

ТЕМА «ПИТАНИЕ» В ДИАЛЕКТНОМ ДИСКУРСЕ¹

В статье рассматриваются особенности диалектных текстов, посвященных процессу приготовления пищи: сопоставление временных планов, структурные особенности. Текст-рецепт является особым типом текста, существующим в системе национального языка. Особую роль в кулинарном дискурсе играют обрядовые рецепты.

Ключевые слова: диалектная лексика, текст-рецепт, дискурс, тема «Питание».

S.V. Lukyanova

THEME «NOURISHMENT» IN DIALECTIC DISCOURSE

The article surveys peculiarities of dialect texts addressed the process of cooking. These peculiarities cover the comparison of time aspects and structural features. The recipe is a special type of the text that exists in the system of the national language. Ritual recipes play a special part in culinary discourse.

Key words: dialectic lexis, recipe as a text, discourse, nourishment.

Зона актуального внимания сельского жителя направлена преимущественно на семью и соседей, на дом, домашнее хозяйство, сельские промыслы, природу. «Бытие человека оценивается им как непосредственная сфера применения его практических способностей, социального и культурного развития. Поэтому в диалекте широко представлены слова и фраземы, отражающие культурно-исторический, социально-общественный, профессиональный и бытовой опыт носителей диалекта» [1, с.16]. Диалектный текст с темой «Питание» обладает своими особенными чертами, соотносясь при этом с такими понятийными сферами, как «Человек», «Растительный мир», «Животный мир», «Быт» и т.п. Особое место занимают тексты, посвященные процессу приготовления пищи. Кулинарный рецепт в повседневной жизни – обыденное явление. Приготовление пищи может носить прагматический, ритуальный, эстетический характер.

Все исследователи, рассматривавшие кулинарный рецепт в разных аспектах, приходят к единому мнению о том, что текст-рецепт является особым типом текста, существующим в системе национального языка, современная структура и семантика его складывалась в течение столетий и поэтому отражает особенности быта, кулинарных традиций народа.

Информация, заложенная в рецепте, имеет накопительный характер, она рассчитана на длительное хранение и использование. Это свойственно и диалектному рецепту, который передается в семье из поколения в поколение, но претерпевает изменения, связанные с экстралингвистическими факторами. Диалектоносители при этом зачастую сами начинают не только пересказывать рецепт, но и анализировать его через сопоставление временных планов «раньше» - «сейчас»:

Как раньше, так ужэ ни делаим, фсё была: на ильняном масле делали, а сичас толькь магазиннае. Пск.; Раньше абязательнъ дельли на паминккъх киселя, а тяперь накаво ни хатя. Порх.; Нынче так варют: купят крупы – вот тебе и каша, а раньше фсё самы рослили; в наших радителеф бальшые были агароды. Бабка мая сама и сыр делала, и хлеба пикла, и масло била, и пираги пякла, а таперь толькь в магазини пакупаим, я сама такая стала. Пск.

¹ Исследование осуществляется в рамках реализации федеральной целевой программы «Научные и научно-педагогические кадры инновационной России» на 2009-2013 годы по теме «Язык и культура в коммуникативном пространстве региона как отражение национального единства в его многообразии». (Государственный контракт от «15» сентября 2010 г. № 14.740.11.0228. Шифр «2010-1.1-304-125»).

Структура рецепта, отраженного в любой кулинарной книге, состоит из трех частей, оптически отделенных друг от друга: название, которое иногда может сопровождаться подзаголовком, списка ингредиентов и руководства по приготовлению блюда. Используются языковые средства как сугубо специальные, так и относящиеся к обиходно-разговорной лексике.

Диалектные тексты-рецепты не имеют такой строгой последовательности составляющих частей. Создающиеся в спонтанной речевой ситуации, они имеют три формы существования: нулевая, вербальная при реальной предметно-акциональной выраженности (основной вариант бытового использования, связанный с ежедневным приготовлением пищи); вербальная, неполный текст, выступающий в таких вариантах, как комментарий собственных действий во время приготовления пищи, комментарий при совместном приготовлении пищи, частично полный комментарий при обучении, при соблюдении обрядов; вербальная форма (текст-рецепт, рассказ о приготовлении, порядке, мотивации существует в форме рассказа, носит искусственный характер) [2, с. 134].

Соблюдение традиций в кулинарном дискурсе отражается в обрядовых рецептах, приготовлении особой пищи во время поста и мясоеда. При этом рецепты становятся знаками национальной самоидентификации, так как каждый народ ассоциирует себя с определенными блюдами. Можно говорить и о территориальных, местных особенностях в употреблении пищи. Например, отражение гастрономических пристрастий псковичей в наименовании прозвища **ершееды**, в псковских говорах зафиксировано название блюда **ершевица** 'Похлебка, суп из ершей, которую чаще готовили из сушеной рыбы': *Ершавицы пахлебал бы таперь. Печ. Ершевица гатовица ис сухой рыбы ерша. Пск. На ней /толоке/ ели яришню, суп с яриэй. Сл.*

Специфика традиционной сельской культуры общения обнаруживает себя в социальных формах организации этого общения: в типичных для данной культуры речевых событиях и особенностях структуры этих событий (свадьба, поминки и т.д.). Для диалектного общения характерны также свои способы хранения и передачи речевой традиции: собственно прецедентные тексты, обрядовые формы коммуникации.

Обрядовая пища – сфера наиболее точных рецептов, здесь меньше вариативности в последовательности приготовления блюда. Во время ритуальных действий участники процесса приготовления еды вынуждены себя контролировать. Это те случаи, когда тексты-рецепты обсуждаются, анализируются носителями говоров, несмотря на тот факт, что в процессе общения диалектоносителей рецепты используются редко.

Ф Сораки катают таки катышки, клёчки. С преснава теста делали. **На вады**. Теста густое. Закатываши **туда капейчку** и угаль в другой катышок, и жыта, в адин тожа. Примячают люди, жыта г жытью, а угаль, ну памрѣш, а капейка к шиястью. Н-Рж. С муки делали комы, ф празник, **ф Сорак**и. Как теста замесиши, **вадички** в ниво, яичкъ, сольцы, сахару, аешиё **капейку запикали**. Каму дастаницца, тот багатый будя, удачный гот, этъ вясной былъ, в марти. Кр.

Солод – главный компонент блюда, которое готовили к празднику Ивана Купалы, Иванову дню: *Саладуха называлась кулага, в ноч на Ивана Купала иё варили, срастят ржы, итоб ана прарастила, пустила рост, патом парют, ана саладеит тада, слаткай становицца, зирно патом мелют, хто мукой парит, а хто зирнятам. Себ. Бярѣш рош, вадички на ниё, праростиши, за нядельку нада, зярно будит слаткае, патом мелят, варят, такая как каша што ли, на Ивана делали. Себ.*

Особенно хорошо традиционность прослеживается в многочисленных фиксациях рецептов кутьи, кушанья, которое символизирует восстание из мертвых для блаженной жизни на небесах. Едят обычно в день похорон или в другие установленные церковью дни.

На поминки е паасобиш: афсяный кисель, кутья з гароху или с пшаницы, жыта – ячмень называицца; кутью варили: вада скипит, стакан-два круп, сальѣш вадичку, патом нальѣш слаткай вадички. Ана слаткая. Печ. Кутья делацца, кагда пакойник, варя с круп. Прежде варили и со ржы, намою, напаря и насластя. А други из гороха ладили, з бобоф. Теперь бо-гатые, дак большы с рису делаю и ф поминовенные дни – Троицкая и мясопутная суббота,

митрофская и радунки. Гд. Сорак дней и черес гот испалняеца – ходят ф цэркафь, служат. Приходят в госты, угашияют. Хто чем багат. Кутью делали: пиано с мёдам или с пяском. Тяперь рис варят, а раньше пианицу или рош, харашио сварят, выпарят, прамоют, штоп не слиская была. Аш.

Слово-название блюда зачастую является фоновой или ситуативно-ключевой единицей обряда. *Свадибный каравай делали абизатильна. С белой муки. Штоп большой, красивый был, украшали фсяким цвятан, рисункам разным. Фстричают маладых караваем. Ани кланиюца, далжны абизательна напробать. Благаславляют караваем. Пск. Свадибный каравай – курник, круглый, фсяким нацветють, рисункам наделають и на зафтра свадьбы кушають, з белой муки пякут. Холм.*

Такая характеристика структуры кулинарного дискурса, как **хронотоп**, в этих примерах очерчена наиболее четко, так как все ритуальные рецепты так или иначе привязаны к определенному календарному времени, религиозному празднику или событию, времени жизни человека. Ср., например, **кутья** как блюдо, используемое только в качестве поминальной еды, **пасха** и **кулич** как еда только на праздник Пасхи. В обрядовых рецептах отражаются традиции старшего поколения, опыт, который передается и сохраняется.

Ценностный аспект кулинарного дискурса лежит и в осознании различий «свое» – «чужое». Своеобразие диалектной коммуникации проявляется в том, что дистанция, на которую принято допускать «чужого» собеседника, в сельском общении значительно короче, чем в городской культуре коммуникации. Диалектоноситель осознает неполное совпадение своего языкового кода с кодом адресата, но не только демонстрирует это, но и «работает на собеседника», разъясняет «свои» наименования. *А кагда снимут малако – то бритка, абрат, па-вашыму. Кр. Раньшэ гатовили харашио, самы. Вот мужык наловя рыбы разньй. З галоф крупени наваршиш, эть раньшэ называли крупеня, а типерь уха большы, па-гарацкому. Остр. Пякли дяревенские ляпёшки, чынили маркофкьй. Остр. Я люблю дрожжы, штобы и вада, прастых старинных ляпёшк. Пушк. Драбуша ай тюря па-вашыму, а в нас фсё драбушэй завут. Хлеба в ваду ай в малако, кагда што ешь накидаши, вот и еш. Пск.*

В псковских говорах лакомство тоже воспринимается по-своему, глагол **лакомиться** употребляется не только по отношению к сладкому (*Мы фсё большы мёдъм лакамались, былъ наша лакамствъ, дырявенскае, а канфет и не былъ, аткудь в нас. Пушк.*), но и по отношению к пище непривычной, некаждодневной ([Есть] *лук, картошка, мяса, а лакамаютца, накупают кансервы, и сыру привизён, вот лакамаццъ. Пск.*). Лакомством считается пища, редкая на столе деревенского жителя, привезенная из города: *Лакамава чиво фсё хочут, рыбы давай, калбасы, ешти што е. Пск; Лакамый кусок фсигда к празнику припасали. Порх.*

Эстетическая функция текстов кулинарных рецептов реализуется через описание украшения блюда, его вида при подаче на стол. Кроме языкового, в рецепте содержится изобразительное сообщение, которое обеспечивает воздействие на эстетические чувства и на эмоции адресата.

Таким образом, диалектный кулинарный дискурс представляет собой систему, отражающую особенности национальной культуры, реализующуюся в особом виде общения, при котором используются определенные элементы лексической и грамматической структуры. Дискурс является центральным моментом человеческой жизни в языке. Всякий акт употребления языка – это частица непрерывно движущегося потока человеческого опыта.

Литература

1. Брысина Е.В., Кудряшова Р.И. Диалектная картина мира донского казачества: гендерные признаки // Русская речь в современных парадигмах лингвистики: Материалы Международной научной конференции (Псков, 22-24 апреля 2010 года). Т.1. / Под ред. Н.В.Большаковой, Л.Я.Костючук, Л.М.Попковой. Псков, 2010. С.15-24.
2. Губарева В.В., Пискунова С.В. Особенности диалектных текстов-рецептов // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2001-2004/ Ин-т лингв. исслед. СПб., 2004. С. 133- 136.