

Традиция хлебоприготовления во второй половине XX века сельскими жителями Воронежской области: ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКИЙ АСПЕКТ

В статье рассматривается процесс подготовки самого ценного деревенского продукта. Целью научного сочинения становится репрезентация по воспоминаниям селян обычая хлебоприготовления ручной работы, существовавшего во второй половине XX столетия, отраженного в народном говоре и картине мира диалектоносителей. В ходе работы применены методы интервьюирования, опроса, наблюдения и обобщения. Новизна исследования заключается в том, что зарегистрирована и описана самобытная семейная традиция сельского поселения, находящегося на юго-востоке Воронежской области. В результате представлено большое кулинарное действо по изготовлению готового изделия из теста в домашних условиях, состоящее из 12 взаимосвязанных этапов. Сделан вывод, что хлебоприготовление в предыдущем веке являлось длительным по времени, трудоемким и творческим процессом, осуществляемым родителями крестьянской семьи. Описанная традиция являлась частью семейной культуры и культуры деревенского жителя вообще. Посредством нее поддерживалась связь разных поколений сельских людей. Хлеб выступал в роли святыни, имел высокое качество. С его употребления начиналась любая коллективная трапеза. Указано, что в прежнем обычае произошли коренные изменения, традиция хлебоприготовления как процесс полностью утратила свое существование. Реалии XXI в. наложили на функционирующий ритуал отпечаток современности. Практическая значимость данного изыскания состоит в том, что любопытная информация может пополнить новыми сведениями региональные базы данных лингвистических лабораторий ВГУ и ВГПУ и использоваться в спецкурсах «Воронежское краеведение». Материал впервые вводится в научный оборот.

Ключевые слова: хлебоприготовление ручной работы, ценный продукт, традиция, картина мира, южнорусский говор

This paper discusses the process of preparing the most valuable rural product. The purpose of the scientific work is to represent, according to the memoirs of the villagers, the custom of handmade bread-making that existed in the second half of the 20th century, reflected in the folk dialect and the picture of the world of dialect speakers. In the course of writing the article, the following methods were applied: interviewing, questioning, observation and generalization. The novelty of the study lies in the fact that the original family tradition of a rural settlement located in the southeast of the Voronezh region has been registered and described. As a result, a large culinary act of making a finished dough product at home is presented, consisting of 12 interrelated stages. It is concluded that the bread preparation of the last century was a long, laborious and creative process carried out by the parents of a peasant family. The described tradition was part of the family culture and the culture of the villager in general. Through it, communication was maintained between different generations of rural people. Bread acted as a shrine and was of high quality. Any collective meal began with its use. It is indicated that fundamental changes have taken place in the former custom, the tradition of bread preparation as a process has completely lost its existence. The realities of the 21st century have left an imprint of modernity on the functioning ritual. The practical significance of this research lies in the fact that interesting information can add new information to the regional databases of the linguistic laboratories of the Voronezh State University and the Voronezh State Pedagogical University and be used in special courses on "Voronezh local history". The material is introduced into scientific circulation for the first time.

Keywords: handmade bread preparation, valuable product, tradition, picture of the world, South Russian dialect

Введение

В настоящее время взаимоотношение языка и культуры становится предметом обсуждения во многих междисциплинарных исследованиях. Особый интерес представляют изыскания, осуществляемые на диалектном материале.

Обратимся к значению понятия «традиция». В Словаре русского языка А.П. Евгеньевой находим: традиция — это «исторически сложившиеся и передаваемые из поколения в поколение обычаи, нормы поведения, взгляды, вкусы и т.п.» [1].

Необходимо подчеркнуть, что описанию различных изделий из теста, выпечке, обрядам, связанным с ними, и их отражающей лексике посвящены работы В.Д. Кармазина [2], Н.Г. Ильинской [3], В.И. Карабанова [4], Н.Ф. Сумцова [5], С.В. Дмитриевой [6], Т.В. Карасёвой [7–10],

Л.С. Зинковской [11; 12], П.П. Виноградовой [13; 14], Л.В. Недоступовой [15–18], Т.Е. Гревцовой [19], К.К. Логинова [20], А.В. Фроловой [21], К.В. Осиповой [22] и многие другие.

Л.С. Зинковская отмечает: «Наибольшей устойчивостью традиции характеризуется система питания (М.А. Жигунова), поэтому лексика питания является источником языковой, исторической и этнографической информации, а вопрос о составе пищи и способах ее приготовления является одним из важных элементов при изучении традиционной культуры (Л.И. Анохина, С.В. Дмитриева, М.А. Жигунова (Плахотнюк), И.С. Лутовинова и др.)» [11. С. 4]. Особое место в ней принадлежит описанию тематической группы «Хлеб».

Так повелось, что «с одной стороны, хлеб является продуктом ежедневного труда, с другой стороны, хлеб как основной продукт питания поддерживает жизнь, поэтому хлеб причисляется к священным предметам» [12]. Данное представление закреплено и в деревенской традиции Воронежской области.

Наше внимание обращено на поселок Высокий, расположенный на юго-востоке Воронежской области, в Таловском районе. Примечательно, что

наименование Высокий в данном случае, хотя и имеет конкретное географическое значение, все же оказывает влияние на местный образ жизни. Топоним как будто метафорически характеризует коренных жителей: у них «все на высоте». Во-первых, это подход к работе, здесь живут настоящие труженики, которых не пугают сложности. Во-вторых, уважительное, «высокое» отношение к себе и окружающим, следуя традиции предков. Сложившиеся устои не нарушают, авторитет среди соседей стараются не терять. В-третьих, необыкновенное взаимопонимание с детьми обеспечивает достойное будущее. В большинстве своем это самоуважение, а может быть, и гордость за род [23. С. 251].

Методология исследования

Изучение данного вопроса обусловлено необходимостью передачи любопытных этнолингвистических сведений как бесценного опыта минувших лет, прошлого поколения.

Цель настоящей работы — репрезентация по воспоминаниям селян обычая хлебоприготовления ручной работы, существовавшего во второй половине XX столетия в поселке Высоком Таловского района, отраженного в народном говоре и картине мира диалектоносителей. Объектом научного сочинения выступает традиция изготовления хлеба в домашних условиях.

Предмет — не освещенная в науке деятельность селян, состоящая из многочисленных этапов хлебоприготовления, образующих единый кулинарный процесс.

Языковым материалом исследования является речь старожилков — коренных жителей поселка: В.Я. Бочарникова, М.М. Бочарниковой, Л.Я. Гридневой, Р.Я. Гридневой, Е.А. Юрьевой — и аудио-записи бесед с высококовчанами. Используются методы интервьюирования, опроса, наблюдения и обобщения.

Результаты исследования и их обсуждени

В процессе длительного исследования изучен самобытный обычай приготовления ценного деревенского продукта, который нашел отражение в высококовском говоре и картине мира селян. Интересными оказались сбор диалектного материала и его обработка.

Нужно отметить, что лексическая единица «хлеб» имеет несколько значений. В Словаре русского языка А.П. Евгеньевой находим: «1. только ед. ч. Пищевой продукт, выпекаемый из муки; 2. только ед. ч. Зерно, из которого готовится мука, идущая на выпечку такого продукта; 3. (мн. хлебá) перен. Разг. Пища, пропитание; 4. перен.; только ед. ч. Разг. Средства к существованию» [1]. Под «хлебопечением» понимается «выпечка хлеба».

Важно указать, что «точной даты, когда на Руси стали выпекать сброженный хлеб, нет. Считается, что на Руси хлеб из кислого теста начали выпекать примерно в середине IX в. А если

заглянуть в историю поглубже, то нетрудно убедиться, что хлебопашеством, а следовательно, и хлебопечением, здесь занимались издревле» [4]. Этот процесс имеет многовековое прошлое.

К.В. Осипова, описывая названия хлеба, подчеркивает, что «пшеница на Русском Севере практически не выращивалась, и пшеничную муку крестьянам приходилось покупать, хлеб из нее появлялся на столе крайне редко, исключительно в праздничные дни» [22. С. 160], поэтому «пшеничный хлеб на Русском Севере был символом праздничной пищи, сытой, богатой жизни» [Там же. С. 162]. В Центрально-Черноземном регионе, наоборот, есть все условия для выращивания пшеницы, поэтому здесь деревенские люди имели возможность печь такой хлеб и в будние дни.

Культура приготовления, естественно, у всех своя.

Известно, что послевоенное время было достаточно сложным для сельской местности. Численность крестьянских семей и их жилищные условия значительно отличались от современных. Эти факты нашли отражение в речи жителей старшей возрастной группы, проживающих в поселке Высоком:

Эта вайна дасталась¹. Вре́мя бы́ла чижо́лая, жи́ли мы в асавно́м фсе ф самáнвых ха́тах. Иль дамо́к у каго́: ха́та и се́нцы. Иль две хатёнки: две камна́тушти и се́нцы. Нас-та бы́ла мно́га у ма́ми с папа́ней: двана́цать дите́й то́льтя. Ничаго́-та ни бы́ло, фсе́ нидаста́тти адни́ бы́ли, адни́ слёзы.

Следует подчеркнуть, что труд являлся основной деятельностью деревенского человека, за счет которого люди получали определенный достаток и возможность прокормить семью: *Зато́ фсе рабо́тали ат ду́шй. У фсех се́мьи вон каки́я бальши́я.*

Уточним, что главным продуктом селянина послевоенной деревни был хлеб. Его готовили в домашних условиях:

Хлеп тады́ сво́йской пякли́, са́ми пякли́ в пяча́х. Ру́скии пяча́ бы́ли у ва фсех, в ка́жнам дваре́. Сва́й хлеба́ пякли́ в них. Пякли́ в ниде́ли раза́ два, се́мьи-та бальши́я бы́ли.

Муку для выпечки мололи из зерна на местной мельнице, расположенной в центре поселка:

На́да снача́ла муку́ смало́ть. Зярно́ дава́ли на трудаде́нь, панямно́гу, ну дава́ли. Тут уш в питься́тых гада́х ста́ла чуть пале́хчи. Была́ ту́та ме́льница, се́ред пасе́лка ста́яла. Рош и пашани́цу мало́л ме́льник. Крути́лись жерно́ва, палу́чалась мука́. Па́ру рас праго́нють зярно́, ана́ тады́ ста́ня ме́лкая, приго́жая для хлебо́ф.

Далее в хлебоприготовлении следовал этап подготовки печи. Преимущественно этим занимался глава семейства:

В бо́льшей стéпини займа́лся хле́бами папа́ня. Он фставáл ра́ни фсех, в ча́тыри часа́ утра́, выгряба́л ис пе́чи зо́лу, а тады́ задвига́л кизяки́ туды́ качарго́й. Заляза́л в печь па по́яс, паглуби́, и накладáл шала́шиком кизяки́. Раскла́дал акура́тна. Кизяки́ — э́т таки́я кру́глай фо́рмы, зде́лньи ис сало́ми и каро́вьийга и тяля́чьийга наво́зу, для то́пти. Наве́рих, на кизяки́ ло́жил кру́пнаи драва́. Сле́дам зажига́л он печь. У пе́чи пот, он вы́ложен как пол гла́ткий. Он с кирпи́ча, ну о́чень ро́вна. Там фсе́ так заде́лна о́чень харашо́, а ве́рих — свот палу́кру́глай. И вот как бе́лый ве́рих ста́ня, так печь га́това.

Процесс раскалывания места выпечки был длительным, поскольку дрова требовалось подкладывать постоянно и дожидаться их полного прогорания:

Пяче́ на́да нагаре́ть, драва́ патшви́рвать прихадíлася до́лга. Гляди́шь, как начне́ть прагара́ть куча́, ишшо́ кладе́шь, друго́я. Бо́ли ча́су, а то и акала́ двух фся́ э́тая прациду́ра дли́лася. Жда́ли, чи́б печь нагара́ла.

Одновременно с истапливанием печи мужем хозяйка дома готовила муку: *Ба́ба тады́ муку́ прасява́я скво́зь си́ту, чи́б ана́ бис камо́чтев бы́ла. Се́ють че́ризь си́ту че́ризь ма́линьтию, то́ниньтию.* Затем делалась опара. *Опара* — это «заправленное дрожжами или закваской забродившее жидкое тесто, которое затем замешивают» [1]. Этот процесс выглядел следующим образом:

Ма́ма выдвига́ла дежу́ — э́т бы́ли таки́я ди́рявянньи каду́шечти, ну вядра́ на три ана́, мош чуть пабо́ли. То́ка ве́рих у ней паши́ршэ, а нис пау́жи. Вот в э́тай дяже́ снача́ла стана́вили апа́ру. На заква́сти хлеб бы́л. В заква́ску,

¹ В статье используется русская упрощенная транскрипция.

ийе фсяды аставляли ат старага хлѣба, камѳчик тѣста ат тагѳ, чѣ рѣни пѣкли. Он лѣжал в дѣжѣ, в какѳй бѳдуть квѣсить, дабавляли типѣченѣй вады, тады нѣмногѳ мутѣ. Дѣжѳ накрывѣли дежником — эт такѣя чѣстая, спицѣльная тряпѣца былѣ. Станавѣли в тѣплымѣ мѣсту, патѣплѣя, павѣши, апѣра далжнѣ падайтѣть.

Заметим, дрожжи в тот период времени в высококовском хлебопечении не использовались.

Далее следовал этап вымешивания теста:

Кали апѣра падашлѣ, тады начинѣя бѣба вымѣшвать тѣсту. К апѣри дабавляя муку. Мѣсилѣ вручнуѣ. Кулакѳм мѣсилѣ. Рукѣв закѣтвали, руку нѣчистѣ прамывѣли. Йиѣ мѣчилѣ. 2-й рас кадѣ падымитца, мѣсютѣ ишшѳ рас, йиѣ апускѣютѣ. И так мѣсютѣ да читырѣх разѳф. Прамѣся анѣ ягѳ рас, закрывѣя.

После этого наступал этап брожения теста:

Тѣста патхѣдѣя, падымѣица. Мѣма паглѣдвая, как паднѣялѣсь, апѣть прамѣшвая и закрывѣя. Дѣжѣ давѣрьху напалнѣялѣсь, йиѣ асѣжвали. И так скѳльтья разѳф.

И начинался этап удаления жара из печи:

Кали хлѣп падашѣл, пѣчь нагарѣла, из ней убирѣли жар. Ёгли раздвѣгѣли па старанѣм, пат свѳды пѣчѣи и на пот, раскѣлѣннѣи кирпѣчи. На пѣлку вѣшали мѳкраю тряпку и удалѣли весь жар дачистѣ. И так раза два-три.

Потом уже приступали к формированию теста: *Тадѣ дѣлали круглыи камѳчти — каврѣги. Начинѣютѣ дѣлать каврѣги круглыи фѳрмы. Палучѣлѣсь да 20 хлѣбѳв.* Затем следовало отправление в печь сформованного теста: *Были спицѣльнаи лапѣты дирѣвяннѣи. На этѣю лапѣту лѳжуть тѣсту и ф пѣчь. Закрывѣли заслѳнкой.* Начинался процесс выпекания — нахождение теста в раскалённой печи: *Хлѣбушек пѣкси нѣ бѣстра, фсѣ завѣсила ат пѣчи. У ва фсех анѣ рѣзныи.*

Стадия наблюдения — одна из самых ответственных, поскольку необходимо было постоянно следить за ходом выпечки изделия: *Тадѣ мѣма слядѣть, чиб ни падгарѣл хлѣп. Паглѣдвая, приаткрывѣя, никудѣ ни атлучѣитца.* Контроль за выпеканием позволял получить из печи изделие соответствующего внешнего вида и вкусового качества.

Специалисты указывают, что «правильное приготовление хлеба — сложный <...> процесс. Тесто — капризный и непредсказуемый материал. При каждом выпекании оно может вести себя по-разному. Поэтому процесс выпекания хлеба нужно контролировать на каждом его этапе <...>. Важно иметь опыт и навыки, чтобы на любом этапе процесса изготовления хлеба определять, в правильном ли состоянии находится тесто, и при необходимости принимать решения по внесению корректировок в процесс для получения правильной выпечки» [24].

Завершающим этапом трудоемкого процесса являлось извлечение из печи готового продукта: *Кали каврѣги испѣклись, мѣма качаргѳѳ йих аттѣдова выдвѣгѣла, даставѣла.*

Отметим, что лексическая единица «коврега» в значении «каравай хлеба», имеющая распространение в Таловском районе Воронежской области, отражена в Словаре русских народных говоров с указанием донских, воронежских, курских, орловских, тульских, калужских говоров, а также говоров Рязанской, Московской и Олонѣцкой областей [25. С. 32]. Однако у В.И. Даля отмечено «коврига» (в отличающемся от слова «коврега» фонетическом оформлении): «цельный хлеб, караван, челпан. Ломоть во весь хлеб или круглый» [26. С. 110]. В Словаре русского языка А.П. Евгеньевой находим слово «коврига»: «большой круглый хлеб; каравай» [1]. Дополним: «кочерга — железный прут с загнутым концом для перемешивания топлива в печи» [Там же]. Ее использовали, как оказалось, для доставания выпеченного изделия.

Сделаем особый акцент на качестве хлеба, который люди оценивали по достоинству: он обладал неповторимым ароматом, не терял при хранении своих вкусовых качеств, оставаясь привлекательным для сельчан:

Зѣпах шѣл на фсѳ дирѣвню. Идуть мѣма лѳди, рѣдѣсть какѣя, хлѣбы пѣкѣуть. Щас нѣту такѳга хлѣбушка. Нидѣлуу лѣжѣть аткрѣтай, ни хтѳ ягѳ ни закрывѣл. Хранили ягѳ ф чулѣни. Он нѣ чѣрствѣл. Ягѳ вѣзьмѣшь, он дышитѣ весь. Да чѣгѳ ш он был харѳш, он был самѣдѣльной рабѳти.

Для именованя готового пекарного изделия использовались лексемы-синонимы: *хлеб, хлѣбушек, коврѣга; хлѣбы, хлѣба* (мн. ч.).

Интересно, что искусство приготовления ценного продукта передавалось от матери к дочерям, которых, как правило, в сельском доме было несколько. По традиции именно они должны были заниматься этим делом после замужества в своих семьях:

Мама дачирѣй, нас, дьяфчат приучала: «Бярѣтися, эта ва́ша рабо́та уже́, мне аднѣй чижало́, а вам се́мьи свайи сздава́ть и карма́ть. Пакэ́ля си́ла есть, гляди́тя, как я фсе́ де́лаю. Тут ишшо́ и настро́й нужѣн. Хлеп чу́я хазя́йку».

Так повелось, что накрывать стол в Высоком начинали с хлеба, и до начала трапезы нарезал его глава семейства (старший мужчина):

На стол хлеб ло́жили в пе́рваю о́чиридь, а ре́зал яго́ на кусти́ фсяды́ хазя́ин сямьѣй, папа́ня. Он ника́ли ни краши́лси, па́хнул вку́сна. Бувала́ча сиди́м вакру́х стала на ла́фках, а папа́ня хо́дя и нас абдя́ляя хлѣбушкам. Нарѣ́жа ади́наква, и кажна́му па кусочту́ дасьтѣ. Ади́н рас в де́нь дава́ли хлеп, ни бы́ло яго́ во́льна в э́нтаю вре́мю. Как фсем разда́сьтѣ, тады́ и зачина́ли йисѣть. Хлеп е́ли с баршо́м, с пше́ннай ка́шей, да канпо́т. Хлеп и ф по́лю бра́ли. Кусо́к хлѣба и бутылка́ малака́.

Из поколения в поколение передавалась в деревне любовь к хлебу: *И э́тому ра́ди бы́ли. И яго́ фсяды́ любѣли́ и радѣ́тили на́ши, и мы, и дите́й свайи́х приучѣли́ к няму́. Хлеп — фсяму́ галава́.* И этим люди гордились.

В.С. Смирнов, описывая хлебопекарное производство, называет его «технологическим процессом изготовления хлебных изделий из теста. Основным сырьем в X в. служат пшеничная и ржаная мука различных сортов, вода, хлебопекарные дрожжи и поваренная соль. В качестве дополнительного сырья употребляются сахар, патока, жиры, натуральное или сухое молоко, молочная сыворотка, яйца, мак, пряности и др.» [27]. Однако оно отличалось от крестьянского изготовления хлеба (в семье). «Домашний хлеб, русская печь, сделанные своими руками, являются элементами своего пространства и оцениваются положительно, так как свидетельствуют о домовитости хозяйки» [12]. Подчеркнем: в исследуемом населенном пункте за хлебоприготовление были ответственны и хозяин, и хозяйка. Мужчина отвечал за печь, женщина — за все остальное.

Рассмотрение приготовления хлеба во второй половине XX в. в этнолингвистическом аспекте позволяет заключить, что оно являлось длительным по времени, трудоемким и творческим процессом. Ему принадлежало особое место в картине мира сельчан.

Наблюдения за речью респондентов дают право выделить яркие отличительные особенности высококовского говора. Наиболее четко они прослеживаются в фонетике. Представим доминирующие характеристики.

1. Ассимилятивно-диссимилятивное аканье: *галава́, карма́ть, каро́ва, качарго́й, мачѣ́ли, пасѣ́лка, праго́нють, прамѣ́ся, самаде́льной, смало́ть, старана́, стая́ла, трудаде́нь, хазя́йка, чатьѣ́ри* и др.

2. Умеренное яканье: *абдя́ляя, бяри́тися, выгряба́л, вядра́, двяна́цать, дьяфча́т, заляза́л, зярно́, ляжи́ть, мяси́ли, к няму́, панямно́гу, пяку́ть, патяплѣ́я, сляди́ть, тялячѣ́йига, фсяму́, яго́* и др.

3. Предударный вокализм — иканье: *ишшо́, ниде́лю* и др.

4. Редукция: *ади́наква, аса́жвали, выме́швать, заде́лна, зде́лныи, зака́твали, када́, наклада́л, ната́пвали, самана́вых, спица́льная, ра́ни, паглу́би, пагля́двая, раскла́дал* и др.

5. Появление гласного между согласными: *ве́рих, наве́рих, пашани́цу* и др.

6. Отсутствие перехода [e] или [э] в [o]: *вазыме́шь, йи́е, кладе́шь, начне́ть* и др.

7. Отсутствие перехода [e] в [a]: *апѣ́ть*.

8. Звук *ʏ* фрикативного образования: *выгряба́л, выдвигу́ала, гада́х, галава́, гато́ва, глатки́й, дру́уя, до́луа, задвигу́ал, зажи́гал, кавре́уи, кауо́, каро́вѣйи́уа, качарго́й, кру́улай, мно́уа, нагара́ела, ничаго́, паглу́би, пагугаре́л, палукру́улай, пауля́двая, панямно́гу, прагугара́ть, праго́нють, приубо́жая, раздвигу́али, тако́уа, тялячѣ́йи́уа, у́ули, чаго́, яго́* и др.

9. Замена [к] > [т]: *кадушечти*, *камнатушти*, *камбчти*, *кусти*, *кусбчтю*, *муті*, *нидастатти*, *скольтя*, *типячѐнай*, *тольтя*, *топти* и др.

10. Замена [к] > [х]: *нихтоб*, *хтой-та* и др.

11. Замена [т] > [ч]: *чижблая*.

12. Замена [д] > [н]: *кажнам*.

13. Замена [м] > [н]: *канпбт*.

14. Твердые согласные на месте мягких: *баршбм*, *ишиб*, *слѐдушшую* и мягкие на месте твердых: *давѐрху*, *дасьть*, *йисьть* и др.

15. Ёйотация: *йисьть*, *сѐмьйи*, *свайй*, *стаййть* и др.

В местной речи отмечены лексические единицы, в которых наблюдается смена места ударения: *акалѐ* — *около*, *давѐрху* — *дбверху*, *дачистѐ* — *дбчиста*, *зблу* — *золу*, *идуть* — *идут*, *лбжил* — *положил*, *ни былб* — *не было*, *нужѐн* — *нужен*, *ня чѐрствел* — *не черствѐл* и др.

Названные особенности говора — это черты южнорусского диалекта.

Заключение

Процесс хлебоприготовления в домашних условиях, имеющий место в поселке Высоком Воронежской области, включал в себя 12 стадий, которые были обязательными для исполнения: помол зерна в муку на местной мельнице; подготовка печи: выгребание золы, выкладывание кизяков шалашиком и дров, зажигание, натапливание, нагорание до раскаливания; просеивание муки; подготовка опары (на закваске от предыдущего хлеба); вымешивание теста; брожение теста в деже; удаление жара из печи; формование теста; посадка ковриг на лопату и отправление в печь; закрытие печи заслонкой; выпекание теста в печи на кирпичах и наблюдение за ним; извлечение готового изделия.

В картине мира диалектоносителей обычай подготовки хлеба основывался на деятельности и хозяина, и хозяйки дома. По установленным высококовской традицией правилам хлеб делался опарным методом. Он отличался неповторимым ароматом, имел не теряющиеся при длительном хранении вкусовые качества. С употребления аппетитного изделия начиналась любая семейная коллективная трапеза. Искусство изготовления продукта и особая любовь к нему передавались из рода в род. Описанная традиция предыдущего столетия являлась частью семейной культуры и культуры деревенского жителя вообще. С ее помощью поддерживалась глубокая связь разных поколений деревенских людей.

В обычае, отраженном в речи информаторов, наблюдаем народный говор с южнорусскими чертами: ассимилятивно-диссимилятивное аканье; умеренное яканье; редукцию; появление гласного между согласными; отсутствие переходов: [e] в [o], [e] в [a]; звук γ фрикативного образования; замены: [к] > [т], [к] > [х], [т] > [ч], [д] > [н], [м] > [н]; твердые согласные на месте мягких и мягкие на месте твердых; йотацию; смену места ударения и др.

Новизна настоящего исследования заключается в том, что в нем впервые зарегистрирована и описана самобытная семейная традиция сельского поселения, находящегося на юго-востоке Воронежской области. Она выступает как кулинарное действие, состоящее из взаимосвязанных стадий, образующих комплекс по изготовлению готового изделия из теста в домашних условиях.

В XXI столетии, естественно, прежний обычай как действующий процесс полностью утратил свое существование. Хлеб жители приобретают в двух торговых точках поселка, а также в районном центре. О старой традиции хлебоприготовления можно только услышать от старожилов населенного пункта, которых, к сожалению, с каждым годом становится все меньше и меньше.

Приведенный исследовательский материал может пополнить новыми сведениями региональные базы данных лингвистических лабораторий ВГУ и ВГПУ и использоваться в спецкурсах по воронежскому краеведению.

Литература

1. Словарь русского языка: в 4 т. / под ред. А.П. Евгеньевой. 4-е изд., стер. М.: Русский язык: Полиграфресурсы, 1999. URL: <http://feb-web.ru/feb/mas/mas-abc/default.asp> (04.08.2023).
2. Кармазин В.Д. Наш хлеб: документальное повествование о хлебе. М., 1986. 448 с.
3. Ильинская Н.Г. К проблеме системных отношений в лексике: лексико-семантическая группа «Выпечные изделия» в архангельском диалекте. М., 1998. 320 с.
4. Карабанов В.И. Вкус хлеба. Ростов н/Д, 1988. 109 с. URL: <https://vk.com/away.php?to=http%3A%2F%2Fkniga.kulinara.ru%2Fbooks%2Fitem%2Ff00%2Fs00%2Fz000002%2Findex.shtml> (04.08.2023).
5. Сумцов Н.Ф. Обряды, обычаи и приметы, связанные с хлебом // Символика славянских обрядов: избранные труды / Н.Ф. Сумцов. М., 1996. С. 100–116.
6. Дмитриева С.В. Лексика тематической группы «питание» в народной речи в ареальном аспекте (на материале псковских говоров): автореф. дис. ... канд. филол. наук. Псков, 1999. 19 с.
7. Карасёва Т.В. Хлеб, булочки, баранки и их названия в воронежских селах // Этнография Центрального Черноземья России: сб. науч. тр. Воронеж: Изд-во Воронеж. гос. ун-та, 2004. Вып. 4. С. 64–80.
8. Карасёва Т.В. Названия пирогов в воронежских говорах // Народная культура и проблемы ее изучения: сб. ст.: материалы науч. региональной конф., 2002 г. Воронеж: Изд-во Воронеж. гос. ун-та, 2005. С. 165–174.
9. Карасёва Т.В. Лепешки и их названия в воронежских селах // Этнография Центрального Черноземья России: сб. науч. тр. Воронеж: Истоки, 2007. Вып. 6. С. 47–59.
10. Карасёва Т.В. Названия непеченного хлеба в воронежских говорах // Лексический атлас русских народных говоров (материалы и исследования). СПб.: Нестор-История, 2017. С. 293–302.
11. Зинковская Л.С. Репрезентация концепта ХЛЕБ в народно-разговорной речи XIX–XXI вв.: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Омск, 2006. 26 с.
12. Зинковская Л.С. Репрезентация концепта ХЛЕБ в народно-разговорной речи XIX–XXI вв.: дис. ... канд. филол. наук. Омск, 2006. 259 с. URL: <https://www.dissertat.com/content/representatsiya-kontsepta-khleb-v-narodno-razgovornoj-rechi-xix-xxi-vv> (04.08.2023).
13. Виноградова П.П. Лексика по теме «печеные изделия из муки» в костромских говорах: ономастический, структурно-семантический и ареальный аспекты: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Ярославль, 2013. 22 с.
14. Виноградова П.П. Лексико-семантическое своеобразие наименований обрядовой хлебной выпечки Костромского края // Вестник Костромского государственного университета. 2018. № 4. С. 178–181.
15. Недоступова Л.В. Пища и ее приготовление в говоре поселка городского типа Таловая Воронежской области // Лексический атлас русских народных говоров: материалы и исследования. СПб.: Нестор-История, 2013. С. 425–440.
16. Недоступова Л.В. Что ели и пили в Таловском районе Воронежской области // Русская речь. 2015. Вып. 2. С. 99–103.
17. Недоступова Л.В. Краткий словарь крестьянской пищи и напитков XX века как источник традиционной материальной культуры сельских жителей (на примере говоров Таловского района Воронежской области) // Современная русская лексикология, лексикография и лингвогеография. СПб.: Нестор-История, 2015. С. 214–229.

References

1. Slovar' russkogo iazyka: v 4 t. / pod red. A.P. Evgen'evoi. 4-e izd., ster. Moscow: Russkii iazyk: Poligrafresursy, 1999. URL: <http://feb-web.ru/feb/mas/mas-abc/default.asp> (04.08.2023).
2. Karmazin V.D. Nash khleb: dokumental'noe povestvovanie o khlebe. Moscow, 1986. 448 s.
3. Il'inskaya N.G. K probleme sistemnykh otnoshenii v leksike: leksiko-semanticheskaia gruppa "Vypechnye izdeliia" v arkhangel'skom dialekte. Moscow, 1998. 320 s.
4. Karabanov V.I. Vkus khleba. Rostov n/D, 1988. 109 s. URL: <https://vk.com/away.php?to=http%3A%2F%2Fknigakulinara.ru%2Fbooks%2Fitem%2Ff00%2Fs00%2Fz000002%2Findex.shtml> (04.08.2023).
5. Sumtsov N.F. Obriady, obychai i primety, svyazannye s khlebom // Simvolika slavianskikh obriadov: izbrannye trudy / N.F. Sumtsov. Moscow, 1996. S. 100–116.
6. Dmitrieva S.V. Leksika tematicheskoi gruppy "pitaniye" v narodnoi rechi v areal'nom aspekte (na materiale pskovskikh govorov): avtoref. dis. ... kand. filol. nauk. Pskov, 1999. 19 s.
7. Karaseva T.V. Khleb, bulochki, baranki i ikh nazvaniia v voronezhskikh selakh // Etnografiia Tsentral'nogo Chernozem'ia Rossii: sb. nauch. tr. Voronezh: Izd-vo Voronezh. gos. un-ta, 2004. Vyp. 4. S. 64–80.
8. Karaseva T.V. Nazvaniia pirogov v voronezhskikh govorakh // Narodnaia kul'tura i problemy ee izucheniia: sb. st.: materialy nauch. regional'noi konf., 2002 g. Voronezh: Izd-vo Voronezh. gos. un-ta, 2005. S. 165–174.
9. Karaseva T.V. Leshki i ikh nazvaniia v voronezhskikh selakh // Etnografiia Tsentral'nogo Chernozem'ia Rossii: sb. nauch. tr. Voronezh: Istoki, 2007. Vyp. 6. S. 47–59.
10. Karaseva T.V. Nazvaniia nepropechennogo khleba v voronezhskikh govorakh // Leksicheskii atlas russkikh narodnykh govorov (materialy i issledovaniia). St. Petersburg: Nestor-Istoriia, 2017. S. 293–302.
11. Zinkovskaya L.S. Reprezentatsiia kontsepta KhLEB v narodno-razgovornoj rechi XIX–XXI vv.: avtoref. dis. ... kand. filol. nauk. Omsk, 2006. 26 s.
12. Zinkovskaya L.S. Reprezentatsiia kontsepta KhLEB v narodno-razgovornoj rechi XIX–XXI vv.: dis. ... kand. filol. nauk. Omsk, 2006. 259 s. URL: <https://www.dissertat.com/content/representatsiya-kontsepta-khleb-v-narodno-razgovornoj-rechi-xix-xxi-vv> (04.08.2023).
13. Vinogradova P.P. Leksika po teme "pechenye izdeliia iz muki" v kostromskikh govorakh: onomasiologicheskii, strukturno-semanticheskii i areal'nyi aspekty: avtoref. dis. ... kand. filol. nauk. Iaroslavl', 2013. 22 s.
14. Vinogradova P.P. Leksiko-semanticheskoe svoeobrazie naimenovaniu obriadovoi khlebnoi vypechki Kostromskogo kraia // Vestnik Kostromskogo gosudarstvennogo universiteta. 2018. No. 4. S. 178–181.
15. Nedostupova L.V. Pishcha i ee prigotovlenie v govore poselka gorodskogo tipa Talovaya Voronezhskoi oblasti // Leksicheskii atlas russkikh narodnykh govorov: materialy i issledovaniia. St. Petersburg: Nestor-Istoriia, 2013. S. 425–440.
16. Nedostupova L.V. Chto eli i pili v Talovskom raione Voronezhskoi oblasti // Russkaia rech'. 2015. Vyp. 2. S. 99–103.
17. Nedostupova L.V. Kratkii slovar' krest'ianskoi pishchi i napitkov XX veka kak istochnik traditsionnoi material'noi kul'tury sel'skikh zhitelei (na primere govorov Talovskogo raiona Voronezhskoi oblasti) // Sovremennaia russkaia leksikologiya, leksikografiia i lingvogeografiia. St. Petersburg: Nestor-Istoriia, 2015. S. 214–229.

18. Недоступова Л.В. О наименованиях пищи и напитков, бытовавших в середине и второй половине XX века в селе Ступино Рамонского района Воронежской области // Лексический атлас русских народных говоров: (материалы и исследования). СПб.: ИЛИ РАН, 2020. С. 617–625.

19. Гревцова Т.Е. Культурная терминология русской свадьбы на восточнославянском фоне: обрядовый хлеб: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Ростов н/Д, 2016. 26 с.

20. Логинов К.К. Хлеб, квашня, печь и печная утварь у русских Водлозерья // Вещи. Экспедиции. Музеи: к 100-летию со дня рождения Т.В. Станюкович. СПб., 2019. С. 201–226.

21. Фролова А.В. Хлеб в праздничной и обрядовой пище русских Архангельского Севера начала XX века // Традиционная культура. 2020. Т. 21. № 4. С. 149–157.

22. Осипова К.В. Названия хлеба на Русском Севере: этнолингвистический аспект // Вестник Томского государственного университета. Филология. 2022. № 75. С. 148–167.

23. Недоступова Л.В. Традиционное деревенское приданое к свадьбе как компонент народной культуры (этнолингвистический взгляд) // Вестник славянских культур. 2023. Т. 68. С. 250–266. URL: <https://doi.org/10.37816/2073-9567-2023-68-249-265> (04.08.2023).

24. Технология приготовления хлеба и процесс его выпекания, изготовление закваски для хлеба. URL: https://www.konditer-club.ru/articles/tehnologija_prigotovlenija_hleba.htm (04.08.2023).

25. Филин Ф.П., Сороколетов Ф.П. Словарь русских народных говоров. Изд. 2-е. СПб.: Наука, 2002. Т. 14. 376 с. URL: <https://nenadict.iling.spb.ru/publications/1340> (04.08.2023).

26. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка: в 4 т. М.: Олма Медиагрупп, 2008. Т. 2. 668 с.

27. Смирнов В.С. Хлебопечение // Большая советская энциклопедия. 1935. Т. 59. С. 724–732. URL: https://bse.slovaronline.com/49876-HLEBOPEKARNOE_PROIZVODSTVO (04.08.2023).

18. Nedostupova L.V. O naimenovaniiah pishchi i napitkov, bytovavshikh v seredine i vtoroi polovine XX veka v sele Stupino Ramonskogo raiona Voronezhskoi oblasti // Leksicheski atlas russkikh narodnykh govorov: (materialy i issledovaniia). St. Petersburg: ILI RAN, 2020. S. 617–625.

19. Grevtsova T.E. Kul'turnaia terminologiiia russkoi svad'by na vostochnoslavianskom fone: obriadovyi khleb: avtoref. dis. ... kand. filol. nauk. Rostov n/D, 2016. 26 s.

20. Loginov K.K. Khleb, kvashnia, pech' i pechnaia utvar' u russkikh Vodlozer'ia // Veshchi. Ekspeditsii. Muzei: k 100-letiiu so dnia rozhdeniia T.V. Staniukovich. St. Petersburg, 2019. S. 201–226.

21. Frolova A.V. Khleb v prazdnichnoi i obriadovoi pishche russkikh Arkhangel'skogo Severa nachala XX veka // Traditsionnaia kul'tura. 2020. T. 21. No. 4. S. 149–157.

22. Osipova K.V. Nazvaniia khleba na Russkom Severe: etnolingvistichekii aspekt // Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Filologiya. 2022. No. 75. S. 148–167.

23. Nedostupova L.V. Traditsionnoe derevenskoe pridanoie k svad'be kak komponent narodnoi kul'tury (etnolingvistichekii vzgliad) // Vestnik slavianskikh kul'tur. 2023. T. 68. S. 250–266. URL: <https://doi.org/10.37816/2073-9567-2023-68-249-265> (04.08.2023).

24. Tekhnologija prigotovleniia khleba i protsess ego vypekaniia, izgotovlenie zakvaski dlia khleba. URL: https://www.konditer-club.ru/articles/tehnologija_prigotovlenija_hleba.htm (04.08.2023).

25. Filin F.P., Sorokoletov F.P. Slovar' russkikh narodnykh govorov. Izd. 2-e. St. Petersburg: Nauka, 2002. T. 14. 376 s. URL: <https://nenadict.iling.spb.ru/publications/1340> (04.08.2023).

26. Dal' V.I. Tolkvyyi slovar' zhivogo velikoruskogo iazyka: v 4 t. Moscow: Olma Mediagrupp, 2008. T. 2. 668 s.

27. Smirnov V.S. Khlebopechenie // Bol'shaia sovetskaia entsiklopediia. 1935. T. 59. S. 724–732. URL: https://bse.slovaronline.com/49876-HLEBOPEKARNOE_PROIZVODSTVO (04.08.2023).



Недоступова Любовь Винаминовна,

кандидат филологических наук,
доцент кафедры русского языка и межкультурной коммуникации
Воронежский государственный технический университет

Nedostupova Lubov V.,

Candidate of Philology,
Associate Professor of the Russian Language and
Intercultural Communication Department
Voronezh State Technical University

e-mail: nedostupova2009@yandex.ru
<https://orcid.org/0000-0003-1978-4725>
Researcher ID: W-5925-2018

