

УДК 811.161.1:81'282(292.517)

## ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКАЯ ГРУППА «ПИЩА»

### В РУССКИХ ГОВОРАХ ПРИАМУРЬЯ

**Захарова Ю.Г., Приезжих О.А.**

В статье рассматривается состав номинаций, представляющих понятийную сферу «Пища» в русских говорах Приамурья. Анализируются системные отношения в лексико-семантической группе: гипер-гипонимические, синонимические, варианты. Определяются мотивировочные признаки наименований пищи в говорах Приамурья и способы деривации: лексический и синтаксический. Выявляется специфика лексического состава и семантической структуры номинаций рассматриваемой группы на общерусском диалектном фоне. Используются сравнительно-сопоставительный, описательно-аналитический методы, а также элементы компонентного анализа.

**Ключевые слова:** лексика пищи, системные отношения в лексико-семантической группе, русские говоры Приамурья, мотивировочный признак, способы деривации.

## LEXICAL-SEMANTIC GROUP “FOOD”

### IN THE RUSSIAN DIALECTS OF THE AMUR REGION

**Zakharova J.G., Priezhikh O.A.**

The article considers the composition of the nominations representing the conceptual sphere of “Food” in the Russian dialects of the Amur region. The systemic relationships in the lexical-semantic group are analyzed: hyper-hyponymic, synonymous, variant. The article determines motivational signs of food nominations in the dialects of the Amur Region and the methods of derivation, i.e. lexical and syntactic. The article also reveals the specificity of the lexical composition and semantic structure of the considered group nominations on the all-Russian dialect background. The authors use comparative, descriptive-analytical methods as well as elements of component analysis.

**Keywords:** food vocabulary, systemic relations in the lexical-semantic group, Russian dialects of the Amur region, motivational attribute, ways of derivation.

В современной лингвистике активно разрабатывается проблема формирования и развития лексико-семантической системы русского языка. Данное направление успешно развивается благодаря введению в научный оборот новых видов памятников и всестороннему анализу словарного состава на каждом этапе его развития [2, с. 3]. Среди всех групп лексики значительное место занимает и *пища*, так как ее состав, способы ее приготовления являются одними из важнейших элементов материальной культуры. Выделение и описание отдельных микроструктур, парадигм слов, определение их классифицирующих признаков, установление внутренних связей слов в пределах отдельных парадигм и связей с другими группами словаря входит в общую проблематику исследования лексико-семантической системы языка. Системные исследования, связанные с лексико-семантической группой «Пища» (далее – ЛСГ) в «Словаре русских говоров Приамурья» [7] (далее – СРГП), в настоящее время отсутствуют. Фрагментарно эта тема исследовалась в работе Н.Г. Архиповой [1] и Ли Сыжуй [3].

Лексика ЛСГ «Пища» достаточно разнообразна и в свою очередь является важным источником языковой, исторической и этнографической информации. Опора на этнографический материал является необходимым условием для плодотворного исследования ЛСГ. Так как продукты питания являются неотъемлемой частью материальной культуры, многие ученые изучали их названия в разных аспектах. Эту тему особенно глубоко исследовали такие этнографы и историки, как С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина, М. Забылина, Д.К. Зеленина, Н.И. Костомарова, Л.С. Лаврентьева и др.

Различные классификации лексики ЛСГ «Пища» строятся на основании следующих критериев:

– характер блюда (первое блюдо, второе, напитки, хлебобулочные изделия, сладости);

- продукт, составляющий основу приготовления блюда (мясное блюдо, рыбное, молочное, мучное);
- способ приготовления блюда (печеное, жареное, пареное, вареное, сырое);
- род блюда (праздничное, ритуальное, свадебное, погребально-поминальное).

В основу нашей классификации лексики пищи положены следующие три критерия: характер блюда, продукт, из которого изготовлено блюдо, и способ приготовления блюда. В связи с этим лексика, составляющая ЛСГ «Пища», делится на ряд родовидовых групп (далее – РВГ), в пределах которых происходит следующее членение на родовидовые подгруппы (далее – РВП) и родовидовые микрогруппы (далее – РВМ).

В ЛСГ «Пища» в русских говорах Приамурья можно выделить следующие родовидовые группы:

- РВГ «Названия первых блюд»;
- РВГ «Названия рыбных блюд»;
- РВГ «Названия мясных блюд»;
- РВГ «Названия блюд из овощей»;
- РВГ «Названия мучных изделий».

Главным предметом лексикологического анализа являются системные отношения внутри РВГ: гиперо-гипонимические, синонимические и вариантные. Гиперо-гипонимические (родовидовые) отношения являются широко развитым видом парадигматических связей между единицами понятийной сферы «Пища», поскольку они особенно характерны для лексики, обладающей денотативной семантикой. Наиболее разветвленные гиперо-гипонимические ряды образуют наименования, означающие базовые понятия данной ЛСГ.

### **Названия первых блюд**

Как и в любой другой кухне, в Приамурье существовало разделение блюд на первые, вторые и третьи. К первым относятся жидкие горячие блюда – супы

с разными видами мяса и рыбы, борщи, щи, похлебки, навары и холодные жидкие блюда.

РВГ «Названия первых блюд» состоит из шестнадцати наименований (включая варианты).

В пределах обозначенной РВГ возможно вычленение трёх родовидовых микрогрупп:

1. Похлёбка с добавлением муки (*бардамага, затирка (затируха)*);
2. Похлёбка с добавлением рыбы (*шеля, шилья (шиля), щербичка*);
3. Похлёбка с добавлением овощей и трав (*абарка, болтушка, ботвинья, толстые щи, тюря*).

Гиперонимами для данных РВМ служат лексемы *бадя, булдышка, хлебало* и *юшка*. В говорах Приамурья все четыре лексемы имеют значение «жидкая еда, похлебка», следовательно, они являются синонимами. Лексемы, входящие в состав РВМ, по отношению к лексемам *бадя, булдышка, хлебало* и *юшка* являются гипонимами.

#### *РВМ Похлёбка с добавлением муки*

В данную РВМ входят названия блюд, основным ингредиентом которых является мука. В анализируемую РВМ входят названия двух блюд: *бардамага* в значении «мучная похлёбка» [7, с. 26], *затирка (затируха)* – «похлебка из муки» [7, с. 155]. Лексемы являются синонимами, *затирка* и *затируха* – словообразовательными вариантами.

#### *РВМ Похлёбка из рыбы*

Данная РВМ включают пять номинативных единиц (учитывая варианты): *шеля* – «рыбная уха» [7, с. 494], *шиля (шилья, шиличка)* – «рыбный бульон» [7, с. 496], *щербичка* – «рыбный суп» [7, с. 503]. Наименования *шиля, шилья, шиличка* являются словообразовательными вариантами.

#### *РВМ Похлёбка с добавлением овощей и трав*

РВМ включает в себя четыре наименования: *тюря, абарка, болтушка, толстые щи*.

В качестве ингредиентов похлёбок выступают горох, крапива, лебеда, щавель. Лексема *тюря* в словаре имеет два значения: «окрошка», «особым способом приготовленный квас» [7, с. 449]. К названиям первых горячих блюд относятся *абарка*, *болтушка* и *толстые щи*. Существительное *болтушка* и составная номинация *толстые щи* называют разные виды щей. В состав толстых щей входила овсяная или ячменная крупа, заправленная сулоем (крахмал) [7, с. 439]. Блюдо имело студенистую, киселеобразную консистенцию, отсюда и название – толстые щи, в значении густые. В состав *болтушки* входили крапива, щавель и лебеда [7, с. 38], поэтому блюдо было жидким по консистенции. Наименование мотивировано глаголом *болтать*.

Лексема *абарка* в говорах Приамурья имеет значение «гороховая похлебка» [7, с. 14]. В Словаре русских народных говоров (далее – СРНГ) лексема имеет фонематический вариант – *обарка* [8, вып. 1, с. 188]. Слово многозначное, и одно из значений совпадает со значением в говорах Приамурья – гороховый суп. Лексема употребляется также на территории Рязани, Воронежи и Тамбова.

### **Названия вторых блюд**

Ко вторым относятся блюда из рыбы, мяса, овощей, каши.

#### *РВГ «Названия рыбных блюд»*

Данная РВГ состоит из шести наименований (включая варианты) кушаний из свежей, соленой, сушеной, свежемороженой рыбы: *каледа*, *паренка*, *позём*, *расколотка*, *тала (талины)*. Блюда готовились с добавлением различных специй и трав.

В СРНГ лексема *паренка (паренки)*, мотивированная глаголом *парить*, является полисемичной и обозначает в основном овощи, приготовленные на пару [8, вып. 25, с. 222]. В говорах Приамурья это слово называет кушанье из рыбы – «несоленая отварная рыба» и пареную тыкву, брюкву [7, с. 303]. Один из лексико-семантических вариантов существительного *расколотка* в СРНГ [8, вып. 34, с. 127] соответствует значению этого слова в СРГП: «еда из мерзлой

рыбы, приготовленная особым способом» [7, с. 364]. Слово употреблялось на территории Бурятии и Забайкалья, откуда и попало в говоры Приамурья.

Лексема *позём* имеет значение «сушёная рыба» [7, с. 329]. Слово зафиксировано в СРНГ. Одно из значений совпадает со значением в говорах Приамурья. Лексема употребляется также на территории Новгорода, Сибири, Урала [8, вып. 28, с. 331].

Лексема *тала* – «кушанье из мелко нарезанной рыбы» употребляется только на территории Дальнего востока [8, вып. 43, с. 233]. Блюдо является национальным эвенкийским. В говорах Приамурья отмечены варианты наименования *тала / талина*. Традиционно это блюдо готовится из свежей или мороженой рыбы с применением специй, уксуса и соли. Рыбу нарезают тонкой соломкой или строгают и оставляют настояться.

Лексема *калёда* – «рыба, засоленная в бочке» [7, с. 171] не отражена в СРНГ, вероятно, ее функционирование ограничено только территорией Приамурья.

#### *РВГ «Названия мясных блюд»*

В данную РВГ входит восемь лексем: *глотунчик, головизна, жарёха (жарюха), колдуны, копчёнка, кукура, секша*.

Существительное *глотунчик* – «фрикаделька» [7, с. 86] в других словарях не отражено. Наименование блюда мотивировано способом употребления – глотать. Возможно, фрикаделька была небольшого размера, и потому это блюдо быстро ели.

Лексема *головизна* в говорах имеет следующее значение: «студень, приготовленный из говяжьей или свиной головы» [7, с. 89]. Название мотивировано наличием главного компонента блюда – головы животного.

*Жарёха* – многозначная лексема, в говорах Приамурья имеет три значения: 1) «жареное мясо недавно убитого животного; 2) «любая жареная пища»; 3) «обычай угощения друзей и соседей жареным мясом после удачной охоты или забоя домашнего животного» [7, с. 128]. Первое и второе значения, относящиеся к пище, связаны гиперо-гипонимическими отношениями.

Название мотивировано действием – жарить. Лексема *жарёха* в говорах имеет словообразовательный вариант *жарюха*.

В СРГП фиксируется общеславянская лексема *колдуны* со значением «вареники с добавлением мяса и капусты» [7, с. 187]. Данное блюдо является традиционно белорусским и польским. Начинка была разная – как сладкая, так и соленая. В белорусском языке это слово имеет значение «картофельные клецки с начинкой из мяса», в польском – «небольшие пельмени с почти прозрачным тестом». По всей вероятности, это слово было привнесено в говоры Приамурья из западных регионов.

Существительное *копчёнка* в говорах обозначает «подсушенное на солнце мясо» [7, с. 193]. Наименование блюда мотивировано глаголом *коптить*. Коренные жители Дальнего Востока часто готовят такое блюдо из мяса и так же поступают с рыбой. Скорее всего, мясо было без соли и специй.

Судя по материалу СРНГ, лексема *кукура* в значении «сушеное, вяленое мясо дикого зверя» попало на территорию Приамурья из Восточной Сибири [8, вып. 16, с. 46].

Лексема *секша* – «поджаренная кровь убитого животного» проникла в говоры Приамурья, по-видимому, из Забайкалья, ср.: «бурятское кушанье из сваренной крови животного с жиром» [8, вып. 37, с. 129]. Возможно, наименование мотивировано названием животного, кровь которого готовили, – *секач* («взрослый, с сильными нижними клыками самец кабана, морского котика») [5, с. 709].

#### *РВГ «Названия блюд из овощей»*

Анализируемая РВГ в говорах представлена восемнадцатью наименованиями (включая варианты), которые можно разделить на две микрогруппы.

#### *РВМ «Названия блюд из картофеля»*

Лексемы *деруны*, *драники* (*дранцы*), *калабушки*, *ландорики* (*латурики*) являются синонимами, имеют значение «лепешки или оладьи из тёртого картофеля». Существительные *деруны*, *драники*, *дранцы* мотивированы

глаголом *драть* в значении «тереть». Названия *драники* и *дранцы* находятся в отношениях словообразовательной вариантности, *ландорики* и *латурики* – фонетической. Существительное *кунтули* имеет более узкое значение «лепешки из картофеля и муки» [7, с. 212].

По отношению к картофельному пюре в говорах употребляются лексемы *мятуха*, *толчёвка*, *толчёнка*. Наименования мотивированы действием – *мять*, *толочь*.

По отношению к картофелю, сваренному в кожуре, употребляется существительное *мундировка*. Это слово образовано способом универбации на базе словосочетания *картофель в мундирах*. Лексема не отмечается в других словарях, в том числе в диалектных. Тем же способом образовано слово *печёнка* – «печёный в углях картофель». Первое название мотивировано способом приготовления, второе – действием (*печь*).

#### *РВМ «Названия некартофельных блюд»*

В РВМ «Названия некартофельных блюд» в качестве гиперонима функционирует лексема *овощница*, которая в говорах имеет значение «блюдо из овощей, солянка» [7, с. 280]. Гипонимами по отношению к данной лексеме выступают следующие наименования: *горошница*, *капустняк*, *капустянка*, *капуста*.

Наименования *горошница*, *капустняк* (*капустянка*) и *капуста* мотивированы наличием главного ингредиента в блюде – гороха и капусты. Лексема *капустняк* имеет вариантное наименование *капустянка*. Наименование *капустняк* зафиксировано в СРНГ, но имеет другое значение: «каша из рубленой кислой капусты с пшеном и салом» [8, вып. 13, с. 61]. Эта номинация употребляется на территории Новороссийска. Лексема *капустняк* в говорах Приамурья имеет два значения: 1) «пирог из сдобного теста или кислого теста, начиненный мелко нарезанной свежей капустой, отжатой и смешанной со сметаной»; 2) «кушанье из капусты, солянка» [7, с. 174]. Лексема *капуста* в говорах Приамурья функционирует в значении «поминальное блюдо, заменяющее лапшу или борщ» [7, с. 174].



## Названия мучных изделий

Общее количество лексем в РВГ «Мучные изделия» составляет семьдесят три единицы. Данную РВГ можно разделить на более мелкие РВП: 1) выпечные изделия; 2) изделия, приготовленные на масле.

### *РВП «Названия выпечных изделий»*

Первая подгруппа в свою очередь членится на

- РВМ «Названия хлеба»;
- РВМ «Названия печенья и пряников»;
- РВМ «Названия булок»;
- РВМ «Названия пирогов»;
- РВМ «Названия ватрушек».

Данную группу составляют наименования выпечных изделий, в качестве основного компонента в которых используется мука, в качестве дополнительных – мясо, фрукты, ягоды, овощи, сметана, творог, сыр, специи, пряности.

Для приготовления выпечки использовалась разная мука: пшеничная, гречневая, кукурузная, ржаная.

Помимо муки, в тесто добавляли лебеду, солод, жмых. Также была выпечка (в частности, хлеб), которую готовили из остатков теста. Тесто было сдобное, дрожжевое, заварное и пресное.

### *РВМ «Названия хлеба»*

Жители Приамурья пекли большое количество видов хлеба из разного рода муки. Хлеб являлся неотъемлемой частью питания любого человека. Хлеб пекли из ржаной муки и яровой (пшеница, овёс, ячмень, просо, греча). Анализируемая подгруппа состоит из семи наименований.

В качестве гиперонима по отношению к любому хлебу в говорах употребляется лексема *пана*. Гипонимами являются следующие лексемы: *аржанина*, *запазушник*, *закрёбыш*, *тетерьки*.

Лексема *пана*, появилась, возможно, благодаря поговорке «Хлеб батюшка, водица матушка».

Лексема *аржанина* в говорах Приамурья имеет значение «ржаной хлеб» [7, с. 18]. Название мотивировано видом муки – ржаная.

*Запазушник* – в говорах имеет значение «хлеб, обычно калачи, которые пекли в дорогу, в извоз мужчинам» [7, с. 149]. Лексема произведена от диалектного слова *запазуха* («пазуха») [8, вып. 10, с. 298].

*Заскрёбыш* – в говорах имеет значение «хлеб, выпеченный из остатков теста» [7, с. 154]. Лексема происходит от общерусского слова *заскрепать*. Наименование мотивировано действием.

*Тетерьки* – в говорах имеет следующее значение: «круглые хлебцы из пресного теста» [7, с. 437]. Скорее всего, наименование изделия мотивировано формой, которая напоминала птицу.

#### *РВМ «Названия печенья и пряников»*

Данная РВМ содержит двадцать одно наименование: *вывертушки, вырезнушки, ельцы, заварники, каральки, козулька, коньки, крючья, кудри, кривоносики, мазурики, медовушки, навертушки, орешки, патошники, печенюшки, пушечки, резаники, стряпки (стряпушки), сухонки*.

Большую часть этой РВМ составляют названия печенья – восемнадцать единиц. Печенье пекли в основном из пресного теста, но было также тесто и заварное.

В качестве гиперонимов по отношению к любому виду печенья в говорах функционируют три лексемы (включая вариант): *печенюшки* и *стряпки (стряпушки)*. В СРГП эти наименования имеют общее значение «печенье». Все три лексемы являются синонимами по отношению друг к другу. Лексемы *стряпки* и *стряпушки* являются вариантными наименованиями (варьируются суффиксы -к / -ушк). В качестве гипонимов выступают следующие лексемы: *вывертушки, вырезнушки, ельцы, заварники, каральки, козулька, коньки, крючья, кудри, кривоносики, мазурики, навертушки, орешки, патошники, резаники, сухонки*.

Большая часть номинаций выпечки (11 из 18) мотивирована формой изделия: *вывертушки, вырезнушки, каральки, козульки, коньки, крючья, кудри,*

*кривоносики, навертушки, орешки, резаники*. У всех этих изделий была особая форма: резаные края, форма калача, баранки или кренделька, фигурная вырезка.

Одно название мотивировано способом приготовления теста – заваривать. Это *заварники* – «печенье из заварного теста» [7, с. 136].

В качестве гиперонима по отношению к любому виду пряников в говорах функционирует лексема *мазурики* – «сладкие пряники из сдобного теста» [7, с. 232]. Гипонимами по отношению к этой лексеме выступают следующие наименования: *патошники* и *медовушки*. Лексема *медовушки* в говорах имеет следующее значение: «медовые пряники» [7, с. 238]. Наименование мотивировано главным ингредиентом – мёдом. Лексема *патошники* в говорах имеет значение «пряники круглой формы, сладкие» [7, с. 305]. Наименование мотивировано таким ингредиентом, как патока.

#### *РВМ «Названия булок»*

В микрогруппе «Названия булок» в качестве гиперонима выступает лексема *колобушка*. В говорах Приамурья она имеет следующее значение: «мучное изделие в виде булочки» [7, с. 188]. Гипонимами по отношению к лексеме *колобушка* являются следующие наименования: *маковки, печешки, коник, подорожник, шишка*.

Среди гипонимов выделяются две лексемы – *маковки* и *печешки*, которые обозначают «булочки с начинкой». Лексема *маковки* в говорах Приамурья имеет два значения: 1) «булочки, начинённые маком»; 2) «хлебобулочное изделие в форме маковой головки» [7, с. 232]. Первый лексико-семантический вариант в говорах мотивирован названием начинки – мак. Второй мотивирован формой маковой головки.

*Печешки* – лексема в говорах имеет значение «сдобные булочки с начинкой» [7, с. 313]. Какая конкретно была начинка, не уточняется. Название изделия мотивировано процессом приготовления – печь.

#### *РВМ «Названия ватрушек»*

В микрогруппе «Названия ватрушек» в качестве гиперонима выступает лексема *творожники*. В говорах она означает «ватрушки» [7, с. 435].

Гипонимами являются следующие наименования: *гуранские тарки*, *шаньга*, *шанежка* (*шанюжка*).

Как известно, ватрушки готовят с начинкой из творога, реже с повидлом и другими начинками, название *творожники* мотивировано исконным типом начинки.

Существительные *шаньга* и *шанежка* (*шанюжка*) в говорах имеют значение «ватрушка с начинкой из творога, повидла, картофеля» [7, с. 492].

Составная номинация *гуранские тарки* фиксируется со значением «ватрушки с начинкой из сушёных молотых ягод черёмухи» [7, с. 102]. В названии блюда прилагательное указывает на то, что это блюдо готовили гураны – коренные забайкальцы, потомки от смешанных браков русских с бурятами, эвенками, монголами, маньчжурами [4]. Номинация *гуранские тарки* не зафиксирована в других диалектных словарях.

#### *РВМ «Названия пирогов»*

В состав анализируемой РВМ входит семь наименований (включая варианты): *капустник* (*капустняк*), *курник*, *пирожейник*, *соляник*, *тарки*, *чинёнки*.

В микрогруппе «Названия пирогов» гиперонимом является лексема *чинёнки*. В говорах лексема имеет значение «пирог с начинкой» [7, с. 484]. Существительное мотивировано глаголом *чинить* в значении «начинять». Гипонимами по отношению к лексеме являются следующие наименования: *капустняк* (*капустник*), *курник*, *пирожейник*, *соляник*, *тарки*.

В качестве начинки выступают капуста, мясо, лук, фрукты, ягоды.

Следует выделить выпечные изделия со сладкой начинкой и несладкой. К группе со сладкой начинкой относится одно наименование – *тарки*. В говорах эта лексема имеет значение «открытые пирожки из сдобного теста с фруктово-ягодной, реже с другой начинкой» [7, с. 434].

Остальные наименования относятся к выпечке с несладкой начинкой.

*Капустник* (*капустняк*) – лексема в говорах имеет значение «пирог из сдобного или кислого теста, начиненный мелко нарезанной свежей капустой,

отжаты и смешанной со сметаной». Такое блюдо было известно в Сибири, Бурятии, восточном Казахстане, Красноярске, Иркутске, Свердловске и Перми [8, вып. 13, с. 60]. Соответственно, и его номинация была известна не только жителям Приамурья, но и жителям Сибири, Урала и др.

В качестве наименований пирогов с мясом в говорах Приамурья отмечены существительные *курник* и *пирожейник*. *Курник* – диалектная лексема, известная на разных территориях со значениями «пирог с курицей», «с гусятиной», «с мясом и картофелем», «с мясом и кашей» и др. [8, вып. 16, с. 134-135]. В говорах Приамурья лексема имеет значение «пирог с какой-либо начинкой, чаще с мясной» [7, с. 214]. Таким образом, лексема *курник* на территории Приамурья имеет более широкое значение, чем в других говорах: в словарном определении не назван конкретный вид начинки.

*Пирожейник* – это наименование пирога только с мясной начинкой. В СРНГ лексема не зафиксирована, возможно, она употребляется только на территории Приамурья. Название мотивировано словом *пирог*.

*Соляник* – в говорах эта лексема имеет следующее значение: «ржаной пирог с начинкой» [7, с. 411]. Название мотивировано словом *соль*.

#### *РВП «Названия изделий, приготовленных на масле»*

Анализируемая подгруппа состоит из тридцати одного наименования. Эту выпечку готовили с добавлением масла на сковороде или в печи.

Тесто для данной выпечки в основном использовалось пресное, сдобное и иногда заварное. Муку тоже использовали разную: кукурузную, солодовую и гречневую. Помимо муки, в состав выпечки шли добавки в виде творога, сыра, черемухи и картофеля.

РВП можно разделить на следующие микрогруппы:

РВМ «Названия оладий и лепешек»;

РВМ «Названия блинов»;

РВМ «Названия хвороста».

В говорах лексемы *ладка*, *наливнушка*, *оладка* (*оладница*) имеют общее значение «оладья». Лексемы *ладка*, *наливнушка*, *оладка* являются синонимами.

Также можно увидеть вариантность в лексемах *оладка* – *оладница* (варьируются суффиксы -к / -ниц). Наименование *наливнушка* не фиксируется на других территориях, оно мотивировано способом приготовления – наливать тесто на сковороду.

Следует отметить наименование одной лексемы, мотивированной разновидностью теста. *Заваруха* – «лепешка из муки, заваренной кипятком» [7, с. 136].

*Квасник* (*квашник*) – «лепёшка, булочка из солода для приготовления кваса» [7, с. 178]. Название мотивировано продуктом, для изготовления которого требовалась эта лепешка. Данная лексема зафиксирована в СРНГ и имеет такое же значение, как и в говорах Приамурья. Эта выпечка была известна на территории Иркутска, Бурятии и Архангельска [8, вып. 13, с. 160].

Существуют наименования, мотивированные качеством выпечки: *тошнотики* – «оладьи из гнилого картофеля» [7, с. 441].

#### *РВМ «Названия блинов»*

В анализируемой микрогруппе содержится шесть наименований (включая варианты) выпечки: *аргунские колоба*, *блинцы*, *каравайцы*, *колоба* (*колобаны*).

В качестве гиперонима в говорах функционирует лексема *блинцы*. В говорах имеет значение «блины из пресного теста» [7, с. 36].

Гипонимами по отношению к лексеме *блинцы* выступают следующие наименования: *колоба* (*колобаны*), *аргунские колоба*, *каравайцы*.

Блины готовили из просяной и гречневой муки. Они были только из пресного теста, наименования блинов из дрожжевого теста не зафиксированы.

Лексемы *колоба* и *колобаны* являются словообразовательными вариантами. В говорах означают «блины, оладьи из гречневой муки» [7, с. 188]. Название мотивировано, скорее всего, внешним видом выпечки (колоб – нечто круглое).

Номинация *аргунские колоба* в говорах имеет следующее значение: «блины из просяной муки». Название мотивировано не только внешним видом выпечки, но и территорией происхождения изделия – река Аргунь [6, с. 64].

Лексема *каравайцы* в говорах имеет значение «сдобные блины» [7, с. 174]. Название мотивировано формой: каравай (круглая форма пирога).

#### *РВМ «Названия хвороста»*

В анализируемую группу входит пять наименований (включая варианты) выпечки: *масляница* (*масляничка*), *маслёнка*, *хрустики* (*хрущики*). Наименования *масляница*, *маслёнка*, *хрустики* связаны отношениями синонимии, имеют одно и то же значение в говорах: «изделие из тонких полосок теста, обжаренных в масле; хворост».

Название *хрустики* (*хрущики*) мотивировано качеством выпечки – хрустящие, потому что делались из тонких полосок теста, которые хорошо и быстро прожаривались в масле.

Названия *масляница* (*масляничка*), *маслёнка* мотивированы способом приготовления – в большом количестве масла. Лексемы *масляница* и *масляничка* являются словообразовательными вариантами, *хрустики* и *хрущики* – фонетическими.

#### **Выводы**

Анализ лексики в русских говорах Приамурья позволяет сделать следующие выводы:

1. ЛСГ «Пища» занимает важное место в русских говорах Приамурья, как и в целом в лексико-семантической системе русского национального языка.

2. Наличие в материальной культуре жителей Приамурья самых разнообразных блюд обуславливает большое количество лексем, используемых для обозначения пищи. Наибольшее число наименований характерно для РВГ мучных изделий, потому что именно они являлись основой деревенской кухни. Эти номинации составляют 43% от общего числа единиц ЛСГ «Пища» в «Словаре русских говоров Приамурья».

3. Названия блюд в основном мотивированы наименованием основного ингредиента, формой изделия или процессом приготовления.

4. В ЛСГ «Пища» присутствуют лексем, которые употреблялись только на территории Приамурья (Забайкалья и Приамурья). Такие лексем связаны в

основном с особенностями национального быта или промыслов коренного населения: *тала, секша, гуранские тарки* и др.

5. Многие лексемы функционируют на других территориях (Урал, Забайкалье, Пермский край, Новгородская область, Сибирь), но имеют иную семантическую структуру, нежели в говорах Приамурья.

6. Ряд наименований пищи в русских говорах Приамурья представляет собой составные номинации, образованные способом синтаксической деривации: *аргунские колоба, калачи-заварники, спускные оладьи* и др. Определение в таких наименованиях позволяет точно обозначить вид пищи, характер ее изготовления, основной компонент в ее составе, происхождение и т.д.

7. Родовидовые, синонимические и вариантные отношения, в которые вступают наименования пищи, являются отражением системности анализируемой ЛСГ.

8. «Словарь русских говоров Приамурья» является перспективным источником изучения диалектной лексики, в том числе номинаций пищи.

### **Список литературы:**

1. Архипова Н. Г. Лексико-сематическая группа «Пища» в говорах старообрядцев (семейских) Амурской области // Вестник Амурского государственного университета. Серия: Гуманитарные науки. 2013. Вып. 62. С. 130-136.

2. Бахтина С.И. Заимствованная лексика в составе тематической группы «Пища и напитки» XVIII – начала XXI вв. (историко-функциональное исследование): автореф. дис... канд. филол. наук: спец. 10.02.01 – русский язык. Казань, 2008. 26 с.

3. Ли С. Не хлебом единым... (О названиях хлебобулочных изделий в русских говорах Приамурья) // Слово: фольклорно-диалектологический альманах. Материалы научных экспедиций. Вып. 12. Амурское казачество: язык и культура. Благовещенск: АмГУ, 2015. С. 49-53.



4. Назарова И. Кто такие гураны? [Электронный ресурс] // Утро Востока [сайт]. 2019. URL: <http://bit.ly/2m0ugQb> (дата обращения: 30.08.2019).

5. Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка. 4-е изд., доп. М.: Азбуковник, 1997. 944 с.

6. Поспелов Е.М. Топонимический словарь: Около 1500 единиц. М: Астрель: АСТ, 2005. 229 с.

7. Словарь русских говоров Приамурья / Авт.-сост. О.Ю. Галуза, Ф.И. Иванова, Л.В. Кирпикова, Л.Ф. Путятин, Н.П. Шенкевец. 2-е изд., доп. и испр. Благовещенск: Изд-во БГПУ, 2007. 528 с.

8. Словарь русских народных говоров. Вып. 1-49 [Электронный ресурс] // Институт лингвистических исследований Российской академии наук [сайт]. 2019. URL: <http://bit.ly/2nuyvo0> (дата обращения: 30.08.2019).

#### **Сведения об авторах:**

Захарова Юлия Георгиевна – кандидат филологических наук, доцент кафедры русского языка и издательского дела Педагогического института Тихоокеанского государственного университета (Хабаровск, Россия).

Приезжих Ольга Александровна – бакалавр филологии, независимый исследователь (Хабаровск, Россия).

#### **Data about the authors:**

Zakharova Julia Georgievna – Candidate of Philological Sciences, Associate Professor of Russian Language and Publishing Business Department of Pedagogical Institute, Pacific National University (Khabarovsk, Russia).

Priezzhikh Olga Aleksandrovna – Bachelor of Philology, Independent Researcher (Khabarovsk, Russia).

**E-mail:** [zug1977@inbox.ru](mailto:zug1977@inbox.ru).

**E-mail:** [priezzhikh1994@mail.ru](mailto:priezzhikh1994@mail.ru).