

УДК 81'28

DOI: 10.17223/19986645/44/2

Л.Г. Гынгазова, Е.В. Иванцова

ТРАНСФОРМАЦИЯ СИБИРСКОЙ ПИЩЕВОЙ ТРАДИЦИИ В ДИСКУРСЕ ДИАЛЕКТНОЙ ЯЗЫКОВОЙ ЛИЧНОСТИ: ПРОДУКТЫ И БЛЮДА¹

В статье решается задача изучения сибирской пищевой традиции и её трансформации в течение XX – начала XXI в. Исследование осуществляется с опорой на дискурсивные практики типичного представителя народной культуры В.П. Вершининой, отражающие почти вековой период жизни языковой личности в условиях глобальных перемен российского общества. Анализ позволяет установить константы сибирской пищевой традиции, а также изменения, проявляющиеся на лексико-семантическом, концептуальном и дискурсивном уровнях.

Ключевые слова: *пищевая традиция, Сибирь, диалектная языковая личность, продукты, блюда, лексикон, концептосфера, дискурс.*

Изучение понятийной сферы «еда» в силу ее значимости для каждой национальной культуры привлекает внимание представителей многих гуманитарных наук – в первую очередь историков, этнографов, культурологов, социологов (Ф. Бродель, К. Леви-Стросс, Р. Барт, М. Дуглас, Д.А. Баранов, С.А. Арутюнов, Д.К. Зеленин, В.А. Липинская, В.В. Похлебкин, Э.В. Мигранова, М.В. Капкан, И.В. Сохань, Е.В. Сергеева, Н.С. Марушкина и др.). В языкознании данная проблематика наиболее активно начала разрабатываться на рубеже XX–XXI вв. в рамках лексикологии, социолингвистики, прагмалингвистики, этнолингвистики и лингвокультурологии, лингвосемиотики, когнитивной лингвистики, теории дискурса и других областей науки о языке. Объектами анализа становятся номинации пищи в структурно-семантическом и функциональном аспекте [1–3], концепт «Еда» как фрагмент языковой картины мира [4–6], стереотипные представления носителей современного русского языка о еде [7], лингвокультурная специфика этнических пищевых предпочтений [8] и др. Поиски национально-культурной идентичности приводят к постановке вопроса о традициях народной пищевой культуры и их трансформации в современных условиях; реконструкция констант и переменных в этой области отмечается как важная задача антропоцентрической лингвистики [9. С. 344; 10. С. 28].

Одним из важнейших источников изучения пищевой традиции являются народные говоры, выступающие субстратом национальной культуры. Обращение к их данным позволяет выявить черты, репрезентирующие языковую картину мира крестьянского социума в ее развитии. В статье эта задача решается с опорой на дискурсивную практику типичного представителя народной культуры – сибирской крестьянки В.П. Вершининой (1909–2004), уроженки

¹ Исследование осуществлено при поддержке гранта Российского научного фонда (проект № 16-18-02043).

с. Вершинино Томской обл. Источниками анализа послужили записи ее спонтанной речи, которые велись авторами в течение 24 лет (в расшифровке – около 10 000 страниц) методом включения в языковое существование говорящего, и материалы «Полного словаря диалектной языковой личности» [11], созданного на их основе. С учетом установки исследователей на недифференциальное лингвоперсонологическое описание идиолексикона рассматривались как специфически диалектные, так и общерусские единицы.

Обращение к данной языковой личности объясняется несколькими факторами: это наиболее целостное сохранение в диалектах основ традиционной национальной культуры; принадлежность информанта к архаическому типу говора; характер дискурсивных данных, охватывающих почти вековой период жизни личности в условиях глобальных социокультурных перемен российского общества.

Еда является одной из важнейших составляющих жизни человека. Для крестьянина она отмечена особой значимостью, обусловленной важностью физического начала в аграрной культуре, следованием сельского социума веками складывавшимся традициям в сфере быта, религии и обрядности, имеющим и пищевой компонент. В традиции, связанные с едой, входят ориентация на определенный набор продуктов питания, состав приготавливаемых из них блюд и напитков. В настоящей статье анализ пищевой традиции ограничивается рассмотрением продуктов и блюд.

В словарном запасе крестьянки в качестве названий основных продуктов питания зафиксированы *мясо домашних животных (говядина, свинина, баранина, конина)*, домашних и диких птиц, рыба, молоко, яйца, зерно, овощи, ягоды, грибы, травы, кедровые и грецкие орехи, семечки, фрукты, мёд, вкусовые добавки (*сахар, рафинад, сахарин, соль, лавровый лист, гвоздика, перец, горчица, соус, тома'тна паста, ча'йна сода, уксус*). Часть перечисленных продуктов может использоваться в пищу непосредственно (*молоко, фрукты, некоторые овощи, орехи, семечки, мёд, лесные растения, сахар*). В ряде случаев такие продукты, как мясо и зерно, подвергаются первичной обработке (*фарш; крупа – гречка, манка, пиёнка, рис, перло'ва крупа, геркулёс «геркулес»; мука; макаронные изделия – макароны, лапша, вермишель/вармише'ль¹*) и служат основой для приготовления различных кушаний.

В числе обозначений блюд отмечены:

– виды супов, включающие родовые обозначения (*суп = похлёбка*) и разновидности жидких блюд (*бори, варьмише'ль «молочный суп с вермишелью»; суп с горохом / гороховый суп, грибо'вница / grybo'vница / grybo'vный суп / похлёбка с gryба'ми / grybo'вна похлёбка, лапша «молочный суп с любыми макаронными изделиями», окрошка, по'стна похлёбка, суп с бараниной, уха*);

– виды блюд на основе зерновых культур: родовая номинация *каша* с гипонимами *горошница, заваруха, кутья, манка / ма'нна каша, гре'чневая / гречу'ина каша, пиённа каша*;

– виды мясных блюд: *голубцы, котлеты, холодец, пельмени, тефтели, сосиски, фрикадельки «сардельки»; колбаса «изделие из мясного фарша»*,

¹ Знаком / обозначены вариантные обозначения, знаком = синонимы.

колбаса / карто'вна колбаса «домашнее блюдо из кишок, начинённых картошкой, капустой и т.п.», *жа'рено мясо, туше'но мясо, жа'рена курица, начинённый [фаршем] перец*; *колбасу нажарила*;

– виды рыбных блюд: *жа'рена рыба, начинёна рыба*;

– виды блюд из яиц: *яишница* «омлет» и «жареные яйца»; *яйца всмятку и вкруту'*, *яйца пожарила*;

– виды молочных блюд: *тво'рог/творо'г, сметана, сливки, сыр; коро'вно = сли'вочно = скоро'мно масло, бутербро'дно / бутебро'дно масло, шокола'дно масло*;

– виды овощных блюд: *толчёнка* «картофельное пюре», *па'ренки* и *печёнки* «печёные овощи», *драники / дра'нки, винегрет, морко'вница, варёны карто'шки, жарила картошки, картошки нажарила с грыба'ми, картошку натушили с мясом, морковь сварила, натуше'на капуста*;

– виды блюд из грибов: *рыжики жарили*;

– виды выпечки: родовое обозначение *пирог* с многочисленными гипонимами (*кур'ник, пироги с мясом, с рыбой, с ливером, с капустой, с морковью, с картошками, с грибами, с черёмухой, с маком, с калиной, с творогом, с яйцом, морко'вны пироги / пироги с морковью / морковкой, разбо'ристый / разборный пирог*), *хлеб, булка, киртич, калач, батон, блины, оладьи / ола'дни, лепёшки, булочка, ша'ньги / ша'нежки* «небольшие сдобные булочки, перед выпечкой намазанные сметаной с добавлением муки», *ватрушки, печенья, печеню'шки, грыбо'чки* «печенье в форме грибов», *хворосты = ро'занцы, ва'хли, завару'шки, пряники, пончики, торт*.

Деление этих групп имеет нечеткий характер; между ними наблюдается пересечение. Так, семантика обозначений многих мясных блюд содержит смысловой компонент «овощи» и наоборот; единицы, обозначающие выпечку с начинкой, а также вареники, могут относиться почти ко всем обозначенным группам.

Примыкают к названиям блюд обозначения пищевых жиров, сладостей и консервированных продуктов. В число жиров, используемых для приготовления тех или иных кушаний, входят натуральные масла животного (*то'плено масло*) либо растительного происхождения (*ленно', конопля'но, подсо'лнешно масло*) и новые искусственные жиры (*маргарин, комбиджир, кулинарное сало*). Среди сладостей отмечены *конфеты, шоколад, мармала'д* «мармелад», *халва, ириски*. Лексикон включает, кроме того, обозначения заготовок – продуктов питания, подвергшихся обработке в целях более длительного сохранения. Это наименования фабричных консервов (родовое *конце'вра/конце'рва* с гипонимами *туше'нка, зелёный горошек, частик, килька, сгушишо'но молоко / гушишо'но молоко / сгушишонка, ассорти* «смесь консервированных фруктов»), *жем* «джем», *повидло / пови'дла*) и продуктов домашней консервации овощей, грибов, ягод (*солени'на* «овощные соленья», *солёны огурцы, малосо'льны огурцы, солёны грыбы', солёны помидоры, марино'ванны огурцы, мариную / мерину'ю помидоры, капуста* «квашеная капуста», *хренодёр* «острая закуска из хрена, помидоров и чеснока», *овощной салат* на основе моркови, лука и болгарского перца, *салат из зелёных помидор, варенье / варе'нья, желе*). Отдельную группу составляют высушенная выпечка (*сухари*), *суше'ны грибы*, сушёные ягоды (*черёмуха, смородина*) и

фрукты (*узю'м* «изюм», *урюк*, *чернослив*). Помимо перечисленного, заготавливаются различными способами мясо или рыба (*копчёно* или *солёно сало*, *копчёна рыба*, *вяленая рыба*, *солёна рыба* – *селёдка*, *горбуша*, *кра'сна рыба*). Мясные и рыбные заготовки, являясь более сытными, могут использоваться как основные блюда.

Выделенные лексико-семантические группы обозначений продуктов питания, блюд и прочих номинаций пищи дают представление о составе поля «Еда» и его структурных элементах. Большое количество единиц с пищевой семантикой свидетельствует о значимости сферы пищи в жизни диалектоносителя; обращает на себя внимание объемность групп слов, обозначающих виды заготовок, выпечки, овощных блюд и супов. Это соотносится с такими отмечаемыми в качестве типичных для традиционной русской кухни чертами, как заготовки с помощью кисломолочного брожения, разнообразие выпечных изделий, приготовление овощей без измельчения и смешивания; преобладание варки и выпекания над жарением [12]. Единицы лексико-семантических групп чаще всего находятся в видо-видовых отношениях, однако для группы обозначений продуктов питания и наиболее разработанных групп названий блюд характерны родо-видовые связи. Довольно широко представлены отношения формального варьирования; реже встречается синонимия и лексико-семантическое варьирование.

В поле «Еда» входит значительное количество однословных наименований. Вместе с тем их доля (как и число собственно диалектных единиц) в сибирском говоре вторичного образования гораздо меньше, чем в материнских говорах например псковских [1] или воронежских [2]. В диалектах Среднего Приобья таких номинаций либо не было изначально, либо они были утрачены вследствие архаизации. Кушанья в этих случаях стали обозначаться словосочетаниями, указывающими на способ приготовления того или иного продукта (*нажарила картошки*, *начинила кишочки*) или состав пищи (*тушёная картошка с мясом*, *пирожок с морковью*, *похлёбка с гриба'ми*). Более типична модель «действие + объект», вторая модель встречается реже, при обозначении блюд с комбинацией разных продуктов. Очевидно, обе модели являются характерными для разговорной речи. Наблюдается также вариативное обозначение блюда одной лексемой или словосочетанием (*грибо'вница / грыбо'вница / грыбо'вный суп / похлёбка с грыба'ми / грыбо'вна похлёбка*). Наши наблюдения соотносятся с выводами И.В. Киреевой о тенденциях к гиперонимизации и анализируемому в русской кухонно-бытовой лексике XX столетия [13].

Дискурсивные данные показывают, что тема еды является одной из приоритетных для диалектоносителя, она частотна в различных жанрах (воспоминание, рассказ, бытовой диалог) и типах речи (спонтанное речепорождение и метаязыковой комментарий).

Воспоминания информанта о родителях и старших родственниках, собственном детстве (период 10–20-х гг. XX в.) отражают жизнь русской дореволюционной деревни с типичным для неё натуральным хозяйством, где питание крестьян обеспечивается за счет собственного труда. Как отмечает И.В. Сохань, «изначальное, первичное пространство национальной кухни (или её основа) – это продукты, возвращенные в данном национальном космосе,

как результат всей совокупности природных условий – земли, климата, особенностей географического расположения, принятых способов возделывания земли (включающей и обычно сложную систему ритуалов, связанных с установлением баланса между человеком и природой)» [14. С. 61].

Жители сибирского села, как правило, держали по несколько коров, в хозяйстве были овцы, свиньи, куры, гуси, утки; на своем огороде выращивали овощи, что свидетельствует о важной роли мясо-молочных и овощных продуктов в крестьянском рационе: *Скота много было [у родителей матери], продавали. Очень хорошо они питались; Овец доржа'ли; Вот этот раз я говорила: у тя'ти скапливалось до девяти лошадей у него, коней. А коров было три коровы, четыре не помню, а там тёлки больши' ешо'; Ну, морковь, редьку, лук – всё садили тако'; Полива'м, таска'м [воду], огурцы, капусту; Раньше безо всякой плёнки огурцы ро'стили и всё, и никакой ни холеры не было; А мы вот, мне лет пятнадцать было, пойдёшь прям не стесня'шься, намоешь брюковку, вытянешь, бе'ла кото'ра, жёлта была и бе'ла, грызёшь сидишь на кругу' там¹. Ягодные кустарники и плодовые деревья ни в огороде, ни около дома сельчане не сажали: Не садили [ничего возле дома], не было, не было, не было. Вот на той улице ешо там дома два было это, чё-то како'-то растение.*

В текстах отражено также выращивание сибирскими крестьянами зерновых и масличных культур для снабжения семьи зерном, мукой и растительными маслами: *Хлеб сеяли. Пашени'цу, гречу'ху, овёс сеяли. Руками обрабатывали, серпами жали. Про'су жали, пашени'цу; Ячмень сеяли раньше. А теперь чё-то не стали сеять; Посеют лён да и сколотят, и масло льняное делают из него; Хоро-оши, как зёрнышко к зёрнышку, да хоро'ши пшеничка, овёс тоды' – хоть чё, хоро'ше было; И ленно' семя делали, и коноплю делали на масло; Масло хоро'ше-прехоро'ше, како' вку'сно-то было: ленно', и подсо'лнешно, и это, конопля'но.*

В традиционном крестьянском хозяйстве вклад в пищевой рацион вносили результаты промысловой деятельности и собирательства. В Вершинино в связи с близостью реки и озёр на первом месте стояла рыбная ловля. Сосновый бор был богат дичью, ягодой и грибами, кедрач давал орехи. В речевом жанре воспоминания информанта наиболее широко представлена тема сбора даров леса, осуществляемого семьей в течение всего сезона. Этот процесс является важной частью жизнеобеспечения крестьянина, поскольку в условиях сезонных циклов земледелия и собирательства результаты своевременного труда позволяют создать «годовой припас»: *Преображение бува'т девятнадцатого [августа], и после Преображенья их, шишки били раньше; Раньше сколько мы набирали грибо'в – ой-ой-ой! <...> Корзи'нками большими... <...> Двухру'чны, больши', да вот таки'. Как ванна; Брали-то всё: ягоду вся'ку-ра'зну, грибы'-то!; От осенью, глубокой осенью коня тя'тя запрягёт: «По калину за'втре надо»; И чернику брали, дак с ве'драми ходили, не ходили там с какой маленькой посудкой!; Ки'слицу брали это, кра'сну – ведра'ми,*

¹ Фрагменты связной речи в иллюстративном материале отделены точкой с запятой. В квадратных скобках даются реплики или пояснения диалектологов. Полуужирным шрифтом отражается эмфатическое ударение.

ведра'ми всё... При сборе грибов заготавливались только высоко ценимые белые, грузди и рыжики: *Грузди отдельно, рыжики отдельно там, вся'ки грибы' – а таки' не брали, а ма'сленики не брали; О'споди, одна старушка была <...> она: «О'споди, ма'сленика-то, его чё? Только к чирью привязать», гыт.*

В записях часто встречаются упоминания о съедобных растениях, служивших дополнением к крестьянскому рациону в начале лета: *Гуси'нки ели, корьни; Пу'чка там, это как дудочка. Мягкий он, очистишь [и ешь]; Вот мы копали ходили, ели канды'к, саро'нки...; Ты знашь какой он есть, канды'к-то? <...> Он сластит прямо, сладкий [корень]; «Свиный горox» называют. А потом это, таки' у него, как вроде пуговки. Ели раньше всё, то'жа ели мы. Рвали да ели.*

Доля покупных продуктов была менее значимой, однако в их список входили речная рыба ценных пород (*нельма, муксун, налим, сетри'на* «осетрина», *стерлядь*...), консервы, колбасы, варенье, сахарные головы, чай, конфеты: *А отец-то поедет, целый мешок рыбы привезёт – налима, муксу'на, там это, не'льмины вся'ки, стерлядь привезёт... <...> Варенья – бо'чками продавали; Сахар комковой был, каки'-то головы назывались. Комок такой большой. Дырki на ём – помнится всё!; Боцьки узю'ма накупят.*

Следует отметить ключевую позицию русской печи в традиционной крестьянской культуре, в том числе пищевой. В ней готовились все основные виды продуктов питания сибирского крестьянина. Этим определялись типичные способы приготовления блюд без использования открытого огня – запекание, тушение, варка, парение, томление (мяса, круп, овощей, молока): *Ну и от... и каша... в печке... и от таки ла'дки – толчёнka. <...> А там ешо тушёно мясо. Поста'вют его, без воды ли чё ли – как они его прямо? Присоохнет и'жно всё корочки! <...> Жа'рено вроде; Печку истопим... истопит, мама там загребёт всё, жар – а это суды' накида'т [овоци]. А к утру' дак вовсе – мя-аги-мя'зки поспели!; Печёнкими, так звали. Печёнki... Печка истопится, всё это там всё, у'гли всё... выгребет мама в загнетку, а туды' прям накидают; Потолкли [картошку], накла'ли туды' масла, яйца, в печку поставили, зажарится, ставят в ла'дке прямо на стол; Творогу'-то раньше в кринках варили; В печку составишь в криночках – хоро-оший, крышечкой так, творожок!*

С русской печью связаны все виды приготовления изделий, выпекаемых из муки, среди которых особую роль играл хлеб. Дискурс информанта подтверждает тезис многих культурологов и этнолингвистов о том, что этот вид пищи является знаковым для русской культуры и имеет не только прагматическую значимость, но и несет в себе сакральные смыслы ([5, 6] и др.). О значимости хлеба как основы жизни свидетельствуют усвоенные диалектоносителем с детства прецедентные тексты молитвы (*хлеб даждь нам днесь*) и притчи о хлебе *на собачью долю*, повествующей о наказании человечества Богом за неуважительное отношение к этому продукту.

И хлеб, и другие виды мучных изделий входят в разные сферы употребления: будничную и праздничную. Контексты показывают, что к будничной выпечке в крестьянском быту относился ржаной хлеб (поскольку производилась только ржаная мука), а к праздничной – покупной белый. По воспоминаниям

нениям языковой личности, почти ежедневно пеклись *булки* и *калачи*, а в праздники – *пирог*, *ша'ньги*, *блины*, *булочки* и сладкая выпечка: *Булки... Мама так тесто кладёт, перевернёт, так булка станет, они подо'ймутся, потом в печку их со'дят сразу; Хлеб стряпали – то кажный день, то через день. Калачи стряпали; Мы калачи таки' стряпали – от таки', так закрутишь их да... хоро-оши, то'лсты таки'! калачи. <...> Ну хороший такой калачик. Поди, килограмм-то будет; Ну блины пекут, на ма'сленке блины пекут; Мама, гыт, ша'ньги настряпала, це'лу, гыт, эту, се'льницу ша'нег, всё настряпала, на Христов день-то; Пирог вся'ки стряпали <...>. Стряпали пироги с узю'мом, на свадьбу стряпали, печенье тако' краси'во.*

Печь также служила для заготовки на зиму ягод и грибов, производившейся высушиванием на слабом жару: *Калину – наберём её, мама её – отберёт её, пе'рво в кадку, в воду, а потом, как морозы начинаются, она её слива'т, и в горшки накла'дыват, в печку ставит, парит... А потом мале'нько му'чки, и в печку, сушит всё. <...> Мешками калина была засушена; И смородину сушили. [Как?] Ну как? На листик изде'лают, солома была така', рожана', дак кода' соломки накладывают на лис[t], на про'твень чуть-чуть потряса'т. И грибы так сушили. А потом ягоды кладут и в ру'сску печку ставят, не сильно жа'рку. И вот так берут и су'шут.*

Кроме высушивания в печи, при заготовке продуктов на зиму широко применялась засолка *солени'ны*, в состав которой входили солёные огурцы, капуста и грибы: *Солени'на была в кадках больше, огурцы это... капуста; По целой бочке солили их [грибы]. Вымочишь, намочишь, отбира'шь, вы'мышь всё, да в другой воде, да кладёшь да... укроп, да чеснок, да эти грибы'. Поела бы час, я люблю!*

Рассказы информанта о прошлом позволяют выявить номинации блюд, впоследствии исчезнувших из обихода, и изменения в семантике слов, обозначающих некоторые виды пищи.

Источники дают сведения об утраченных в настоящее время кушаньях и, соответственно, об архаизации их наименований. Так, в воспоминаниях говорится о *печёнках* и *па'ренках* – запекавшихся в печи целиком или в порезанном виде овощах (обычно брюкве, репе), упоминается также *яшница* как вид омлета с большим количеством молока: *Ну па'ренки ре'заны. <...> Нарезеешь, печка истопится, закроешь глу'хо-на'глухо, и в печку. <...> А печёнки целиком, всё складут... <...> Они рассол дадут та'м-ка – рассол прям, рассол выпьем. И па'ренки съедим; Яшницу таку' варили – с ли'тру молока и пяток яиц. В этих случаях при исчезновении самих реалий их названия в лексиконе носителя традиционного говора сохранились. Большая степень архаизации проявляется в контекстах, где устаревшее кушанье утрачивает свое обозначение и описывается информантом через сравнение с близкими по составу и способу приготовления блюдами. В частности, устаревший вид открытой выпечки с начинкой из рубленой капусты с яйцом и сметаной уподобляется *ватрушке* и *ша'ньге*, а защипанный сбоку пирог – *варенику*: *Капусту нарубит [мама], нарубит кто – мелко-мелко, потом она её кипятком обдас <...> она [капуста] стекёт, она её... туды' яички положит разобьёт, и сметаны положит, и как в печку садить, она ешо ложку сметаны... Так как ватрушки больши' стряпала – семья была, всё равно. С капустой,**

вкусны были. <...> Ну, как с творого'м счас таки'... прям от таки' ша'ньги: А я во сне вижу: вот таки' бы, как вареник от такой бы – так пирог стряпали, набок загибали. Я помню, мама [делала], я не любила... не лепила их. Я в серёдке зашипывала. А мама как-то набок могла сделать... Исходные номинации этих видов выпечки неизвестны.

Семантические особенности отмечены в лексемах *хлеб* и *варенье / варе'нья*.

Можно предположить, что семантика слова *хлеб* в начале XX в. отличалась от современной: оно использовалось для называния не только *булок* из круто замешанного теста на основе пшеничной и ржаной муки, но и полужидкой, похожей на толстые блины, выпечки из гречневой, просяной, овсяной муки. Контексты воспоминаний указывают на вариативность обозначения устаревшего изделия из муки то с привязкой к родовому понятию *хлеб*, то к видовому *блины*: [Раньше хлеб пекли только из ржаной муки?] Кака' есть. И бе'лы пекли, и чёрны пекли. Вся'ку пекли. [А из гречневой?] Пекли. Ну больше как вроде бы... жи'деньки таки'. <...> Мама наливала... про'твени таки' были, она их, так не ши'бко густы' – хороший хлеб был, вкусный. Блины пекли от таки' толшыной. <...> В ско'вороду, например, ско'вороду нальёт [тесто из гречневой муки], и листки таки' были. <...> [И как-то назывался по-другому гречневый хлеб?] У-у. Хлеб, всё равно. Гречневый. Блины гречневы. <...> Про'су обдирали, я помню, мололи, ободрали про'су, да мололи, прося'ный был – жё-олтый такой! [Хлеб?] Не хлеб, а тоже блины пекли. Прося'ны. Овся'ны пекли. Тоже жиденький пекли. Не так, чтобы хлеб, а таки'... или он не получался, ли чё ли? Пошто'-то жидкий. Заведут таку'... ну, как на густы' ола'дни, – стряпают.

Слово *варенье / варе'нья*, кроме современного значения «плоды или ягоды, сваренные в сахарном сиропе», бытовавшего и в начале столетия (*Мама скажет: «Веру'нька! На' вот туесо'чек – так туесо'чки, таки' краси'вы накрашены деревя'нны... с кры'шечками... Деньги дас... «Ступай, варе'нья купи, в магазин». И я помню: я, Катя, иду, туды' открою туесок-то... пальцем [попробую]: густы-ы, хоро'ши! Хоро'ши варе'нья*), имело также значение «высушенная, впоследствии распаренная ягода, используемая как начинка для пирогов»: *Все прям пойдём, помно'го ягоды набирали. А... сахару, видно, не было ли чё ли? Пошто' не варили? Мале'нько сварят варенья, ставят в горшок эту ягоду, горшки были таки', ставят в горшок, и парят в печке в русской её. Испа'рят, складывают, банок не было – таки' крынки были, складывают это, и это... после, значит это... пироги стря'пат [мама]. Сахар положат туды', и пироги стря'пат, хоро'ши были.*

Тексты диалектоносителя фиксируют нехарактерные для наших дней способы употребления в пищу блюд, включающих более сытные и менее калорийные компоненты. Такие блюда елись раздельно: в традиционной народной культуре поедание рыбных пирогов было принято начинать со срезанной корки, а мясных супов – с их жидкой части и заканчивать кусками рыбы или мяса, что создавало ощущение большей сытости: *Корочку эту сы'мет [мама с пирога], всю так разрежет, потом корочку на кусочки: «Берите корки». Жи-ирны корки! Рыба хоро'ша была. Как счас поела бы я;*

Накро'шит мама мясо от так из супа, и посоли'т, супчиком обольёт, и капуста. И вот мне казалось ши'бко вкусно.

Большую роль в крестьянской пищевой традиции играло религиозное начало. Осознание пищи как данного Господом источника жизни проявлялось в обязательном сотворении молитвы до и после любой трапезы: *А как садились за стол, чтобы не помолитись – ой, всегда! Всегда молились. Всех, ребятишки – все молимся. И после еды опе'ть молимся Богу.*

Религиозные установки христианства регламентировали состав пищи и её приуроченность к определённым временам. Концептуальная оппозиция профанного и сакрального воплощалась в противопоставлении лексических групп «постная пища» и «моло'сная (т.е. скоромная) пища», соотносимых с периодами постов и мясоедов: *Ну я уже вза'мужем была, не ела моло'сно никогда', кода' пос; В пос не ели моло'сно. Кисели от эти варили да па'ренки парили да, похлёбку по'сну варили, всё масло... Ну, раньше крупа-то была така' перло'ва, да хоро'ша така'. Грыбо'вницу варили. Хоро'ше, всё равно было питанье. Квас делали всё время. Окрошку, всё делали; А в Петров день – моло'сный день; А како'-то за'говнье было. Ой, пелеме'ни стряпают! Варят – ну в ка'жном дому!; Па'ску дождутся – варят всё, жа'руют, па'руют тогда', и всё там – рыбу и мясо, хоть чё ешь.*

В пищевой традиции антиномии «профанное – сакральное» и «повседневное – обрядовое» тесно переплетаются, осложняясь также соотносительностью с христианскими и языческими верованиями. При этом маркированными членами оппозиции, соотносимыми с определёнными ритуальными действиями и номинациями обрядовых блюд, выступают сакральное и обрядовое.

Так, празднование Масленицы сопровождалось выпечкой блинов («мо-лосным»), однако существовал запрет смазывать сковороду жирами животного происхождения: *На Масленке блины пекут, ну это моло'сно тако', а чтобы жи'рно было тако' – ну говяжьё сало, или како' ли там – это уж не мазали.* Обряды поминовения усопших в день христианской Радуницы и годовщин смерти близких включали посещение могил и поминальное угощение блинами и крашеными яйцами – пищей, восходящей к языческой символической. В день памяти сорока христианских мучеников в начале марта, в народном календаре знаменующий возвращение перелётных птиц, выпекалось печенье в форме птичек: *Со'роки святы' и вот скворчки прилетают, когда пташки прилетают. Мама нам тесто дас, а мы лепим. Вся'квив пта'шечков налепим, всё.* К одному из предпасхальных дней было приурочено ритуальное кормление домового специально состряпанными булочками: *А от кода'-то каку'-то субботу, называ'тся суббота перед Па'ской... <...> Она [мама] каки'-то булочки стря'пат, таки' булочки стря'пат дедушке-сусе'душке. Вот: «Дедушка-сусе'душка! Попо'й мою скотинушку, пона'стовай нас, не забывай».*

Особое место в традиционной обрядности занимали свадьбы и поминки. В названиях состава подаваемых на них блюд ярко отражались специфические черты каждого из этих обрядов в их противопоставленности.

Свадебное угощение предполагало обильную мясную пищу и разнообразную выпечку. Обязательными праздничными блюдами были жареный гусь, начинённый поросёнок или фаршированная крупная рыба, различные

виды печенья и сладких пирогов. В рассказах крестьянки подчёркивается эстетическое оформление стола через единицы с семантикой красоты: *Всё стряпали: печенье стряпали, хворост стряпали, завару'шки стряпали, пироги вся'ки стряпали, всё, стряпали, много стряпали. Особые, стряпали пироги с узю'мом, на свадьбу стряпали, печенье тако' краси'во. <...> Гусей жарили, поросят жарили, куриц жарили, котлеты, ну всё было. Ро'занцы, ага, стряпают, ну, хворост или ро'занцы. Жаро'вня – жарят. Ла'дка – ла'дки вот в таких глиняных, ла'дки, ага, кладут поросёночка большого от матери, е'жли нет, покупают. Начиняют: каку'-нить крупу делали, масло, мяса немного, сметаны, муку, пова'рят его, обжа'рют и цветочки на его. И гусей так же, ну целого гуся... Рыбу начиняли, шиука-то больша'...; Ну всё угоишали, ко-нешино, по-особому, не как сеча'с – всячина' стояла была наставлена на столе. И всё ставили враз, не то что там холодное или горя'че там выбирают, по'лны столы. Важное место в свадебном обряде занимал ку'рник – пирог с курятиной, мясом или салом, связанный с ритуалом дарения подарков молодожёнам: Ну продавали пироги [на свадьбе], так от, например, стряпка. Стря'пат, кото'ра стряпка, она пойдёт, это, ку'рник возьмёт и там – ну, ешо кто-нибудь с ей: и вино подают, и пирог этот продавали. Свадебным блюдом являлись также блины, подававшиеся на второй день торжества: Погуляют мале'нько, а наза'втре блины. Номинации пирог и блины нашли отражение в устойчивых обозначениях обрядовых действий *продавать пирог, класть на пирог, класть на блины*.*

Поминальный обряд непосредственно после похорон предполагал в качестве обязательных блюд *кутью, блины, пирог с рыбой*, а также угощение киселём и мёдом. При этом кушанья на поминках, в отличие от свадьбы, подавались в определённом порядке, и стол был менее обильным: *От поставят пе'рво на стол кутью, эта стоит кутья, потом блины ставят, за блинами пирог с рыбой ставят...*

В дискурсе сибирской крестьянки сохранились следы архаического обряда, связанного с окончанием жатвы. В прошлом он имел пищевой компонент, к началу XX в. уже утраченный; забылась и семантика наименования обрядового кушанья: *Только говорили [родители, не готовя кушанье]: «Салама'т надо варить. Салама'т надо варить, кончаем, кончаем [жать]! Салама'т варить». А какой салама'т варить – тоже не знаю¹.*

Наряду с речевым жанром воспоминаний, репрезентирующим пищевую традицию начала XX в., тема еды присутствует в диалогической бытовой речи, рассказах о себе и односельчанах, отражающих более поздний временной период – с середины XX до начала XXI в.

Тексты показывают, что, как и ранее, в пищевом рационе крестьян велика доля продуктов своего труда: мяса выращиваемых животных и птиц, молока, сметаны, масла, овощей с собственного огорода: *Скотина – тёлка, корова, бык, шеина'дцать овечек; Скотину до'ржат, две свиньи с поросятами, по-*

¹ Лексема *салама'т (солома'т)* зафиксирована в «Словаре русских народных говоров» в ряде значений: «кисель или жидкая каша из муки», «каша (из овсяной, ячневой, пшенной и т.п. крупы) с маслом или салом», «кушанье из пареной ржи», «лапша с бараниной» и др. [15. С. 56–57]. Одно из значений – «праздник, гуляние с угощением по окончании уборки урожая, полевых работ и т.п.» – указывает на связь с блюдом, упоминаемым информантом.

росились, поросят тоже, корова...; Ну скотинку он до'ржит: корова, бычи'шка, тёлка, эти... Овечек они купили; Ну а чё у их? Мясо своё, молоко своё, всё тоже как своё всё, картошка своя, всё своё; Берут они, бройлеров, то ли в апреле, то ли в мае, они несутся. Однако скотину и кур держат только наиболее обеспеченные и работоспособные хозяева, старшее поколение к этому кругу не относится: Не подумай, что ей столько лет, восемьдесят два. Я говорю: «До'ржишь чё-нибудь, каку'-нибудь скотину, чушечку до'ржишь, ли чё?» – «Нет, нет, ничё не до'ржу', даже кы'ску не до'ржу»; Давно я не держу [корову]. Не знаю, сколько не держу. Дак как итобра'ли, знаешь, кода'? Кода' от Сидоренко-то был, совхоз был хороший, у всех итобра'ли [скот]. И я так не стала.

С появлением колхозов, а впоследствии совхозов зерновые и масличные культуры перестают производиться в собственном хозяйстве. Ржаная мука, льняная и конопляная масло постепенно исчезают из употребления, соответствующие номинации уходят в пассивный запас.

Во второй половине XX в. меняется состав выращиваемых крестьянами овощных культур. В связи с этим на периферию ЛСГ «овощи» перемещаются единицы репа, брюква, а лексемы помидоры, болгарский перец, баклажаны входят в активный словарь диалектоносителя: И репу сеяли раньше, а щас нет; Ну, морковь, редьку, лук – всё садили тако'. А теперь баклажаны, и перец, и вся'ку холеру; [А помидоры раньше сажали?] Раньше, от как я была в девчо'нкав – никогда' не садили; Я помидоры давала рассаду, больше двадцати штук. Появились новые названия ягод, которые раньше не выращивались: виктория «садовая клубника», арбузы, облепиха: Викторию [сажала в огороде]. Было у меня мале'нько. Ну, с кухню-то была пластинка; И арбузы у них [родственников в огороде] садила; А у тебя арбузики больши'?; Ни иблепи'хи, ничё нету [в огороде]. Раньше не садили это, а теперь уж и... давно уж и ни к чему мне.

По-прежнему достаточно большое место в пищевом рационе занимают продукты, добываемые охотой, рыболовством: Убивают рябчиков, хватают, едят их, мясо очень хоро'ше бе'ло; Копалу'хи [самки глухарей] – это ешь. <...> Мишенька [сын] убивал у меня, така' больши', прям здоро'ва, как курица, бройлер; Наши всё бро'дят тут бродника'ми [ловят рыбу бреднями], на лодках; Так, кода' летом – корча'жки тоже ставит, да... у его и бродни'к ешь, и сети были; А сяс у нас рыбу добывают, мне кажется, она невку'сна; Вчара' Сергей мне дал рыбёшки, небольшие', я пожарила; Шшучку добудь нам, пожарим.

Сбор грибов и ягод стал менее масштабным, но также практикуется жителями села: «По оята, Вера, ездили мы с Олей. Мало корзин взяли, не в чего клась было»; Они берут корзины – ве'дер пять припрут черёмухи в день, и она на базар её; А Тамара-то пришла: «Мама, пойдём сходим по землянику, пойдём. Много, гыт, так земляники. Хыть литро'ву банку сварим». В связи с уменьшением природных запасов расширяется перечень собираемых съедобных грибов: Раньше ма'слиники не брали, а теперь за пе'рву душу съедят. Перестают использоваться в пищу лесные съедобные корни и травы (кандык, пучки и др.).

Значительно увеличивается доля покупных продуктов. К ним относятся мука и растительное масло; при этом мука продаётся только белая пшеничная, а растительное (*постное*) масло – только подсолнечное: *А продавали тот раз, бегали, тоже гыт, помол свежий, хоро'ша мука!*; *Рассоложда'ют аржану' муку [раньше]. А счас не делают ничё. Муки-то нету аржано'й; Масло расти'тельно взяли, говорит, две банки, гыт, взяла.* Контексты отражают усвоение диалектоносителем номинаций новых видов жиров (*маргарин, комбижир, кулинарное сало*) и консервов (*жем «джем», ассорти, зелёный горошек* и др.): *А я подумала, что раз она [продавец] мне подмигнула, да комбинжир подсчитала; А я – пачка была маргарина, я в тесто поло'жила; «У вас и магазин-то какой хороший здесь. Мы вот счас купили жем морковный»; Привезли тут это, каки'-то ассорти были [компот], баночки; И горошек покупали зелёный, и это, как его, амали... нэз, ли как ли его там?* Идиолексикон пополняется также обозначениями видов морской рыбы (*горбуша, кета, чавыча, минтай, килька*): *Чавыча ли чё ли? <...> У вас по шеися'т в Томске было, а у нас по пиися'т два. А мо'же, кета; Она гыт: «Рыбу привезли <...> кака'-то, гыт... горбуша, гыт». Ну горбуша така' не быва'т – люди-то говорят; Рыбу минтай берёт: «Это кошке».* Из названий новых мясных полуфабрикатов отмечены *сосиски, фрикадельки «сардельки»* и *окорочка / окорока «бедренные части тушки птицы»*: *Может, сосиски отварить, ты, может, будешь ись?; Эти окорочка – они их везут откэ'дова-то, чёрт е знат, откэдова они их привезут.* Усваиваются обозначения привозных южных фруктов (*гранаты, абрикосы, дыни, мандарины, хурма* и др.): *И фрукты везут продают, где-то вы'рашиены, да абрикосы привозили; Миша гранаты любил; Он баклажан навёз, ды'нев навёз, помидоры и перцу-то красного – ну, всего прям; Яблоки были, мандарины.* Состав овощных блюд пополняется *винегретом*, покупной выпечки – *батон*ом и *пончиками*: *Так у ей на столе было – холодец, пельмени были, винегрет был, стряпано тоже...; Как палка батон [длинный], надо же!*

В лексиконе диалектоносителя увеличивается доля литературных единиц, восходящих к иноязычным заимствованиям. Часть неологизмов при этом остается не вполне освоенной, что может отражаться в метатекстовых показателях: *Катя, а ты не видала это... как её, форму' ли хорму' ли, как? Не продают в городе, продают? <...> Я никогда' [раньше] не видывала, не только бы я не ела [о хурме]; Но'нче две... фрикадельки привёз [знакомый]. Вкусненьки таки' были! <...> Коро'теньки таки' [о сардельках]; И этот, баночку этот, май... май... майонэз... малинэз этот... утаишыла; А масло Володя Крошко' привозил, бутербро'дно, наверно, ли как ли, как его называют правильно?; Намазала ей, масло... потом сыр накла'ла... битебро'д изде'лала там, она поела...*

Под влиянием литературного языка единичные диалектные названия блюд вытесняются общерусскими синонимами: *Хворост* – *яичко разобьёшь, вот таки' вот формочки есть, ро'занцы* раньше назывались. Архаизируются такие названия видов пищи, как *калачи, па'ренки* и *печёнки*. Устаревшее значение лексемы *яишница* «разновидность омлета» заменяется современным «жареные яйца»: *Два яичка разбила, на сковородку, яишницу изде'лала.*

Классическая русская печь во второй половине XX в. перестает существовать в сибирском селе, заменяясь на комбинированную печь с плитой. Печка и в этот период важна в крестьянском хозяйстве, в первую очередь для обогрева дома, но как средство приготовления пищи она начинает вытесняться более экономичными электроплиткой и газовой плитой. Функции печи сокращаются; вследствие этого уменьшается количество блюд, приготавливаемых тушением, запеканием, парением, томлением, и увеличивается число жареных кушаний (аналогичные процессы отмечает И.В. Киреева [13]), редко практикуется высушивание ягод и трав. Однако печь остается незаменимой при необходимости приготовления праздничной и обрядовой выпечки, особенно для большого застолья (поминки, свадьба, Пасха, семейные праздники): *А Рая гыт – как она меня похвалила-то? «От партизанка дак партизанка, гыт. Восемьдесят пять лет!» Однако, пять пирогов с рыбой стряпала [на поминки]; [Вы будете стряпать на похороны?] О, а куды' дева'сса. Буду стряпать пироги с маком, пироги с черёмхой, пироги с морковкой и с яйцом; А у меня день рожденья было. <...> Я пироги с рыбой с солёной стряпала. Большии-и таки' четыре пирога состряпала... Ну много народу было. <...> Ну и так, помидо'ришки да огурчи'шки, всё было, и стря'пано было. Торто'в я не покупаю; Знашь сколько? Пятнадцать штук настряпала па'сок [на Пасху]! <...> А потом в родительский день опе'ть состряпала, пять ли чё ли штук! <...> Ну, о'бшэм, я раздала много. На кладьбишише унесла одноё; Я стряпала, у Поли брала доски, стряпала ва'хли. <...> Ну, праздник какой-то был. <...> В печке русской пекла их.*

Домашний хлеб выпекается лишь в некоторых семьях; в основном этот продукт становится покупным, и для его обозначения используется не только традиционное *булка*, но и новое *кирпич*. Ценностное отношение к хлебу сохраняется, о чем свидетельствуют и многие фрагменты бытового дискурса (*То ола'дни испеку, то пирожки испеку, мале'нько, то вроде блины то'лсты испеку <...>. А это... всё равно хлеб лу'чче всего; Я но'нче поцеловала хлеб: ой! как от подушка пухо'ва! ой, какой размилый*), и частотные в речи языковой личности пословицы и поговорки *у хлеба, да без хлеба; хлеб всему голова*.

Как и в предыдущий период, ведётся заготовка на зиму ягод, грибов и овощей. Появление новых видов посуды и кухонных механизмов приводит к распространению не применявшихся ранее способов обработки продуктов: домашнее консервирование осуществляется в основном в стеклянной таре с использованием специальных крышек и закруток; наряду с солением внедряются пастеризация и маринование. Лексический запас информанта увеличивается за счет таких слов, как *стеризова'ть / стерилизовать / пастеризовать, мариновать / меринова'ть, маринованный*: *Коля грибы' набрал бе'лы и мне принёс, я баночку сварила; Пошла до Поли по закру'тку, хочу игурцы замеринова'ть; Я вот но'нче сколько банок продала с огурцами, со всем, с помидорами раздала, сяс у меня мало, а так дак большие, с полсотни, большие банок было трёхлитровых. Счас-то мало осталось; Стеризу'ет она, наверно, пастеризует [огурцы]; Их [грибы] пастеризуют, сва'руют, завернёшь этой закруткой-то; Надоедает их [огурцы] делать. Солила, стерилизовала тоже. Возьму да посолю.*

В связи с расширением возможности покупать сахар впрок увеличиваются масштабы заготовки варенья; при этом ягоды как варятся в сахарном сиропе, так и прокручиваются на мясорубке с добавлением сахара. Входят в лексикон единицы *провернуть, извертеть, прокрутить* в значении «измельчить на мясорубке»: *И смородина, и черника, и земляника – всего у меня было навалом [варенья]; Я хочу так [ягоду] провернуть её, и не варить поди; Ну, извертеть кода' на мясорубке [клюкву]. И пересыть, перемешать, как варенье, – и хыть кода' годится.*

Отход от русской кулинарной традиции, для которой было не характерно смешивание и измельчение компонентов блюд, отражается в освоении новых видов заготовок и закусок – ягодных *желе, салатов, хренодёра*: *Там это, как вроде бы... желе тако' прям, это, прокручивают [из калины]; Я е'то-то люблю делать, салат-то, дак а у меня моркови нету, лук жалко дёргать тоже ешо. <...> Я... килограмм перцу, килограмм моркови, килограмм луку, килограмм помидор [нужно по рецепту]; Она много выкопала [хрена]. Наверно, хочет хренодёр, наверно, делать, Лена. Вне сферы заготовок эта тенденция реализуется в распространении *фарша и винегрета*: *Фаршу ешь у меня, пожарить им?; Так у ей на столе было – холодец, пельмени были, винегрет был, стряпано тоже.**

Некоторые изменения претерпевает традиция, по которой употребление пищи было жёстко соотнесено с тем или иным праздником, обрядом или ритуалом. Наиболее крупные христианские праздники (Рождество, Пасха, Благовещенье, Петров день, Троица), а также Масленица и родительский день, содержащие языческие элементы, по-прежнему отмечаются в крестьянском социуме, в том числе употреблением праздничной пищи. Вместе с тем утрачиваются языческие обряды с пищевой компонентой, связанные с угощением домового, началом и завершением земледельческих работ. Влияние религиозных установок существенно уменьшается. Исчезают сопровождающая трапезы молитва, строгое соблюдение постов и мясоедов: *А я... никого не разбираю. Пости'сь не постю'сь, голодать не голодаю... ничё! Кода' захочу, тогда' и ем.* При сохранении сугубо сакральной еды (*на'ски* «кулича», крашеные яйца, *ми'лостинка* «угощение в память умершего родственника») начинает стираться грань между обрядовым и обыденным, праздничным и будничным: блюда, ранее входившие в состав ритуальных и праздничных, теперь широко употребляются как повседневные: *Она ему [мужу] то оладьи пекёт, то блины, то пироги; Пелемени-то и так надоели. Кода' делать нечего – раз, пелемени сварили, поели, ладно, на ско'ру руку. А раньше как-то модно было вроде бы. Гостей потчевали.* Обрядовый стол на поминках сближается со свадебным по количеству и разнообразию дорогих блюд: *Ой, много [готовят блюд на поминки]! Теперь как на свадьбе же. <...> Вишь, всё наставят на стол, и всё. Как на свадьбе, ага.* На свадьбе обрядовый курник и блины заменяются тортом: *Теперь-то торты стряпают да всё [на свадьбу], а раньше-то блины были, на блины клали.*

Поскольку пища крестьян становится более сытной, исчезает раздельное съедание корки и начинки пирога, бульона и мяса в супе.

Итак, тексты исследуемой языковой личности являются богатым источником изучения пищевой сферы жизни сибирских старожилов.

Материал позволяет утверждать, что в пищевой традиции сибиряков неизменными на протяжении столетия остаются: основной состав продуктов питания; потребление еды, произведенной или добытой в крестьянской семье; синкретичное сочетание черт христианской и языческой пищевой культуры; высокая ценностная значимость хлеба. Эти прошедшие сквозь время черты являются одновременно константными для всей русской пищевой традиции в целом и выступают как одна из скреп, способствующих сохранению национальной идентичности.

Главные трансформации пищевой традиции обусловлены рядом причин – от смены общественного строя, развития технического прогресса и пищевой промышленности, расширения торговых контактов между странами и регионами, усиления связей города и деревни до улучшения условий быта и повышения благосостояния крестьян.

К числу изменений можно отнести уменьшение доли продуктов натурального хозяйства при увеличении набора покупного продовольствия, модификации способов приготовления пищи, сокращение роли религиозного и обрядового начала в крестьянской культуре. В языковом плане эти перемены отражаются на уровне лексико-семантического поля «Еда», концептосферы и дискурса диалектной языковой личности.

Поле «Еда» видоизменяется за счет новых номинаций, среди которых значительные группы составляют названия фруктов и овощей, полуфабрикатов и консервов, морской рыбы, искусственных жиров, и архаизирующихся обозначений некоторых видов выпечки, печёных овощей, натуральных растительных масел, ритуальных блюд. Внутри поля происходит перестройка системных отношений лексем: утрата или развитие формального и семантического варьирования, трансформирование родо-видовых и видо-видовых связей. На концептуальном уровне можно наблюдать стирание граней между сакральным и профанным, праздничным и повседневным, а также между отдельными обрядами. Дискурсивный уровень отражает разные стороны процесса изменения пищевой традиции через жанровую приуроченность текстов (воспоминания / рассказ о повседневном), метатекстовые вкрапления, прецедентные феномены (молитва, притча, пословицы и поговорки).

Думается, что отмеченный в речевой практике сибирского старожила синтез константных черт пищевой традиции и новых явлений в ней репрезентирует современное состояние крестьянской культуры в целом (ср. выводы в работах [12–14, 16] и др.). Полученные при лингвоперсонологическом анализе наблюдения нуждаются в верификации на материале речи других диалектных языковых личностей.

Литература

1. *Дмитриева С.В.* Лексика тематической группы «Питание» в народной речи в ареальном аспекте (на материале псковских говоров): автореф. дис. ... канд. филол. наук. Псков, 1999. 19 с.
2. *Карасева Т.В.* Названия пищи в воронежских говорах: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Воронеж, 2004. 22 с.
3. *Шхумишхова А.Р.* Номинации понятийной сферы «Пища»: структурно-семантический и функциональный аспекты: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Майкоп, 2011. 25 с.

4. Милонова И.К. Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропозиционные структуры и их лексические репрезентации: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Екатеринбург, 2002. 20 с.
5. Синячкин В.П. Концепт «хлеб» в русском языке: лингвокультурологические аспекты описания: автореф. дис. ... канд. филол. наук. М., 2002. 22 с.
6. Савельева О.Г. Концепт «Еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты (на материале русского и английского языков): автореф. дис. ... канд. филол. наук. Краснодар, 2006. 24 с.
7. Китайгородская М.В., Розанова Н.Н. Продукты питания как социокультурные знаки // Язык. Личность. Текст: сб. ст. к 70-летию Т.М. Николаевой. М., 2005. С. 577–599.
8. Боваева Г.М. Лингвокультурная специфика этнических пищевых предпочтений (на материале глоттонических номинаций калмыцко-, русско- и немецкоязычных этносов): автореф. дис. ... канд. филол. наук. Казань, 2012. 21 с.
9. Варбот Ж.Ж. Диахронический аспект языковой картины мира // Русистика на пороге XXI века: проблемы и перспективы: материалы междунар. науч. конф. М., 2003. С. 343–347.
10. Толстой Н.И. Язык и народная культура: очерки по славянской мифологии и этнолингвистике. М.: Индрик, 1995. 512 с.
11. Полный словарь диалектной языковой личности / под ред. Е.В. Иванцовой. Томск: Изд-во Том. ун-та, 2006–2012. Т. 1–4.
12. Русская кухня // Традиция: Русская энциклопедия. http://traditio.wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F (дата обращения: 20.07. 2016).
13. Киреева И.В. Лексико-семантические и лингвокультурные особенности русской кухонно-бытовой лексики: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Краснодар, 2005. 21 с.
14. Сохань И.В. Особенности русской гастрономической культуры // Вестн. Том. гос. ун-та. 2011. № 347. С. 61–68.
15. Словарь русских народных говоров. СПб.: Наука, 2002. Вып. 36. 344 с.
17. Сергеева Е.В. Культура питания низовых чувашей (конец XIX – начало XXI в.): автореф. дис. ... канд. ист. наук. Самара, 2013. 22 с.

TRANSFORMATION OF THE SIBERIAN FOOD TRADITION IN THE DISCOURSE OF A DIALECT LANGUAGE PERSONALITY: PRODUCTS AND DISHES

Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Filologiya – Tomsk State University Journal of Philology. 2016. 6 (44). 20–37. DOI: 10.17223/19986645/44/2

Lyudmila G. Gyngazova, Ekaterina V. Ivantsova, Tomsk State University (Tomsk, Russian Federation). E-mail: 4749@mail.tomsknet.ru / ekivancova@yandex.ru

Keywords: food tradition, Siberia, dialect language personality, products, dishes, vocabulary, concept sphere, discourse.

Siberian food tradition is seen in the article based on the discursive practice of peasant V.P. Verzhinina, born in 1909, a native of Tomsk Oblast. The sources of the analysis were the records of her spontaneous speech and data of *Polnyy slovar' dialektnoy yazykovoy lichnosti* [Complete Dictionary of a Dialect Language Personality]. A comparative analysis of the period of the 1910s–1920s, reflected in the speech genre of the dialect speaker's memoirs, and of the period from the mid-20th to the early 21st centuries, presented in everyday dialogues, stories about herself and her fellow villagers, is made.

The materials show that the food tradition of Siberians has unchanged elements: the basic set of food; consumption of food produced or obtained by a peasant family; syncretic preservation of features of Christian and pagan food culture; high value of bread. These features are constant for the entire Russian food tradition as a whole and contribute to the preservation of national identity.

Some of the changes include a decrease in the share of products of subsistence farming by increasing the set of purchased food; modification of cooking methods, reduction of the role of religious and ceremonial elements in peasant culture. Linguistically, these changes are reflected at the level of the lexical-semantic field “food”, the concept sphere and the discourse of the dialect language personality.

The “food” field is modified by new nominations, including large groups of names of fruit and vegetables, semi-finished products and canned food, marine fish, artificial fats and archaizing designa-

tions of certain types of baking, roasted vegetables, natural vegetable oils, ritual dishes. Inside the field there is a change of system relations of words: loss or development of formal and semantic variation, transformation of hyponymy-hyperonymy and hyponymy-hyponymy relations.

At the conceptual level, a significant reduction in the influence of religious orientations on food tradition is observed. With preserving individual kinds of purely sacred food, the boundaries between the sacred and the profane, the festive and the everyday, as well as between individual rites, begin to blur.

The discourse level reflects different sides of the change of food tradition through the genre association of texts (memory / story about routine), metatext inclusions, precedent texts (prayers, parables, proverbs and sayings).

The transformation of food tradition has a number of reasons: from the change of the social system, the development of technical progress and food industry, intensification of trade relations between countries and regions, stronger links between cities and villages to improvement of the living conditions and welfare of peasants.

It seems that the synthesis of the constant features of food tradition and of new phenomena in it, noted in the speech of the Siberian old-timer, represents the current state of the peasant culture as a whole.

References

1. Dmitrieva, S.V. (1999) *Leksika tematicheskoy gruppy "Pitanie" v narodnoy rechi v areal'nom aspekte (na materiale pskovskikh govorov)* [Words of the thematic group "food" in folk speech in the areal aspect (on the material of Pskov dialects)]. Abstract of Philology Cand. Diss. Pskov.
2. Karaseva, T.V. (2004) *Nazvaniya pishchi v voronezhskikh govorakh* [Food names in Voronezh dialects]. Abstract of Philology Cand. Diss. Voronezh.
3. Shkhumishkhova, A.R. (2011) *Nominatsii ponyatiynoy sfery "Pishcha": strukturno-semantichekii i funktsional'nyy aspekty* [Nominations of the conceptual sphere "Food": structural-semantic and functional aspects]. Abstract of Philology Cand. Diss. Maykop.
4. Mironova, I.K. (2002) *Kontseptosfera "Eda" v russkom natsional'nom soznanii: bazovye kognitivno-propozitsionnye struktury i ikh leksicheskie reprezentatsii* [The concept sphere "Food" in the Russian national consciousness: basic cognitive-propositional structures and their lexical representation]. Abstract of Philology Cand. Diss. Ekaterinburg.
5. Sinyachkin, V.P. (2002) *Kontsept "khleb" v russkom yazyke: lingvokul'turologicheskie aspekty opisaniya* [The concept "bread" in the Russian language: linguistic and cultural aspects of the description]. Abstract of Philology Cand. Diss. Moscow.
6. Savel'eva, O.G. (2006) *Kontsept "Eda" kak fragment yazykovoy kartiny mira: leksiko-semantichekii i kognitivno-pragmatichekii aspekty (na materiale russkogo i angliyskogo yazykov)* [The concept "Food" as a fragment of the language picture of the world: lexical-semantic and cognitive-pragmatic aspects (in Russian and English)]. Abstract of Philology Cand. Diss. Krasnodar.
7. Kitaygorodskaya, M.V. & Rozanova, N.N. (2005) *Produkty pitaniya kak sotsiokul'turnye znaki* [Food as socio-cultural signs]. In: Toporov, V.N. (ed.) *Yazyk. Lichnost'. Tekst* [Language. Personality. Text]. Moscow: Yazyki slavyanskikh kul'tur.
8. Bovaeva, G.M. (2012) *Lingvokul'turnaya spetsifika etnicheskikh pishchevykh predpochteniy (na materiale glyuttonicheskikh nominatsiy kalmytsko-, russko- i nemetskoyazychnykh etnosov)* [Linguistic and cultural specificity of ethnic food preferences (based on gluttony nominations of Kalmyk-, Russian- and German-speaking ethnic groups)]. Abstract of Philology Cand. Diss. Kazan.
9. Varbot, J.J. (2003) *Diakhronicheskiy aspekt yazykovoy kartiny mira* [Diachronic aspects of the language picture of the world]. *Rusistika na poroge XXI veka: problemy i perspektivy* [Russian Studies at the threshold of the 21st century: problems and prospects]. Proceedings of the international conference. Moscow. pp. 343–347. (In Russian).
10. Tolstoy, N.I. (1995) *Yazyk i narodnaya kul'tura: ocherki po slavyanskoy mifologii i etnolingvistike* [Language and folk culture: Essays on Slavic mythology and ethnolinguistics]. Moscow: Indrik.
11. Ivantsova, E.V. (ed.) (2006–2012) *Polnyy slovar' dialektnoy yazykovoy lichnosti* [Complete Dictionary of a Dialect Language Personality]. Vols 1–4. Tomsk: Tomsk State University.
12. Traditsiya: Russkaya entsiklopediya. (2016) *Russkaya kukhnya* [Russian cuisine]. [Online] Available from: http://traditio.wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F. (Accessed: 20th July 2016).

13. Kireeva, I.V. (2005) *Leksiko-semanticheskie i lingvokul'turnye osobennosti russkoy kukhonno-bytovoy leksiki* [Lexical-semantic and linguistic and cultural aspects of Russian cuisine and household vocabulary]. Abstract of Philology Cand. Diss. Krasnodar.
14. Sokhan', I.V. (2011) Features of Russian gastronomic culture. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta – Tomsk State University Journal*. 347. pp. 61–68. (In Russian).
15. Sorokaletov, F.P. (ed.) (2002) *Slovar' russkikh narodnykh govorov* [Dictionary of Russian folk dialects]. Vol. 36. St. Petersburg: Nauka.
17. Sergeeva, E.V. (2013) *Kul'tura pitaniya nizovykh chuvashhey (konets XIX – nachalo XXI v.)* [Culture of food of low class Chuvash people (late 19th – early 21st centuries)]. Abstract of History Cand. Diss. Samara.