



высказывания повышается использованием наречия-интенсификатора *so*: *Es tut mir so leid!* Такая простая форма выражения своего участия очень часто предпочтительнее «правильных», но формальных слов соболезнования, ее использование предполагает, однако, некоторую интимность в отношении участников коммуникации.

Заключая это краткое «портретное» описание речевых актов соболезнования, можно констатировать, что выражение соболезнования эволюционирует в направлении к обезличиванию вежливых форм общения (т. е. к преобладанию рационального начала). Такое развитие диктуется эмоциональной неординарностью ситуации для задействованных в ней лиц и необходимостью выбора психологически щадящего режима общения с ними. Осторожность в выражении соболезнования приводит к эффекту обезличивания скорбного общения, который проявляется в универсальности использования кратких ритуальных формул, «разбавляемых» и индивидуализируемых только использованием обращений. Выход за рамки обезличенных формул связан с такими субъективными факторами, как личностное восприятие значимости действия или ситуации и желание

открыть партнеру свое эмоциональное видение ситуации.

### Примечания

- 1 См.: Трофимова Н. Мозаика смысла : элементы и операторы их порождения. СПб., 2010.
- 2 Hoffmann N. Trauer // Euler H., Mandl H. (Hg.). Emotionspsychologie. Ein Handbuch in Schlüsselbegriffen. München etc., 1983. С. 183.
- 3 Августин А. Исповедь / пер. с лат. и коммент. М. Е. Сергиенко. М., 1992. IV/4.
- 4 См.: Marten-Cleef S. Gefühle ausdrücken. Die expressiven Sprechakte. Göppingen, 1991. S. 276.
- 5 См.: Schwarz-Friesel M. Sprache und Emotion. Tübingen ; Basel, 2007. S. 271.
- 6 См.: Marten-Cleef S. Op. cit. S. 277.
- 7 Митина Е. Речевой жанр «соболезнование» в русской лингвокультуре // Вестн. Челяб. гос. ун-та. 2012. № 2 (236). Филология. Искусствоведение. Вып. 62. С. 56.
- 8 См.: Клюев Е. Речевая коммуникация. М., 1998. С. 88.
- 9 См.: Földes Cs. Überlegungen zum lexikographischen Konzept eines phraseologischen Wörterbuchs // Muttersprache (Wiesbaden). 1995. № 1. S. 67.

УДК 811.161.1'282.3(470.313)

## О НАИМЕНОВАНИЯХ БЛЮД ИЗ КРУП И МОЛОКА В НЕКОТОРЫХ СОВРЕМЕННЫХ ГОВОРАХ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Л. В. Илюкина

Рязанский государственный университет имени С. А. Есенина  
E-mail: llv72@yandex.ru

Статья посвящена описанию одного из фрагментов пищевой номенклатуры в говорах Сараевского района Рязанской области. В исследовании представлено лингвистическое описание наименований блюд из круп и молока. Работа является продолжением изучения рязанских говоров, материалы которых служат важным источником для исследования развития лексической диалектной системы.

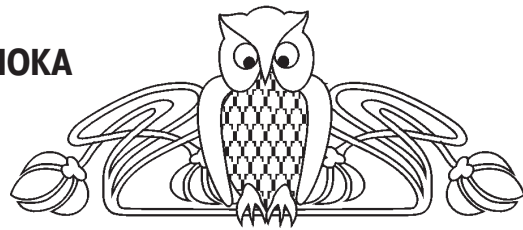
**Ключевые слова:** пищевая номенклатура, рязанские говоры, лексемы, номинация, наименования блюд из круп и молока.

### On the Names of Grain and Milk Dishes in Some Modern Dialects of Ryazan Region

L. V. Ilyukina

The article deals with the description of one of the fragments of the food stock-list in the dialects of Sarajevo district of Ryazan region. The research presents a linguistic description of the names of grain and milk dishes. This work continues the studies of Ryazan dialects, the materials of which provide an important source for researching the development of lexical dialect system.

**Key words:** food stock-list, Ryazan dialects, lexemes, nomination, names of grain and milk dishes.



Всестороннее и разноаспектное изучение диалектной лексики является одной из первоочередных задач современной лингвистики. Актуальной и перспективной, несмотря на обилие статей и монографий (С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина, М. Забылин, Д. К. Зеленин, Н. И. Костомаров, Л. С. Лаврентьева, В. А. Липинская, Г. С. Маслова, Л. Нидерле, В. В. Похлебкин, П. В. Романов, В. К. Соколова, Л. Н. Чижикова, М. Н. Шмелева и др.), посвященных данному вопросу, остается задача описания отдельных тематических групп региональной лексики. Особого внимания заслуживает номенклатура пищи.

Основная цель статьи – проанализировать диалектную лексику, связанную с названиями кушаний из круп и молока, зафиксированную автором в говорах Сараевского района Рязанской области, с точки зрения происхождения и употребления. В ходе исследования решены следующие задачи: рассмотрены принципы номинации, мотивировочные признаки, структурные типы наименований, а также способы словообразования лексем в сараевских говорах.

Сбор материала проводился методом беседы и полевого анкетирования с учетом этнолингви-



стического аспекта. Мы вели опрос в соответствии с вопросником, разработанным Институтом лингвистических исследований РАН для составления Лексического атласа русских народных говоров.

В целом группа наименований кушаний из круп и молока достаточно многочисленна. Диалектные лексемы, входящие в нее, различны как по степени распространенности и употребительности, так и по объему выражаемого ими содержания. Самым распространенным блюдом из круп является *каша*. Как отмечает Т. С. Жбанкова, «лексема “каша” часто обозначает только кашу из пшена, каша из других круп называется иначе»<sup>1</sup>. В сараевских говорах, как вспоминают информаторы старшего поколения, данная лексема вплоть до последней четверти XX в. употреблялась именно в таком значении. Во многих сараевских селах известно также такое блюдо, как *каша в ямочку*. Данное словосочетание используют как наименование кушанья из пшенной каши, поданной в большой миске. В каше продельваются углубления – ямочки, в которые закладывается постное или коровье масло либо наливается молоко.

Другие же каши представлены атрибутивными сочетаниями: словом *каша* с обязательным добавлением определения, например, *каша чувшинная* (с. Сысои). Определение *чувшинная* образовано от существительного чечевица, обозначающего культуру, из которой и готовится чечевичная каша. Наименование каши из чечевицы имеет в сараевских говорах и фонетические варианты: *каша из чавицы*, *каша чувшинная* (с. Телятники, Можары).

Гороховая каша в некоторых населенных пунктах Сараевского района (с. Муравлянка, Сысои, Борец, Высокое) носит название *обарка*. По мнению Т. С. Жбанковой, слово *обарка* связано с глаголом *обваривать*, где упростилась группа звуков («бв»), так как горох, чтобы он стал мягче, уварился, сначала обваривают кипятком<sup>2</sup>.

Каша, сваренная из гречки, именуется у сараевцев *каша грешневая* или *каша крупяная*. Слово *крупя* на территории района бытует в качестве наименования гречневой крупы.

Одним из самых распространенных и любимых блюд из пшена у сараевских жителей является *кулеш*. В Словаре русских народных говоров лексема «кулеш» с пометой «рязанское» зафиксирована в значении «гороховый кисель». В таком значении данное слово известно смоленским говорам. Тверским и псковским говорам лексема *кулеш* известна в значении «кисель из муки, иногда с брусничкой»<sup>3</sup>. Однако в сараевских говорах (это подтверждают все опрошенные нами информаторы) данная лексема употребляется только в значении «жидкая каша на воде или на молоке». Кушанье, приготовленное на молоке, называется *кулеш малошный*. В начале и середине XX в. *кулеш* готовили в чугунах в печи в селах Телятники, Витуша, Сысои, Можары, Борец. А в селе Муравлянка варили *кулеш с грибами*, преимущественно с опятами, и забеливали его сливками. В насто-

ящее время это блюдо также распространено, но условия приготовления изменились.

Практически всем рязанским говорам известно слово *драчена*. Как вид кушанья *драчена* была известна еще в Древней Руси. В сараевских говорах бытуют слова *драченны* и *драченки*. У сараевских хозяек рецепт приготовления данного кушанья такой: в молочную пшеничную кашу добавляют яйца, из полученной массы формируют оладьи или толстые блины и поджаривают на сковороде (до 70-х гг. XX в. запекали в печи).

В таком же значении лексема «драченны» известна также московским, олонечским, пензенским говорам<sup>4</sup>. Известно также, что драченны могут быть приготовлены и из картофеля. Е. П. Осипова отмечает, что «в разных говорах Рязанской области слово *драчена* обозначает или только кушанье из пшена, или только из картофеля»<sup>5</sup>. В обоих случаях это блюдо отличается пышностью и нежностью. Именно эти качества, по мнению Т. С. Жбанковой, являются вполне вероятными для объяснения этимологии слова *драчена*. Исследователь ссылается на В. И. Даля, который указывает в качестве родственного «драченам» слово «дроля», означающее «хороший, милый»<sup>6</sup>. Нельзя не отметить, что в русских говорах широко бытуют прилагательное *дроченый* «хороший», существительные *дрочень* «неженка», «избалованный, закормленный ребенок», *дрочеха* «выхолненная, избалованная девушка, неженка» и глагол *дрочить* «взбивать, взрыхлять», «нежить, холить, баловать», «сдабривать, нежить, холить»<sup>7</sup>. В словаре В. И. Даля приводится пословица «Печка дрочит – долги клочит»<sup>8</sup>, т. е. лакомая еда навлекает долги. Как видим, сема «нежный, лакомый» прослеживается во всех перечисленных диалектизмах.

Похожее на *драченны* блюдо готовят в селе Кривское. Молочную пшеничную кашу с яйцами и сметаной выкладывают на противень и запекают в духовом шкафу. Такую запеканку в Кривском называют *тиенник*. Появление такого блюда, на наш взгляд, было закономерным: тяжелая жизнь крестьян подразумевала экономию. Вчерашняя каша, запеченная сегодня с яйцами, с добавлением молока, сметаны могла быть использована как новое блюдо, чаще всего праздничное лакомство.

Во многих сараевских селах сохранилась традиция из пшена выпекать различные блины, толстые и тонкие. Толстые блины, приготовленные из пшеничной муки, имеют ярко-желтую окраску и аромат, вызывающий аппетит. Их заквашивают на закваске, которая должна выстояться определенное время. Блины выквашиваются и становятся сладковатыми, отсюда в селе Высокое название – *блины слажЕные*. Готовятся такие блины, как правило, по праздникам, а также на поминки и на родительские субботы.

Особенно почитаемы у жителей Сараевского района тонкие блинчики, выпекаемые на сковороде с одной стороны, – *каравайцы*. Это слово



имеет на территории района фонетический вариант: *кравайцы* (с. Высокое, Желобово, Кутловы Борки, Сысои, Муравлянка), иногда встречается форма единственного числа *кравайц* (с. Телятники, Борец, Троицкое). *Кравайцы* готовят также по праздникам, на свадьбы и на поминки. В одних селах испеченные на сковороде изделия смазывают сливками и ставят томиться в печь, а в других – мажут коровьим маслом и складывают стопкой. Слово *каравайцы*, очевидно, является однокоренным со словом *каравай* (хлеб круглой формы). Как видим, происхождение этих слов связано с представлением об их круглой форме. Сейчас нередко *кравайцы* пекут из пшеничной муки высшего сорта с добавлением большого количества яиц. Готовят в любое время, это одно из самых любимых кушаний сараевцев. В селе Витуша тонкие блинчики называют *блинцами*, хотя рецепт приготовления тот же.

Большое место в питании сараевцев занимают молочные продукты: творог, молоко, масло коровье, сметана, простокваша. «Семьи, каторыи не вадили карову, щитались “безлюдье”», – вспоминает Т. Г. Фролова (1928 г.р.), уроженка с. Муравлянка. Корова в семье – настоящая кормилица. Даже самые бедные семьи, по мнению информаторов, обязательно старались завести корову, поскольку из молочных продуктов можно приготовить множество сытных и разнообразных блюд. Недаром у сараевцев бытует поговорка: «С коровой и курочкой приготовит и дурочка».

В зависимости от того, в какое время суток подоена корова, различается название молока. Молоко, полученное от утреннего удоя, называется в сараевских говорах *утрашник*, обеденное молоко – *обеденник*, а вечернее – *вечерашник*. Слова эти образованы с помощью суффикса существительных – *-ик* от диалектных прилагательных *утрашний*, *обеденный*, *вечерашний*.

Вплоть до конца XX в. в Сысоях, Желобове, Кутловых Борках молоко томили в печи, отсюда в сараевских говорах название *томленое молоко*. Прежде, в отсутствие холодильников, крестьяне умели заготавливать молоко впрок: замораживали в блюдах и в виде кругов заворачивали в холстину, складывали в кадушку. Такое молоко в Сысоях и Желобове называлось *морозовое молоко*, его растапливали, когда варили первую после поста кашу.

Молоко пьют из кружек вприкуску с вареным картофелем, пышками, пирогами, блинами. На нем варят каши, кулеш, супы, его используют для приготовления мучных изделий, из него делают кисломолочные продукты. С молока снимают жирную, отстоенную часть, которая называется сливками. «Малако синюшняя была, патаму шта снятая», – вспоминает В. Е. Сарычева (1944 г.р.), уроженка д. Любимовка Троицкого с/с. Сливки подают с блинами, *кравайцами*, творогом, из них готовят сметану, а из сметаны сбивают масло. Масло перетапливают и сливают в горшки. Такое масло

у сараевцев называется *масла каровья* (здесь мы имеем дело с диалектными морфологическими особенностями: проявление тенденции к замене среднего рода существительного и согласование с прилагательным по женскому роду). Маслом всегда обильно смазывают блины и *кравайцы*, его добавляют в каши. В настоящее время сливочное масло чаще приобретают в магазинах и на продуктовых рынках. Говоря же о масле домашнего приготовления, по-прежнему употребляется наименование *масла каровья*.

Творог подают в виде густой массы, растолченной с молоком или сметаной, а также из него пекут пышки, добавляют в виде начинки в пироги. В 70-е гг. XX в. из творога научились готовить сырники и запеканки. Запеканки также готовят из первого после отела молока. Самое первое молоко, которое корова дает после отела, хозяйки выливают в глубокие сковороды, слегка подсаливают и запекают в печи или духовом шкафу. Такое блюдо в Муравлянке называется *малозива жареная* (в с. Озериха зафиксирован фонетический вариант: *молодива*). По структуре блюдо напоминает сыр.

Распространены у сараевцев и кисломолочные напитки. Продукт, заквашенный на сметане, в селах Телятники, Высокое, Желобово, Кутловы борки называется *квашенка*. Данная лексема хорошо известна рязанским говорам. Семантически соотносимы со словом *квашенка* лексемы *тянка* (с. Витуша) и *тянучка* (с. Муравлянка, Троицкое). Названия двух последних слов связаны с отглагольным прилагательным *тянучий*. В. Е. Сарычева вспоминает, что до момента появления холодильников хранили *тянучку* в больших горшках в погребах, набитых снегом: «Бывала, маманя прасила спустица в погрип и взбалтать тянучку карцом, штоп фкусней и гущи была».

Итак, диалектные наименования блюд из круп и молока в говорах Сараевского района характеризуются зачастую прозрачной этимологией. Для данных наименований основными являются номинации по действию, продукту или качественной характеристике. При этом мотивировочные признаки отличаются разнообразием: способ приготовления (*обарка*, *квашенка*), качество блюда (*драчена*, *драчены*, *тянучка*, *тянка*), время суток (*утрашник*, *обеденник*, *вечерашник*), продукт, из которого они приготовлены (*тиенник*). Диалектные лексемы, обозначающие наименования блюд из круп и молока, характеризуются использованием продуктивных словообразовательных моделей. Наиболее распространенными из словообразующих суффиксов следует признать *-ик*, *-ен*, *-к*, *-учк* и др. По структурному признаку наименования продуктов из круп и молока подразделяются на однословные и двухсловные. Последние образуются по модели «существительное плюс прилагательное» (к ним относятся атрибутивные сочетания: *кулеш молошний*, *блины слаженные*, *молоко морозовое*, *молоко томленое*, *малозиво жареное*, *масла каровья*); «существительное плюс существительное



(*кулеш с грибами, каша в ямочку, каша из чавицы*).

Некоторые диалектные лексемы имеют фонетические варианты: *каравайцы – кравайцы; чувшинная – чувшинная – из чавицы* (каша); *молозиво – молодиво*.

Двухсловные лексемы, в основе номинации которых лежит преимущественно качественно характеризующий признак (*молоко морозовое, каша в ямочку, блины слаженные*), не зафиксированы в словарях, что дает нам право отнести их к словам, специфичным для сараевских говоров. Для некоторых лексем, бытующих в сараевских говорах (*кулеш*), характерно иное значение, чем в других русских, в том числе рязанских говорах.

Номенклатура наименований блюд из круп и молока в говорах Сараевского района Рязанской области перестраивается в связи с социальными изменениями в жизни носителей местного говора. Отдельные слова архаизируются, так как в настоящее время перестали готовить кушанья, обозначаемые ими (*обарка, молозиво, квашенка, молоко морозовое* и т. д.), они сохранились только в памяти информаторов старшего поколения. Другие слова по-прежнему бытуют в современных сараевских говорах (*кулеш, кулеш*

*малошный, каша грешневая, каша крупяная, кравайцы, блинцы, масла коровья, молоко томленое, пшеник, утрашник, обеденник, вечерашник*), поскольку блюда и продукты, обозначаемые ими, по-прежнему в большом почете у сараевцев, изменились лишь условия их приготовления.

#### Примечания

- <sup>1</sup> *Жбанкова Т.* Названия кушаний в рязанских говорах // Учен. зап. Рязан. гос. пед. ин-та. 1962. Т. 30. С. 151.
- <sup>2</sup> Там же. С. 155.
- <sup>3</sup> Словарь русских народных говоров : в 38 т. М. ; Л. ; СПб., 1965–2004. Т. 16. С. 60.
- <sup>4</sup> Там же. Т. 8. С. 201–202.
- <sup>5</sup> *Осипова Е.* О некоторых названиях пищи в рязанских говорах // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2001–2004 / Ин-т лингвистических исследований. СПб., 2004. С. 253.
- <sup>6</sup> *Жбанкова Т.* Указ. соч. С. 154.
- <sup>7</sup> Словарь русских народных говоров. Т. 8. С. 204–205.
- <sup>8</sup> *Даль В.* Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. М., 2011. Т. 1. С. 495.