

Министерство образования и науки Российской Федерации
(МИНОБРНАУКИ)
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (ТГУ)
Филологический факультет
Кафедра русского языка

УДК 800.872+802.0+808.2

ДОПУСТИТЬ К
ЗАЩИТЕ В ГАК
Зав.кафедрой Русского языка
д-р филол. наук, профессор
_____ Т.А. Демешкина
« ____ » _____ 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

СЕМАНТИЧЕСКОЕ ПОЛЕ «ЕДА» В ИДИОЛЕКСИКОНЕ ДИАЛЕКТОНОСИТЕЛЯ:
ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ АСПЕКТ

по основной образовательной программе подготовки бакалавров
направление подготовки
45.03.01 Филология

Богданова Ирина Владимировна

Руководитель ВКР
доцент, канд. филол. наук
_____ Л.Г. Гынгазова
подпись
« ____ » _____ 2016г.

Автор работы
студент группы № 1322
_____ И.В. Богданова
подпись

Томск 2016

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИИ

ФГБОУ ВПО

«Национальный исследовательский Томский государственный университет»

Филологический факультет

Кафедра общего литературоведения, издательского дела и редактирования

УТВЕРЖДАЮ

зав. кафедрой

_____ Т.А. Демешкина

« ____ » _____ 2016г

ЗАДАНИЕ

по подготовке бакалаврской работы

студенту Богдановой Ирине Владимировне группы 1322

1.Тема бакалаврской работы «Семантическое поле «Еда» в идиолексиконе диалектоносителя: лингвокультурологический аспект».

2.Срок сдачи студентом выполненной бакалаврской работы:

а) на кафедру 10.06.2016г.

б) в ГАК 17.06.2016г.

3.Исходные данные к работе: Цель исследования — описать семантическое поле «Еда» в идеолексиконе носителя народной речевой культуры; выявить, какие национально-культурные установки русской пищевой традиции отражены в индивидуальном представлении языковой личности.

Объект исследования: языковая личность диалектоносителя.

Предмет исследования: фрагмент языковой картины мира.

Методы исследования: метод научного описания, приемы дифиниционного и лингвокультурологического анализа.

4.Краткое содержание работы: Глава 1. Теоретические основы исследования. 1.1. Лингвоперсонология и изучение языковой личности. 1.2. Языковая картина мира как аспект

изучения языка. 1.2.1. Семантическое поле как метод описания фрагмента языковой картины мира.

Глава 2. Семантического поля «Еда» в идиолексиконе ЯЛ диалектоносителя. Его состав и структурные элементы.

Глава 3. Оценка свойств пищи в идиолексиконе языковой личности диалектоносителя: ценностные доминанты. 3.1. Подгруппа «Вкусовые свойства». 3.2. Подгруппа «Свойства пищи по консистенции». 3.3. Подгруппа «Тактильные свойства». 3.4. Подгруппа «Прагматические свойства». 3.5. Подгруппа «Относительные свойства»

Глава 4. Выпечка как особо значимая культурная составляющая крестьянской пищевой традиции. 4.1. Хлеб. Отражение его культурной значимости в идиолексиконе ЯЛ. 4.2. Пироги и блины. Их ритуально-обрядовая функция. 4.3. ЛСГ «Печенье»

5. Указать предприятие, организацию, по заданию которого выполняется работа:
Национальный исследовательский Томский государственный университет.

7. Дата выдачи задания «10» февраля 2016 г.

Руководители бакалаврской работы:

Доцент

подпись

расшифровка подписи

Задание принял к исполнению «10» февраля 2016 г.

подпись студента

Аннотация

Дипломное сочинение посвящено изучению языковой личности диалектоносителя в лингвокультурологическом аспекте.

На материале «Полного словаря диалектной языковой личности» В. П. Вершининой моделируется семантическое поле «Еда» и анализируются его структурные элементы. Рассматриваются свойства пищи в аспекте описания ценностных доминант, а также выявляется представление диалектоносителя о выпечке как культурно значимой составляющей русской пищевой традиции.

Оглавление

Введение	6
Глава 1. Теоретические основы исследования.	9
1.1. Лингвоперсоналогия и изучение языковой личности.....	9
1.2. Языковая картина мира как аспект изучения языка	17
1.2.1. Семантическое поле как метод описания фрагмента языковой картины мира.....	20
Глава 2. Семантического поля «Еда» в идиолексиконе ЯЛ диалектносителя.	23
Глава 3. Оценка свойств пищи в идиолексиконе языковой личности диалектоносителя: ценностные доминанты.....	39
3.1. Подгруппа «Вкусовые свойства».....	39
3.2. Подгруппа «Свойства пищи по консистенции»	42
3.3. Подгруппа «Тактильные свойства».....	44
3.4. Подгруппа «Прагматические свойства»	44
3.5. Подгруппа «Относительные свойства».....	45
Глава 4. Выпечка как особо значимая культурная составляющая крестьянской пищевой традиции	48
4.1. Хлеб. Отражение его культурной значимости в идеолексиконе ЯЛ.....	48
4.2. Пироги и блины, их ритуально-обрядовая функция.....	50
4.3. ЛСГ «Печенье»	52
Заключение.....	54
Перспективы исследования:	56
Список литературы.....	57

Введение

В ходе развития взгляд на язык претерпевал существенные изменения. Совокупность подходов, складывающихся в тот или иной период, принято называть научной парадигмой, смена которой всегда предполагает научную революцию.

Так до середины XX века в языкознании ведущие позиции занимала системно - структурная парадигма, или структурализм, основы которого разработал швейцарский ученый Ф. де Соссюр. В рамках структурализма язык понимался как замкнутая система, существующая имманентно, где все элементы противопоставлены друг другу. Эта теория, сосредоточенная на структурном устройстве языка, представляла его как явление «в себе и для себя», не связанное с «человеком говорящим».

На смену структурализму во второй половине XX века приходит антропоцентрическая парадигма, анализирующая «человека в языке и язык в человеке». Неразрывная связь человека с языком обусловила понимание последнего как феномен, заключающий в себе знания человека о мире. Центром научной парадигмы нового времени становится человек как творец языка.

Из этого следует, что формирование антропоцентрической парадигмы привело к развороту лингвистической проблематики в сторону человека и его места в культуре, где в центре внимания стоит языковая личность во всем ее многообразии.

Данное исследование направлено на изучение языка отдельного говорящего в аспекте описания его представлений об одном из культурно значимых фрагментов мира – еде.

Актуальность работы определяется постановкой проблемы в рамках современной научной парадигмы, требующей изучения конкретной языковой личности. Данное исследование базируется на материале, представляющем живую, звучащую речь. Актуальность изучения семантического поля «Еда» в идиолексиконе диалектаносителя обусловлена тем, что пища является одним из самых важных и древних компонентов материальной культуры любого этноса. Пища в многообразии своего материального, а также вербализованного воплощения является феноменом культурным, без которого не мыслится ни одна народность, так как различные национальные блюда становятся специфичным культурным кодом. Реконструкция данного фрагмента языковой картины мира (далее ЯКМ) служит ключом к пониманию национально-культурных установок и традиций народа.

Цель: Описать семантическое поле «Еда» в идеолексиконе носителя народной речевой культуры; выявить, какие национально-культурные установки русской пищевой традиции отражены в индивидуальном представлении языковой личности (далее ЯЛ).

Задачи:

1. Выработать теоретические основания исследования;
2. Сформировать эмпирическую базу описания;
3. Разработать принцип классификации языкового материала;
4. Классифицировать полученный материал;
5. Установить состав и описать структурные элементы лексико-семантических групп (далее ЛСГ) семантического поля «Еда»;
6. Описать ЛСГ «Свойства пищи», выделив в ней ценностные доминанты с позиции информанта;
7. Описать ЛСГ «Выпечка» как особую культурно значимую составляющую крестьянской пищевой традиции.

Методы исследования:

В основе работы лежит антропоцентрический подход к языку, предполагающий обращение к его носителю с целью получения от него лингвистического материала.

В работе используется метод научного описания, включающий прием сплошной выборки на этапе формирования эмпирической базы исследования; приемы классификации, интерпретации, обобщения, количественных подсчетов. В основе установления структурной организации материала лежит метод моделирования семантического поля с опорой на дефиниционный и контекстный анализ. Используется также лингвокультурологический анализ языковых фактов.

Методологическая база:

Научные работы в области лингвоперсонологии: Е.В. Иванцова «Феномен диалектной языковой личности», Е.В. Иванцова «Лингвоперсонология»; Ю.Н. Караулов «Русский язык и языковая личность» и др.; в области изучения языковой картины мира работы Постовалова В. И., Корнилова О.А. и др.

Материалом исследования послужил 4-хтомный «Полный словарь диалектной языковой личности», под редакцией Е.В.Иванцовой[53], разработанный группой лингвистов Национального исследовательского Томского государственного университета. Информантом для данного словаря стала Вера Прокофьевна Вершинина, 1909 года рождения, русская, коренная жительница села Вершинино Томского района Томской области; В.П. – представитель сибирских старожильческих говоров. Она избрана как типичная ЯЛ, рядовой носитель языка, владеющий одним из его диалектов. Ее речь необыкновенно образна, наполнена метафорами, сравнительными оборотами, пословицами. В.П. «обладает способностью к языковой рефлексии, образной и выразительной речью и вследствие этого интересна как одновременно типичный и ярко индивидуальный носитель языка». [53: 23]

Отобранный материал в количественном отношении составляет 525 лексических единиц, отражающих семантику различных видов пищи, способов ее приготовления, поглощения, а также атрибутивных свойств.

Структура исследовательской работы:

Первая глава посвящена обзору научной литературы по рассматриваемой проблеме и по выработке основ теоретических положений, которые в дальнейшем будут исследоваться в работе.

Во второй главе проводится инвентаризация лексики еды в идиолексиконе ЯЛ и ее структурная классификация, моделируется семантическое поле «Еда» на основе лексико-семантических групп (ЛСГ).

В третьей главе рассматриваются свойства пищи в аспекте описания ценностных доминант ЯЛ диалектоносителя.

Четвертая глава посвящается описанию ЛСГ «Выпечка», единицы которой наделены особой культурной значимостью.

Глава 1

Теоретические основы исследования.

1.1. Лингвоперсонология и изучение языковой личности.

Предпосылки возникновения лингвоперсонологии

Начальный этап изучения языковой личности приходится на 20е гг. XX века. В европейской лингвистической науке в это время в центре внимания исследователей находятся глобальные проблемы определения социальной природы языка и его соотношения с речью. Главным предметом осмысления становится вопрос о разграничении индивидуального и коллективного в языке. Идеи языка как духа народа восходят к трудам В. Фон Гумбольдта. «Язык – это есть внешнее проявление духа народа, язык народа есть его дух, и дух народа есть его язык – трудно представить что-либо более тождественное». [20: 66] Язык всегда является достоянием народа, в нем отражен его менталитет, образ мышления. «В языке таким чудесным образом сочетается индивидуальное со всеобщим, что одинаково правильно сказать, что весь род человеческий говорит на одном языке, а каждый человек обладает своим языком <...>. Только в речи индивида язык достигает своей окончательной определенности. В языке смешиваются и преобразуются в единое представления всех возрастов, полов, сословий и характера и духовного развития одного племени». [20:66-84] Работы Г. Штейнталя, В. Вундта, А. Потебни отражают психологическую установку понимания языка как выражения самосознания народа, которому принадлежит.

В книге Г. Пауля «Принципы истории языка» 1880 г. были сформулированы идеи понимания множественности индивидуальных языков, которые поддерживались многими лингвистами до 20х гг. XX века.

В конце XIX начале XX века главенствующим направлением в лингвистике стал структурализм, развивается новая тенденция во взгляде на язык. Ф де Соссюром подчеркивается общественная функция языка. Понимание языка как языка индивида вытеснилось новым представлением о том, что язык является продуктом, принадлежащим социуму, и не зависит от индивидуальных проявлений личности, то есть, язык усваивается индивидом в готовом виде без взаимовлияния.

Тем не менее, на данном этапе помимо представления языка как структурной системы развиваются аспекты изучения говорящего субъекта. Появляются работы, посвященные изучению общезыковых закономерностей на материале речи отдельных индивидов. Среди них – работа А. А. Шахматова «Описание лекинского говора Егорьевского уезда Рязанской

губернии» 1914 года на материале речи диалектоносителя И. С. Гришкина. Также в период с 1880-1910 года публикуются словари к сочинениям русских поэтов и писателей, таких как А. С. Пушкин, Г.Р. Державин, Д.И. Фонвизин, А.С. Грибоедов.

Таким образом, в течение столетия внимание лингвистов было сосредоточено главным образом на разграничении общего и индивидуального в языке. В то же время формируются аспекты изучения речи отдельного индивида.

Зарождение и становление науки лингвоперсонологии

Продолжая проблематику прошлого столетия, в новых исследованиях лингвистов 20х гг. XX века подчеркивается важность изучения речи отдельного говорящего. Особый интерес вызывают работы Э. Сепира, где он дает оппозицию индивидуальное/социальное. В статье «Речь как черта личности» (1927) он намечает возможные подходы к изучению речи, отталкиваясь от самой личности. Указывая на методологические трудности в изучении индивидуальной речи, предлагает изучать различия индивида и общества, а также уровни речи, начиная от изучения параметров речи: человеческого голоса, темпа, интонации, лексики, стиля до раскрытия способов формирования предложений.

Й.Л. Вайсгербер в книге «Родной язык и формирование духа» (1929) пишет, что «...не найдется и двух членов одного языкового сообщества, располагающих полностью одинаковым языковым материалом», однако он считает индивидуалистическую позицию относительно того, что каждый человек обладает своим личным языком, «принципиально неверной».[14:155] «Естественно, мы должны знать языковые условия бытия конкретного человека, говорение, языковой организм; но понятными они становятся лишь с позиции языка как культурного достояния, а не наоборот».[14:120]

Отечественный филолог В.В. Виноградов в книге « О художественных образах» (1930) говорит о необходимости изучения индивидуальных стилей авторов в системе русской художественной литературы. Им был сформирован образ автора в художественной литературе, проанализированы индивидуальные стили некоторых писателей.

В 40-50е гг. закладывается фундамент коммуникативной лингвистики, важный вклад в развитие которой внес Э. Бенвенист «Человек в языке» (1946). Основными чертами, свойственными коммуникативной лингвистики во многих ее направлениях, являются: рассмотрение языковых единиц в условиях коммуникативных актов и рассмотрение высказывания, текста как начального этапа анализа языка.

В это же время появляется теория языкового существования – направление в японском языкознании, сложившееся под влиянием идей Мотоки Токиэды о языке как

процессе, согласно которому основным объектом изучения должен быть индивидуальный акт говорения.

С середины XX века идет усиление интеграции междисциплинарных наук, таких как социолингвистика, психолингвистика, лингводидактика, прагмалингвистика, т.е. наук, так или иначе затрагивающих вопросы, связанные с изучением способностей человека к речевой деятельности; механизмов порождения речевых актов и различных социальных психофизиологических факторов, влияющих на говорящего человека.

Второй этап лингвоперсонологии связан с изучением речи конкретных носителей языка. Издаётся четырехтомный «Словарь языка Пушкина» под редакцией В.В. Виноградова, опубликованный в 1956-1961 гг. В нем описывается более 20000 слов русского языка, встречающихся в художественных и публицистических произведениях А. С. Пушкина, а также в его письмах и деловых бумагах. Начинается работа над словарями личности других деятелей литературы, внесших значительный вклад на становление и формирование национальных языков: И.-В. Гете (Германия), Т.Г. Шевченко (Украина), А. Б. Мицкевич (Польша). В 60е гг. создаются словари произведений К.Г. Паустовского и И.С. Тургенева.

В 1949 г. делаются первые попытки в области исследования диалектной языковой личности Шадринским ученым В. П. Тимофеевым, исследовавший язык своей матери Евдокии Михайловны Тимофеевой, 1897 года рождения, уроженки Калужской области, представителя народной речевой культуры. Итогом двадцатилетней работы стал словарь «Диалектная личность». В.П. Тимофеевым исследованы фонетические, морфологические особенности речи информанта, объем лексикона, поставлен вопрос о соотношении индивидуального словаря со словарем коллектива.

С 1963г. активную работу в области изучения диалектной языковой личности ведут пермские диалектологи под руководством Ф. Л. Скитовой. В результате десятилетней работы создана недифференцированная картотека на материале речи носителя говора Анны Герасимовны Горшковой, 1891 года рождения, уроженки деревни Акчим Пермской области. Анализируются в основном объем словарного запаса и индивидуальный лексикон, в меньшей степени грамматика информанта. Известна также докторская диссертация В. Д. Лютиковой «Языковая личность: идиолект и идиалект» (2000), а также ее монография «Языковая личность и диалект» (1999), посвященные конкретной языковой личности диалектоносителя – Валентины Михайловны Петуховой из Курской области.

Лингваперсонология как самостоятельная дисциплина

В 80е гг. XX века «на место господствующей сциентистской, системно-структурной и статической парадигме приходит парадигма антропоцентрическая, функциональная, когнитивная и динамическая, возвратившая человеку статус «меры всех вещей» и вернувшая его в центр мироздания». [17:65]

Лингвистическая наука обогащается новыми направлениями, среди которых лингвокультурология, этнолингвистика, коммуникативная лингвистика, нейролингвистика. Мощный толчок в это время получает такое направление языкознания как когнитивная лингвистика, которая занимается изучением познавательных процессов говорящего, исследует проблемы соотношения языка и сознания. В целом в лингвистической науке намечается круг проблем связанных с взаимовлиянием человека и языка, изучаются вопросы дискурсивной практики говорящего, языковой картины мира, национального менталитета. В интеграции всех этих научных дисциплин начинает развиваться теория о языковой личности – лингвоперсонология.

Значительные этапы становления лингвоперсонологии связаны с работами Г. И Богина, Ю. Н. Караулова, В. П. Нерознака.

В 1980 году Г. И. Богин впервые в своей докторской диссертации «Модель языковой личности в ее отношении к разновидностям текстов» дает дефиницию понятия «языковой личности», под которой понимается «человек, рассматриваемый с точки зрения его готовности производить речевые поступки, создавать и принимать произведения речи». В 1982 году им была описана модель структуры языковой личности.

Ю.Н. Караулов «Русский язык и языковая личность» также дает своё определение базового понятия ЯЛ и разрабатывает методики реконструкции индивидуального лексикона. На основании этих новаторских разработок строят свои исследования ряд ученых: А.А. Ворожбитова, Н. Д. Голев, В.Е. Гольдина, В.В. Дружинина, Е.В. Иванцова, В. И. Карасик, Н.Б. Лебедева, В.Д. Лютикова, И. С. Сусов, С. А. Сухих и др. Формируются лингвистические центры, где активно изучается языковая личность: Москва, Волгоград, Саратов, Тверь, Томск, Омск, Барнаул, Кемерово, Екатеринбург и др.

В середине 90х гг. поднимается вопрос о статусе новой дисциплины – теории языковой личности, в 2003 году в научный обиход вводится лаконичное название «лингвоперсонология». В. П. Нерознак определяет объект и предмет изучения, намечает типологию ЯЛ.

На сегодняшний момент существует множество подходов к изучению объекта лингвоперсонологии.

Возможен подход, опирающийся на соотношение трех факторов существования человека:

- 1) биологического фактора, то есть зависимость речевых способностей человека от психофизических параметров: доминирования логического или абстрактного мышления, связанного с преобладанием работы правого или левого полушария головного мозга; пола, возраста, интеллекта, состояния здоровья, а также влияние психологического типа и состояния человека на его речь.
- 2) социального фактора: вхождение человека в те или иные социальные группы, выполняемые социальные роли, территория проживания, уровень образования принадлежность к определенному роду профессии.
- 3) личностный фактор, включающий в себя условия формирования личности: атмосфера в семье, общение со сверстниками и др. [26]

Существуют различные аспекты изучения ЯЛ. В. И. Карасик в работе «Языковой круг: личность, концепты, дискурс» намечая некоторые аспекты изучения ЯЛ, говорит о возможности исследования ЯЛ *в ценностном плане* – изучение ее доминантных ценностей; когнитивном, направленном на рассмотрение концептуализации сознанием, реконструкцию языковой картины мира ЯЛ; *в поведенческом плане*, описывающем анализ речевых актов ЯЛ, ее речевых жанров.

Рассмотрение личности на определенном этапе существования предлагает анализ ЯЛ *синхронном и диахронном аспекте*.

Вписанность человека в определенную историческую эпоху, культуру дает *социокультурный ракурс* рассмотрения ЯЛ.

Лингвистический подход предполагает рассмотрение индивидуального языка конкретной личности или социально-профессионального типа говорящего, на основе выборки текстов, результатом такого изучения становится модель индивидуального или социального языка; и *филологический подход*, при котором ЯЛ выступает как культурно-исторический тип, проявляющий себя в словесности (устной или письменной). Результатом этого подхода становится модель стиля говорящего (пишущего) или социально-нормативного стиля.

При изучении ЯЛ Ю.Н. Караулов предлагает 3 уровня абстракции при изучении ЯЛ. Первый уровень абстракции предполагает рассмотрение конкретной языковой личности (писателя, политика, деятеля науки), а также личность рядового носителя языка. Следующая ступень абстракции подразумевает изучение коллективной языковой личности, например языковая личность определенной профессиональной группы, социального класса. Высокой степенью абстракции следует считать языковую личность народа, национальную языковую личность.

По замечанию исследователя Е.В. Иванцовой, на данном этапе развития лингвоперсонология продолжает оставаться преимущественно в сфере абстрактного подхода к говорящему субъекту. Анализируется либо ЯЛ вообще как говорящий субъект, либо ЯЛ говорящего как носителя национального языка и культуры. Наряду с подходом от «общего к частному» должен развиваться и подход «от частного к общему», ставящий в центр внимания конкретных ЯЛ. Часто в современной науке рассматриваются элитарные ЯЛ (деятели культуры и науки), но это дает обобщенный вариант представлений о специфике этноса. Значительно реже внимание падает на рядовые, типичные ЯЛ. С точки зрения истинного представления о народной культуре рассмотрение обыденного сознания языковой личности диалектоносителя следует считать наиболее удачным. Народная культура есть то основание, из которого формируется национальный менталитет.

В области изучения диалектной ЯЛ известны работы В. Д. Лютиковой, исследовавшей ЯЛ диалектоносителя Курской области В. М. Петуховой, 1920 года рождения. Результатом многолетних наблюдений стала монография, диссертационная работа и цикл статей, где ЯЛ осмысливается как типичный носитель говора, в котором сочетаются индивидуальные творческие черты с языком социума.

Е.А. Нефедова рассматривала в лексикологическом и лексикографическом плане ЯЛ А. И. Понамаревой, 1928 года рождения, жительницы Астраханской области.

С 1981 года и по сей день Томской диалектологической школой ведется комплексное изучение феномена диалектной ЯЛ В.П. Вершининой, уроженки с. Вершинина Томской области. Результатом многолетней работы стал 4-томный «Полны словарь диалектной языковой личности» под редакцией Е.В. Иванцовой.

Наиболее полно описан идиолексикон информанта: рассмотрены экспрессивные, окказиональные образования, топонимы, антропонимы, системные связи единиц индивидуального словаря. Изучены общие особенности строения текста диалектной ЯЛ, состав прецедентных текстов, выразительных средств дискурса, базовые концепты, формирующие индивидуальную КМ, способы метафорического миромоделирования, система речевых жанров и др.

Резюмируя, можно сказать, что на современном этапе антропоцентрического знания формируется новое направление науки, целью которого становится изучение говорящего человека. Оформляется наука лингвоперсонология, выделяется ее объект и задачи, складывается терминологический аппарат, намечаются подходы к описанию ЯЛ. Увеличивается число работ, посвященных описанию совокупного усредненного носителя языка, а также конкретной ЯЛ.

Терминологический аппарат лингвоперсонологии: «Языковая личность», «идиолект», «идиостиль»

Ключевым понятием науки лингвоперсонологии является термин «языковая личность». На сегодняшний день нет единой и общепринятой трактовки этого термина.

Термин «языковая личность» впервые был употреблен В. В. Виноградовым в работе «О художественной прозе» (1930), где подчеркивалась необходимость изучения индивидуальных стилей авторов в системе русской художественной литературы.

И. А. Бодуэн де Куртенэ один из первых сделал попытку дать определение понятию «языковая личность». Под «языковой личностью» он понимал «...вместилище социально-языковых форм и норм коллектива, как фокус скрещения и смешения разнообразных языковых категорий». [11: т.2: 280] Это определение дает нам представление о языковой личности, вписанной в общество, то есть понятие дается в свете социологических характеристик.

Начиная с 80 гг. XX века появляются наибольшее количество определения понятия «Языковая личность».

В 1980г Г. И. Богин в книге «Современная лингводидактика» дает своё определение: «Центральным понятием лингводидактики является языковая личность – человек, рассматриваемый с точки зрения готовности производить речевые поступки». <...> Языковая личность – тот, кто присваивает язык, то есть тот, для кого язык есть речь. Языковая личность характеризуется не столько тем, что она знает о языке, сколько тем, что она может с языком делать». [7: 3]. Так, И.Г Богин под «языковой личностью» понимает человека с его способностью к речевой деятельности, куда входит вся совокупность психофизических особенностей говорящего, влияющих на процесс порождения и воспроизведения текста. [7:1]

В 1987 г. в книге «Русский язык и языковая личность» Ю.Н. Караулов определяет языковую личность как «...совокупность (и результат реализации) способностей к созданию и восприятию речевых произведений (текстов) различающихся а) степенью структурно-языковой сложности б) глубиной и точностью отражения действительности в) определенной целевой направленностью». Эта трактовка получила наибольшее распространение в кругу исследователей ЯЛ.

Многие ученые стремятся либо расширить эту трактовку языковой личности, либо сузить, рассматривая ЯЛ лишь в одном из аспектов лингвистики. Так, например, В.В. Краснов настаивает на разграничении *языковой личности* (личности, проявляющая себя в речевой деятельности, обладающей определенной совокупностью знаний и представлений),

коммуникативной (конкретного участника конкретного коммуникативного акта, реально действующего в реальной коммуникации) и *говорящего человека* (личности, одним из видов деятельности которой, является речевая деятельность (охватывающая как процесс порождения, так и процесс восприятия речевых произведений)).

Г. Н. Беспамятова трактует термин в коммуникативном аспекте, определяя ЯЛ как «...совокупность отличительных качеств личности, обнаруживающих в ее коммуникативном поведении и обеспечивающих личности коммуникативную индивидуальность». Сухих С. А., Зеленская В. В. под «языковой личностью» понимают весь комплекс вербального поведения индивида, использующего язык как средство общения и взаимодействия с другими людьми, обозначая, таким образом, центральным в понятии ЯЛ коммуникативный компонент. [59: 64]

В лингвокультурологическом аспекте (Воркачев С.Г., Карасик В. И.) под «языковой личностью» понимается «...закрепленный преимущественно в лексической системе базовый национально-культурный прототип носителя определенного языка, своего рода «семантический фоторобот», составленный на основе мировоззренческих установок, ценностей, приоритетов и поведенческих реакций, отраженных в словаре, – личность словарная этносемантическая». В связи с этим обозначается «модельная» ЯЛ. [34: 2-7]

Распространенным является представление о ЯЛ как обобщенном совокупном носителе языка, ему противопоставлено определение ЯЛ как конкретного носителя языка. Е.В. Иванцова трактует «языковую личность» как «личность в совокупности социальных индивидуальных черт, отраженных в созданных ею текстах». [25: 17] Д.Н. Мурзин в этом же ключе отмечает, что « понятие языковой личности сближается с понятием индивидуального языка. Эти понятия объединяются общим материалом – совокупностью речевых произведений, принадлежащих одному и тому же говорящему. Но если индивидуальный язык представляет собой семиотическую систему, используемую в процессе коммуникации данным субъектом, то языковая личность выходит за пределы языка как такового. Языковая личность есть индивид, представленный через посредство своего речевого воплощения». [48: 11-12]

Интерес к языковой личности, его индивидуально творческим способностям актуализирует использование таких понятий как «идиолект» и «идиостиль».

Наиболее широкое распространение получило понимание идиолекта как совокупности речевых средств отдельного представителя языка, которые формируются в результате его усвоения и развиваются в процессе жизнедеятельности человека. В узком же смысле идиолект – это «специфические речевые особенности данного носителя языка». [44:282]

С понятием «идиолект» соотносимо понятие «идиостиля». Идиостиль как система

содержательных и формальных характеристик, воплощенных в произведениях отдельного автора, делает способ языкового авторского выражения уникальным. Идиостиль подразумевает под собой систему дифференциальных признаков говорящего (пишущего) на фоне других личностей и коллектива в целом. Чаще всего этот термин используется по отношению к художественным текстам, применительно текстам другого типа используется значительно реже.

И. Я Чернухина отмечает, что идиостиль автора связан с характером мышления личности, откуда вытекает индивидуальный выбор тематики, содержание разговоров, преобладание тех или иных тропов и лексики, доминирование определенной структуры построения предложений. [73: 10-11]

Рассмотрение идиостиля является одной из сторон рассмотрения ЯЛ, но сосредоточение внимания сугубо на одном этом компоненте не дает полного представления о феномене ЯЛ.

Таким образом, с одной стороны множество интерпретаций центрального термина лингвоперсоналогии дает возможность изучения языковой личности в различных аспектах, с другой стороны отсутствие общепринятой трактовки термина «языковая личность» создает некоторые трудности при ее изучении ЯЛ.

Данное исследование опирается на определение понятия «языковой личности», данной Е. В. Иванцовой, где ЯЛ предстает в совокупности индивидуальных и социальных характеристик, отраженная в порожденных и воспроизведенных ее текстах.

1.2. Языковая картина мира как аспект изучения языка

Понятие «картина мира» активно используется в различных областях гуманитарного знания: в культурологии, философии, психологии, лингвистики и др. Картина мира представляет собой систему взглядов на окружающую человека действительность, закрепленную в человеческом сознании. Это некий портрет мироздания, модель, фиксирующая всю совокупность фактов реальной действительности или ее частей.

Начиная с 60х гг. XX века проблема картины мира рассматривается в рамках семиотики при изучении первичных моделирующих систем (языка) и вторичных моделирующих систем (мифа, религии, фольклора, поэзии, прозы, живописи, кино).

В. И. Постовалова определяет «картину мира» как исходный глобальный образ мира, лежащий в основе мировидения человека и репрезентирующий сущностные свойства мира в понимании ее носителей. Являясь результатом духовной активности человека, картина мира существует в сознании человека в смутном неоформленном, неотрефлексированном виде.

Наиболее полное знание о мире дает научная картина, которая опирается на важнейшие научные достижения и упорядочивает наши знания о различных сферах бытия. В широком понимании научная картина мира включает в себя всю совокупность научного знания о мире, выработанную всеми частными науками на данном этапе человеческого развития, в том числе и познавательный процесс в системе того или иного миропонимания, мировоззрения. Стремясь закрепить точное объективное знание о мире, она постоянно пополняется новыми фактами, за счет новых открытий и научных достижений.

Наивная картина мира в противовес научной отражает материальный и духовный опыт какого-либо народа. Она формируется под влиянием культурных ценностей и традиций той или иной нации, актуальных в определенную историческую эпоху и находит свое отражение, прежде всего, в языке – в его словах и формах.

Исследование языковой картины мира (далее ЯКМ) совершается в рамках гипотезы лингвистической относительности (Л. Вайсгербер, Э. Сепир, Б. Уорф и др.)

Язык рассматривается как важнейший фактор национально-специфических компонентов культуры. Ю.Д. Апресян считает, что каждый естественный язык отражает определенный способ восприятия и организации мира. Значения, которые выражаются в языке, складываются в единую мировоззренческую систему, которая принимается как обязательная всем носителем языка. [1] Таким образом, ЯКМ (представление о мире, выраженное в языке) относится к картине мира (ментальному образу мира) как частное к целому.

Поскольку язык — неотъемлемая и важнейшая часть любой национальной культуры, выполняя ряд важнейших функций: коммуникативную, информативную, эмотивную, а также функции хранения и передачи информации, он фиксирует все данные о фактах окружающей действительности, накопленные этническим сообществом за всю историю его развития. Исходя из этого, ЯКМ является некой базой данных, хранящий материал, который иллюстрирует те или иные черты национального характера, особенности мышления народа и его менталитета. Поэтому знание ЯКМ отдельно взятого этноса становится необходимым фундаментом для любого лингвокультурологического исследования.

О. А. Корнилов отмечает, что ЯКМ отражает спонтанное целостное восприятие мира человеком, а не только его логическое знание о нем, как это делает научная КМ. ЯКМ дает целостное представление о мире, включающее и наивное первичное знание, и логическое осмысление мира и знания, не поддающееся логическому осмыслению, и явления заблуждения». [41:21] ЯКМ закрепляет все, что существует в человеческом сознании, включая субъективные оценки, эстетические и нравственные категории, поэтому она всегда

субъективна.

ЯКМ хотя и претерпевает изменения, в отличие от научной КМ, в целом стабильна, так как ее суть – «сохранить и из поколения в поколение воспроизводить упрощенное, обиходное структурирование окружающего мира, обеспечивать преемственность языкового мышления носителей данного языка традиционно сложившимися категориями». [41:19]

Поскольку ЯКМ – это абстракция, реально не существующая. Реально рассматриваться и анализироваться могут только национальные картины мира отдельных национальных языков, так как национальные картины мира объективно существуют в реальности.

По мнению О. А. Корнилова, индивидуальное сознание конкретного человека, коллективное сознание нации, научное сознание по-разному фиксирует результаты своего осмысления мира в языке, поэтому следует их различать. На основе этого Корнилов выделяет по субъекту (носителю) языка такие типы языковых картин:

1. Национальную языковую картину мира – результат отражения объективного мира обыденным (языковым) сознанием конкретного языкового сообщества, конкретного этноса.
2. Индивидуальная национальная языковая картина мира – результат отражения объективного мира обыденным (языковым) сознанием отдельного человека-носителя того или иного национального языка.[41]

Национальная ЯКМ фиксирует национальный коллективный опыт всего языкового сообщества. Все люди в разной степени обладают коллективным знанием, поэтому индивидуальная национальная ЯКМ у каждого представителя одного этноса будут в той или иной мере отличаться друг от друга. Постовалова также утверждает, что «индивидуальная картина мира <...> являет собой единство «личного» и «народного». Картины мира у людей соизмеримы, потому что они имеют общее ядро, которое «народно».[50] То есть индивидуальная национальная ЯКМ представляет собой синтетическое единство духовно-индивидуального и культурно-исторического.

В. И. Постовалова отмечает, что «индивидуальная картина мира возникает в результате субъективных условий человека по «распредмечиванию» продуктов культуры. Полнота картины мира, ее углубленность и плоскость определяется во многом интенсивностью духовных исканий ее субъекта, способностью адаптировать накопленный опыт миропонимания, пропускать его через свое духовное видение». [50:49]

Таким образом, описание ЯКМ является наиболее плодотворным способом изучения мировидения любого этнического сообщества. В основу данного исследования берется определение ЯКМ как глобального образа мира, включающего всю совокупность знаний и фактов о действительности, которая закреплена в сознании представителя определенной

нации и выражена в его языке.

1.2.1. Семантическое поле как метод описания фрагмента языковой картины мира

Реконструкция ЯКМ составляет одну из важнейших задач современной лингвистической науки. Исследование ЯКМ ведется в двух направлениях: с одной стороны, на основании системного семантического анализа лексики определенного языка производится реконструкция цельной системы представлений, отраженной в данном языке, с другой стороны, исследуются отдельные характерные для данного языка (лингвоспецифичные) концепты и фрагменты мира.

В связи с этим ведется поиск наиболее эффективных методик решения этой проблемы. Существует ряд подходов к реконструкции фрагментов языковой картины мира, среди которых выделяют:

1. Сопоставление членов синонимического ряда;
2. Сопоставление слова и его аналога в другом языке;
3. Анализ тематического круга слов;
4. Анализ фразеологизмов;
5. Анализ поведения концепта в дискурсах разного типа;
6. Описание концепта путем описания его связей с другими концептами.

Одним из распространенных методов описания языковой картины мира и ее фрагментов является метод семантического поля.

Полевой подход к описанию многих языковых явлений является весьма плодотворным, поскольку помогает раскрыть системные связи и системную организацию языка на всех его уровнях.

Методологическое обоснование теория поля получает в трудах германских ученых в конце первой трети XX века. В 1910 году в статье Р.Мейера появляется первая типология семантических полей, называемых автором «системами значений».

В идейно-теоретическом плане возникновение полевой теории связано с учением Ф. де Соссюра о “значимости языковых сущностей”, приобретаемых ими лишь внутри замкнутых систем, и с возрождением в XX веке учения В. Гумбольдта о “внутренней форме языка”.

В первой половине XX века системное изучение лексики особенно активно велось в Германии. Интерес к полевым исследованиям в аспекте употребления лексических единиц повлияли на труды Р.Карнапа и Л. Витгенштейна. Выдающимися исследования и ставшие уже классическими являются работы Й.Трира, В.Порцига, Л.Вайсгербера.

Й. Трир выделяет парадигматическое поле, описанное в работе «Der deutsche Wortschatz im Sinnbezirk der Verstandes» (1931). Центральным понятием в системе Й.Трира является целостная структура и система значимостей, с помощью которых слова-понятия получают свою определённую в системе. Доминирующим здесь оказывается понятие целого, структуры: единичное – производно и зачастую почти лишено самостоятельности.

Идею синтагматического поля выдвигает В. Порциг в работе «Das Wunder der Sprache» (1950), где даёт понятие «элементарного семантического поля», понимая под ним синтагматическое поле — словосочетания и синтаксические комплексы, основанные на общности семантических компонентов. [13]

Среди различных толкований семантического поля выделяются следующие подходы:

1. Семантическое поле осмысливается как совокупность языковых единиц, которая изучается без анализа их внутренних связей. Подобное исследование системы сводится к описанию словарного состава языка и находит свое выражение в словарях-тезаурусах (П.Роже, Ф.Дорнзайф, Х.Касарес). Такого рода поля можно назвать **идеографическими**.

2. Система понимается как совокупность «семантических» (понятийных) полей, которым в языке соответствуют лексические (словесные) поля (Й.Трир, Л.Вайсгербер и др.). Исходным при выделении таких семантических полей являются понятия (логические единицы), а не слова (лингвистические единицы). Характерно, что подобное изучение включает в себя анализ связей между ее элементами. Такие поля называются **парадигматическими**.

3. Система определяется как совокупность лексико-семантических групп слов (А. Йоллес, Э. Оксаар, Г. Ипсен, К. Ройнинг, О. Духачек, А. Рудскогер, А.А.Уфимцева, А.И.Кузнецова, Н.М.Минина, В. И. Кодухов и др.). За основу классификации берутся слова, а не понятия. Такие поля называются **синтагматическими**.

4. Система характеризуется как словообразовательное объединение слов (Л.Вайсгербер, М.Д.Степанова, С.Н.Родяева, Е.Н.Айзбалт и др.).

5. Система квалифицируется как синтаксические парадигмы, выраженные сочетаниями элементов, словосочетаниями и предложениями, связанными друг с другом синонимическими и деривационными отношениями – **синтаксические поля** (В.Порциг, Г.Мюллер и др.)

6. Система воспринимается как совокупность **ассоциативных групп** (Ш.Балли, А.П.Клименко и др.).

7. Система определяется как **функционально-семантическое поле**, представленное в плане выражения как лексическими, так и грамматическими средствами. [74]

Наиболее близкой исследованию семантического поля «Еда» оказывается принцип построения семантического поля синтагматического типа, организованного совокупностью лексико-семантических групп (ЛСГ).

ЛСГ представляет собой элементарное микрополе, объединяющее слова одной части речи и называющие общие понятия.

ЛСГ как микрополе включается в состав более сложного семантического поля. ЛСГ выделяются на основе идентифицирующей семы (архисемы), которая регулярно повторяется во всех лексических единицах класса. Эта сема составляет семантическую основу группы и в каждом отдельном слове уточняется с помощью дифференциальных сем.

Классическая структура семантического поля предполагает деление на ядро, центр и периферию. Установление границ семантического поля происходит на основании дефиниционного метода, который проводится исходя из установления общих элементов дефиниций в толковом словаре.

Данное исследование отказывается от традиционного построения семантического поля, устанавливающего границы между его частями, так как провести точное деление на ядро, центр и периферию составляет определенную сложность, в виду специфики отобранного материала, его пестроты и неоднородности. На основе полученных данных можно говорить лишь о характере и степени разработанности семантического поля, а также структурных элементов, входящих в его состав. Степень разработанности ЛСГ определяется количеством входящих в микрополе единиц, наличие словообразовательных гнезд с одним корнем, частотность контекстного употребления.

Глава 2.

Семантического поля «Еда» в идиолексиконе ЯЛ диалектносителя. Его состав и структурные элементы

Задачей второй главы является: инвентаризировать всю лексику еды в идиолексиконе ЯЛ и произвести структурное деление ЛСГ.

Инвентаризация лексики проводится путем объединения лексических единиц в ЛСГ. Лексические единицы, входящие в состав ЛСГ несут архисему, вынесенную в заглавие ЛСГ, и уточняются с помощью дефиниционных сем.

В семантическое поле «Еда» входят такие ЛСГ: ЛСГ «Приготовление пищи», ЛСГ «Поглощение пищи», ЛСГ «Свойства пищи», ЛСГ «Продукты молочного происхождения», ЛСГ «Питьё», ЛСГ «Продукты растительного происхождения», ЛСГ «Мясная пища», ЛСГ «Выпечка», ЛСГ «Общее название пищи», ЛСГ «Рыбная пища», ЛСГ «Сладкое», ЛСГ «Потчевание», ЛСГ «Каши», ЛСГ «Жиры», ЛСГ «Закуски», ЛСГ «Соусы и специи».

ЛСГ «**Общее название пищи**» объединяет 9 единиц с семантикой названий пищи, подходящих для именованья определенного перечня продуктов, отличающихся специфическими свойствами и функциями.

1) Общая характеристика пищи выражается лексемами: ПИ'ЩА – 'то, что едят; еда'. *«Редьку, капусту там, кисели варили ра'зны – кра'сны кисели, из аржано'й муки варили, делали, ну по'сна пишиа была»*; ПИТА'НИЕ, ПИТА'НЬЕ, ПИТА'НИЯ – 'пища, еда'. *«Пишет [внук из армии], что питание хоро'ше, очень даже хоро'ше»*; *«А придёт [муж], справля'т с меня еду-то. Да, справлял, питание надо было ему»*; ВЫ'ПИВКА – 'спиртные напитки'. *«Я говорю: "Нет у меня ничё, никакой выпивки"»*; *«Карто'шками закусим, гыт, тут, гыт, выпивка есь»*; *«Ну наставила всё, закуску, и выпивку принесла»*.

2) Единицы, маркирующие наименования пищи, приготовленной особым способом: КУ'ШАНЬЕ – 'определённым образом приготовленные для еды продукты питания'. *«Варили разные кушанья»*; СТЯПН'Я – 'то, что состряпано, выпечка'. *«Пойду тебе принесу там... стряпню там, осталось чё. Остаточки; Потом уж пойдёт эта стряпня вся'ка, выпечка, подают всё [на стол]»*; СОЛЕНИ'НА – 'соленья, посоленный впрок пищевой продукт'. *«Карто'шки вы'таскашь, ну там закромо'к останется, де соленина... Соленина была в кадках больше, огурцы это... капуста»*.

3) Общее наименование пищи в функции угощения: УГОЩЕ'НЬЕ – 'пища, которой угощают'. *«Хоро'ше, гыт, угоишенье там было. Конфеты были, яблоки были, так, гыт, всё было. Котлеты, закуска была хоро'ша»*; ГОСТИ'НЕЦ – 'небольшой подарок, чаще съедобный, как знак внимания'. *«Я зашла в и'збу-то, он: "На тебе бутылочку, гостинца»*.

ЛСГ «Потчевание» насчитывает 9 единиц, объединенных семантикой угощения. ЛСГ «Потчевание» представлена такими единицами: ПО'ТЧЕВАНЬЕ, ПО'ТЧЕВАТЬ, ПО'ТЧЕВАТЬСЯ, ПОПО'ТЧЕВАТЬ, ПОПО'ТЧЕВАТЬСЯ, ИСПО'ТЧЕВАТЬ, СПО'ТЧЕВАТЬ, НАПО'ТЧЕВАТЬ, НАПО'ТЧЕВАТЬСЯ.

«Потчевание – это оказание особого почета гостю, форма проявления дружеских чувств, благодарности хозяина по отношению к приглашенным, а отчасти и демонстрация благополучия в доме, где оно происходит». [28:272]

«Вчара' я потчевала гостей»; «Я их потчевала, тоже вино было да всё»; «Я говорю: «У меня ничё нету потчевать вас»; «Нечем потчевать, ши'бко вкусного-то нет»; «А его отец вино подавал, угоишал, потчевали они всех [на поминках]»; «Это, Володя принёс мне рыбы шишучки – кру-упны таки' принёс, я пироги с рыбой постряпала. ~ Кто придёт, дак потчевала»; «Вы уж меня извините, я прямо за'просто вас потчеваю; Я хотела салат сделать имя'. Потчевать надо, как же, работников-то».

По мнению Е.В. Иванцовой, ритуал потчевания – принятия гостей, является значимой частью русской культуры и «находит языковое воплощение в соответствующем ему речевом жанре». УГОЩЕНИЕ и ПОТЧЕВАНИЕ часто выступают как синонимы, но стилистическая окрашенность и сочетаемость этих единиц несколько различается. В отличие от угощения потчевание подразумевает праздничное кушанье. *«Угощать можно и повседневными блюдами (С молочком ели они [кашу], меня угоишали), чем-то незначительным, не относящимся к основным продуктам питания – орехами, яблоками, конфетами и т. п. (Он кода'-то меня конфетами угоишал; С пряничком попила бы [чай]. Я тебя угостила бы пряником); потчуют же обычно сытной, «праздничной» едой (мясом, рыбой, пирогами, вкусными закусками), а также вином – неременным атрибутом праздника (Нечем потчевать, ши'бко вкусного-то нет; Вот я бы котлеты состряпала, а мясо-то не оттаяло. Надо было да'йче вытаишить... Попотчевала тебя хоть бы; Это, Володя принёс мне рыбы шишучки – кру-упны таки' принёс, я пироги с рыбой постряпала.<...> Кто придёт, дак потчевала; Я их потчевала, тоже вино было да всё; Литро'ву бутылку поставил – то ли спирт разведённый, то ли водку: «Тётя Вера, попо'тчевашь кода'-нибудь ба'ушков тут-ка»*). [28: 269-279]

ЛСГ «Поглощение пищи» насчитывает в своем составе 35 единиц, обозначающих процесс поглощения пищи. ЛСГ «Поглощение пищи», объединяет единицы различной семантики:

1) Общая семантика процесса поглощения пищи: ПОЕСТЬ – ПОИ'СТЬ, ИСТЬ, ПИТАТЬСЯ, КУШАТЬ – ПОКУШАТЬ, КОРМИТЬСЯ, ПИТАТЬСЯ, ПОЕДАТЬ – 'Есть, принимать пищу, удовлетворять потребность в пище': *«Ешь, Маруся! Помидоры-то ешьте!»*; *«Ну вы кушайте давайте, не гля'нутся вам [булочки], те ешьте»*; *«Я ем, чё я, не ем? Ем. Наворачиваю»*; *«Садись, кушай! Съешь селёдки!»*; *«Давайте, кушайте, а то остынут карто'шки-то»*.

2) Семантика, осложненная коннотативными характеристиками: ПОЛА'КОМИТЬСЯ в значении 'съесть что-либо вкусное': *«Угощают, кое-чё останется – поедим мале'нько, полакомимся.»*; ЧА'МКАТЬ эксплицирует оценку процесса поглощения, при котором происходит воспроизведение специфических звуков, вызывающих неприятное отношение к происходящему: *«А мне неудобно даже: чё она чамкат сидит около меня? ~ А я думаю: чё она чамкат-то? ~ Нет, она не жевала, а чё-то чамкала. А когда'я повернусь-то – она совсем ничё не жуёт, никого, не чамкат. ~ Прямо чё-то чамкат, чамкат!»*; ПОЖРА'ТЬ, СОЖРА'ТЬ не показывают в речи информанта негативной оценки, но выражают экспрессию: *«Я, гыт, захожу: «Есть чё-нибудь пожрать, Ленка, у тебя?» Она говорит: «Ой, ничё, мама, нету»; «Только чё купит, так пожрут. Ничё нету»*.

2) Поглощение пищи, соотнесенное со временем: ПОЗА'ВТРИКАТЬ – 'съесть завтрак'. *«Он в воскресенье утром приедет, мы с ём позавтрикам...»*; ПООБЕ'ДАТЬ – 'съесть обед'. *«И приехали, тут пообедали, они уехали; А до этого ничё не говорил – приехал, ничё не говорил, пообедали, поужинали всё...»*.

3) Семантика степени насыщения: 'полностью утолить голод, насытиться' – НАЕ'СТЬСЯ – НАЕ'ДАТЬСЯ: *«Нет, я ела, картошки наелась; А я только [что] блины-то наелась – не захотела ись»*; *«Нет, – А он ненае'дный, ему надо много, никогда не наедается»*; ОБЪЕ'СТЬСЯ – 'съесть слишком много, съесть лишнее'. *«То ли я объелась ли чё ли; Напились, прямо «объелись», по чашке выпили»*; ПОДЪЕДА'ТЬ, ПОДЪЕ'СТЬ – 'съесть всё без остатка', *«Двенадцать огурчиков сорвала первых, посолила. А потом это... Гена приехал тут-ка, Валя, Люда была – подъели. Съели всё»*; *«– Ну давайте, вы выпейте давайте! Карто'шки подъеда[й]те»*; *«Подъедайте пирожок-то»*.

4) Единицы, отражающие семантику характера пищи и способа ее поглощения: ПОГРЫЗА'ТЬ – ПОГРЫ'ЗТЬ в значении 'постепенно съедать что-л. твёрдое, плотное, грызть некоторое время': *«А сахар такой от кусочек был – ну, рафинад, а его там мышки эти*

погрызают.»; «У меня густая [морковь], а кое-где выдерну, кода' погрызу»; «Хво'росты ступай погрызи!»; ОТКУСИТЬ – 'кусая, отделить'. «– Совсем но'нче не могу ись! ~ Откусить не могу, ничё»; ПОПИВАТЬ в значении 'пить понемногу, не торопясь, время от времени'. «С моим желудком только сухари поедать, да чаёк попивать»; ХЛЕБНУТЬ – 'выпить, попить'. «Поставлю водички пелеме'шки сварю, похлебашь?»; «Картошку натушили с мясом – ну она жи'денька была, даже я похлебала жиденького»; ЗАЕ'СТЬ в значении 'съесть чем-то твердым, заглушая неприятный вкус ранее съеденного или выпитого': «Полынь попила, сахаром заела насили, горечь така'».

5) Семантика нанесения урона: ОБЪЕ'СТЬ «Ну я люблю, всё равно [угощать]. Чё от меня, объела – от счас сидит, чашку чаю выпила, ешо даже не допила». Этот смысл вводится при наличии модуса, разграничивающего хозяина пищи и субъекта поглощения.

ЛСГ «Приготовление пищи» насчитывает 59 единиц, отражающих различные способы приготовления пищи: *готовить, тушить, мариновать, заквашивать, греть, варить, парить, жарить, солодить, печь* и др. Внутри ЛСГ образуются словообразовательные подгруппы, указывающие на способ обработки пищи.

Выделяются подгруппы, содержащие лексику, обозначающую основные способы приготовления подгруппа «Варить» (12 единиц) – 'заниматься приготовлением горячей пищи, готовить', подгруппа «Жарить» (12 единиц) – 'готовить пищу, подвергая действию жара без воды, на жире', а также подгруппа «Печь» (12 единицы) – 'приготавливать пищу сухим нагреванием на жару'. В составе подгруппы «Печь» разнородная лексика с общей семантикой приготовления выпечки. К периферии ЛСГ «Приготовление пищи» условно можно отнести единицы, не обладающие семантикой процесса приготовления, но обозначают подготовку к процессу обработки и употребления пищи. К ним относятся единицы с семантикой измельчения пищи: НАРЕЗАТЬ, ИСКРОШИТЬ, ИСКРУТИТЬ – 'Нарезать на небольшие куски'. «Накрошит мама мясо от так из супа и посоли'т, супчиком обольёт, и капуста»; «Она от таки' [помидоры] накрошила их, да с сахаром, да с солью это прям – ну, вку'сны ши'бко, ши'бко вку'сны».

Словообразовательные единицы внутри гнезд уточняют значение базового глагола в разных аспектах обработки пищи. Таким образом, выделяются несколько фаз приготовления: *процесс приготовления, протекание процесса во времени, периодика процесса, завершение процесса во времени, результат процесса*.

1) **Процесс:** ВАРИТЬ – «Варили разные кушанья»; «Суп варила Лена, да недоварила суп-то»; ЖАРИТЬ. «Стала жарить. Пожарила [грибы]. Вроде бы и охота поесть, но

сы'та была, не хотела»; *«Из яиц ничё не де'лам, жарим»*; ОБЖА'РИТЬ – «Обжарют красиво. И поста'вют его, поросёночка, целиком, на стол; Так не ломо'тиками [картошка], а нарезано и обжарено на сковороде». ПРОЖА'РИТЬ – «Счас вынимать буду [пирог из печи]. Опе'ть не прожарить бы»; ПЕЧЬ «Всё время пекла [хлеб]»; «И булочки е'ти испечёт в печке»;» «Ну, пироги-то попекла, пожарила тут на плите-то...»; СОСТРЯ'ПАТЬ – «Ша'ньги состряпат мама.»; «Я пироги с рыбой, говорю, состряпаю»; «Я говорю: «Вот Па'ска будет скоро, я па'ски состряпаю, Андрюше состряпаю, а тебе не буду». ЛЕПИ'ТЬ. – «Не совсем мя'гко [тесто], как его [печенье] лепить-то?»; «Ты, гыт, тётя Маруся, жарь, а я, гыт, буду лепить пироги». ЗАВАРИТЬ – «Настаивают, заварят кипятком и пьют [багульник]; [Заварить чай?] Да тут уж заварен, мне неохота уваливать, он хороший»; СОЛОДИ'ТЬ – «Как-то солодили его [кисель] та'мо-ка. Кода' узю'м положат, а кода' положат эту, калину, кода' смородину – с ягодами». МАРИНОВА'ТЬ – «Огурцы нероси'мы – краси'вы таки', дли'нны – маринуем их»; «А я мариную помидоры»; ТУШИ'ТЬ – «Всё наготовила она, правда. Картошку тушила, Валя мяса привезла два килограмма свиного – све'же, хоро'ше мясо!»

2) Протекание процесса во времени: ПОВАРИТЬ – ПОВАРИТЬСЯ «С Физой Григорьевной вчера хво'росты стряпали. Я сижу, а она поварила, наварила»; « Ну, мале'нько пусть поварятся [картошки]»; РАЗВАРИВАТЬ – РАЗВАРИВАТЬСЯ – РАЗВАРИТЬСЯ отражают долгий по времени процесс приготовления, результатом которого становится крайняя степень готовности продукта. «А они [картошки] развариваются же, рассыпаются»; «А это, воды мало было, они [пельмени] так разварились»; «Как проглядишь мале'нько, дак они [картофелины] все разварятся»; ПОЖАРИТЬ – ПОЖА'РИТЬСЯ «Ну ладно, ну пусть мале'нько пожарится [мясо], оно говядина, жестковато»; «– Я и пожарю свёклу, и так покрошу ломо'тиками; Я их [баклажаны] взяла пожарила мале'нько».

3) Многократность процесса: ПОСТРЯ'ПЫВАТЬ «Блинки постряпывать можно».

4) Завершение процесса: ИЗЖА'РИТЬ – ПОЖА'РИТЬ «Вчара' Сергей рыбу до'был, да отдали мне. ~ Я почистила да пожарила, шесь штук изжарила»; ОТСТРЯ'ПАТЬСЯ – «Давай стряпать я. Да к утру отстряпалась. Семь часов – всё убралась, настряпала»; «И вот в Петров день я пошла утром, отстряпалась я и пошла с чашкой». Единицы НАПЕЧЬ и НАТУШИ'ТЬ отражает значение завершения приготовления еды в большом количестве: «Ты, тётя Вера, напеки мне пирогов нам испеки»; « Я там блины напекла»; «Правда, капусту с мясом натушили, и голубцы-то наделали».

5) **Результат процесса:** семантика лексической единицы УЖА'РИТЬСЯ актуализирует смысл уменьшения в объеме: «Мало их [грибов] так-то, они ужарятся; Кажется, так-то много грибо'в, а кода' пожарятся, ужарятся – мало»; СВАРИТЬ – СВАРИТЬСЯ в частных случаях уточняются семантикой приобретения необходимых вкусовых качеств в процессе кипячения. «А лук-то этот поставила на плиту... ~ Слушаю: буль, буль, буль! – он сварился у меня!»; «Пои'сь захочешь – охота сварить чё-нибудь; Чё-нибудь сварил да, съел да опе'ть бы лежал»; «Я говорю: «Да у меня холодец варится». Трубу открыла мале'нько, мале'нько сварится, дак горя мало, покипит; Поди сварилась моя брага»; «Я сварила уху, а тут рыбки-то мале'нько осталось».

6) **Семантика достижения готовности:** ПРОЖА'РИТЬСЯ «Он баночку тушёнки распечатал, и карто'шек я сковороду туды' всё, луковицу разре'зал, крупными, мале'нько подогрел, не прожарилось, ничё – он всё съел»; ИСПЕЧЬСЯ показывает семантику готовности продукта к употреблению: «Как пироги мои будут печься, кода' испекутся?; Ну, поставишь в печку [ша'ньги] – они румя-аны таки' испекутся, краси'вы».

Единицы ЗАРУМЯ'НИТЬ — ЗАРУМЯ'НИТЬСЯ отражают значение готовности продукта со стороны внешнего показателя — образования румяной корочки. «– Зарумянила, каки' головёшки сделала [о пирогах]»; «Надо же, прямо зарумянила [пироги]. Ой, надо же!; Вот беда-то!»; «"Смотри'те яишницу" – так звали. Ну. И вот мы смотрим. Посмотрим: как зарумянится – а в печке русской она зарумянится, така' корочка станет эта ро'зова – и вынимали».

Подгруппы с лексикой ВАРКИ и ЖАРКИ противопоставлены друг другу как два основных способа приготовления, применение которых характерно для конкретных видов пищи. Так, варка используется преимущественно для приготовления растительных продуктов, каш, а жарение преимущественно для приготовления мяса и рыбы.

ЛСГ «**Продукты растительного происхождения**» объединяют несколько подгрупп, включающих лексические единицы с семантикой растительной пищи различного вида: подгруппа «Овощи» (53 единицы), подгруппа «Ягоды» (27 единиц), подгруппа «Фрукты» (12 единиц), подгруппа «Грибы» (13 единиц), подгруппа «Орехи» (3 единицы).

Подгруппа «Овощи» насчитывает 53 единицы, обозначающие лексику огородных растений: КАБАЧОК, ОГУРЕЦ, КАРТОШКА, ПОМИДОР, МОРКОВЬ, ЛУК, ТЫКВА и др.

Основной способ приготовления овощей – варка. Такой способ термообработки не столь значительно вредит полезным свойствам овощей. «Морковь сварила, а это, не стала ись-то». Овощи являются неотъемлемой составляющей супов и салатов: «Я говорю: сварила

бы я суп. Морковка, капуста есь, и всё есь»; «Нет, я в суп, я не варю без свёколки»; «Я посолю, да соли поло'жу, да сахару, да сметанки, ой, да луковку [в салат]»; – Поставила жарить [картошку], а себе салат изде'лала, помидоры порезала, да лук да, огурчики на тёрке потёрла; И салаты были, помидоры и... всё, всё равно было;

Овощи подвергаются жарению в том случае, если используются в качестве «обжарки» для супов и вторых блюд: *«С лучком, ага, с перчиком, да на сковородке [пожарю]».*

Также овощи используются в качестве начинки для пирогов: *«Ну, с чем-нибудь [пирожки]: с ливером, ли с капустой, с картошкой, ли с моркошкой там.»; «Пироги настряпала вся'ки-ра'зны: с капустой, с морковью»; «Буду стряпать пироги с маком, пироги с морковкой и с яйцом»; С капустой [пироги] ешьте! Правда, капусту с мясом натушили, и голубцы наделали, и Валя привезла эти окорочка наделали, рыбу».*

Также осуществляется консервирование овощей на зиму: *«Огурцы нероси'мы – краси'вы таки', дли'нны – маринуем их.»; «А я мариную помидоры; А я, значит, это, мериную [огурцы]».*

Подгруппа «Ягоды» объединяет лексику со значением 'небольшого сочного плода кустарниковых или травянистых растений': ЯГОДА, ЯГОДКА, КИСЛИЦА, КЛУБНИ'КА, КЛЮ'КВА, ЧЕРНОПЛО'ДКА, ЧЕРЁМУХА, ЧЕРЁМУШКА, ЧЕРНИ'КА, ЧЕРНИ'ЧНИК, АРБУ'З, АРБУ'ЗИК, БРУСНИ'КА, БРЮСНИ'КА, БРЮСНИ'ЧКА, ВИКТО'РИЯ, ЗЕМЛЯНИ'КА, КРЫЖО'ВНИК, ЗЕМЛЯНИ'ЧКА, КАЛИ'НА, РЯБИ'НА, РЯБИ'НКА, СМОРО'ДИНА, СМОРО'ДИНКА, СЛИ'ВА, ОБЛЕПИ'ХА, МАЛИ'НА. *«Кислица, кра'сна смородина, брусника родится – мало тоже; Клюквы здесь вовсе мало быва'т, мале'нько болотце»; «Пирожки, с черёмухой один попал, с морковью один»; «А мама – наберём смородину, она ~ ягоду насы'пет [на противень], смородину – и в печку»; «– А Таня привезла пирог от такой, стряпанный... с этими... со сливами».*

В подгруппу «Фрукты» включены наименования 'съедобных сочных плодов некоторых деревьев и кустарников': ФРУ'КТЫ, Я'БЛОКО, Я'БЛОЧКА, Я'БЛОЧКО, ВИНОГРА'Д, ВИ'ШНЯ, ГРУ'ША, ГРУ'ШКА, РАНЕ'ТКА, БАНА'Н, ЛИМО'Н, АБРИКО'С. *«Ну чё тебе ешо, ну яблоко возьми погрызи»; «Я стёрла хоро'шо яблочко, так вычистила, вымыла да стёрла, да понесла ей в кружке»; «Глядишь – он [сосед] несёт [в подарок]. И ягоду каку' – ранетки, яблочки таки' эти»; « – Вишни ел да сливы ел та'мо-ка у них да; А Крошко'-то нынче, гыт, тоже варенья наварили вишню».*

Подгруппа «Грибы» объединяет лексику со значением 'съедобные растения в виде шляпки, сидящей на ножке': ГРИБ, ГРЫБ, ГРИБЫ', ГРЫБИ'НА, ГРИБИ'ШКИ, ГРИБО'ЧКИ, ГРЫБНИ'К, ГРИБО'ЧКИ, ГРЫБЫ', СЫРОЕ'ЖКИ, МА'СЛЕНИК, МА'СЛЕНИЧЕК, СЫРО'Й ГРУЗДЬ, СУХО'Й ГРУЗДЬ. *«Я тебя не попотчевала грибами»; «Коля набрал грибов пять штук таких, шестой масленичек такой большой, такой толстый, жирный»; «— А грузди-то вот э'даки ко'торы [большие], таки' грузди прям, да сыры-то это — ой! Кре'мовы-то разми'лы, бе'лы-то!»; «От какой грибина нашёл, белый — как сахарный, гыт, хороший».*

Подгруппа «Орехи» объединяет единицы с семантикой 'плоды некоторых растений, представляющие собой съедобные ядра в крепкой скорлупе': ОРЕ'ХИ, ОРЕ'ШКИ, ГРЕ'ЦКИЙ ОРЕ'Х. *«У меня вон мале'нько есь ешо орехи ста'ры»; «Дак говорят, вот велели: «До'ма лечи'тесь», велели рябину есть, да укроп да, орехи, да всё вот тако' вот это, ну, нагонять [гемоглобин]»; « Эх, зубки бы были, поишелка'л бы орешки — щас в ограде говорила».*

ЛСГ «Блюда из овощей» (4 единицы) представлены такими наименованиями: ПЕЧЁНКИ— 'печёная брюква, репа, свёкла'; ДРА'НИКИ — 'оладьи из тёртого картофеля'; ДРОЧЁНА — 'запеканка из толчёной картошки'. *«— Я помню даже печёнки пекли. Возьмём туды' в печку, брюковки выберем. ~ И туды' это, накида'м в печку. И печёнки... Печку истопим... истопит, мама там загребёт всё, жар — а суды' накида'т. А к утру дак вовсе — мя-аги-мя'гики поспели! Едим так, грызём. Вкусно; «[Как называли печёную брюкву?] Печёнки, па'ренки. Ну, па'ренки в чугу'нке в горшках, а печёнки чё, в печку накида'шь да и всё [так готовили репу]»; «Нет, как от эти ола'дишки... лу'че дранки тода', натереть картошки одне' — дак они не сластят, ничё таки»; «— Картошки толкли, ставили туды', "дрочёна" называли. Потолкли, накла'ли туды' масла, яйца, в печку поставили. Зажарится — ставят в ла'дке прямо на стол».*

Существуют блюда из овощей, которые готовятся исключительно путем жарения, например, жареная картошка: *«— Он баночку тушёнки распечатал, и картошек я ско'вороду туды' всё, луковицу разре'зал, крупными, мале'нько подогрел, не прожарилось, ничё — он всё съел».*

Также овощи присутствуют в составе рецептов мясных блюд или же как дополнение к ним, например ГОЛУБЦЫ — 'кушанье из фарша, тушённого в капустных листьях'. *«Вот голубец изжарю — ну не один я жарю, кода' от ~ дак штучки три заверну, изжарю тоже съем... один, много-то не ем».*

ЛСГ «Блюда из овощей». Подгруппа «Супы» (13 единиц). Объединяет в себе

название жидких кушаний, представляющих собой отвар (из мяса, рыбы, грибов) с приправой из овощей, крупы и т.п. Неотъемлемой составляющей супов являются продукты растительного происхождения. *«Накрошит мама мясо от так из супа, и посолит, супчиком обольёт, и капуста»*; *«Много было накла'дено в супу грибо'в»*; *«Я и пожарю свёклу, и так покрошу ломо'тиками, в суп свёклу»*.

СУП – СУ'ПИК – СУ'ПЧИК – СУПИ'ШЕЧКО – СУПИ'ШКО – «Кода' поесь придёт: «У тебя нет там супишка?» Я говорю: «Супишка нет, а суп есь, хороший».

ПОХЛЁБКА – ПОХЛЁБОЧКА – 'жидкая пища с какой-либо приправой (мучной, крупяной, картофельной и т.п.)'. Похлебка в отличие от супа оценивается как менее предпочтительный вид жидкого кушанья, так как это постный вид пищи с грибами или морковью, без добавления мяса. *«Я говорю: «К Петрову дню сварятся [грибы], похлёбку, приходи ись похлёбку. Грибовницу»*; *«Кисели от эти варили да, па'ренки парили да, похлёбку по'сну варили.»*; *«Могла бы похлёбку грибо'вну сварить, ли мясо бы варила»*.

Такую похлёбку информант чаще всего называет ГРЫБО'ВНИЦЕЙ и МОРКО'ВНИЦЕЙ: «И это... каши варили ра'зны, квас делали, окрошку, то с гриба'ми, там то картошки сварят, то... то всё горо'шницу, морковницу...»; «Грибовницу варим; Варили суп [из грибов]. Грибовница. Так и звали».

Менее ценная составляющая супа: БУЛЬО'Н – БУЛЬО'НЧИК, ЖИЖИ'ЦА – 'жидкая часть супа, похлёбки': *«Жижицу похлебала, бульончик, да и всё»*.

ОКРО'ШКА – ОКРО'ШЕЧКА – 'холодное кушанье из кваса с мелко нарезанными зеленью и мясом'. *«Окрошку не хошь? Похлебаю мале'нько окрошки; Квас делали всё время. Окрошку, всё делали»*.

ЛСГ Мясная пища (35 единиц), объединяет в себе подгруппы, выделенные на разных основаниях: общее название пищи, вид мяса, мясо определенных животных, вид мяса по принадлежности к животному.

Общее название мяса: МЯСКО' – МЯ'СКО – МЯСИ'ШКО – МЯСИ'ШЕЧКО. *«Мале'нько так на сковородке жарю курочку, мяска'»*; *«Вам мяска' – поло'жить?»*; *«Некуда склась. У меня там мале'нько мясишечко тоже есь, и фарш есь, и окорочка там...»*; КУСИ'НА. *«Мясо нарежет, такой кусина, выташшыт мама, нарежет...»*.

Вид мяса: КО'СТОЧКА – «Но'нче, она гыт, двадцать килограмм мяса принёс, свиного, и... она гыт, «я тебе там оставила, килограмма два» – правда, мя-акоти, даже

косточки не было!»; КРЫ'ЛУШКО – «От это отрежь, крылушки [утки], там да всё это изжарь мне». ЛЯ'ЖКА– «Дак, та'мо-ка они, однако, ляжки три упёрли туды'. Мясо всё изрезали, наvertsели, – така' кастрюля прям большу'ча»; ОКороКА'– ОКороЧКА' – «У меня там и капуста натушёна, эти голубцы там, и мясо жа'рено, эти окорока-то.»; МЯ'КОТЬ – «Хоро'ше [мясо], жи'рненько, и мякоть»; ПЕ'ЧЕНЬ – « А там-ка сколько-то осталось, печень да всё там, дала. Ну и принёс, лёгки, мале'нько ливер – лёгких-то больше, печень.»; ФАРШ– ФА'РШИК— « [А курник с мясом?] С мясом, фарш накрученный»; «Чё-нидь покормить чем. Фаршу есь у меня, пожарить им?»; ЛИ'ВЕР– « А я думаю, пироги состряпаю, Ленка с ливером не любит. А мне кажется, вку'сны»; СА'ЛО – СА'ЛЫЦЕ – «Вот одно время сало солёно охота мне было пои'сь; «Садись, гыт, Василий Власыч, карто'шки ись! На гусином сале нажарены»; « Хоро'ше мясо, ши'бко хоро'ше, моло'денько, сальце мя'конько, хоро'ше»; «– [Кололи скотину.] А там много добра', там сальца много... в чё мы скла'ли-то? ~ Это всё съедобно, не только там плохо', хоро'ше: сальце та'мо-ка жир...».

Мясо определенных животных: РЯ'БЧИК – «Рябчик – птички. Убивают рябчиков, хватают, едят их, мясо очень хоро'ше бе'ло...»; ГУСЬ – «Вон Гутя гуся' заколола, хочет счас делать... сорок дней»; «А сколько же гусь-то сто'ит? Гусей жарили [на свадьбу]» ; КУ'РИЦА–КУ'РОЧКА– КУРЧО'НКА– «Ела счас это, сварила курицу, да стала ись.»; «Я, гыт, курочку сварила, приходите»; У'ТКА– У'ТОЧКА « Я опе'ть суп поставила, с этой с уткой варить»; СВИНИ'ШКА – « А у Фи'зе-то, наверно, долго пожарила: то мягко! от вкусно дак вкусно! Ма'леньки свинишки у ей – ма-аленьки, небольши'... таки' будут [размером – жест], то'неньки... Ши'бко вку'сно мясо!».

Вид мяса по принадлежности к животному: КУРЯ'ТИНА – «И мяса накладу, и тако'... курятина-то редко, и так мясо было»; СВИНИ'НА – «А чё, поросёнок парной, свинина така', как кисель.»; КОНИ'НА– «А я не ем никогда' конину; «А ты это... конину будешь ись?» ~ Я говорю: «Ой, нет, нет!» ~ А после-то мне и говорит: «А ты, Вера, ить конину ела-то»; БАРА'НИНА – «Ну вот точно, ей-богу, у их мясо было баранина в то время, я помню»; ГОВЯ'ДИНА – «У меня [мясо] есь, – говорю, – да ста'ро, да ско'тско, говядина».

ЛСГ «Блюда из мяса» (15 единиц). Блюда из мяса подвергаются значительной термической обработке нежели овощи, поэтому основной способ приготовления мясных блюд – это жарение.

Можно выделить несколько оснований для инвентаризации продуктов и блюд, приготовленных из мяса:

- 1) магазинное / домашние изделия

2) с использование овощей / без использования овощей

Магазинное пищевое изделие: ТУШЁНКА – ТУШЁНОЧКА «А я сварила суп... с тушёнкой, была у меня»; СОСИ'СКА – СОСИ'СОЧКА «Катя, может, сосиски отварить, ты, может, будешь ись?»; «Поешь, сосисочку сварю?»; КОЛБАСА'- КОЛБА'СКА– «Голубцы, колбасу нажарила, и рыба была жа'рена, и пироги с рыбой, и всё»; «Уха'живат за им, справля'т питание: колбасу, мясо, чтобы хорошо ему пои'сть»; ПЕЛЕМЕ'НИ – ПЕЛЬМЕ'НИ – ПЕЛЬМЕ'ШКИ – «Опе'ть приглашают, ва'рют та'мо-ка раньшие уху да пелемени да всё, опе'ть поно'ву снова да ладо'м»; «А вы пельмени вари'те, лук зара'ньшие кладёте или нет?».

Домашнее пищевое изделие КОТЛЕТЫ –КОТЛЕ'ТИНА –КОТЛЕ'ТКИ–КОТЛЕ'ТОЧКА – «И це'лу котлетину отряхну'ла – они прям вку'сны! Хоро'ши.»; «А котлетки изжарим?»; Котлеты жарила, наверно, свино' мясо попало; От таки' [большие] котлетья на сковороде лежат; ХОЛОДЕ'Ц – «А чё у вас, мяса много накла'ли в холодец?»; «А я люблю тоже такой, прос... это, чтобы было, прозрачный холодец»; «Я холодец люблю, дак прямо не знаю как ела!».

Мясные блюда с использование овощей: ГОЛУБЦЫ'– «Ну, пока'месь мале'нько, да голубцы све'жи да всё; Вот голубец изжарю – ну не один я жарю, кода' от ~ дак штучки три заверну, изжарю тоже съем... один, много-то не ем».

ЛСГ Рыбная пища (20 единиц): ЧЕБАКИ', СЕЛЁДКА, МИНТА'Й, ЛЕЩ, ГОРБУ'ША, КИ'ЛЬКА, КЕТА'.

В лексиконе информанта представлено разнообразие видов рыб, употребляемых в пищу: речная промысловая рыба, озерная, океанская.

Рыба оценивается по параметрам: жирности, размера и свежести: «Голубцы, колбасу нажарила, и эти, селёдка была, и рыба была жа'рена, и пироги с рыбой, и всё»; «– Кожу с селёдки содрала, так от э'даку пластину – жи-ирна бы така'! Как ит какой-нибудь большой рыбы бы».

Основной способ приготовления рыбы – это жарка: «А потом Поле е'того карася давай жарить я»; « – Добува'т рыбку, ага?; Ну чё, рыбка-то изжарилась нет ли?; Накладёт десяточек рыбки копчёной, принесёт»; «Там мале'нько рыбок есь пять ли шесь, наверно, изжарю их счас: Одна рыбка осталась, доела».

Рыба употребляется как самостоятельный продукт, а также используется для приготовления салатов и в качестве начинки для пирогов и: «Хыть бы я пирог с рыбой состряпала»; « Голубцы делали, котлеты делали, селёдка под шубой была».

ЛСГ «Продукты молочного происхождения» (15 единиц), в состав ЛСГ входят единицы, объединенные семой, указывающий на вид сырья (молоко), из которого приготовлен продукт.

В состав группы входят такие наименования: СЫ'ВОРОТКА, СЫР, СЛИ'ВКИ, СЛИ'ВОК, СМЕТА'НА, СМЕТА'НКА, МОЛОКО', МОЛОЧКО', КЕФИ'Р, СЫР, СЫРО'К, СЫРО'ЧЕК, ТВО'РОГ- ТВОРО'Г, ТВОРОЖО'К.

«Я растаяла [замороженное молоко], а там как вода, от этой я размешиваю – сверху поднялось вроде, как пенка кака'-то, а там как вода. Прямо тако' жи-идко, как сыворотка»; «А сыр будем ись?»; «Ваня пришёл, я его сыром да чаем попотчевала»; «Молоко продавали, сливки жи'рны тут»; «Ой, какой сливок на краю [банки с молоком]!»; «А он, гыт, твoro'г, сметану, гыт, прям так ес»; «Ну, сметану! А её ничё не меряли [при продаже]. А её не продавали, сметану, масло копили»; «Мешают, мешают сметану – на масло. ~ Ша'ньги состря'пат мама, ~ сметаны положит туды'»; «Беда с тобой! Ись ничё не ес, а... пить надо. [С: А это тоже питательно.] Ну, «питательно», там сметану кто-то клал! – А сыр будем ись?»; «Ваня пришёл, я его сыром да чаем попотчевала. – И сырков-то купила все, да в холодильник не поло'жила... Сыр купила, таки' сырочки ма'леньки-то. Ага, плавленный сыр. – Ба'ушка сварит – вот она пе'рво тво'рог со сметаной поставит»; «Буду пироги с этим... с тво'рогом стряпать, ватрушечки буду стряпать, «ша'нежки» называются»; «Развесной твoro'г»; «Приедет домой, наберёт хлеба, молока – четверти были, четверть молока, твoroгу' нальёт... [поправляется:] твoroгу' намешает, деревянны таки' бы, берёстяны ту'есы, туески' были»; «Твoro'г будем с тобой ись, вот чё, а то останется. – Вот сейчас творожок наладу', в творожок сахарку поло'жу, яички разобью»; «Как творожок мне бы завтра сварить, то ли в воде ли чё ли?»; «Катя, поешь творожку!».

ЛСГ «Каша» (8 единиц), группа объединяет лексику с названием каш и круп, из которых она готовится: КА'ША, КРУПА', КРУПКА, ОВСЯ'НКА, ГОРО'ШНИЦА, ГРЕ'ЧКА, ЗАВАРУ'ХА, МА'НКА.

КА'ША подразумевает под собой 'сваренное на воде или на молоке кушанье из крупы'. *«Кашу варила Катя гре'чневу»; «Заваруху варила, так ес из кастрюли. [Заваруха из чего?] Из муки. [Мука и вода?] Молоко. Она как каша, масла положишь кода»; «А это горошница специально. Вот сваря'т горох – разва-арится как каша! Да лук пережарят туды', чтобы – хорошо, вкусно».*

ЛСГ «Сладкое» (15 единиц) включает единицы, объединенные семой 'сладкое': МЁД, СА'ХАР, САХАРИ'Н, САХАРИ'ШЕЧКО, ВАРЕ'НЬЕ, ВАРЕ'НЬИЦЕ, КАРАМЕ'ЛЬ,

ШОКОЛА'Д, ШОКОЛА'ДКА, ШОКОЛА'ДОЧКА, ШОКОЛА'ДНЫЙ, КОНФЕ'ТКИ, КОНФЕ'ТОЧКИ, КОНФЕ'ТЫ. «– Ну с вареньем чай пей давай»; «Конфеточки бери... Ну чё, мале'нько пососи»; «Пили, пили [чай]... Я дак всё любила: сахарин разведу мале'нечко, да сметаны накладу блюдец, да замешаю, да макаю. Сладко и вкусно».

ЛСГ Жиры (6 единиц) включает в себя единицы: ЖИР, ЖИРЫ', МА'СЛО - МА'СЛИЦЕ, МА'СЛИЧКО,МАРГАРИ'Н. «Жи'ров поло'жить или не надо? Оно [мясо] вообще-то жи'рно»; «Хоро'ше [мясо]. Ну не скажешь там... ну не жир один – куда его, жир-то?»; «Нажарила рыбки, с постным маслом»; «Ты с маслом-то пошто' не ешь [хлеб]? Ешь масло-то, ешь!»; «Надо ~ пачку маргарину. А я – пачка была маргарина, я в тесто поло'жила».

ЛСГ «Соусы, специи, пряности» (5 единиц): СО'УС, АМАЛИНЕ'З (МАЙОНЕ'З, МАЛИНЕ'З), ГОРЧИ'ЦА, МАК, ПЕ'РЕЦ. «А она всё нажарила кусо'чками, ага. Потом её с чесноком, с малинэзом этим. Я не могу выговорить, вот чё»; « Буду стряпать пироги с маком, пироги с черёмхой, пироги с морковкой и с яйцом».

ЛСГ «Закуски» (4 единицы) САЛА'Т, САЛА'ТИК, СЕЛЁДКА ПОД ШУ'БОЙ, ВИНЕГРЕ'Т. «– Поставила жарить [картошку], а себе салат изде'лала, помидоры порезала, да лук да, огурчики на тёрке потёрла»; «– Так у ей на столе было – холодец, пельмени были, винегрет был, стряпано тоже».

ЛСГ «Выпечка» и насчитывает 36 единицы с семантикой 'что-либо выпеченное, состряпанное'. В нее входят такие единицы как: ВЫ'ПЕЧКА, ПИРО'Г, БУ'ЛКА, БУ'ЛОЧКА, КАЛА'Ч, ША'НЬГА, ША'НЕЖКА, ВА'ХАЛЬКИ, ХЛЕБ, ПРЯ'НИК, ПРЯ'НИЧЕК, РУЛЕ'ТИК, ПА'СКА, КАЛА'Ч, БАТО'Н, ЛЕПЁШКИ, ОЛА'ДНИ, ОЛА'ДИНКА, ОЛА'ДНИ, ОЛА'ДЬИ, ОЛА'ДЫШКИ, ХЛЕ'БУШЕК, ХЛЕ'БУШКО, ХЛЕ'БЕЦ, СУХА'РЬ, ПЕЧЕ'НЬЕ, ПЕЧЕ'НЬИЦЕ, ПЕЧЕНЮ'ШКИ, ПЕЧЕНЮ'ШЕЧКИ, ВАТРУ'ШКА, ВАТРУ'ШЕЧКА, ВА'ХЛИ, ЗАВАРУ'ШКИ, ТРУ'БОЧКА, ТОРТ, ТО'РТИК. «– Потом уж пойдёт стряпня вся'ка, выпечка, подают всё»; «Нехоро'ша у ей получилась... хлеб, выпечка»; «Тётя Вера, как бы нам выпечку изде'лать? [на поминки]».

ЛСГ «Свойства пищи» (133 единицы) является одной из самых многочисленных и пестрых групп по своему составу и включает в себя подгруппы, объединяющие лексику на разных категориальных основаниях:

Подгруппа «Вкусовые свойства пищи» объединяет единицы, отражающие характеристики продуктов с перцептивной стороны: ВКУС, ВКУ'СНЫЙ, НЕВКУ'СНЫЙ,

ВКУ'СНЕНЬКИЙ, ВКУСНЯ'ЧИЙ, ВКУСНЯ'ТИНА, ВКУ'СНО, НЕВКУ'СНО, АРОМА'ТНЫЙ, СЛА'ДКИЙ, СЛА'ДКО, СЛА'ТЕНЬКИЙ, СОЛЁНЕНЬКИЙ, СОЛЁНОВА'ТЫЙ, СОЛЁНЫЙ, СОЛЁНЫЙ-ПРЕСОЛЁНЫЙ, СОЛЕНЮ'ЩИЙ, СОЛОДЕ'ЛЫЙ, СОЛЬ, СО'ЛЫЦА, ПЕРЕСО'Л, ПЕ'РЕСОЛЬ, ГО'РЕЧЬ, ГО'РЬКИЙ, КИ'СЛЕНЬКИЙ, КИ'СЛЕНЬКО, КИСЛОВА'ТЫЙ, КИСЛОТА', КИ'СЛЫЙ, КИСЛЯ'ТИНА, КИСЛЯ'ЧИЙ. *«Булочки берите. Они так вкусеньки»;* *«Вкусны-вкусны пряники были, хоро'ши».*

Подгруппа «Прагматические свойства», включает единицы, оценивающие продукт с точки зрения его питательности, полноценности, годности к употреблению: ЖИ'РНЫЙ, ЖИ'РНЕНЬКИЙ, ЖИ'РНЫЙ-ПРЕЖИ'РНЫЙ, ОБЕЗЖИ'РЕННЫЙ, ПИТА'ТЕЛЬНЫЙ, ПОЛЕ'ЗНЫЙ, ПО'СТНЫЙ ПО'СТНЕНЬКИЙ, ПОСТНОВА'ТЫЙ, КАЛОРЕ'ЙНЫЙ, КАЛОРИ'ЙНЫЙ, СВЕ'ЖИЙ, СВЕ'ЖЕНЬКИЙ, НЕСВЕ'ЖИЙ, НЕДОЗРЕ'ЛЫЙ.

Подгруппа «Тактильные свойства», объединяет единицы, маркирующие температурные показатели пищи: ХОЛОДНЫЙ, ХОЛОДНЕНЬКИЙ, ГОРЯЧИЙ, ТЁПЛЫЙ, ТЁПЛЕНЬКИЙ.

Подгруппа «Свойства пищи по консистенции», включает единицы, определяющие консистенцию продукта: ГУ'СТО, ГУСТОВА'ТО, ГУСТОЙ, ГУ'СТЕНЬКИЙ ГУСТОВА'ТЫЙ, ГУСТЯ'ЩИЙ, ГУСТО'Й-ПРЕГУСТО'Й-ГУСТО'Й-ГУЩЁНЫЙ, ЖИ'ДКИЙ, ЖИ'ДЕНЬКИЙ, ЖИДКОВА'ТЫЙ, МЯГКИЙ, МЯ'КОНЬКИЙ, ЧЁРСТВЫЙ, ЧЁРСТВЕНЬКИЙ, СУХО'Й, СУХОВА'ТЫЙ, СУ'ХЕНЬКИЙ СУШЁНЫЙ, СЫ'РЕНЬКИЙ, СЫРЁХОНЬКИЙ, СЫРОВА'ТЫЙ, СЫРО'Й, СЫРО'Й-ПРЕСЫРО'Й.

Подгруппа «Относительные свойства пищи» включает единицы, называющие свойство пищи по продукту из, которого она получена: БРЮСНИ'ЧНЫЙ, РАСТИ'ТЕЛЬНЫЙ, РИ'СОВЫЙ, ПОДСО'ЛНЕЧНЫЙ, ПОДСО'ЛНУШНЫЙ, ЯЧМЁННЫЙ, ЯЧНЕВЫЙ, ПАШЕНИ'ЧНЫЙ, ШОКОЛА'ДНЫЙ, ЯБЛОЧНЫЙ, ЧЕРЁМУХОВЫЙ, СЛИ'ВОЧНЫЙ, СЛИ'ВОЧНЫЙ, СВЕКОЛЬНЫ, СВИНО'Й, ОБЛЕПИ'ХОВЫЙ, ОВСЯННЫЙ, ОГУРЕ'ЧНЫЙ, МОЛО'ЧНЫЙ, МОРКО'ВНЫЙ, МОРО'ЖЕНЫЙ, МАЛИ'НОВЫЙ, МА'ННЫЙ, ЛИМО'ННЫЙ, ЛУКО'ВЫЙ, МА'КОВЫЙ, КРЕ'МОВЫЙ, ГОВЯ'ЖИЙ, ГРЕ'ЧНЕВЫЙ, ГРЕЧУ'ШНЫЙ, ГРЫБО'ВНЫЙ, ГУСИ'ННЫЙ, КВАСНО'Й.

ЛСГ «Питьё» (29 единиц) объединяет две подгруппы: «Спиртные напитки» и «Неспиртные напитки». Подгруппу «Неспиртные напитки» составляют лексические единицы: ВОДИ'ЧКА, ВОДА'ЧАЁК, ЧАЙ, ЗАВА'РКА, КО'ФЕ, КО'ФИЙ, КВАС, КВА'СИК, КВАСО'К, КОНПО'Т, КИСЕЛЁК, КИСЕ'ЛЬ (ТИСЕ'ЛЬ), СОК, ГАЗИРО'ВОЧКА.

Традиционными видами питья, изготовленными в домашних условиях, следует назвать: КВАС, КОНПО'Т, КИСЕ'ЛЬ.

«И квас без сахару не изде'лашь – кого изде'лашь?»; «Квас жажду убива'т»; «Квас забыла сделать, мале'нько окрошку похлебать»; «Редьку, капусту там, кисели варили ра'зны – кра'сны кисели, из аржано'й муки варили, делали, ну, по'сна пишиа была»; «Кисель сварила я, с урюком прям – хороший»; «И вот она это сусло изде'лат, тисель красный изде'лат навари'т»; «У меня варе'нья-то есь там, стоят в подпо'льях, плохи' уж стали. Конпот тоже»; «На конпот ешь иди».

«Чай» может служить повседневным питьём, но также является обязательным элементом угощения гостей *« Попили бы досы'та чаю-то уж!»; «Попила бы чай горяченький счас»; «Тётка Лукерья, садись чай пить!» – она к нам ходила, ча-асто ходила! «Садись, тётка Лукерья, чай пить!» – «Спасибо. Поела недавно». – «Ну-у, садись, чаику чая выпей!» – она садится».*

Ритуал чаепития становится особым временем препровождения, за которым проходит беседа, отдых, а в отдельных случаях становится развлечением: *«Чай погре'м? А? Хоть рано»; «Свету нет, хоть бы чай согрели».*

«Спиртные напитки» представлены такими единицами, как: СПИРТ, СПИ'РТИК, ВО'ДКА, ВО'ДОЧКА, КАГО'Р, ПИ'ВО, ПИВЦО', КОНЬЯ'К, КОНЬЯЧО'К, ВИНО', ВИНЦО', САМОГО'Н, САМОГО'НКА, ШАНПА'НСКА(Я), ШАНПА'НСКО(Е).

Лексическая единица вино' может обозначать общее название алкогольных напитков. *«Он хоть и жадный на вино, ну всё равно... дело де'лат»; «А теперь на ви'на всё добавилась цена»; «Всё пил, пил, да с вина тоже сгорел».*

Спиртное домашнего изготовления репрезентируется такими единицами как: САМОГО'Н, САМОГО'НКА, БРАГА, БРАЖКА. *«Боцьчки узю'ма накупят. Сяяс брагой зовут, а тогда «пиво»; « Ну, целый графин, хоро-оша така' бражка, отстоялась! Ну как бы пиво тако', это, цвет-то»; «Щас же все переключились на брагу да на самогон. Чё больше тапе'рь? Раньше меньше делали»; «Приехала да на Фи'зу напала: «Вы его самогоном поили тут-ка да...»; «Да говорит, пришла с бутылкой. Принесла самогон... самогонку, это... Зойка-то, пьянчужка; А он самогонку покупал, однако»; «Они говорят, что она брагу де'лат да самогонку гонит».*

Спиртные напитки становятся маркерами праздничного стола, они также являются важным элементом в обрядово-ритуальной сфере. *«Выходила замуж, говорят, вина не было на свадьбе. Ну и свадьба без вина!»; « Причастие подают, вино красненько в ложечке».*

Ритуал принятия в доме гостей сопровождается угощением спиртными напитками. *«Ну вот они тут угошились. Нет, пиво-то Гена попил – я тем не подавала пиво. Гена бутылку пива выпил»; «Красного яшишук, два яшишук пива, яшишук газировки купили...»; «Я их потчевала, тоже вино было да всё».*

В оценке информанта чрезмерное употребление вина определяется в негативном ключе. *«А кто вино пьёт, и добра' мало»; «Всё пил, пил, да с вина тоже сгорел».*

Итак, моделирование семантического поля «Еда» по данным «Полного словаря диалектной языковой личности» позволило выявить лексический состав поля и формирующие его структурные элементы.

Семантическое поле «Еда» включает 19 ЛСГ, выделенных на разных основаниях и характеризующихся различной степенью разработанности. Корпус ЛСГ охватывает общие названия пищи, способы ее приготовления, поглощения, названия блюд на основе мяса, рыбы, овощей и молочных продуктов, виды выпечки, свойства пищи и др.

На основании количественного состава элементов, включенных в ЛСГ, наиболее разработанными считаются группы, объединяющие от 35 до 133 лексических единиц: ЛСГ «Приготовление пищи», ЛСГ «Поглощение пищи», ЛСГ «Свойства пищи», ЛСГ «Продукты молочного происхождения», ЛСГ «Питьё», ЛСГ «Продукты растительного происхождения», ЛСГ «Мясная пища», ЛСГ «Выпечка». Менее разработанными считаются группы, которые насчитывают в своем составе от 6 до 15 единиц: ЛСГ «Общее название пищи», ЛСГ «Рыбная пища», ЛСГ «Сладкое», ЛСГ «Жиры», ЛСГ «Закуски», ЛСГ «Соусы и специи».

Глава 3.

Оценка свойств пищи в идиолексиконе языковой личности диалектоносителя: ценностные доминанты

Лексика, называющая различные категориальные свойства и характеристики пищи в семантическом поле «Еда» выглядит как система оппозиций и корреляций. ЛСГ «Свойства пищи» являясь одной из самых многочисленных и разработанных ЛСГ, объединяет 5 подгрупп, выделенных на разных основаниях:

1. перцептивные свойства пищи (вкус, запах);
2. характер пищи по консистенции;
3. термическая характеристика;
4. прагматическая характеристика (польза, степень готовности);
5. свойство продукта относительно его происхождения.

3.1. Подгруппа «Вкусовые свойства»

Подгруппа «Вкусовые свойства» содержит в себе лексику со значением перцептивного восприятия свойств продуктов.

ВКУСНЫЙ – НЕВКУСНЫЙ

Материал показывает, что в подгруппе «Вкусовые свойства» наиболее частотной является оценка пищи, представленная лексемой *вкусный* в значении 'приятный на вкус'. По представлениям информанта, *вкус* одно из главных свойств пищи.

И. Г. Рузин [55:8], изучающий модусы перцепции, говорит, что «при восприятии вкусов и запахов субъективный компонент преобладает над объективным, т. е. нас интересуют вкусы и запахи, не сами по себе, но лишь в том отношении, в каком они доставляют нам удовольствие». Таким образом, можно говорить о том, что фактор доставления удовольствия в характеристики пищи по признаку *вкусное - невкусное* играет важную роль.

Исследователь М. В. Китайгородская и Н.Н. Розанова замечает, что «отличительной особенностью «пищевых контекстов» является их оценочная направленность. В результате даже слова, не содержащие в своем значении оценочного компонента, приобретают положительные или отрицательные, конситуативно обусловленные коннотации». [39:12] В контекстах информанта оценочные коннотации несут сочетания слов с лексемами *вкусный*,

хоро'ший, а также повторы этих лексем, например *хоро'ши- прехоро'ши*, *вку'сны- вку'сны*, *густы'- прегусты'*. Оценочный характер также несут и деминутивы, которые часто использует информант при указании на различные продукты питания или их признаки. «*Булочки берите. Они так вкусненьки*»; «*Картошки нажарила с гриба'ми, они вкусненьки*»; «*Мяско'м каким-нибудь [начиняют поросёнка]. Вкусно. Обжа'рют красиво*»; «*Чё, вкусны али невку'сны [пирогы]?*».

Употребляются также различные единицы, наделенные экспрессивной семантикой: *вкуснятина, вкуснотища, вкуснота, вкусненький, вкусняча*. «*Кака', она вкусняча, Катя, скажи! Они [сорт картошки] вкуснятина-то кака'!*».

Оценка *вкусный* представляет общеродовой признак, который конкретизируется в частных оценках, а именно в *сладкий, соленый, кислый, горький*, некоторые из них вступают смысловые оппозиции.

СОЛЁНЫЙ – НЕСОЛЁНЫЙ

Оппозиция *соленое - несоленое* является характеристикой, для которой важно понятие вкусовой нормы. Именно *соленое* - 'содержащее соль', 'приправленное солью', считается главным усилителем вкуса, поэтому *вкусное* всегда хорошо посолено и противопоставляется еде пресной, *недосоленной*. Производные лексемы от *солёный* имеют смысловые оттенки, отражающие различную степень солености пищи: *недосоль* - 'недостаток соли'; *солёноватый* - 'слегка солёный'; *соленющий* - 'очень солёный'; *пересоленный, пересол* - 'избыток соли в чем-либо'. «*Ну, поела, солёновато, думаю, ну ладно, поди ничё, а они [куски рыбы] солёны*»; «*А то вот как только сажусь чай пить, так маленькими кусочками нарежу прямо солёненько тако' [сало] <...>*».

Для обозначения смысла 'солёный сверх меры' информант использует лексемы: *соленющий, соленый – пресоленный, пересол/ пересоль*. «*Я сегодня картошки; дайче полосила, а потом взяла и ешо посолила - солёны! Беда-то де. Солёна, от беда-то! Соленююша!*»; «*Солёна-пресолёна [картошка]*».

СЛАДКИЙ – НЕСЛАДКИЙ

Лексема *сладкий* - 'имеющий приятный вкус, свойственный сахару' также занимает доминантную позицию в оценке свойств пищи и имеет ряд производных: *сластить, слатенький, слатость*. В словаре отмечается, что наречие *сладко* часто употребляется в значении 'вкусный'. «*А жрать - то любит сладко <...>*».

Сладкий отличаться от соленого тем, что в контекстах реализует только одно значение 'вкусный', соотнесенное с нормой. «Они [сливы], я ела, штук пять съела - таки' сладки-сладки, хороши! Вино попробовала - «Ой, сладко!».

КИСЛЫЙ – ГОРЬКИЙ

Лексема *кислый* в значении 'имеющий своеобразный, острый вкус, напоминающий вкус лимона, уксуса', имеет в речи информанта разные варианты: *кисленький, кисловатый, кисло, кислятина, кислячий*. *Кислая* еда с точки зрения информанта добавляет пище особое вкусовое свойство. «Квас дам тебе попить. Кисленький»; «Простаква'шу дай-ка мне, Катя. [Ест:]Мале'нько кисленько»; «Помидоры ела, две съела. Кисловаты хоть».

Материал показывает, что семантика *кислый* имеет отрицательное значение в оценке о пище 'с кисловатым привкусом, появившемся в результате брожения'. «Молоко *кислит*»; «[Ест простоквашу:] Кисло уже стало: тепло»; «Суп я попробовала – он стоял у меня два дня в холодильнике, наверно.~ А я говорю: "Маруся, мне кажется, он *кислит*"».

Из-за брожения эта пища может приобретать еще добавочно «горький» привкус: «[Пробует на вкус компот:] *прям кислятина, да го'рька*».

Исходя из этого, можно говорить о том, что лексема *кислый* коррелирует с *горький* по смыслу 'имеющий неприятный, едкий вкус'. «Надо же, *конпо'т-то какой! Горький- горький, кислый!*».

Го'рький в значении 'имеющий особый неприятный, едкий вкус' реализует лишь одно значение со знаком минус. «Говорят, от вёдра и от жа'ру огурцы горьки бывает, а другой раз дожд, ненастье - тоже горьки»; «Гиги'ль, гиги'ль-то который, я думаю, этот уж ши'бко горький»; «Гре'цки-то не дай бог тоже [орехи]. Они тоже горчат как-то кода'».

В описании свойств пищи важную роль играет оценочный фактор, который проявляется в речи информанта при воспроизведении им контекстах о пище и ее свойствах. Главным параметром оценивания информантом пищи является рациональная оценка, которая лежит в рамках понятий «хороший» - «плохой». Речь информанта демонстрирует широкий спектр коннотативных смыслов, которые также несут в себе оценку. Например, ласкательное: *вкусенький*; одобрительное *запаши'стый* - 'издающий сильный приятный запах'. Также оценку выражают лексемы типа лексемами как *красивый, вкусный, разми'лый*. «А мне *прям жалко это карася! И...жарила гля её, специально прям, целиом-то, красивый*». «Мяско'м каким-нибудь [начиняют поросёнка]. **Вкусно**. Обжа'руют **красиво**»; «Три ведра Лёня привёз *грыбо'в, да как один, гыт, все – разми'лы, хоро'ши!*»; «У Юры свадьба была,

ну торт хороший был, **красивый**, двухслойный».

Высокую степень положительной оценки показывает повторное дублирование лексемы, уже содержащей положительное оценивание, например, *густой – прегустой – густой, вку'сны – вку'сны, сла'дки – сла'дки*.

Исследователи Л.Г. Гынгазова и Е.В. Иванцова отмечают, что в речи Веры Прокофьевны «как «хорошее» оценивается пища, отвечающая высоким требованиям в отношении качеств объекта, прежде всего вкусовых, реже – его полезности и внешнего вида. На первый план при характеристике качества выступают перцептивные основания оценки: «Вку'сны-вку'сны пряники были, хоро'ши»; «Они [сливы], я ела, штук пять съела – таки' сла'дки-сла'дки, хороши! Прямо хороши, мя'зки таки'».

Оценка продуктов питания носит синкретичный характер, сочетая различные аспекты позитивного оценивания, специализированные в зависимости от характера объекта: «У меня така' чугу'ночка <...>. Я карто'шек намою и накладу' туда. А они прямо рассы'пчаты каки'-то были, хоро'ши-то! Теперь нет таких карто'шек, невку'сны»; «Кру'пны таки', хоро'ши [яйца]. Све'женьки»; «А опята – хоро-оши, ой каки', не черви'вы, ничё, хоро'ши»; Там [в городе] морковь така', поливают чем попало да всё, а у нас водичкой только, мы же ниско'ль не удобря'м, ничё, хоро'ша; Прошлого'д морковь хоро'ша была, кру'пна; Морковёнка, она ничё, хоро'ша была». [22:21]

3.2. Подгруппа «Свойства пищи по консистенции»

ГУСТОЙ – ЖИДКИЙ

Еще одним вкусовым параметром является характеристика пищи с точки зрения ее *густоты*. Хорошей, *вкусной* пищей у информанта считается та, что имеет густую консистенцию. В речи информант часто использует такие лексемы как: *густенький, густящий, густой - прегустой*. «Гусяиша, све'женька така' была [сметана]!»; «Открою туесок-то...пальцем [попробую]: Густы-ы, хоро-оши! Хоро'ши варенья»; «Хоро'ша [сметана], густа была»; «А тоже сметана, ну не така' была, как у е'той, у Нины. То све'жа, то прямо густа-прегуста-густа».

Густой противопоставляется *жидкому*», *жидковатому* в значениях 'имеющий недостаточную густоту или недостаточную крепость; водянистый', 'не очень густой'. «Я жидку делала [горчицу]. Ну ниче она густа»; «Я жидкий налила [чай]? Я из-за то пожизже, что он погорячей мале'нько»; «Ну, сварила как пови'длавроде. Ну они пироги стряпать

жидковата вроде. Ну, крахмал кладу»; «Она, гыт, жидко завела [тесто], да в печку посадила, да сгорели [куличи]».

Характеристика *жидкий* имеет ряд вариантов таких как: *жиденский, жиденское*, имеющие оттенок значения 'чуть-чуть'. Таким образом, *жиденский* и *жидкое* оценивается информантом, как свойство пищи не отрицательное, а даже приятное. Усилению этого значения способствуют диминутивы. *«Я сварила кашу, пе'рво она жиденка была»; «Картошки натушили с мясом - ну, она жиденка была, даже я похлебала жиденского»; «Картошки мне изжарь жиденки, на воде»; «А картошки ему надо было с водичкой, жиденки – а у меня вода выкипела. Я мно-ого масла поло'жила! Думаю, поес».*

МЯГКИЙ – ЖЕСТКИЙ

Информант дает оценку пищи по признаку мягкости на разных основаниях. В одном случае мягкостью наделяются такие продукты, как маргарин, тесто, которые должны 'легко поддаваться сжатию, давлению', чтобы с ними было удобно обращаться при приготовлении хлебобулочных изделий. Это неотъемлемое свойство этих продуктов. Но, тем не менее, мягкость этих продуктов не должна превышать должного состояния, так, например, совсем мягкое тесто не считается у информанта хорошим. *«Не совсем мягко (тесто), как это лепить-то? Совсем-то мягко тоже плохо».*

В другом случае лексема *мягкий* характеризует пищу по тому, насколько 'легко, без усилий разжевывается пища'. С точки зрения информанта, пища, обладающая мягкостью, 'приятна на вкус'. Такое свойство пищи, как *мягкий*, характерно, прежде всего, для изделий из теста и выпечки: *пироги, пряники, хлеб*. *«Хлеб мягкий, ша'ньги таки'- ой!»; «Мяжки – нахваливает (пироги). Правда мяжки вот эти»; «Мяжки, кори'чневы изде'лаются (о пареной брюкве); Они (пряники) счас мягше стали».*

Любые угощения, в том числе и из хлебобулочных изделий, по мнению информанта, должно быть *мягкими* и *свежими*. *«Пирог возьми хыть какой, какой помягче. Помягче ей дай»; «Ну, пока'месь мягко, да голубцы све'жи да всё. Приходи'те в гости. А Иван, гыт, не стали брать. Пряники грызут, сухой хлеб»- да и чё сухой?[В]он какой мягкий хлеб бывает».* Необходимо отметить, что ситуация угощения помимо основной цели насыщения содержит в себе функцию вкусового удовольствия. В этой ситуации присутствует элемент гедонистичности. [39]

В отношении фруктов *мягкий* обеспечивает еще и *сладость*, спелость. «А они (сливы) жёстки. А это мя'жки да сла'дки, ши'боко хоро'ши»; «То ола'дни испеку, то пирожки испеку - люблю я мягко, зубов-то нет».

Часты в речи информанта употребление производного *мяконький*. «Конфеты были «Виктория», очень хоро'ши, мяконьки таки'»; «Мяконький хлебец»; «Юра любит стря'пано тако', све'же, мяконько все любят».

3.3. Подгруппа «Тактильные свойства»

ГОРЯЧИЙ - ХОЛОДНЫЙ

Оппозиция *горячий* – *холодный*. С точки зрения информанта, наиболее предпочтительной является горячая пища. Лучше есть еду, пока она горячая, не остыла и не стала холодной. Лексема *холодный* несет отрицательную семантику. «Садись, пока, картошка горяча»; «Ой, холодный какой, такой я не люблю [чай]. Я люблю погоряче».

Часто в речи информанта можно слышать употребление производного от *горячий* - ласковое *горяченький*, диминутивный суффикс которого показывают положительное отношение и оценку говорящего к продукту. «Рыбы поели бы, пока горяченька»; «Бери горяченько яичко»; «Садитесь, попейте чаю горяченько»; «А у тебя ешь чё горяченько, чай-то»; «Я от кода' охота чё-нибудь горяченько пои'сь- я часто же пеку!»; «И всё [угощенье на свадьбе] стваили враз, не то, что там холодное или горячее»; «Да нет, ничё не надо [разогреть]. Мало бы чё я горячее люблю».

3.4. Подгруппа «Прагматические свойства»

СВЕЖИЙ – СТАРЫЙ

Свежесть продукта всегда обуславливает его качество относительно пользы. Как отмечает Гынгазова Л.Г. и Иванцова Е.В., прагматический компонент в оценки пищи диалектоносителем всегда находится в центре, но может осложняться и другими, например эстетической. [22:21]

В оппозиции *свежий* – *старый* положительной оценкой наделяется первый член оппозиции. Характеристика *свежий* в значении 'только что приготовленный' часто сочетается с характеристикой *мягкий*. Эти характеристики говорят об особом вкусе любого

продукта, закрепляют за ним приоритетную позицию перед *старым* – 'давно приготовленным'. «Ну, пока'месь мя'конько, да голубцы свежи да всё»; «Юра любит стря'пано тако' - свеже, мя'конько все любят»; «А суп свежий сварю.~ Пошто' я не варила [суп] ка'жний день-то? Всё, кажется, надоест другой раз, старый поставишь в холодильник»; «А я ей дала банку огурцов. Старых. Давно уже свежи были, ну я ста'ры дала ей»; «А мясо-то свеже. они же [картошки] вку'сны»; «"Кака' мастерица", гыт - меня хвалят. Я говорю: "Нет, это не я. Это свежее мясо"; С новотелом! Со свежим молоком»; «Восемь штук [яиц] я сменяла. ~ Я из-за то сменяла, что, думаю, эти посвежей».

В другом значении *свежий* маркирует еще и 'не подверженный какой-либо обработке продукта (солению, вялению)'. «Пирог. Володя рыбу привёз мне свежу и солёну, шишу'чнну, вокуня большого, я пироги с рыбой, говорю, состряпаю»; «Может, свежа попала [рыба]. Я свежу клала и солёну»; «Огурцов привезёт солёных, малосольных, свежих, - ну, питание».

ЖИРНЫЙ – НЕЖИРНЫЙ

Еще одним критерием оценки пищи является, степень жирности. Отметим, что параметр наличия - отсутствия жирности по-разному проявляет себя в крестьянской культуре. Если речь идет о сакральном времени, то христианские посты предписывают соблюдение особого типа питания, предполагающего запрет и разрешение на употребление отдельных продуктов.

В профанное время *постное* приобретает значение 'нежирное', в сакральное время - 'пища во время поста'. Пища, содержащая жир, в повседневной жизни, является более предпочтительной, чем *постная, нежирная*. В традиционной культуре *жирная* пища считалась не только особо питательной, но и вкусной, и признавалась основной составляющей полноценного обеда и воспринималась как символ жизненного благополучия, изобилия, полноценности. [77]

В контекстах, отражающих пищевые предпочтения информанта, *жирное* всегда сочетается со словами, носящими положительную оценку. «Хороший, жирный [творог]»; «Ну, така' вку'сна [рыба]- ой, вку'сна! Жи'рна!»; «Хорошее [мясо], жирненько, и мякоть».

3.5. Подгруппа «Относительные свойства»

Подгруппа «Относительные свойства» репрезентирует широкий спектр разнообразных продуктов приготовления, которые использует информант при приготовлении пищи. В нее входят лексемы, с семантикой: 'приготовленный из овощей, с

овощами' - *морковный, капустный, картофельный*; 'приготовленный из крупы' - *манный, перловый, гречневый*; 'приготовленный из молочных продуктов' - *молочный*; 'приготовленный из ягод' - *клюквенный, малиновый, смородиновый*; 'приготовленный из фруктов' - *персиковый, лимонный*, 'приготовленный из мяса' - *мясной, говяжий, куриный*; поэтому, исходя из семантики относительных свойств, целесообразно говорить о блюдах, приготовленных на основе продуктов, носящих эти относительные свойства. Материал показывает, что относительные свойств позволяют, разделить все блюда на две большие группы на основании вида, происхождения продукта, из которого оно приготовлено. Это ЛСГ «Овощные блюда», ЛСГ «Мясные блюда» к ним примыкают микрогруппы ЛСГ «Каши», ЛСГ «Салаты», ЛСГ «Закуски». Обилие таких лексем как, *картофельный, капустный, морковный* показывают связь пищевых предпочтений информанта с гастрономическими особенностям крестьянской культуры, в которой в большой мере задействованы растительные продукты питания.

Проживание диалектоносителя в сельской местности, обуславливает тот факт, что информант использует при приготовлении пищи преимущественно растительные продукты питания, выращиваемые в огороде, а так же собранные в лесу: грибы, ягоды.

Подгруппа «Относительные свойства» тесно связано с группой «Овощи, ягоды, фрукты, орехи», так как уже было сказано выше, основой для многих блюд, например *морковница, грибовница, драники, винегрет* и других, являются продукты первичной обработки, выращиваются на домашнем участке.

По Г.Д. Гачеву в основе национальной культуры лежит взаимоотношение народа и земли. Логика этого взаимоотношения предполагает кормление землей-матерью сына своего-народа. Потому этническая идентичность предполагает задействованность тела земли в качестве пищи, а именно выращенных на ней культур. Так изначальное или первоначальное пространство национальной кухни (или ее основа) – это продукты взращенные в земле, в своем огороде. В определенном смысле первым способом кулинарной трансформации была сама возможность культурной обработки земли, приносящей продукты. [18]

Обобщая наблюдения над оценкой различных видов пищи, можно сказать, что доминирующим основанием оценки являются ее вкусовые свойства.

Полюс положительной оценки занимает вкусная пища, обладающая частными свойствами, такими как в меру посоленная пища, сладкая, свежая, горячая, густая, жирная, в то время как горькая, жидкая, жесткая, холодная, нежирная(постная) пища относится информантом к противоположному полюсу оценки.

Анализ относительных свойств пищи позволяет выделить основные группы продуктов, составляющих рацион питания крестьянина. Это овощные блюда, мясные блюда, продукты молочного происхождения, блюда на основе лесных даров. Велика доля продуктов, выращенных на своем огороде и приготовленных на основе продуктов личного хозяйства (мясо, молочные продукты). Определенную часть крестьянского рациона составляет пища, добытая путем собирательства (грибы, орехи, ягоды). Однако можно говорить и о покупных продуктах: фруктах и ягодах.

Эти выводы имеют обобщающий характер и требуют детального описания материала, которое можно рассматривать как перспективу работы.

Глава 4.

Выпечка как особо значимая культурная составляющая крестьянской пищевой традиции

ЛСГ «Выпечка» – одна из самых разработанных групп семантического поля «Еда» (39 единиц). Выпечка является культурно значимой составляющей сибирской пищевой традиции. Под ВЫПЕЧКОЙ подразумевается 'что-либо выпеченное, состряпанное'. В состав ЛСГ «Выпечка» входят такие лексические единицы как: ПИРОГ, БУЛКА, КАЛАЧ, ШАНЕЖКА, ВАХАЛЬКИ, ХЛЕБ, ПРЯНИК, ПЕЧЕ'НЬЕ, ПА'СКА и др. Лексические единицы, наполняющие эту группу, могут быть охарактеризованы в разных аспектах с учетом их ценностного статуса: утилитарного, эстетического, сакрального. Лексические единицы создают различные оппозиции:

- 1) Повседневное – праздничное;
- 2) Ритуальное – неритуальное;
- 3) Домашнее – покупное;
- 4) Вкусное – невкусное;
- 5) Сладкое – несладкое;
- 6) Свежее – несвежее;
- 7) Мягкое – сухое.

Отличительные в идеолексиконе В. П. Вершининой виды выпечки можно условно разделить на такие подгруппы как: «Хлеб», «Пироги», «Печенье».

4.1. Хлеб. Отражение его культурной значимости в идеолексиконе ЯЛ

Самое значимое место в русской пищевой культуре занимает хлеб. ХЛЕБ – 'пищевой продукт, выпекаемый из муки' в идеолексиконе ЯЛ репрезентируется такими лексическими единицами как: БУЛКА – 'выпеченный хлеб, буханка'; КАЛАЧ – 'белый пшеничный хлеб, испечённый в виде кольца'; БАТО'Н – 'белый хлеб продолговатой формы'; ЛЕПЁШКА – 'кушанье, испечённое в виде плоских кружков, обычно из теста'.

ХЛЕБ может быть обращен к разным сферам бытия. В первую очередь это утилитарная сфера – использование хлеба как продукта питания. В этом случае для хлеба характерны такие характеристики: ЧЁРНЫЙ–БЕЛЫЙ – *«А хлеб чёрный едят, ржаной – а ты'тя тоже не любил. «Ну, у меня живот, гыт, колет»»*; РЖАНОЙ – ПШЕНИЧНЫЙ – *«Ну, у меня живот, гыт, колет». Не ел аржано'й хлеб, [ел] пашени'шный»*; ТО'ЛСТЫЙ–ТО'НКИЙ – *«Мы калачи таки' стряпали – от таки', так закрутишь их да... хоро-оши, то'лсты таки'!»*.

Хлеб подвергается различного рода оценке. Оценивается приятный запах: АРОМАТНЫЙ – «Ши'бко ароматный был [хлеб]»; ЗАПАШИ'СТЫЙ – «Булки хороши, висо'ки, запаши'сты»; внешний вид и свойства соотносимые с пониманием о качестве: ПЫШНЫЙ – «Ну он [хлеб] пышный»; «[С: Ме'лка. Ну така' прямо от...] Пышина [мука]»; МЯГКИЙ – «Хлеб мягкий, ша'ньги таки' – ой!»; «[В]он какой мягкий хлеб бывает»; «А хлеб-то мягкий да хороший»; СУХО'Й – «А Иван, гыт, не стали брать. Пряники, грызут сухой хлеб» – да и чё «сухой?»; СЫРО'Й – «Сырой хлеб, дак подо'ле держат [на сушилке]»; вкусовые качества: ВКУ'СНЫЙ–НЕВКУСНЫЙ – «Бери! Хлеб вкусенький». Характеристика ВКУ'СНЫЙ–НЕВКУ'СНЫЙ коррелирует с оценкой ХОРО'ШИЙ–НЕХОРОШИЙ (ХУДО'Й) – «Из одной же муки испекёшь, другой раз хороший [хлеб], а другой раз нехороший. Как удастся»; Лу'чче булочку хлеба купить, дак всё равно хороший хлеб; «Раньше, гыт, если ху'до испекут хлеб – «ладно, гыт, съедят свиньи да работники»; эстетическая оценка: «Лу'чче булочку хлеба купить, дак всё равно хороший хлеб. Дорого, дак мило. Я но'нче поцеловала хлеб: ой! Как от подушка пухо'ва!».

Хлеб также включен в личную сферу диалектоносителя, что выражается в формах субъективной оценки: ХЛЕ'БУШЕК, ХЛЕ'БУШКО, ХЛЕ'БЕЦ. «Ну и она пошла принесла, кусочек, хлебушек принесла»; «Берите. Хлебушко, сахар. Берите»; «Ешо хлебца отрежу, мягкого?». В оппозиции «свой – чужой» «свой хлеб» – собственно испеченный, считается наиболее предпочтительным и вкусным, нежели покупной. « [Хлеб вкусный.] Это свой. Свой хлебец»; «А ты хлеб стря'пашь а'ли нет?».

Культурная значимость хлеба подтверждается вхождением лексических единиц с семантикой хлеба в половицы, поговорки, песни, что отмечается в речи В.П. Вершининой: «Без хлеба же не будешь, сёдня песню пели: «Хлеб всему голова». « [О плохом хлебе] «Корка по себе, мя'кош по себе» и др.

В русской культуре хлеб выполняет символическую функцию: испокон веков хлеб на столе считался символом материального достатка, богатства и благополучия в семье. «У которых семья, дак тут мяско', да хлебец, да всё».

Известно также обрядовая функция хлеба. Ритуальное использование хлеба характерно для свадебного обряда, важным атрибутом которого являлся особый вид пшеничного сдобного хлеба, круглого, с разными украшениями – каравай. Но это не находит подтверждения в дискурсе диалектоносителя.

Христианская культура диктует сакральное отношение к хлебу, которая проявляется и у исследуемой ЯЛ. В контекстах присутствуют свидетельства о том, что хлеб нельзя выбрасывать, нельзя относиться к нему привередливо, выбирая только белый хлеб и др.

4.2. Пироги и блины, их ритуально-обрядовая функция

В ЛСГ «Выпечка» включена подгруппа «Пироги». Пирог на русском столе предстает в разных видах, что находит своё отражение и в лексиконе В. П. Вершининой. Выпечка бывает двух видов – сладкая и несладкая. Несладкая: ПИРОГ как 'печёное изделие из теста с какой-либо начинкой'; ПИРОЖОК, ПИРОЖОЧЕК – 'небольшое печёное изделие'; РАЗБОРНЫЙ (РАЗБОРИСТЫЙ) ПИРОГ – 'пирог, состоящий из легко отделяющихся друг от друга частей'; КУРНИК – 'свадебный пирог с курятиной, мясом или салом и другой начинкой, а также вообще мясной пирог'. Сладкая: ШАНЬГА, ШАНЕЖКА – 'печёное изделие в виде небольшой сдобной круглой булочки, намазанной перед выпечкой сметаной с добавлением муки'; БУЛОЧКА – небольшой, обычно сдобный, хлебец круглой формы. ВАТРУШКА, ВАТРУШЕЧКА – 'род открытого круглого пирога с начинкой из творога, капусты и т.п.' «Булочки начинкой намажу; Я сама худо ем, молока полкружки налью да полбулоцки; «"Шанежки" называются. ~ Помазанна булочка такая»; «Булочки начинкой намажу; Я сама худо ем, молока полкружки налью да полбулоцки; «"Шанежки" называются. ~ Помазанна булочка такая»; «Ватрушечки стряпают, кото'ры с солью, а я с сахаром люблю»; «Буду пироги с этим... с тво'рогом стряпать, ватрушечки буду стряпать, "шанежки" называются»; «Так как ватрушки больши' стряпала [мама] – семья была, всё равно. С капустой, вку'сны были. ~ Ну, как с творого'м счас таки'... прям от таки' шаньги».

Для пирогов используется разнообразная начинка: овощи, ягоды, грибы, мясо, рыба, яйца, творог. «Буду стряпать пироги с маком, пироги с морковкой и с яйцом. Пироги настряпала вся'ки-ра'зны: с капустой, с морковью»; «Ну, с чем-нибудь [пирожки]: с ливером, ли с капустой, с картошкой, ли с моркошкой там. Поешь пирожок-то, поешь! Вот с черёмушкой поешь пирожок, с этой поешь, с рыбкой, поешь!»; «А Таня привезла пирог от такой, стряпанный... с этими... со сливами»; «Там с грибами есь [пироги]»; «Буду пироги с этим... с тво'рогом, стряпать, «шанежки» называются»; «А у меня было, состряпала пироги с калиной да шанежки. Пирог с калиной взял, шаньгу взял у меня».

Пироги, особенно сладкие, часто выступают в функции угощения или дарения: «А Валя поела да говорит: «Жела'те? Угоститесь пирожком»; «Это, Володя принёс мне рыбы шишучки – кру-упны таки' принёс, я пироги с рыбой постряпала. ~ Кто придёт, дак потчевала»; «Не знаю, как Сергей, дома нет ли будет сёдня, его отправить снести пирожок»; «Рая приходит, мне приносит, в ведёрке. Пирож... пирожки, с черёмухой один попал, с морковью один, и с маком». Процесс дарения пирога всегда сопровождается позитивным настроением хозяйки, которое демонстрируется ласкательными наименованиями кушаний: «– Я тебя пирожочком... [угощу]. Поешь, мягонький он»; Чаше

всего ритуал угощения содержит элементы просьбы, пожелания, а иногда и повеления: *«Шанежку возьми хоть»*; *«Поешь – пирожок-то поешь! Вот с черёмухой поешь пирожок, с этой поешь с рыбкой, поешь!»*; *«Дай ребятишкам пирожка по' два, хоть по пирожку!»*; *«Подъедайте пирожок-то»*.

В качестве угощения для пирогов важен внешний вид, поэтому значимыми характеристиками в этом аспекте становятся такие свойства как: РУМЯ'ННЫЙ – ЗАРУМЯ'ННЫЙ – *«Ну долго они там [пироги в печке] сидели. Она: «Пусть... пусть румя'няются, пусть румяненьки будут, тогда'...» [вынем]»*; КРАСИ'ВЫЙ – *«Поставишь в печку [ша'ньги] – они румя-аны таки' испекутся, краси'вы»*. А также МЯГКИЙ – *«Мяжки», – нахваливает [пироги]. Правда, мяжки вот эти»*; *«Пирог возьми хыть какой, какой помягче. Помягче ей дай»*.

Пирог, как и хлеб, имеет ритуальное значение в свадебном обряде. Он был связан с отдельными его этапами: дарением чего-либо молодожёнам, вознаграждением стряпки и др. *«А он там на пирог овечку поло'жил»*; *«Мале'нько тарелку, тут поло'жут деньги тебе, кто сколько положит. А теперь-то продают...»*; *«Пирог-то резала Катя [на свадьбе]»*.

Для пирогов и блинов важна характеристика формы: положительная оценка «большого», «крупной величины» выражена в оппозициях: БОЛЬШО'Й – МА'ЛЕНЬКИЙ – *«За блинами пирог с рыбой ставят – больши' вот таки' пироги прямо, да корочку срежут, а так пирог целиком, не резали»*; КРУП'НЫЙ – НЕКРУП'НЫЙ – *«Ма'леньки [пироги] делать не люблю. ~ Вот у меня рука несёт всё делать больши', делать крупны»*; ТО'ЛСТЫЙ – ТО'НКИЙ – *«Я блины напекла, он: «А чё таки' толсты?» Вишь, он какой! Колька бы понял наш, толсты ли то'нки!»*; *«Гена у нас любит [блины] как бумажечки: «А чё таки' то'лсты?» А ему тонких двадцать штук надо»*.

Из выпечки, обязательной на свадебном застолье, особое место занимает КУР'НИК – 'свадебный пирог с курятиной, мясом или салом и другой начинкой, а также вообще мясной пирог'. *«Делают всегда, раньше помно'го стряпали курьники [на свадьбу]»*; *««[А продавали пирог?] Ну продавали пироги, так от, например, стряпка. Стря'пат, кото'ра стря'пка, она пойдёт, это, курьник возьмёт, и там – ну, ешо кто-нибудь с ей: и вино подают, и пирог этот продавали»*. «Поскольку куриное яйцо является символом зарождения жизни, курник занимал место на свадебном столе как пожелание продолжения рода; его мясная начинка символизировала также будущее изобилие в хозяйстве молодой семьи». [9: 20]

В последовательный ряд ритуальной свадебной трапезы, помимо пирогов входили и БЛИНЫ – 'кушанье в виде тонких лепёшек из жидкого теста, испечённых на сковороде:

«Потом блины ставят, за блинами пирог с рыбой ставят – больши' вот таки' пироги прямо, да корочку срежут, а так пирог целиком, не резали».

Устойчивое выражение КЛАСТЬ НА БЛИНЫ – 'делать подарки молодым на следующий день после свадьбы' закрепило функционально-обрядовое значение БЛИНОВ на свадебном торжестве. *«Теперь-то торты стряпают да всё, а раньше-то блины были, на блины клали».* Иногда блины выступают в роли угощения или подаяния при поминании умерших, так как несут в себе религиозную семантику. *«[Настряпала] блиночки да подала бы Тоне, Клавде'е Сергевне, ещё кому-нидь милости'нки подала бы».*

Так блины является обязательным атрибутом не только свадьбы, но и становятся блюдом ритуальной трапезы поминок, языческого праздника Масленицы. *«От поставят пе'рво на стол кутью, потом блины ставят, за блинами пирог с рыбой ставят [на поминках]»; «[Настряпала] блиночки да подала бы Тоне, Клавде'е Сергевне, ещё кому-нидь милости'нки подала бы».*

4.3. ЛСГ «Печенье»

ЛСГ «Печенье» представлена такими лексическими единицами как: ПЕЧЕ'НЬЕ, ПЕЧЕ'НЬИЦЕ, ПЕЧЕНЮ'ШКИ, ПЕЧЕНЮ'ШЕЧКИ, ВА'ХЛИ, ВА'ХАЛЬКИ, ХВО'РОСТ, ХВО'РОСТЫ, ХВОРОСТИ'НКА, ЗАВАРУ'ШКИ, ПРЯ'НИК, ПРЯ'НИЧЕК, ТРУ'БОЧКА, ТОРТ, ТО'РТИК.

Для ЛСГ «Печенье» характерна оппозиция «свое- чужое». Традиционные виды печенья домашнего изделия в русской народной культуре представлены такими единицами: ХВО'РОСТ, ПРЯ'НИК, ЗАВАРУ'ШКИ, ВА'ФЛИ (*«А мы всё – хворосты стряпали, Поля всё варит, а я всё стряпаю; «Хво'росты» зовут, ну и «ро'занцы» звали, раньше»;* *«Всё стряпали: печенье стряпали, хворост стряпали, завару'шки»*) и нетрадиционные (большей частью магазинные): ТОРТ, ПЕЧЕ'НЬЕ, ПИРОЖНОЕ и др. (*«Заказала, говорю: «Купи мне, Маша, торт там такой, «Птичье молоко» – хороший, ~ рублей десять он сто'ит»; «Я говорю: «Купи тортик мне, я итблагодарю»; «Я хыть бы ей тортик этот купила»».*

Печенье, приготовленное собственными руками является наиболее предпочтительным. Редкое упоминание в речи информанта магазинных кондитерских изделий свидетельствует о неактуальности данных продуктов и их низкой значимости.

Печенье и другие виды сладких печеных изделий часто становятся предметом дарения (*«На что, гыт, это, принесла печенюшки-то мне?» Я говорю: «Ну пои'сь принесла тебе»*) или же преподносится в качестве угощения к чаю: *«Ой, спасибо. Напилась, пряник съела. Напилась хорошо. Горяченький чай»; «Я тебя угостила бы пряником»; «Пряничек, – говорю,*

– возьми... поешь, налью чаю тебе, попей?»; «Попей чай, чашку выпей. [Не хочу.] С пряничком попила бы. Я тебя угостила бы пряником»; «Там хворостов настряпали, такую беду прям, большой таз. – Возьми это, хворостинку, попей [чай]!».

Таким образом, выпечка включена в пространство русской народной культуры и занимает в ней важное место. Ценными в русской пищевой традиции становятся такие печёные изделия, как хлеб, пирог, блины, печенье. Это находит отражение в идеолексиконе рядового носителя языка, крестьянки В. П. Веришиной. Особой значимостью обладает хлеб как основной продукт питания, требующий к себе сакрального отношения. Другие виды выпечки: пироги, блины становятся обязательными атрибутами свадебного обряда, а также выполняют функцию дарения и угощения. Хлеб, пирог, блины подвергаются различного рода оценке: эстетической, вкусовой и др., что также определяется культурными установками ЯЛ.

Заключение

В исследовании реализована попытка описания и реконструкции фрагмента диалектной ЯКМ в лингвокультурологическом аспекте на основе семантического поля «Еда» в идиолексиконе крестьянки В.П. Вершининой.

1. По данным идиолексикона смоделировано и описано семантическое поле «Еда». Установлено, что данное семантическое поле является весьма разработанным и пестрым по разнообразию, входящих в его состав единиц, что свидетельствует о важности данного фрагмента действительности для диалектоносителя. Корпус входящих в него лексических единиц формирует обширное поле, состоящее из лексико-семантических групп, которые в свою очередь образуют деривационные гнезда с корневой лексемой, называющей группу. ЛСГ объединяют лексику одной части речи, которая вступает в различные виды отношений: родовидовые понятия, эмоционально-оценочные дериваты, синонимия, смысловые оппозиции.

Семантическое поле «Еда» в своем составе насчитывает 19 групп, объединяющих лексические единицы, именующие различные виды пищи (ЛСГ «Мясные блюда», ЛСГ «Рыбные блюда», ЛСГ «Блюда из овощей», ЛСГ «Выпечка», ЛСГ «Супы», ЛСГ «Закуски» и др.), глагольные единицы, отражающие процессуальные действия по отношению к еде (ЛСГ «Приготовление пищи», ЛСГ «Поглощение пищи») и единицы, несущие атрибутивные признаки пищи (ЛСГ «Свойства пищи»).

2. ЛСГ «Свойства пищи» – наиболее разработанная группа семантического поля «Еда» (133 единицы). Состав, входящих в нее лексических единиц показывает различные уровни оценки пищевых продуктов на основании ряда параметров: перцептивные (вкус, запах), прагматические (польза) и др.

Еда в картине мира информанта ценностно выделена, так как производство продуктов питания является одним из основных занятий крестьянского социума. Оценка пищи на основании ее свойств, объединяя традиционные установки и индивидуальное понимание того, какими качествами должен обладать пищевой продукт, носит синкретичный характер.

Базовое положение в системе оценивания занимает оппозиция «хороший – плохой (худой)». Как «хорошее» чаще всего оценивается продукт, отвечающий вкусовым требованиям, реже в высказываниях ведущую позицию занимает оценка с точки зрения пользы и внешнего вида. Это дает основание считать, что центральную характеристику в оценке свойств пищи занимает понятие *вкуса*. Помимо основной функции насыщения, еда несет гедонистическую функцию, имеющую характер доставления удовольствия, непосредственно связанный с вкусовыми ощущениями. *Вкус* становится общеродовым

признаком любой пищи, он конкретизируется в ряде частных характеристик относительно пищевых свойств: *горький, кислый, сладкий* и другие.

В ряду актуальных для информанта свойств пищи выделены национально культурные доминанты, также принимаемые диалектоносителем как важные качества продукта. Доминантными свойствами пищи являются характеристики: *солёный, сладкий, кислый, жирный, густой*.

3. ЛСГ Выпечка выделена в семантическом поле «Еда» как одна из важных составляющих данного фрагмента мира. Актуальность выпечки для информанта обусловлена родом его занятий (В.П. Вершинина на протяжении жизни была деревенской стряпкой, пекла по заказу мучные изделия на праздники и дни торжества). ЛСГ «Выпечка» объединяет подгруппы «Хлеб», «Пироги», «Печенье». Особой значимостью для традиционной кухни обладает хлеб, имеющий многогранную смысловую нагрузку в русской культуре. Хлеб в речи информанта представлен в многообразии своих вариантов: калач, булка, лепешка. Сочетая в себе утилитарную функцию (продукт питания), хлеб также рассматривается с позиций символического и сакрального. Культурная значимость хлеба определяется вхождением номинаций хлеба в тексты устного народного творчества (песни, пословицы и поговорки), закреплённого в памяти информанта. Печёные изделия подвергаются различного рода оценке: эстетической, сакральной, прагматической (связанной с качеством продукта), перцептивной (запах, вкус), а также субъективной оценке.

Ритуально-обрядовая функция пирогов и блинов определяет данные виды выпечки как атрибут праздничной трапезы. Печенье, пироги и блины выступают в функции дарения, подаяния и угощения.

4. Установлено, что В.П. Вершинина, являясь типичным представителем народной речевой культуры, реализует в своих представлениях о еде основные установки крестьянской пищевой традиции и трансформирует их в воспроизводимых ею текстах о еде.

На фоне общекультурных представлений о еде, выделены индивидуальные предпочтения ЯЛ диалектоносителя, а также личные оценки, которые в большинстве своем коррелируют с общепринятыми.

Перспективы исследования:

1. Исследовать изменение пищевой традиции, выделив ак пищевые константы, так и новые пищевые реалии.
2. Более детально и глубоко описать те ЛСГ, которые были представлены в работе только обзорно.
3. Проанализировать единицы семантического поля «Еда» с позиции возможности их метафорического осмысления.

Список литературы

1. Апресян Ю.Д. Избранные труды: в 2-х томах. — М., 1995. — 767 с.
2. Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания: сб. науч. тр. — М.: Наука, 2001. — С. 10-17.
3. Арутюнова Н.Д. Язык и мир человека. — М.: Языки русской культуры, 1999. — 896 с.
4. Беспамятова Г.Н. Языковая личность телевизионного ведущего: Автореф. дис. ... канд. филол. наук. — Воронеж, 1994. — 19 с.
5. Бертельс А.Е. Разделы словаря, семантические поля и тематические группы // Вопросы языкознания. — 1982. — №4. — С. 52-63.
6. Березович Е. Л. Русская национальная личность в зеркале языка: в поисках объективной методики анализа // Русский язык в контексте культуры. — Екатеринбург, 1999. — С. 46-54.
7. Богин Г.И. Современная лингвадидактика. — Калинин: Калини. гос. ун-т, 1980. — 61 с.
8. Богин, И. Г. Модель языковой личности в её отношении к разновидностям текстов: дис. док. филол. наук. — Л., 1984. — 31 с.
9. Борисова Л.В. Вестник Челябинского государственного университета. — Челябинск, 2013. — № 16 (307) // Филология. Искусствоведение. — Вып. 78. — С. 17-24.
10. Брагина Н.Г. Фрагмент лингвокультурологического лексикона (базовые понятия) // Фразеология в контексте культуры. — М.: Языки русской культуры, 1999. — С. 131-138.
11. Будуэн дэ Куртенэ И.А. Избранные труды по общему языкознанию. — М.: Изд-во АН СССР, 1963. — Т. 1-2.
12. Васильев. Л. М. Современная лингвистическая семантика: Учеб. пособие для вузов. — М.: Высш. шк., 1990. — 176 с.
13. Васильев Л.М. Теория семантических полей // Вопросы языкознания. — 1971. — №5. — С. 105-113.
14. Вайсгербер Й. Л. Родной язык и формирование духа. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Едиториал УРСС, 2004. — 232 с.
15. Вежбицкая А. Семантические универсалии и описание языков: Грамматика. Семантика. Ключевые концепты культур. Сценарии поведения. — М., 1999. — 777 с.
16. Виноградов В.В. Избранные труды: О языке художественной прозы.— М.: Наука, 1980. — 360 с.

17. Воркачев С.Г. Лингвокультурология, языковая личность, концепт: становление антропологической парадигмы в языкознании // Науч. Докл. высш. шк. Филол. науки. — 2001. — № 1. — С. 64-72.
18. Гачев Г.Д. Космо-Психо-Логос: Национальные образы мира. — М.: Академический проект, 2007. — 511 с.
19. Гумбольдт В. Избранные труды по языкознанию / Под ред. Г.В. Рамишвили. — М.: Прогресс, 1984. — 397 с.
20. Гумбольдт В. Язык и философия культуры. — М.: Прогресс, 1985. — 452 с.
21. Григорьев В.П. Грамматика идиостиля: В.Хлебников.— М.: Наука, 1983. — 225 с.
22. Гынгазова Л. Г. «Что такое хорошо...» в представлении носителя традиционной народно-речевой культуры / Л. Г. Гынгазова, Е. В. Иванцова // Вестн. Том. гос. ун-та. Филология. — 2012. — № 4 (20). — С. 12-23.
23. Дешериев Ю. Д. Бытовая культура и ее отражение в языке // Национальный язык и национальная культура. — М.: Наука, 1978. — С. 108-125.
24. Зеленская В. В. Сухих С. А., Репрезентативная сущность личности в коммуникативном аспекте реализаций. — Краснодар, 1997. — 332 с.
25. Иванцова Е.В. Феномен диалектной языковой личности / Е.В. Иванцова. — Томск: Изд-во Том. ун-та, 2002. — 309 с.
26. Иванцова Е. В. Лингвоперсонология: основы теории языковой личности: Учеб. пособие / Е. В. Иванцова. — Томск: Изд-во Том. ун-та, 2010. — 160 с.
27. Иванцова Е. В. О термине «языковая личность»: истоки, проблемы, перспективы использования // Вестн. Том. гос. ун-та. Филология. — 2010. — № 4 (12). — С. 24–32.
28. Иванцова Е. В. Речевой жанр потчевания в традиционной народной культуре // Жанры речи. — Вып. 7: Жанр и языковая личность. — Саратов, 2011. — С. 269–279.
29. Иванцова Е. В. Ритуал потчевания в традиционной народной культуре // Теоретические и прикладные аспекты филологии. — Томск, 2004. — С. 141–145.
30. Иванцова Е. В. Мировидение языковой личности в традиционной русской народно-речевой культуре // Вестн. Том. гос. ун-та. Филология. — 2014. — №4 (30). — С. 27–42.
31. Казакова О. А. Диалектная языковая личность в жанровом аспекте. — Томск: Изд-во ТПУ, 2007. — 200 с.
32. Караулов Ю. Н. Структура лексико-семантического поля // Научные доклады высшей школы. Филологические науки. — 1972. — № 1. — С. 57 - 69.
33. Караулов Ю. Н. Общая и русская идеография. — Изд. 2-е. — М.: ЛИБРОКОМ, 2010. — 354 с.

34. Караулов Ю. Н. Русский язык и языковая личность. — М.: Наука, 1987. — 262 с.
35. Караулов Ю. Н. Так что же такое «языковая личность»? // Этническое и языковое самосознание. — М., 1995. — С. 63-65.
36. Карасик В.И. Языковая личность: аспекты изучения // II Междунар. науч. конф. «Язык и культура». — М., 2003. — С. 362-363.
37. Карасик В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. — М.: Гнозис, 2004. — 390 с.
38. Карасик, В. И. Оценочная мотивировка, статус лица и словарная личность // Филология. — Вып.3. — Краснодар: КубГУ, 1994. — С. 2-7.
39. Китайгородцева М.В., Розанова Н.Н. Тема пищи в повседневной разговорной речи: характеристики еды сквозь призму актуальных противопоставлений // Московский лингвистический журнал. — Т.6. — №2. — М., 2003. — 242 с.
40. Кобозева И.М. Лингвистическая семантика. — М.: Эдиториал УРСС, 2000. — 352 с.
41. Корнилов О. А. Языковые картины мира как производные национальных менталитетов. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ЧеРо, 2003. — 349 с.
42. Кронгауз М.А. Семантика: учебник для студ. лингв. фак. высш. учеб. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Академия, 2005. — 352 с.
43. Кривченко Е. Л. К понятию "семантическое поле" и методам его изучения // Научные доклады высшей школы. Филологические науки. — 1973. — № 1. — С. 74 - 85.
44. Лингвистический энциклопедический словарь. — М.: Сов. энцикл.1990. — 682 с.
45. Маслова В.А. Лингвокультурология: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. — М.: Академия, 2001. — 208 с.
46. Маслова В.А. Современные направления в лингвистике: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. — М.: Академия, 2000. — 272 с.
47. Максимов С. В. Культ хлеба. Нечистая, неведомая и крестная сила. — Смоленск: Русич, 1995. — 672 с.
48. Мурзин. Д. Н. Антропологическая ниша в языковой науке // Лексика, грамматика, текст в свете антропологической лингвистики. — Екатеринбург, 1995. — С. 11-12.
49. Новиков Л. А. Семантическое поле // Русский язык. Энциклопедия. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Большая Российская энциклопедия; Дрофа, 1998. — 703 с.
50. Постовалова В. И. Картина мира в жизнедеятельности человека // Роль человеческого фактора в языке: Язык и картина мира. — М., 1988. — С. 8-69.
51. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. — М.: Центрполиграф, 2002. — 540 с.

52. Прохорова В.Н. Тематические группы слов как микросистемы // Вопросы русского языкознания. — Вып. 2. — М.: Изд. Моск. ун-та, 1979. — С.160-166.
53. Полный словарь диалектной языковой личности в 5 т. / под ред. Е.В. Иванцовой. — Томск: Изд-во Том. ун-та, 2006. — Т.1-Т.4
54. Пьянкова К.В. Лексика, обозначающая категориальные признаки пищи в русской языковой традиции: этнолингвистический аспект: Автореф. дис. на соиск. уч. степ. канд. фил. наук. — Екатеринбург, 2008. — 251 с.
55. Рузин И.Г. Модусы перцепции (зрение, слух, осязание, вкус) и их выражение в языке: Автореф. ...канд. дис. — М., 1995. — 199 с.
56. Сохань И.В. Тоталитарный дискурс культуры еды в советской России 1920- 1930-х гг. // Вестник Томского государственного университета. — № 332. — Томск, 2010. — С. 56-62.
57. Сохань И.В. Тотальный проект гастрономической культуры (на примере сталинской эпохи 1920- 1930-х гг.) – Томск, 2011. — С 27-31.
58. Сохань И.В. Особенности русской гастрономической культуры. // Вестник Томского государственного университета. — № 347. — Томск, 2011. — С. 16-21.
59. Сухих С. А., Зеленская В. В. Репрезентативная сущность личности в коммуникативном аспекте реализаций. — Краснодар, 1997. — 332с.
60. Степанов Ю. С. Поле // Лингвистический энциклопедический словарь / Под ред. В. Н. Ярцева. — М.: Сов. энциклопедия, 1990. — 685 с.
61. Стернин И.А. Методы описания семантики слова. — Ярославль: «Истоки», 2013. — 20 с.
62. Стернин И.А. Лексическое значение слова в речи. — Воронеж: Изд-во Воронеж. ун-та, 1985. — 170 с.
63. Толстая С.М. Оппозиция «постный-скромный» в свете диалектной семантики // Русская диалектная этимология. — Екатеринбург: Издательство Уральского университета, 2002. — С. 128-132.
64. Толстая С.М. Слово в контексте народной культуры // Язык как средство трансляции культуры. — М., 2000. — С. 101-112.
65. Толстая С.М. Пространство слова. Лексическая семантика в общеславянской перспективе. — М.: Индрик, 2008. — 528 с.
66. Уфимцева А.А. Теории "семантического поля" и возможности их применения при изучении словарного состава языка. Сб. "Вопросы теории языка в современной зарубежной лингвистике". — М.: Изд-во АН СССР, 1961. — С.30-36.

67. Устинова Н.А. Актуализация семантики времени в номинациях пищи // Материалы XLIV Международной научной студенческой конференции «Студент и научно-технический прогресс»: Языкознание. — Новосибирск, 2006. — С. 9-11.
68. Устинова Н.А. Исследование фрагмента лексико-семантического поля «Пища» (на диалектном материале) // Материалы II региональной научной студенческой конференции «Дни науки». — Красноярск, 2007. — С. 112-116.
69. Устинова Н.А. Концепт рыба в традиционной культуре (на диалектном материале) // Язык. Человек. Ментальность. Культура: материалы Всероссийской научной конференции с международным участием. — Омск: Вариант-Омск, 2008. — С. 123-127.
70. Устинова Н.А. Пищевой код как символизация пищевой традиции (на материале говоров Среднего Приобья) // Вестник Томского Государственного университета. — № 333. — Томск, 2010. — С. 28-32.
71. Филин Ф.П. О лексико-семантических группах слов. // Езиковедски изследованиа в чест. на акад. Стефан Младенов. — София, 1967. — С. 3-15.
72. Флиер А.Я., Шишова Н.С. Церемониальное поведение // Культурология. XX век: Энциклопедия. — СПб., 1998. — Т. 2.
73. Чернухина И. Я. Параметры языковой личности и ее развитие // Проблемы формирования языковой личности учителя- русиста. — Волгоград. 1993. — С. 10-11.
74. Шафиков С.Г. Теория семантического поля и компонентной семантики его единиц: Учеб. пособие. — Уфа, 1999. — 80 с.
75. Щур Г.С. Теория поля в лингвистике. — М., 1974.— 256 с.
76. Юрина Е. А. Кулинарные образы в дискурсе и словаре (на материале образной парадигмы «блин») // Вестник КемГУ. — №4. — Т.4(52). — 2012. — С. 249-253.
77. Якушкина Е. И. Диалектные названия скоромной и постной пищи и их вторичные названия // Русская диалектная этимология. Материалы IV Междунар. научн. конф. — Екатеринбург, 2002. — С.132-135.

Уважаемый пользователь! Обращаем ваше внимание, что система «Антиплагиат» отвечает на вопрос, является ли тот или иной фрагмент текста заимствованным или нет. Ответ на вопрос, является ли заимствованный фрагмент именно плагиатом, а не законной цитатой, система оставляет на ваше усмотрение.

Отчет о проверке № 1

ФИО: Богданова Ира

дата выгрузки: 11.06.2016 17:46:07

пользователь: irina-1926@mail.ru / ID: 3462060

отчет предоставлен сервисом «Антиплагиат»
на сайте <http://www.antiplagiat.ru>

Оригинальность: 89.77%

Заимствования: 10.23%

Цитирование: 0%

Информация о документе

№ документа: 2

Имя исходного файла: ВКР Семантическое поле _Еда_ в идеолексиконе диалектоносителя.docx

Размер текста: 173 кБ

Тип документа: Не указано

Символов в тексте: 125984

Слов в тексте: 17100

Число предложений: 926

Информация об отчете

Дата: Отчет от 11.06.2016 17:46:07 - Последний готовый отчет

Комментарии: не указано

Оценка оригинальности: 89.77%

Заимствования: 10.23%

Цитирование: 0%

Источники Доля в тексте

1.58%

1.47%

1.42%

Источник

[1] Пищевой код традиционной культуры Средне-Приобья - автореферат и диссертация по филологии. Скачать бесплатно полный текст автореферата диссертации на тему Русский язык.

[2] Иванцова Е.В.

[3] «ЧТО ТАКОЕ ХОРОШО...» В ПРЕДСТАВЛЕНИИ НОСИТЕЛЯ ТРАДИЦИОННОЙ НАРОДНО-РЕЧЕВОЙ КУЛЬТУРЫ - тема научной статьи по языкознанию. Читать бесплатно текст научно-исследовательской работы в электронной библиотеке КиберЛенинка

Уважаемый пользователь! Обращаем ваше внимание, что система «Антиплагиат» отвечает на вопрос, является ли тот или иной фрагмент текста заимствованным или нет. Ответ на вопрос, является ли заимствованный фрагмент именно плагиатом, а не законной цитатой, система оставляет на ваше усмотрение.

Отчет о проверке № 1

ФИО: Богданова Ира
дата выгрузки: 11.06.2016 17:46:07
пользователь: irina-1926@mail.ru / ID: 3462060
отчет предоставлен сервисом «Антиплагиат»
на сайте <http://www.antiplagiat.ru>

Оригинальность: 89.77%

Заимствования: 10.23%

Цитирование: 0%

Информация о документе

№ документа: 2
Имя исходного файла: ВКР Семантическое поле _Еда_ в идеолексиконе диалектоносителя.docx
Размер текста: 173 кБ
Тип документа: Не указано
Символов в тексте: 125984
Слов в тексте: 17100
Число предложений: 926

Информация об отчете

Дата: Отчет от 11.06.2016 17:46:07 - Последний готовый отчет
Комментарии: не указано
Оценка оригинальности: 89.77%
Заимствования: 10.23%
Цитирование: 0%

Источники

Доля в тексте	Источник
1.58%	[1] Пищевой код традиционной культуры Среднего Приобья - автореферат и диссертация по филологии. Скачать бесплатно полный текст автореферата диссертации на тему Русский язык.
1.47%	[2] Иванцова Е.В.
1.42%	[3] «ЧТО ТАКОЕ ХОРОШО...» В ПРЕДСТАВЛЕНИИ НОСИТЕЛЯ ТРАДИЦИОННОЙ НАРОДНО-РЕЧЕВОЙ КУЛЬТУРЫ - тема научной статьи по языкознанию, читать бесплатно текст научно-исследовательской работы в электронной библиотеке КиберЛенинка

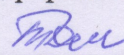
Министерство образования и науки Российской Федерации
(МИНОБРНАУКИ)
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (ТГУ)
Филологический факультет
Кафедра русского языка

УДК 800.872+802.0+808.2

ДОПУСТИТЬ К
ЗАЩИТЕ В ГАК

Зав.кафедрой Русского языка

д-р филол. наук, профессор

 Т.А. Демешкина

« 14 » июня 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

СЕМАНТИЧЕСКОЕ ПОЛЕ «ЕДА» В ИДИОЛЕКСИКОНЕ ДИАЛЕКТОНОСИТЕЛЯ:
ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ АСПЕКТ

по основной образовательной программе подготовки бакалавров

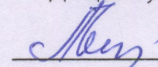
направление подготовки

45.03.01 Филология

Богданова Ирина Владимировна

Руководитель ВКР

доцент, канд. филол. наук

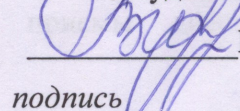
 Л.Г. Гынгазова

подпись

« 14 » июня 2016 г.

Автор работы

студент группы № 1322

 И.В. Богданова

подпись

Томск 2016