменяется че-

рез трансформацию реалий современной жизни деревни. 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.

Ведущей тенденцией, репрезентирующей динамический аспект ПТ, является сосуществование в бытовой сфере реалий прошлого и настоящего, объективированных в речи посредством оппозиции 'старое / традиционное' – 'новое / современное' (её вариации 'город' – 'деревня', 'своё / домашнее' – 'магазинное / покупное'). Элементы ПТ (перечень и качество продуктов, способ их приготовления и употребления) подвергаются оценке в речи информантов. Оценка прошлого и настоящего пищевой традиции носит противоречивый характер: с одной стороны, прошлое, традиционное часто оценивается безусловно положительно, а всё новое – отрицательно, с другой стороны, воспоминания о военном / послевоенном детстве, дефиците советского времени актуализируют в речи положительные оценки современной жизни – изобильной, сытой.

В параграфе 4.2 «**Пищевая традиция как часть праздничной культуры**» отмечается, 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 всё чаще отмечают в кафе, на столах появляется больше салатов, разного рода закусок и т.д.).

В **Заключении** подводятся итоги работы и намечаются перспективы исследования. Отмечается, что комплексное рассмотрение *пищевой традиции* с учётом *лексико-семантического*, *функционального*, *лингвокультурологического* подходов позволило констатировать, что бытовая культура, репрезентирующая традиционный мир русского крестьянина, отражающая утилитарные потребности, аксиологические установки традиционного общества, уходит в прошлое: происходит трансформация привычного жизненного уклада в разных сферах, в

том числе и в гастрономической сфере. Однако говорить о полном забвении или исчезновении материальной народной культуры было бы неправильно. 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 служить изучение гастрономической культуры Вологодчины в сопоставительном (в сравнении с другими территориально-культурными ареалами) и прикладном (создание корпусных словарей пищевой традиции) аспектах.

Основные положения диссертации отражены в следующих публикациях:

Статьи в изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки России:

1) Жандарова А.Н. Пищевая традиция в народно-речевой культуре: продукты, блюда, напитки (на материале вологодских говоров) // Известия Саратовского университета. Новая серия. Серия: Филология. Журналистика. 2020. Т. 20, вып. 4. С. 423–428. (0,8 п.л.)

2) Жандарова А.Н. Наименования кухонной утвари как элементы пищевой традиции (на материале вологодских говоров) // Известия Саратовского университета. Новая серия. Серия: Филология. Журналистика. 2021 Т. 21, вып. 2. С. 136–140. (0,7 п.л.)

3) Жандарова А.Н. Метаэлементы в контекстах с наименованиями пищи и кухонной утвари (на материале вологодских говоров) // Известия Саратовского университета. Новая серия. Серия: Филология. Журналистика. 2022. Т. 22, вып. 2. С. 134–139. (0,8 п.л.)

Статьи в прочих изданиях:

4) Жандарова А.Н. Тематические группы «Пища» и «Кухонная утварь» в диалектной речи как репрезентаты картины повседневности сельского социума (на материале говора с. Мегра Вологодской области) // Гуманитарные аспекты повседневности: проблемы и перспективы в XXI веке.: сб. науч. трудов. Воронеж: «НАУКА-ЮНИПРЕСС», 2019. С. 108–112. (0,4 п.л.)

5) Жандарова А.Н. Будни и праздники: репрезентация пищевой традиции в народно-речевой культуре (на материале вологодских говоров) // Языковое сознание. Речевая коммуникация: материалы международной научной конференции, посвящённой памяти профессора В.Е. Гольдина (г. Саратов, 14–16 октября 2020 г.) / Отв. ред. О.Ю. Крючкова. Саратов: ИЦ «Наука», 2020. С. 484–490. (0,5 п.л.)

6) Жандарова А.Н. Наименования пищи и кухонной утвари как репрезентанты пищевой традиции (на материале вологодских говоров) // Материалы Международного молодежного научного форума «ЛОМОНОСОВ-2021» / Отв. ред. И.А. Алешковский, А.В. Андриянов, Е.А. Антипов, Е.И. Зимакова [Электронный ресурс]. М.: МАКС Пресс, 2021. – 1 электрон. опт. диск (DVD-ROM); 12 см. – 2000 экз. ISBN 978-5-317-06593-5.

7) Жандарова А.Н. Актуализация внутренней формы слова в диалектной речи (на материале ТГ «Пища» и ТГ «Кухонная утварь») // Майские чтения (Язык и репрезентация культурных кодов). XI Всероссийская с международным участием научная конференция молодых ученых (Самара, 13–15 мая 2021 г.). Материалы и доклады: в 2 частях. Часть I / под общ.ред. А.А. Безруковой. Самара: Изд-во «Инсома-пресс», 2021. С. 14–18. (0,4 п.л.)

8) Жандарова А.Н. Наименования хлебобулочных изделий в вологодских говорах: структурно-семантический и функциональный аспекты // Историческая память в теории и социокультурной практике: грани трансформаций и потенциал осмысления: материалы IX Международной научной конференции (23 апреля 2021 г.) / Под общей ред. А.В. Баранова и Е.Н. Многолетней. [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые дан. (4 Мб). Саратов: Издательство «Саратовский источник», 2021. С. 396–400.