



УДК 811.161.1'282.3(470.12)

## Пищевая традиция в народно-речевой культуре: продукты, блюда, напитки (на материале вологодских говоров)



А. Н. Жандарова

Жандарова Анастасия Николаевна, аспирант кафедры теории, истории языка и прикладной лингвистики, Саратовский национальный исследовательский государственный университет имени Н. Г. Чернышевского, an.fedina2014@yandex.ru

В статье рассматривается пищевая традиция в народно-речевой культуре на материале вологодских говоров. Исследуется один из основных элементов пищевой традиции – наименования продуктов, блюд и напитков. Исследование осуществляется с помощью тематической классификации единиц: анализируется состав тематической группы, функционирование единиц в речи.

**Ключевые слова:** диалект, тематические группы, пищевая традиция, языковая картина мира, традиционная культура, народно-речевая культура.

Поступила в редакцию: 30.06.2020 / Принята: 03.09.2020 / Опубликована: 30.11.2020

Статья опубликована на условиях лицензии Creative Commons Attribution License (CC-BY 4.0)

### Food Tradition in the Folk Speech Culture: Products, Dishes, Drinks (On the Example of Vologda Dialects)

A. N. Zhandarova

Anastasia N. Zhandarova, <https://orcid.org/0000-0003-3881-1119>, Saratov State University, 83 Astrakhanskaya St., Saratov 410012, Russia, an.fedina2014@yandex.ru

This article analyzes food tradition in the folk speech culture based on the material of Vologda dialects. The article examines one of the main elements of the food tradition – the names of food items, dishes and drinks. The research is carried out by means of the thematic classification of units: the composition of the thematic group and the functioning of units in speech are analyzed.

**Keywords:** dialect, thematic groups, food tradition, linguistic view of the world, traditional culture, folk speech culture.

Received: 30.06.2020 / Accepted: 03.09.2020 / Published: 30.11.2020

This is an open access distributed under the terms of Creative Commons Attribution License (CC-BY 4.0)

DOI: <https://doi.org/10.18500/1817-7115-2020-20-4-423-428>

Диалектология на современном этапе, как и лингвистика в целом, антропоцентрична: стремится исследовать язык «как средство понимания человека и того мира, в котором он существует»<sup>1</sup>. Окружающая действительность рассматривается сквозь призму сознания диалектоносителя.

Известно, что диалектная культура формировалась как традиционная, обладающая специфиче-

скими чертами, отражающая народное самосознание. Диалектная лексика сохраняет и транслирует особенности мировосприятия носителя традиционной культуры, именно поэтому исследование лексической системы говора актуально.

Важное место в жизни человека занимает тема питания: благодаря пище человек существует как живой организм, с пищей связана материальная и духовная культура человека и т. д. В работах, посвященных данной теме, можно встретить различные термины для обозначения объекта исследования: *пищевой/гастрономический/кулинарный/глуттонический код, дискурс, пищевая традиция, пищевой стиль культуры* и т. д. Такое терминологическое разнообразие связано, в первую очередь, с особенностями предмета исследования и исследовательской позицией автора. В нашей работе мы используем термин *пищевая традиция* (ПТ).

Вслед за Н. А. Устиновой к элементам пищевой традиции мы относим *пищу и кухонную утварь*, а также *способы приготовления пищи, ритуалы трапезы, функции элементов ПТ*. При этом компоненты ПТ соотносятся друг с другом по принципу поля: ядро представлено собственно пищей и их номинациями, придерная зона включает инструменты для приготовления и хранения пищи и их номинации; на периферии находится процесс употребления пищи и связанные с этим номинации<sup>2</sup>.

По словам Л. Г. Гынгазовой и Е. В. Иванцовой, важнейшим источником для изучения пищевой традиции являются народные говоры, их рассмотрение позволяет «выявить черты, репрезентирующие языковую картину мира крестьянского социума в ее развитии»<sup>3</sup>.

Материалом нашего исследования является лексика, извлеченная методом сплошной выборки из текстов, записанных во время диалектологических экспедиций на территории с. Мегра Вытегорского района (1976–2014 гг.), нескольких сел и деревень Тотемского района (2015, 2018 гг.) Вологодской области. Тема питания традиционно соотносится с «женским миром», поэтому охотнее о кулинарных особенностях местности рассказывают женщины – коренные жительницы данных поселений.

Признанным и неоднократно апробированным методом исследования диалектной лексики является ее тематическая классификация. Объединение слов в тематические группы 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<sup>4</sup>.

В данной работе рассматривается один из основных компонентов пищевой традиции – наименования продуктов, блюд и напитков. Номинации нашей выборки (слова и сочетания слов) образуют единую тематическую группу (ТГ) «Пища».

Тема питания в речи жителей данной местности занимает важное место: наряду с рассказами о прошлой жизни, о семье, о домашнем хозяйстве и труде, диалектоносители охотно рассказывают о том, что раньше готовили, какими пищевыми обычаями и ритуалами отмечались знаменательные для народной культуры праздники и т. д. Данная тема часто становится поводом для коммуникации, позволяет установить контакт между собеседниками.

ТГ представлена в речи наименованиями продуктов, из которых готовят блюда и напитки в данной местности, а также наименованиями приготовленных блюд и напитков. Данное положение позволяет дифференцировать ТГ «Пища» на две большие группы: «Наименования используемых в пищу продуктов» и «Наименования приготовленной пищи». В свою очередь каждая группа членится на ряд подгрупп.

Так, в составе **группы «Наименования используемых в пищу продуктов»** выделяются следующие подгруппы:

«Наименования зерновых культур»: *ячмень, жито, пшеница, толокно, овёс, рожь*;

«Наименований овощей»: *картошка, чеснок, морковь, кабачки, огурцы, помидоры, лук, горох, репа, брюква, редька* и др.;

«Наименования грибов»: *подосиновик, подберезовик, рыжик, волнушки, серянки, белые грузди, желтые грузди/груздни, маслята*;

«Наименования фруктов и ягод»: *кислица, морошка, клюква, черника, брусника, голубика, клубника, яблоки, вишня, киви* и др.;

«Наименования видов мяса и рыбы»: *мясо (мясо), свинина, курица, судак, налим, лещ, плотва, щука, палтус, лень, окушки/окунья, малява, телята, красная рыба* и др.;

«Наименования молочных продуктов»: *молоко (молочко), торговское молоко*;

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

**Группа «Наименования приготовленной пищи»** включает в свой состав такие подгруппы, как:

«Наименования первых блюд, похлёбок»: *щи, крошанка* «кушанье изнакрошенного в молоко, кефир и т. д. хлеба», *баланда* «род кушанья, холодная похлёбка, приготовленная из травы, ботвы, ягод, с добавлением муки», *репница* «по-

хлёбка из репы», *суп (супишко), суп грибной, уха, горячий суп, окрошка/окрошечка*;

«Наименования вторых блюд»: *загуста* «густая каша из ржаной, ячменной или овсяной муки», *запеканка, каша, кашка толоконная, каша манная, тушёнка (тушёночка), мясо с картошкой, пюре, шашлыки, картофельные колочки, пара* «блюдо из пареных овощей: репы, брюквы и т. д.», *печёнка* «кушанье из печёных овощей: репы, брюквы, картофеля», *макароны*;

«Наименования закусок»: *салат, «кишмиш» салат, оливье, винегрет, холодец, колбаса (колбаска), закуска, бутерброд (бутербродик), бутербродик с мясом, консервы, свежий лук со сметаной, соленое сало, копченая рыба*;

«Наименования продуктов, используемых для приготовления выпечки, хлеба»: *мука, дрожжи, подквас (подквасье)* «остаток теста, используемый для закваски теста; закваска»;

«Наименования хлебобулочных изделий и выпечки»: *яблочник* «пирог с яблоками», *калитка* «открытый пирог/пирожок с начинкой из картофеля, моркови, пшена, ячменя и т. д.» (*калитка картошынна черничная/творожная/пшеничная*), *хворост, колобашка/колобашечка* «небольшой круглый хлеб», *рыбник* «пирог с рыбой», *каравай (каравайчик), овсяник* «хлеб из овсяной муки», *гороховик* «хлеб из гороховой муки», *сканик* «тонкий пирог из сдобного теста с сахаром, завернутый конвертиком, «полумесяцем»», *сканый пирог* «то же, что и сканец, сканик», *сканец* «пирог/пирожок; то же, что и сканник; пласт теста», *ягодник* «пирог с ягодами», *коврижка, коврига, коlob* «род выпечки круглой формы: хлеб, пирог», *творожник, капустаник, кокач* «пирог из ржаного кислого теста с начинкой из гороха, толокна, пшена, риса, каши с яйцами, рыжиков и т. д.», *житник* «хлеб из житной (ячменной) муки», *ватрушка, пирог, сладкий пирог, тонкий пирог* «пирог из сдобного теста с сахаром, завернутый конвертиком, «полумесяцем»», *пряжёный/рисовый/рыбный/брусничный/толоконный/капустный/яблочный пирог, пирог с вареньем/с рисом/с грибами/с яйцами, булка, пирожок с капустой/с толокном/с морковкой/с ягодами/с творогом/с луком/с рыжиком/с мясом/с повидлом, печенья-«ушки», капустаник, пирожок, блины, сочень, хлеб (хлебушек/хлебушко), ржаной хлеб, овсяный хлеб, пшеничный хлеб, торговой хлеб, хлеб чёрный, хлеб белый, батон, пшеничная пышка, пышка (пышечка), печенье (печенюшка), пряник (пряничек), олабушек/олашки* «оладушек», *робушка* «то же, что и калитка», *рогулька* «то же, что и калитка», *сметанник, рулет, буханка, кулич, сухарь, пасха*;

«Наименования напитков»: *чай (чайк), чай мятный, чай чёрный, чай зелёный, морс, кофе (кофейк), клюквенный сок, лимонад, рассол* «жидкость, сладкий овощной отвар», *кисель, пиво (пивцо), пиво домашнее, квас, вино, водка, брага, красенькая* «настойка, красное вино»,



чай пустой, самогон, спирт, компот, кипяток, вино в четвертях;

«Наименования продуктов и кушаний, приготовленных из молока»: молоко *топлёное, мороженое, сметана (сметанка), простокваша, простокваша* «то же, что и простокваша», *творог, отопок* «остаток, осадок, остающийся после сбивания масла», *сыворотка, пахта (пахтаньё)* «жидкость, остающаяся при сбивании масла», *маргарин, сыр, кефир, сливки, закваска, топлёное масло, масло*;

«Наименования масла»: *масло (маслице), топлёное масло, растительное масло, постное масло*.

«Наименования сладостей»: *конфета (конфеточка, конфетка), конфета с орешками, пудра (сахарная), варенье, клюквенное варенье, брусничное варенье, варенье из черники, варенье из клюквы, мёд, повидла «повидло», песок (песочек), сахар, кусковой сахар, рафинад*;

«Общие наименования»: *пицца, харчи, разносолы, закуска, жареное, печёное, стряпня, торговское, «фрутоняньки», агуша (агуши), заготовка «консервированные продукты, заготавливаемые в домашних условиях», кабушечка* «кусочек чего-либо, в том числе кусочек кислого теста, используемого для закваски», *колобок* «блюдо круглой формы, приготовленное из чего-либо, напр., картофельные колобки».

И. В. Сохань пишет: «...изначальное, первичное пространство национальной кухни – это продукты, взращенные в данном национальном космосе, как результат всей совокупности природных условий – земли, климата, особенностей географического расположения, принятых способов возделывания земли»<sup>5</sup>.

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 в первую очередь русскому этносу»<sup>6</sup>.

Из зерновых культур на Вологодчине сеяли *рожь, пшеницу, ячмень, овёс*, поэтому хлеб и мучные изделия составляли и составляют основу питания населения Мегры и Тотьмы. Муки было много и разной, поэтому пекли *овсянники, гороховики, житники* и т. д.: *овсянники-то спекёшь с овсяной-то муки дак/ и то лучше вот что здесь принесёшь сейчас/ завтра овсянников надо напекти/ не то жинников надо напекти/ тогда ведь жито было/ всяка мука была/ когда какие напекёшь//; ну гороховики/ с горохов... гороху/ мука-то намелешь/ така же мука/ и вот пекёшь гороховик//.*

Из зерновых культур готовили каши, например *загусту*: *все равно жали убирала зерно/ так там немножко если муки/ и вот такую/ загусты звали каша/ там вода молоко немножко и муки/ и вот такую кашу сварят//.*

Из овощей особо выделяется и ценится *репа*, из неё готовили и готовят различные блюда. Репу

пярят в печке: *ой репу мы любим/ ро'стим/ как её проще пареной репы дак в духовку апример я положу в духовку/ она вытомится песочком посыплю а потом или так поесть или просто вот на противне вялятся*. Из репы, а также из брюквы и редьки готовят *репницу*: *ну репницу то же варили с репы// репницу-то/ вот эту репу-то наростят/ намоют/ нарежут/ и кладовают в печку сушить/ она така там не сгорит/ потом в большие горшки/ репницу сделают/ заливают водой/ кипяченой то же/ прокипит и пожалуйста*.

Любят и готовят в этих селах пареные овощи. Кроме репы пярят или запекают в печи или духовке брюкву, картофель и др. Нам встретилось два наименования таких блюд: *пара* – блюдо из пареных овощей (репы, брюквы), *печёнки* – кушанье из печеных овощей (репы, брюквы, картофеля): *брюкву сеяли то же/ печёнки пекли/*.

Сегодня почти у каждого жителя Мегры и Тотьмы есть свое приусадебное хозяйство, огород. Продукты, выращенные на земле, заготавливаются на зиму впрок: *огороде/ да пожалуй всё/ картошка/ морковь/ свекла/ лук/ ну чево ещё/ кабачки основные это овощи ро'стим сами пока// огурцы/ помидоры/ это всё ещё ро'стим// [усмехнулась] теплички там вон сзади/ там парник под огурцами/ пока ещё можем дак//.*

Русский Север – край лесов, поэтому «большим подспорьем в питании, кроме перечисленных продуктов, являлись ягоды и грибы»<sup>7</sup>. В рационе жителей Мегры и Тотьмы ягоды и грибы и сегодня занимают важное место: *да/ ягодники мы такие/ очень активны были/ но щас я мало хожу/ но дед всегда принесёт/ на зиму заготовит// начинам с черники/ брусника/ клюква/ морошка; а грибы волнушки собирали/ рыжики собирали/ это/ грузди такие белые/ такие курчавые-курчавые такие/ да оне хорошие/ и теперь собирают всё/ вот//.*

Ягоды заготавливают на зиму в виде варенья, замораживают с сахаром, пропуская их через мясорубку, варят из них кисель, делают морс, с ними пекут пироги, которые так и называются – *ягодники*: *ну ягодники называется большой такой пирог/ сверху ягод накладываешь/ толченый/ и в печь/ спекётся/ режь и ешь//; положу/ в печку/ и вот ягодник выйдет//.*

Жители помнят и охотно рассказывают о том, как раньше заготавливали ягоды на зиму. Ягоды толкли или 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/ не кипячёной/ 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//;*



*раньше я не знаю/ раньше как брали брусники например/ так толкли// бруснику//.*

Некоторые диалектоносители продолжают заготавливать таким образом ягоды и сегодня: *клюква.../ вот бруснику сейчас/ у меня полведра ну в подполье а так вот обычно [показывает банку]/ баночку достану и ем с песочком/ чёрная ещё// можете попробовать... давайте// это брусника/ толчёная/ тоже вот так/ принесли это/ сей год не ходила сама/ сынок заказал/ принесли...//.*

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 тушёночка получается/ из сухих суп варим.*

Край избобулет реками и озерами, поэтому рыба является одним из главных продуктов питания. Рыбу вялят, коптят, солят, сушат в печке, таким способом получается *сушик*: *в лёгоньком жарку в печке// сушили сушик/ и сейчас сушат//; сушику засушим/ вот окуней таких ловят так и сушику засушат/ изредка вот... захочется//.*

Самобытность народной пищевой традиции сохраняется и в тех блюдах и напитках (их наименованиях), которые охотно готовили и готовят жители Мегры и Тотьмы.

Порядок рассмотрения состава группы «Наименования приготовленной пищи» осуществляется на основании значимости и актуальности наименований в речи диалектоносителей, на основании количества представленных единиц.

Самой объемной по количеству единиц и разнообразной по составу является подгруппа «**Наименования хлебобулочных изделий и выпечки**», в которую вошли наименования хлеба, разновидностей пирогов, пирожков и т. д. Состав данной подгруппы сохраняет представления о пищевой традиции местности.

По-прежнему в Мегре пекут традиционные севернорусские пироги и пирожки – *ягодники, калитки, рыбники, сканые пироги, тонкие пироги*:

*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//;*

*а тонкие пироги они тоже с таких сканцев/ просто сахар ложится в серединку и заворачивается/ они получаются полукруглые/ полумесяцем таким// они тонкие таки получаются// вот их и называют тонкими/ у нас так называют/ я не знаю где как//;*

*ага пеку рыбники/ это тоже рыба запекается в тесте//;*

*сканый пирог/ дак// тесто значит/ сметаны// простокваши/ яйцо/ песочек/ и всё/ когда в печке/ ну и тоже на противень// ну а пироги*

*значит/ тесто/ потом/ разделают/ и он выходит круглый такой// ложу на этот на круглый песочку/ заворачиваю// и всё// и на сковородку//.*

Однако некоторые диалектоносители в своих рассказах замечают, что сегодня традиционных рыбных пирогов пекут меньше, а некоторые совсем не пекут: *ну это у нас не пекут/ зачем я буду пекти/ и рыбы щас нет.../ а раньше пекли с рыбы пироги; а теперь рыбников и не пекут/ иногда приедут вот у меня городские-то.../ там зять или что/ «а это шо такое?»// да рыбники!// вот и нравятся/ рыбников напекёшь таких больших несколько раз//.*

Вспоминая свое детство и юность, диалектоносители подробно рассказывают о процессе выпекания хлеба. Хлеб пекли сами, в русской печке: *тогда хлеба в магазине не было/ до революции/ вот чё/ от земли кормились//.* Семья была большая, печь приходилось много, поэтому у каждой хозяйки в доме всегда находилась *закваска* или, как ее называют в Мегре, *подквас/ подквасье* – кусочек кислого теста, который использовали в качестве дрожжей. Растворяли закваску и замешивали тесто в *квашне* или *кринке*, муку просеивали *решетом* или *сеяльницей* и насыпали *деревянным совком*. Пекли хлеб в русской печи, на *поду*. Хозяйки тщательно готовили печь к выпеканию хлеба: сначала *крюком* выгребали угли, затем *помелом* перед посадкой хлеба печной *под*. Сажали хлеб в печку специальной *деревянной лопатой*, которая была у каждой хозяйки. Хлеб, приготовленный в печи, получался вкусным, пышным, румяным. Жители Мегры с сожалением и осуждением говорят о том, что сегодня культура выпечки хлеба изменилась. Хлеб, изготовленный на производстве, покупаемый в магазинах, отличается по вкусовым качествам от традиционного хлеба: *и хлеб был не такой как сейчас пекут/ в рот взять нельзя.*

Помимо растительной пищи, мучных изделий рацион жителей Мегры и Тотьмы также состоял из молочных продуктов (*на молоке жили дак; я коровушку держала так я горя не видела/ молоко/ это что/ каши наварюшь/ дак это ребята у мя так напьются/ творог сметана/ всё своё было//*). Состав подгруппы «**Наименования продуктов и кушаний, приготовленных из молока**» иллюстрирует данный тезис. Большинство молочных продуктов хозяйки готовили дома: *сметану, масло, творог, сыр*. Процесс приготовления многие помнят и сегодня: *масло тоже с этой сметаны/ вот сметана-то вот сверху снимаешь/ потом мешаешь// в это в криночку/ в горшочек кладешь и мотовкой мешаешь/ она и сделается масло.*

Молочные продукты использовали и используют для приготовления выпечки. С творогом пекли *творожники*, со сметаной – *сметанники*, добавляли творог в качестве начинки в *калитки*, из простокваши и хлеба делают *кро-*



шанку: *в простоквашу дак хлеба накрошим у нас звали крошанка.*

Сегодня жители Мегры и Тотьмы покупают молочные продукты в магазинах: *молоко мы разливное берём дак/ тридцать рублей/ а пакетах дак/ в пакетах дак то старое привезут дак сорок рублей да и наше тридцать шесть рублей/ наше вот/ с наше с маслозавода//; другой раз и магазинную возьму а когда-то раз в неделю приходит/ машина совхозная// молоко/ сметану/ творог//.*

Единицы, входящие в подгруппу «**Наименования закусок**» репрезентируют изменения, произошедшие в пищевой традиции региона: в повседневный обиход под влиянием городской культуры вместе с новыми реалиями вошли слова, называющие блюда, распространенные повсеместно на всей территории страны (*бутерброды, салаты, консервы* и др.).

**Вторые блюда** в данной местности представлены как традиционными блюдами и кушаньями и их наименованиями (*картофельные колобки, пара, печёнка*), так и современными (*шашилык, макаронны, пюре* и др.).

Существует зависимость появления той или иной номинации в речи диалектоносителей от коммуникативной ситуации. Так, единицы, входящие в состав подгруппы «**Наименования сладостей**» (*конфеты, сахар, песок* и др.) чаще всего встречаются в речи жителей в процессе чаепития, за столом, когда диалектоносители радушно принимают внезапных гостей – диалектологов: *вот конфеточки/ тут песочек у нас/ ложечки тут Лера достанешь вот/ это по-христиански вот так//.*

Подгруппа «**Наименования напитков**» включает в свой состав названия алкогольных и безалкогольных напитков.

Традиционным напитком на Севере, который раньше готовили в каждой семье, было *домашнее пиво: раньше и вина мало пили// если праздник какой выйдет там в Мегре ...Никола/ такие праздники заваривали пиво домашнее а водки/ водки очень даже мало и не брали.* Варили пиво только по праздникам, много не пили, об этом неоднократно говорят собранные нами контексты: *потом пивцо/ пивцо своё/ всегда было/ у каждого/ ну когда тока на праздники/ а так не варили/ так редко-редко варили.*

Еще одним напитком, который заваривали к праздникам, была *брага: я помню/ на каждый праздник/ вот на эти/ на церковные/ мама всегда заваривала браги.*

К традиционным напиткам относится и *квас.* Традиционный квас отличается от напитка, который сегодня продают в магазинах: *вот например/ в жару/ как вот сейчас вот лимонад возят наверно и в городах/ может быть/ есть и квас может быть/ продают/ теперь// ну та... не квас уж/ не такой как был раньше/ нет//.*

Традиционные алкогольные напитки сегодня сменились *водкой, самогоном, спиртом.*

Изменилась и культура принятия алкоголя: все чаще жители сетуют на повсеместное пьянство: *– Покойника не видят/ теперича без бутылки нигде ничто не шевелится//– Раньше совсем не пили на поминках? – А раньше не пили//.*

Из безалкогольных напитков охотно пьют чай. Русское чаепитие – это тот вид трапезы, который позволяет наладить общение, «поговорить по душам», создать коммуникативную ситуацию (*самовар согреем/ будем ласы точить//*). Старшее поколение старается сохранить традиционный русский обычай: пить чай из блюдца (*– Да блюдечко-то не взяли/ вы без блюдечка пьёте?// – Без, мы ждем, когда остынет, не торопимся. – Мы дак ... мы старые люди-то/ все с блюдечком ...//*).

В составе ТГ «Пища» была выделена подгруппа «**Общие наименования**». Помимо общепринятой лексики, называющей блюда и пищу вообще (*пища,стряпня, харчи* и др.), выделяются единицы, возникшие в результате изменения предметного мира говора: «*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//; коровьим кормили все время/ не ходили в магазины/ да и не было тогда в магазине этих всяких фрутонянек-то/ своим молоком/ кашкой кормили и толоконной и всякой//.*

Анализ состава ТГ «Пища» собранных нами контекстов позволяет утверждать следующее. ТГ «Пища», представленная значительным количеством единиц, четко структурирована, имеет иерархический характер: на верхнем уровне членения выделяются две большие группы, которые в свою очередь членятся на ряд подгрупп. Анализ структуры ТГ будет продолжен, материал позволяет дифференцировать выделенные подгруппы на ряд микрогрупп по разным критериям, например «покупная пища – домашняя пища» и т. д.

Единицы, входящие в подгруппы, иллюстрируют синтез общерусской и региональной ПТ. Общерусская пищевая традиция представлена такими единицами, как *суп, щи, макаронны, пирог, бутерброд, пюре* и т. д. В говоре сохраняется пласт лексики, репрезентирующий пищевую традицию севернорусской деревни. Данная лексика сосредоточена в подгруппах «Наименования хлебобулочных изделий и выпечки» (*калитки, тонкие пироги, сканцы, рыбники, ягодники* и др.), «Наименования вторых блюд» (*репница, пара, печёнки*), «Наименования напитков» (*домашнее пиво*) и др.

Контекстный анализ показал, что самыми актуальными и значимыми в речи диалектоно-



сителей являются слова и сочетания слов, называющие выпечку и разного рода хлебобулочные изделия. Эти лексемы чаще всего проявляются в разговорах о том, что готовили раньше и готовят сейчас.

#### Примечания

<sup>1</sup> Вендина Т. Философия диалектного слова в языке русской традиционной культуры // Категории воля и принуждение в славянских культурах : сб. науч. ст. / сост., отв. ред. Н. В. Злыднева. М. : Ин-т славяноведения РАН, 2019. С. 8. (Категории и механизмы славянской культуры).

<sup>2</sup> См.: Устинова Н. Пищевой код как символизация пи-

щевой традиции (на материале говоров Среднего Приобья) // Вестн. Том. гос. ун-та. 2010. № 333. С. 28–31.

<sup>3</sup> Гынгазова Л., Иванцова Е. Трансформация сибирской пищевой традиции в дискурсе диалектной языковой личности : продукты и блюда // Вестн. Том. гос. ун-та. Филология. 2016. № 6 (44). С. 20.

<sup>4</sup> См.: Гончарова Л. Наименования посуды и кухонной утвари в воронежских говорах : автореф. дис. ... канд. филол. наук. Воронеж, 2012.

<sup>5</sup> Сохань И. Особенности русской гастрономической культуры // Вестн. Том. гос. ун-та. 2011. № 347. С. 61.

<sup>6</sup> Русский Север : этническая история и народная культура XII–XX века / отв. ред. И. В. Власова. М. : Наука, 2001. С. 372.

<sup>7</sup> Там же. С. 385.

---

#### Образец для цитирования:

Жандарова А. Н. Пищевая традиция в народно-речевой культуре: продукты, блюда, напитки (на материале вологодских говоров) // Изв. Саратов. ун-та. Нов. сер. Сер. Филология. Журналистика. 2020. Т. 20, вып. 4. С. 423–428. DOI: <https://doi.org/10.18500/1817-7115-2020-20-4-423-428>

#### Cite this article as:

Zhandarova A. N. Food Tradition in the Folk Speech Culture: Products, Dishes, Drinks (On the Example of Vologda Dialects). *Izv. Saratov Univ. (N. S.), Ser. Philology. Journalism*, 2020, vol. 20, iss. 4, pp. 423–428 (in Russian). DOI: <https://doi.org/10.18500/1817-7115-2020-20-4-423-428>

---