МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
Филологический факультет

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЛИНГВИСТИКИ И ЛИТЕРАТУРОВЕДЕНИЯ

Сборник материалов VII (XXI)
Международной научно-практической конференции
молодых учёных
(16–18 апреля 2020 г.)

Выпуск 21

Томск
Издательский Дом Томского государственного университета
2020

DOI: 10.17223/978-5-94621-901-3-2020-48

КОНЦЕПТ РЫБА В ДИСКУРСЕ СИБИРСКОГО СТАРОЖИЛА¹

Попова Д.П.

Томский государственный университет, магистрант

CONCEPT OF FISH IN DISCOURSE OF THE SIBERIAN WOMAN

Popova D.P.

Tomsk State University, master student

В рамках исследования концептуальной области ЕДА в дискурсе сибирского старожилы анализируются номинации рыбы и рыбных блюд, составляющие денотативный слой концепта, а также оппозиции и отличительные признаки, формирующие оценочный и символический слой.

Ключевые слова: лингвоперсонология, русские говоры Сибири, концепт РЫБА.

As part of the study of the conceptual field of FOOD in discourse of the Siberian old-timer analyzes the nominations of fish and fish dishes that make up the denotative layer of the concept and the opposition and special signs that form the evaluative and symbolic layer.

Key words: linguopersonology, Siberian dialects, concept of FISH.

Научный руководитель: Е.В. Иванцова, д-р филол. наук, профессор ТГУ.

Статья посвящена анализу концепта РЫБА через исследование одноименной лексемы и объединенных семей ‘рыба’ единиц, обнаруживающих связь с пищей в значении слова или контексте. Концепт рассматривается в лингвоперсонологическом аспекте, на материале данных идиолектного дискурса крестьянки В.П. Вершининой – типичного представителя говоров Среднего Приобья. В дискурсе диалектоносительницы зафиксировано 87 словоупотреблений лексемы *рыба* [1. С. 665]. Эта единица образует обширное словообразовательное гнездо, куда входят слова *рыбёшка*, *рыбина*, *рыбка*, *рыбочка*, а также *рыбачить*, *рыбалка*, *рыбак*, *рыбачка*, *рыбнадзор*. Кроме того, заглавная номинация является частью сравнений, поговорок и фразеологизмов, что свидетельствует об осмысленности явления и его закреплённости в культуре.

В контекстах, раскрывающих сему ‘пища’, чаще других используются номинации *селёдка* и *щука* с дериватами; частотны и номинации мелкой

¹ Исследование выполнено при поддержке гранта РНФ «Разработка электронных ресурсов для исследования народно-речевой культуры Среднего Приобья», № 19-78-10015.

пресноводной рыбы: *карась, лец, о'кань/окунь, чебаки', е'льчики*. Информант плохо разбирается в видах рыб. Несмотря на это, части рыбы в идиолексиконе представлены достаточно детально: *скорлупа* 'чешуя', *кости, мясо* 'мягкая мышечная часть тела рыб'; *голова, хвост, плавки'* 'плавники', *молоки, икра (икря'ный), иксе'нь* 'печень налима?', *хрыбе'т*. Перечисленные номинации упоминаются в ситуации приготовления пищи, более актуальной для женщины (что отражает гендерные особенности реализации концепта), отсюда подробное представление частей рыбы.

Наименования блюд из рыбы, формирующие **ядро денотативного слоя концепта**, можно разделить на две группы – названия повседневной и праздничной рыбной пищи. Номинации повседневных блюд из рыбы, как правило, отсылают к способу приготовления: *жа'рена, копчёна, вялена(я) рыба, солёна рыба (селёдка, горбуша, кра'сна рыба, скумбрия/ску'нбрия)*. Список названий рыбных блюд в идиолекте информанта небольшой, так как сибирским старожилом рыба часто употреблялась в качестве самостоятельного продукта. К праздничной пище относятся номинации *начинёна рыба, селёдка под шубой, пирог с рыбой*. На периферии находится словосочетание *жа'рена рыба* и лексема *уха*, поскольку такие блюда готовятся и в будни, и в сакральные дни. Рыба являлась начинкой для пирогов, в которых обычно использовалась щука. Отдельным блюдом, номинацию которого заменяет перечисление, можно считать соленую селедку с картошкой: *Чай пить садитесь! <...> Картошки, селёdochка...*

Для концепта РЫБА разработанным является **оценочный слой**. Оценку рыбы и блюд из нее можно разделить на прагматическую и эстетическую. Рыба оценивается по параметрам жирности, размера и свежести. Прагматическая оценка по параметру жирности является положительной и создает область пересечения с концептом МЯСО (через сравнение *как сало свино'*). Сравнение *как от какой-нибудь большой рыбы бы* «о жирном куске рыбы» [1. С. 665] в контексте раскрывает одобрительное отношение: *Кожу с селёдки содрала, так от э'даку пластину – жи-ирна бы така'!* *Как ит какой-нибудь большой рыбы бы*. Жирной рыбе противопоставлена сухая, не имеющая питательной ценности. Приведенные выше контексты демонстрируют положительное отношение к крупной рыбе, которая ценилась еще и тем, что в ней могла содержаться икра. Оценка мелкой рыбы по размеру отсутствует или сглаживается за счет акцента на положительных качествах этой пищи:

Мелкие [ельчики]. Они вкусны, Катя, рыба-то у их, мясо-то вку'сно; Я её почистила – ме'леньки так, небольшии' – ну ничё, хоро'иши рыбочки. Свежей рыбе противопоставлена соленая рыба. Можно встретить примеры негативной оценки излишне соленого продукта. Отклонением от нормы является несвежая, испортившаяся рыба. Состояние гниения, брожения выражается глаголами *проквасить, прокиснуть*, избыток влаги отражен лексемой *выбежать*, а недостаток – глаголом *завянуть* и причастием *забы'ганный*, т.е. 'испортившийся на ветру, воздухе, утративший сочность'. Оценивается и плотность рыбы. В единичном контексте, содержащем оценку по параметру твёрдости (плотности), отношение выражено с помощью сравнения *как палки*: *Рая хоро-ошу рыбу приносила мне! От таку' прямо кру'нну, да как палки таки' жёстки, хоро'иши!* Рыхлый, имеющий неоднородную структуру продукт оценивается негативно (оценка соединяется с образностью), что выражено сравнениями *как творог, как тряпка*: *Она [минтай] была така' уж, худа', заморожена. Как прокисша. Она как творог; Солила Марина горбушу <...> А я посолила свою... так, кака'-то... Ну она мя'гка как тряпка.* Ситуативно неодобрительное отношение выражается и сравнением *как па'рена*: *Она купила, а она [горбуша] кака-то как парена – [в]он, она счас ешо есь. <...> Нехороша.* Реже встречается эстетическая оценка: *Принесла рыбку от таку', солёну, каку'-то вя'лену – краси-ива копчёна така'.* Упоминания о рыбе являются частью не только бытового, но и кулинарного дискурса. В этом случае может даваться эстетическая оценка блюда.

Символический слой анализируемого концепта актуализирован через обсуждение примет, связанных со сновидениями. Поедание соленой рыбы выступает символом болезни. Крестьянка ссылается на народные представления, обнаруживающие синкретические черты (съесть мёртвую рыбу – заболеть) мифологического сознания, ведь «издавна человек верил, что свойства продуктов при их поедании <...> передаются человеку» [2. С. 202]. Пироги с рыбой были частью поминального стола как символ души умершего [3. С. 747]. Помимо пирога из рыбы в качестве поминального блюда могла выступать жареная рыба или уха: *Тепе'рича рыба жа'рена. За рыбой жареной уху наливают.* Рыба связана не только со смертью, но и с рождением. Так, *начинённа рыба* как символ плодородия упоминается в рассказах о свадьбе. Рыбный пирог выпекался и на день рождения. Однако, несмотря на соблюдение традиции, символика этого продукта и блюд из него не осознается крестьянкой.

Подведем итоги. Денотативный слой отражает гендерные особенности реализации концепта РЫБА. Оценочный слой демонстрирует преобладание прагматической оценки над эстетической. Важными для крестьянки являются питательные свойства животной пищи, поэтому оценка по параметру жирности создает область пересечения с концептом МЯСО. Отмеченные образные сравнения соединяются с оценочными характеристиками. Символический слой исследуемого концепта формируется следующими характеристиками: блюда из рыбы – символ сакрального времени, образ рыбы наделен семантикой жизни и смерти, создает область пересечения с концептом БОЛЕЗНЬ.

Литература

1. Полный словарь диалектной языковой личности : в 4 т. Томск : Изд-во Том. ун-та, 2009. Т. 3: П–Р. 324 с.
2. Валенцова М.М. Магические функции еды // Традиционное русское застолье. М. : Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008. С. 202–215.
3. Гура А.В. Символика животных в славянской народной традиции. М. : Индрик, 1997. 910 с.