

старая, которая должна умирать, которая мечет икру и становица белой, плохой (Елизово); *Риба, когда умирает старая, ивайлук называеца* (Мильково).

Кймуч (кймуц), кимчйл, кимчйк – погибающая и разлагающаяся после нереста рыба: *Кймуч – мёртвая рыба, которая гниёт, разложыфшяся, достанеш ево, он воняет. Кймуч – риба любая старая, туда ближэ к осени, усневает, кймучом называют. Отнерестифсую рыбу, если она разлагаеца, то называют кимчйл* (Мильково); *Отметафшяя рыба – кимчйк* (Козыревск).

«Отношение русского народа к «вмещающей и кормящей» его природе отразилось в чрезвычайно богатом и детализированном словаре, характеризующемся множественностью в наименовании одних и тех же реалий» [9, с. 203]. В научном описании отсутствует такая дифференцированная система наименований погибающей рыбы.

Сопоставление научной и народной информации о рыбе даёт возможность изучить характер видения объекта внеязыковой действительности в разных системах знания. Научное описание рыбы направлено на раскрытие особенностей внешнего строения, анатомии рыбы. Наблюдение над текстами из разных подсистем национального языка позволяет дополнить модель концепта «рыба» следующим образом: рыбе присущ холодный темперамент; поведенческие реакции рыбы могут быть осмыслены; в период нереста рыба влияет на систему питания человека и животных. Варьирование характерных признаков рыбы в различных описаниях раскрывает новые элементы концепта и способствует углублению познания национальной картины мира.

ЛИТЕРАТУРА

1. Большой энциклопедический словарь. М.: Большая российская энциклопедия; СПб.: Норинт, 2004.
2. Воронова Л.А. Русская промысловая лексика рыбаков Беломорья. Автореф. дис. ... канд. филол. наук. Л., 1968.
3. Макаров В.И. Рыболовецкая лексика говоров Нижнего Дона. Автореф. дис. ... канд. филол. наук. Ростов-на-Дону, 1967.
4. Михеева Н.В. Рыболовецкая лексика русских народных говоров среднего и нижнего течения реки Урал. Автореф. дис. ... канд. филол. наук. М., 1975.
5. Олесова Н.Г. Рыболовецкая лексика в говорах камчадалов. Автореф. дис. ... канд. филол. наук. Ярославль, 2006.
6. Словарь русского языка: В 4-х т. / АН СССР, Ин-т рус. яз.; Под ред. А.П. Евгеньевой. 2-е изд., испр. и доп. М.: Русский язык, 1981-1984.
7. Большой толковый словарь русского языка / Под ред. С.А. Кузнецова. СПб.: Норинт, 1998.
8. Даль В.В. Толковый словарь живого великорусского языка: в 4 тт. СПб.: ТОО «Диамант», 1996.
9. Вендина Т.И. Русская языковая картина мира сквозь призму словообразования (макрокосм). М.: Изд-во «Индрик», 1998.

Л.С.Зинковская

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ КОНЦЕПТА «ХЛЕБ» В ИДЕОГРАФИЧЕСКОМ СЛОВАРЕ ГОВОРОВ СРЕДНЕГО ПРИИРТЫШЬЯ

На рубеже XX–XXI вв. в лингвистике отмечается стремление к интеграционному пониманию сущности языка как динамической системы, в центре которой находится человек. Современное языкознание проявляет особый интерес к проблемам возрождения национальной культуры, к изучению отдельных фрагментов языковой картины мира, к роли языка как одного из важнейших средств выражения специфики национального мировидения.

Структуризация знания о мире аккумулируется в определенных единицах – *концептах*, совокупность которых образует упорядоченную *концептосферу* данного народа

(Д.С.Лихачев). В работах Н.Д.Арутюновой, С.Г.Воркачева, В.В.Воробьева, В.В.Колесова, Е.С.Кубряковой, Д.С.Лихачева, В.А.Масловой, В.П.Синячкина, Ю.С.Степанова, И.А.Стернина, В.Н.Телии и др. освещаются вопросы теории концепта. В настоящее время является актуальным изучение языковой объективации концептов, поскольку семантическое пространство языка представляет исследователю достоверные знания о той части концептосферы, которая в нем репрезентирована (С.Г.Воркачев, Н.В.Гришина, М.Л.Житникова, Л.Б.Никитина, Н.В.Орлова, М.В.Пименова, С.А.Сергеев, Н.С.Смолякова, М.О.Сорокина, В.Я.Тихонова и др.). Кроме того, концепт является основополагающей, базовой категорией, характеризующей своеобразие диалектной концептосферы.

Диалектная концептосфера, являясь частью концептосферы русского языка, эксплицируется в диалектной языковой картине мира. Изучение народного мирозерцания и выявление особенностей национальной культуры посредством воссоздания наивной картины мира, воплощенной в диалектном слове, представляется актуальным в связи с проблемой исчезновения уклада традиционной народной культуры и ее компонентов.

Каждый регион обладает своей историей, этнической и геополитической спецификой, поэтому территориальные разновидности языка представляют интерес для исследователей. Представления о действительности носителей традиционного слоя диалекта характеризуются стабильностью и устойчивостью. Народные говоры – это аккумулятор значительного пласта представлений традиционной культуры, следовательно, когнитивное описание культурно значимых концептов национального существования предполагает обращение к разным формам языка, в том числе к диалектной сфере, отражающей речевую народную культуру [1, с. 168]. Исследованию фрагментов диалектной картины мира посвящены работы Л.Г.Гынгазовой, Т.А.Демешкиной, Г.В.Калиткиной, М.О.Сорокиной, М.А.Харламовой и др.

Наибольшей устойчивостью традиции характеризуется система питания человека, 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 (см. работы Л.И.Анохиной, С.В.Дмитриевой, М.А.Жигуновой (Плахотнюк), И.С.Лутовиновой и др.).

Ввиду малой изученности особый интерес вызывают говоры, бытующие на территории Среднего Прииртышья. По словам Б.И. Осипова, назревшей задачей диалектологии Прииртышья является создание монографических работ. Средним (или Омским) Прииртышьем принято называть территорию, расположенную в южной части Западно-Сибирской равнины и прилегающую к среднему течению р. Иртыш, на которой расположена Омская область. Исследуемые говоры с присущим им своеобразием языковой объективации национальных концептов, в том числе анализируемого концепта ХЛЕБ, занимают свою нишу среди говоров Западной Сибири.

Говоры Омской области, как говоры и других территорий позднего заселения, не представляют собой единой монолитной структуры, что связано с особенностями освоения региона. Прииртышье, как и другие территории Сибири, испытало несколько волн переселений, приведших к сосуществованию на территории области разных типов говоров.

Первоначально (конец XVII – первая половина XVIII вв.) на территории Среднего Прииртышья формируются старожильческие сибирские говоры. Под старожильческим говором в современной диалектологии принято понимать «такой говор Сибири, который характеризуется совокупностью фонетико-грамматических и лексико-фразеологических черт, выявленных на основе изучения речи потомков стародавнего населения Сибири (XVI – первая половина XVIII вв.) и имеющих общесибирское распространение» [2, с. 4]. Историки свидетельствуют, что русское население по нижнему и среднему течению Иртыша формировалось исключительно из северных областей Европейской России. Дальнейшее освоение сибирских земель осуществлялось за счет внутрисибирских ресурсов (М.А.Жигунова, А.Д.Колесников, А.А.Новоселова и др.).

Со второй половины XIX в. приняли массовый характер переселенческие потоки крестьян из южных и центрально-черноземных областей России, а также Украины и Белорус-

сии. Говоры переселенцев послужили основой для новосельческих и смешанных говоров, бытующих в наше время на территории Среднего Прииртышья. Названия многих деревень Омской области указывают на географию миграционных потоков в Прииртышье: Тамбовка, Рязановка, Орловка, Полтавка, Павлоградка, Таврическое и др. В XX в. Омская область принимает новую волну переселений (из Харьковской, Полтавской, Херсонской и Киевской губерний, Белоруссии, Латвии, Литвы, Польши, Чехии), вызванную окончанием строительства Транссибирской железной дороги, позднее – массовыми сталинскими репрессиями, затем – освоением целинных и залежных земель и другими причинами.

Длительный этнический контакт разнородного населения в пределах одного или нескольких близлежащих населенных пунктов приводил к интеграции южнорусской, украинской и белорусской лексики в составе старожильческих говоров. По замечанию редактора и составителей «Дополнений» к «Словарю русских старожильческих говоров Среднего Прииртышья», «это взаимодействие русских старожильческих говоров с новосельческими говорами русского языка, а также с другими языками (украинским, белорусским) на территории Среднего Прииртышья является гораздо более интенсивным и сложным, чем на сопредельных территориях Урала и Западной Сибири» [3, с. 5-6]. Для обозначения русско-белорусских, русско-украинских, русско-чешских говоров и т.п. мы применяем рабочий термин *смешанные говоры*. Носители этих говоров общаются по-русски, но при этом могут сохранять многие фонетические, грамматические и лексические приметы языка своих предков.

Все возрастающая роль литературного языка приводит к нивелировке традиционной сибирской речи, поэтому перед диалектологами стоит задача не только успеть описать то, что еще остается в традиционной системе сибирских говоров, «но и оценить их современное состояние с позиции лингвоэкологии, то есть в связи с задачами их сохранения, осмысления их значения в судьбах русского языка, возрождения того ядра народной речевой культуры, которая всегда была присуща носителям севернорусской и сибирской речи» [4, с. 9].

Начальный этап исследования диалектной структуры Омской области характеризуется интенсивным сбором лингвистических фактов и изучением русских старожильческих говоров Среднего Прииртышья. Материалы, собранные в диалектологических экспедициях, проводимых сначала Омским государственным педагогическим институтом, Томским государственным университетом, а позднее Омским государственным университетом в период с 1949 по 1984 гг., послужили основой для трехтомного «Словаря русских старожильческих говоров Среднего Прииртышья» под редакцией Г.А. Садретдиновой, вышедшего в 1992–1993 гг. Результатом дальнейших лексикографических изысканий явились два тома дополнений к указанному словарю [5]. В этот период появляются исследования старожильческих говоров Среднего Прииртышья Н.А.Великой, С.Г.Грязновой, К.А.Копыловой, М.А.Курниковой (Харламовой), Н.К.Пахотиной, А.А.Пыхтеевой, Г.А.Садретдиновой и др.

После выхода «Словаря старожильческих говоров Среднего Прииртышья» и «Дополнений» возрастает интерес к старожильческим говорам, осуществляется изучение их лексической системы (Е.А.Глотова, Л.Н.Донина, А.А.Пыхтеева, М.А.Харламова, Е.А.Штехман, С.А.Шуйская, Н.Н.Щербакова и др.).

С 2001 г. начинается целенаправленное обследование ранее неизученных новосельческих и смешанных говоров юга, юго-востока Омской области. Привлечение записей живой речи носителей нестарожильческих говоров при исследовании фрагментов концептуальной системы говоров Среднего Прииртышья (концептов *ум, хорошо – плохо, животные, дом, лес, пространство* (Н.Ю.Бельская, О.А.Зайцева, М.А.Харламова и др.)) дает яркое представление о диалектном разнообразии и особенностях диалектной картины мира Среднего Прииртышья. Собранные записи живой диалектной речи и материалы формирующейся картотеки послужат основой для понятийного этнолингвистического словаря, лексика которого будет отражать все особенности быта и традиций, своеобразие местных говоров [6], так как «описание диалектной концептосферы ставит перед исследователями задачу создания диалектных словарей нового типа, предполагающих обращение не к семантике слова, а к основным концептам народной речевой культуры» [7, с. 63]. Предметом словаря лингвоэтногра-

фического типа – «Понятийного словаря говоров Среднего Прииртышья» – должны стать основные, ключевые понятия, концепты, отражающие разные стороны жизни диалектоносителей исследуемого региона (труд, быт, обычаи и обряды, нравственные устои). Предлагаются следующие словарные статьи, например, М.А.Харламовой – статья ДОМ (на материале как старожильческих, так и новосельческих говоров) [6, с. 130-134], С.А.Шуйской – статья УЧАСТНИКИ СВАТОВСТВА, СВАТЫ (на материале «Словаря старожильческих говоров Среднего Прииртышья») [8, с. 138-141]. Словарная статья ХЛЕБ является одной составляющей Понятийного словаря и включает в себя материал, собранный в 1999-2005 гг.

На формирование концепта *хлеб* в говорах Среднего Прииртышья влияют экстралингвистические факторы: изменение уровня жизни людей, социально-экономической обстановки в стране, развитие научно-технического прогресса. Концепт ХЛЕБ репрезентируется в исследуемых говорах посредством оппозиции *домашний (хлеб) // магазинный (хлеб)*, обе части которой обладают своими маркерами. Концепт ХЛЕБ формируется оппозицией *хорошо // плохо*: хорошим считается хлеб, испеченный своими руками в русской печи. Положительная коннотация эксплицируется в текстах определениями *хороший, неплохой* (положительный по своим качествам) и сравнительной степенью наречия *лучше*: *дама́иний минí лучшэ, а да-ма́иний-та хлэ́б харо́ший*. Маркерами хорошего хлеба являются определения *запашистый, вкусный, хороший подъем*. Лексемы, содержащие сему «некачественный, не соответствующий норме» (*сырой, пресной*), характеризуют магазинный хлеб. В противопоставлении домашнего и магазинного хлеба проявляется древняя оппозиция *свое // чужое*: хлеб является продуктом, приобретающим определенную значимость, поскольку сделан своими руками, а умение печь хлеб свидетельствует о трудолюбии и мастерстве хранительницы очага (*хлэ́б-жэ за-йм хадítь нáда как за-ма́лым ребёнкам ... с-ым мно́га валакítы с-хлэ́бам*), покупной же хлеб, будучи продуктом массового производства, соотносится с *чуждым* пространством.

Концепт ХЛЕБ пересекается и с концептом ВРЕМЯ. Первая часть оппозиции (*домашний хлеб*) соотносится с планом прошлого посредством употребления наречия *раньше* и глаголов в прошедшем времени (*пекли, стряпала*): *хлеп был исключительный и-фкусный был хлэ́п / не то́ што щя́с. Домашний хлеб является символом культурной крестьянской традиции, характеризующим мать, которая умела печь вкусный хлеб: я сама ни-стряпала / но ви́дела, как ма́ма стря́пала; стря́пала хлэ́п ма́ма / а-мы ни-стря́пали*.

Приготовление хлеба представляет собой длительный и требующий терпения процесс. Будучи значимыми для жизни человека, его семьи, все этапы процесса хлебопечения получают обозначения (*ставить хлеб, ставить квашню, заводить хлеб, заводить опарку, садить хлебы*). Выпечка хлеба начинается с приготовления квашни (тесто), что эксплицируется в составных номинациях данного этапа, глагольный компонент которых определяет семантику начала, – *зачинять, учинять*. Основным компонентом в устойчивых сочетаниях, бытующих на территории Западной Сибири, служит глагол *творить* (приготавливать, растворяя) и его однокорневые образования *притворить, притваривать* (*творить квашню, притворить квашню*). Омоним со значением «создавать творчески» свидетельствует о древних представлениях, связанных с указанным этапом приготовления теста. Полученные во время экспедиций последних лет материалы свидетельствуют об исчезновении указанных фразеологических оборотов и об употреблении лексемы *квашня* в самостоятельной позиции. Глагольная составляющая словосочетаний выступает в форме общерусского глагола *делать*, который является гиперонимом для лексем *ставить, творить, подбивать* (*квашню, тесто, опару*), *заводить/завести*: *для-хлэ́ба квашню́ дэ́лали*. Жительницы Среднего Прииртышья употребляют в речи ряд выражений, содержащих лексему *опара* (*опарка*). Некоторые из них (*заварить опарку, ставить (делать) опару, завести опарку*) обозначают весь процесс в целом, остальные словосочетания (*заправить опарку, запускать / запустить дрожжами опарку, запарить запарку*) называют этапы указанного процесса.

В говорах представлено сужение значения лексемы *хлеб* до «тесто»: *дрóжжи взя́л за-месíл вот и хлэ́п; хлэ́п замиши́ит / ну ка́дочька така́я была*. Лексема *дрожжи* как обозначение основного вида закваски оказывается включенной в оппозицию: *домашний (свой) // ма-*

газинный (покупной). Характеристикой дрожжей у хозяек выступают определительное местоимение *сам(а,и)* для подчеркивания личного участия в их изготовлении и притяжательное местоимение *свои* для противопоставления *нынешних* (не своих, покупных) и *самоделных*, сделанных своими руками. Самоделные дрожжи делали из *отрубей, хмеля, на остатке прошлой квашни (хлеба)*, что отражается в устойчивых сочетаниях *высушить (отрубями), запарить (отруби), квасить (из отрубей), сушить (хмель), варить (хмель)*. О популярности хмеля как вида закваски свидетельствует наличие устойчивых сочетаний с зависимым компонентом *хмельной*: *хмельные дрожжи, хлеб на хмельных дрожжах, хмельной хлеб*. Следующий этап – приготовление и брожение теста – характеризуется участием в номинации общерусских единиц: *растворить хлеб, завести хлеб, подбивать (тесто), распронуться, расстояться (о тесте) и др.*

Изменение уровня жизни отражается на содержании лексико-семантической группы «Утварь, используемая для приготовления хлеба». Каждому этапу выпечки хлеба соответствует специальная посуда: для приготовления опары, квашни (*квашня, квашонка, квашоночка, квашинца, заквашенка*), для выскребания квашни (*квашенник, квашенный нож*), для посадки хлебов в печь (*хлебная лопата*), для размешивания теста (*весёлка, весёлочка*), для выметания золы с пода (*помелó, помельник, заметало, помельничек*). Каждый из перечисленных предметов домашней утвари получает в говорах определение *специальный*, используемый только при изготовлении хлеба: *специальная лопата, специальная кадочка, специальный венник*. Выпечка хорошего хлеба невозможна без русской печи: *хлеп знайте какой вкусный у пёчки хароший был*. Одной из причин исчезновения домашнего хлебопечения является замена русских (*хлебопёчных*) печей, издавна служивших русскому человеку, газовыми плитами (*газом*): *в-газу пичу // щас ны-у-коуó нет [русской печки] / щас культурны үсэ; я бес-пёчки никудá де пичёнье спечь ... де хлеба; ф-пёчки лучшы / пёчка руска лучшы / жару большы*. В духовке газовой плиты хороший хлеб не получается из-за слабого жара, малого размера духовки. Кроме того, печь является принадлежностью своего пространства, а газовая плита, как продукт массового изготовления, соотносится с чуждым пространством, что выражается характеристикой плиты лексемами, содержащими сему «не соответствующий норме». Отметим, что зафиксированные названия утвари, используемой для выпечки хлеба, свидетельствуют о диалектном многообразии Среднего Прииртышья и о сохранении номинаций, бытующих в говорах с разной диалектной основой: *квашня, дежа, помело, крыло, под, чиринь*.

Диалектные словари фиксируют изначальное значение лексем *пирог, калач, булка* – «пшеничный хлеб», отмеченное в словаре В.И.Даля. *Калач* был символом зажиточности и богатства, достатка, что нашло свое отражение во фразеологических оборотах: *березовые калачи* «о сытной праздной жизни» (насм.); *на березовые калачи поехали; на березе калачи искать* (искать праздной жизни); *калачики висятся* (беззаботная, полная изобилия жизнь) (ирон.). Из обозначений пшеничного хлеба в говорах сохраняется лексема *булка*.

Великая Отечественная война также повлияла на изменение содержания концепта: жители исследуемого района весь выращенный хлеб отдавали фронту, поэтому одним из репрезентантов концепта ХЛЕБ выступает семантическое поле «Хлеб военной поры». Исследуемый концепт эксплицируется в оппозиции *хлеб для фронта, для победы // без хлеба (ничего) для себя: ни-хлёба / ничё не-была / недáром жэ фсё для-фронта / фсё для-пáбеды // вот так мы астава́лись и бес-хлёба и бес-ничеуó / каласкй сабирáли ходы́ли*. Вторым хлебом в трудные годы становится картофель: *прóста за-хлёп éли эту картóшку*; при его отсутствии в ход шли травы: *где травá / где хлёп .. чё мы éли*. Содержание концепта ХЛЕБ расширяется за счет номинаций так называемого суррогатного хлеба, образованных от единиц, называющих основной ингредиент: *липяк* (липа), *картопляники* (картофель), способ приготовления: *драники* (драть), вызываемый ими эффект: *тошнотики* (от глагола *тошнить*). В большинстве же случаев вместо хлеба употреблялась лексема *лепешка*, которая стала означать изделие из смеси муки, мерзлой, гнилой картошки или растущих трав: *лепёшки дэлали с-марóженной картóшки; и-липёшки пёкли с-этава-жы [либеды, крапивы] и-эли эта-жы / бывáла урóниши сваю липёшку / то ни-зна́ши што падабрáть / эта карафскá или сйидóбная / вот так мы жы́ли*.

Отмеченные особенности языковой репрезентации концепта ХЛЕБ на территории Среднего Прииртышья отражаются в «Понятийном словаре говоров Среднего Прииртышья».

Построение словарной статьи

«Понятийного словаря говоров Среднего Прииртышья»

Словарная статья состоит из нескольких компонентов:

- 1) Ключевое слово (понятие).
- 2) Толкование значения ключевого слова (понятия).
- 3) Синонимы ключевого слова, которые располагаются по алфавиту. По возможности приводятся этимологические сведения.

4) Грамматические и стилистические характеристики слов, которые обозначают то или иное понятие, традиционны: имена существительные даются в им. пад. ед. (мн. – для слов *pluralia tantum*) числа с указанием род. пад. ед. (мн.) числа и грамматического рода. После грамматических помет могут быть даны пометы, характеризующие слово с точки зрения а) сферы употребления (спец., фольк.); б) активного – пассивного использования (устар., нов.); в) эмоционально-экспрессивной окрашенности (сниж., неодобр., ирон., ум.-ласк. и др.).

5) Лексическая и синтаксическая сочетаемость (А) слов, репрезентирующих понятие. Если выражение приобретает новый смысл, то дается его краткое объяснение. Для иллюстрации синтаксических связей слова указываются наиболее типичные словосочетания, которые показывают употребление данного слова с теми или иными дополнениями, предлогами и т.п.

6) Качества (В) предмета окружающей действительности определяются посредством привлечения наиболее типичных словосочетаний ключевого слова с тем или иным определением.

7) Устойчивые сочетания (С) даются со знаком \diamond .

8) Иллюстративный материал (в фонетической орфографии, с постановкой ударения, с написанием проклитик и энклитик через дефис с фонетически самостоятельным словом) сопровождается локальными пометами: населенный пункт, район Омской области, в котором была произведена запись. Кроме того, указывается либо национальная принадлежность, либо говор (старожильческий, новосельский, смешанный) информанта и его возраст на момент записи.

Образец словарной статьи «ХЛЕБ»

1. ХЛЕБ «тесто» (ДЕЖА, КВАШНЯ, ТЕСТО, ХЛЕБ)

1.1. Дежа, и sg. f., ж.

А.

Завести дежу «замесить»

И-завилі дежy / ана [дежа] стайт там фкйсла (Черлак, Черлакский, белор., 85 л.)

1.2. Квашня, и sg. f., ж.

С-каждой квашни ана [мать] аставляла такой калабóчик / дражжéй жé нé-была (Елизаветинка, Черлакский, новосел., 69 л.);

Ну-вот эта квашня на-хлеп я вам рассказывала эта квашня (Соляное, Черлакский, старож., 74 г.)

А.

Делать квашню (для хлеба)

Для-хлеба квашню дéлали / пекли хлеп ... Квашня эта для-хлеба тéсто месить / а-эта квашня дéлацца / какую вы имéите в-виду квашню / рáньшэ у-нас назывáлась так вапщé ку-лауа ... эта была ржанáя мука з-ржаной муки вод дéлали (Черлак, Черлакский, укр., 78 л.);

Квашню как дéлала? Срáзу немóшка завáривалал ф-чём-нибуть в-мáлинькай пасудинки тéста (Елизаветинка, Черлакский, старож., 83 г.)

Заводить (квашню) «замесить»

Квашни сваé завадыли ф-пéчки в-ру́скай пикли (Соляное, Черлакский, старож., 80 л.)

Подбить (квашню) ‘вымешивать, обминать тесто’

Квашню на́да пазбивáть (Большой Атмас, Черлакский, старож., 83 г.)

Подняться (о квашне) ‘вспучиваться’

Чисоф ф-шэсть ты фстáниш падмиси́ и-глиди́ш у-тебя́ малéнька погода́ квашня́ поды́мица (Сыщико́во, Седелъниковский,?, 69 л.).

1.3. Тесто, а, sg. t., ср.

А.

Делать тесто

Тэсто дрóжжи дэ́лалц са́ми хмéль туда и хмéль рва́ли потóм атрубя́ туда дрóжжэ́й брóсим ... вот ад-дрóжжэ́й он поды́мица / ни-пакупа́ли дрóжжэ́й ни-зна́ли (Новосанжаровка, Русско-Полянский, новосел., 75 л.);

Дéлают сна́чала апáрку зава́ривают муку́ / размáчивают дрóжжи с-хмéлям / ани́ распу́стяца / жом атажму́т э́та óтруби-та а-э́ту жы́ткасть влива́ют в-э́тат тэ́ста дэ́лалц квашню́ (Черлак, Черлакский, старож., 85 л.).

Заводить тесто (на хлеб) 'замесить'

Мы на-хлэ́н заводы́лы тэ́сто / мы карто́шки нава́рым натолчём а-патóм опáру разво́дым заво́дым на-дрóжжах она пидхóдит тры ра́за а-патóм начина́ым разво́дыт тэ́сто / на-водé мы разво́дылы для-хлэ́ба вот шо а́а (Большой Атмас, Черлакский, укр., 84 г.).

Запустить тесто 'замесить'

А-тэ́сто як опáрку па́рили дрóжжамы́ запуска́ли / дрóжи я свой дэ́лала / óтруби и-хмéль зава́риш патом запу́стеш / потóм замéсиш их отрубáми / стоя́ли шоп не-посóхнуть и тоди́ э́то запуска́иш тэ́сто и-опáрка назывáлесь опáрка // де ско́ко там ужé на́да тоуó хлэ́ба ста́веш (Славянка, Нововаршавский, укр., 84 г.).

Разводить тесто (на хлеб) 'замесить'

И-щя́с немно́шка падруо́му / вот тэ́сто разведёш / туда́ полóжем дрóжжэ́й ну на-чём на-молочкé или на-водé на-чём хóчеш и-вот ано́ паднима́еца (Славянка, Нововаршавский, новосел., 62 г.).

Подниматься (о тесте) 'вспучиваться'

И-вот ано́ [тесто] паднима́еца рас паднима́еца еу́б перемешáеш фтаро́й трéтий рас ужé вымéшываеш (Славянка, Нововаршаский, новосел., 62 г.).

Подойти (о тесте) 'вспучиваться'

Жóм атажму́т / э́ти óтруби-та из-атрубéй а-э́ту жы́ткасть влива́ют в-э́тат тэ́ста и-анá далжна́ падайтí (Черлак, Черлакский, старож., 85 л.).

В.

Хлебное тесто

Эта хлэ́бнае тэ́ста / здóбна па-другóму печéца (Соляное, Черлакский, старож., 74 г.).

1.4. Хлеб, а, sg. t., м.

С-ка́ждой квашни́ ... э́тат калабóчик астава́лся в-э́тай ка́дачки да-слéдуцева хлэ́ба / вот слéдуший хлэ́н апя́ть а́на э́тат размéшывала калабóчик с-муко́й и-ста́вила ... па́ка ано́ заки́снет (Елизаветинка, Черлакский, новосел., 69 л.).

А.

Заквашивать хлеб 'подвергая брожению, вызывать закисание'

[дрóжжи] падня́лись квéрху / на́чит на́да типéрь ужé заква́шывать хлэ́н / кагда я памешáла тэ́ста тепéрь э́тай дрóжжи значит рас ф-тэ́ста и-сэ́ размé-шываиш хара́шó / э́сли ты хóчиш штóбы здóбный был хлэ́н на́да на-малакé размéшывать / на́да яйц туда́ разбíть (Черлак, Черлакский, новосел., 81 г.).

Месить хлеб 'мять, перемешивая хлебное тесто'

Ну пака́ ано́ заки́снет / ано́ заки́сало патóм а́на вытáскивала / месíла так как щя́с вот хлэ́н мэ́сят / замéсит (Елизаветинка, Черлакский, новосел., 69 л.);

Тры ко́ушыка вылива́ю воды́ дрóжжэ́у кы́нула / посолы́ла и-месю́ ю́о цэ́ у́есь рэ́цэ́пт / нычэ́ потóму-шо иво́ надо хоро́шó хоро́шó вы́мисить да / ю́оцэ́ шо хлíт / шо у́лыну мисы́ ма́зать э́слы у́лыну не-вы́мисыш ты ма́зать нэ-бу́дыш ... то ужé нэ-у́лына / я цэ́ и-хлíт / то самó у́от еу́б на́до вы́мисыть вы́мисыть хара́шó и-я еу́б ужé домíшываю / я еу́б мисю́ а́ни ужé питхóдэ ... а я у́от так заток еу́б як попа́ло нэ-са́дил бы як попа́ло / кырпíч-бы бы́у и фсé (Тургеневка, Калачинский, укр., 71 г.).

Ставить хлеб ‘подвергая брожению, вызывать закисание’

Гаваріли ста́вить я на-за́фтра ста́влю хлѐп (Черлак, Черлакский, старож., 85 л.);

Тоді ёто запуска́иш тѣсто и опáрка назывáлесь опáрка // де ско́ко там ужé на́да тоуó хлѐба ста́веш (Славянка, Нововаршавский, укр., 84 г.).

С.

◇ **Зачинить хлеб (уст.)** ‘ставить хлебное тесто’

Гаваріли ста́вить я на-за́фтра ста́влю хлѐп зачина́ю хлѐп (Черлак, Черлакский, старож., 85 л.).

◇ **Учинять хлеб (уст.)** ‘ставить хлебное тесто’

Я значит пастáвила апáрку / учиню́ хлѐп учиню́ хлѐп (Черлак, Черлакский, старож., 85 л.).

2. ЗАКВАСКА ‘закваска’ (ДРОЖЖИ, ЗАКВАСКА, ОПАРА, ОСТАТОК ТЕСТА, ОТРУБИ, ХМЕЛЬ)

2.1. ДРОЖЖИ, ей, pl. t.

Сразу дро́жжи намачи́ть / шоб дро́жжы бы́ли уато́вы / а патом́ э́та // э́та опáру зде́лали / ана асты́нит / чю́ть-чю́ть те́плинькая бу́дит туды дро́жжы/ ана начинѐт ууля́ть (Нововаршавка, Нововаршавский, новосел., 73 г.);

Хмель сварі́ш патом́ э́та атрубя́ми / патом́ пады́мица / патом́ ужé с-атрубя́ми вы́сушыш / вот и-дро́жжы (Большой Атмас, Черлакский, старож., 83 г.);

[тесто делали] хто ка́к / хто ка́к-та ис-карто́шки де́лали ... сичя́с дро́жжы фся́кие сухіе фся́кие (Большой Атмас, Черлакский, старож., 83 г.).

А.

Делать свои (дрожжи)

И-сва́й дро́жжы делаеш фсе́ равно́ на́да немно́шка / магази́нных дражэ́й / туда што́бы харо́шые дро́жжы (Большой Атмас, Черлакский, старож., 72 г.);

Щя́с дро́жи а-ра́ньшэ́ сва́й дро́жжы делали с-атрубéй (Большой Атмас, Черлакский, старож., 83 г.).

Квасить (дрожжи)

А-самоде́льные дро́жжы квасили из-атрубéй / закв́ашывали пра́цяжа́ли в-гаршкі́ слива́ли э́та-вот / была́ закв́аска (Черлак, Черлакский, новосел., 81 г.).

Подойти (о дрожжах)

Пака́ ма́й дро́жжы падайдут / дро́жжы тепе́рь ста́ли в-магазі́не савреме́нные па́ложыш ф-стакáнчик / кусо́чик тако́й ваді́чкай чю́ть свѐрху са́харам обя́зательна́ пасы́пиш (Черлак, Черлакский, новосел., 81 г.).

В.

Магазинные, магазинские (дрожжи)

А-тагда ва́щце́ дражэ́й не́-была // э́та сейча́с ка́кта и-сва́й дро́жжы де́лаеш фсе́ равно́ на́да немно́шка / магазі́нных дражэ́й / туда што́бы харо́шые дро́жжы (Большой Атмас, Черлакский, старож., 72 г.);

Тада́ падабьѐш э́тат хмель / ва́зьмѐш карто́шычы́ки туды пасо́чыш вот карто́шычы́ки / што́п папы́шней́ был хлѐп / а-сичя́с-та на-дро́жжя́х дро́жжы магази́нские (Большие Уки, Большеуковский, старож., 84 г.).

Самодежные (дрожжи)

А-самоде́льные дро́жжы квасили́ из-атрубéй (Черлак, Черлакский, новосел., 81 г.).

Хмельные (дрожжи)

У-нас бы́ли дро́жжы хмельны́и де́лали хмель ... мы ево ва́рили патом́ / он кагда́ сва́рица э́тат хмель / мы ево э́тим отрубя́ми атрубя́ми ево / ну вот натре́м вы́сушым вот э́ти хмельны́и дро́жжы мы их патом́ ... хмельны́е дро́жжы называ́ица на-хмельны́х дражэ́ах был хлѐп (Соляное, Черлакский, старож., 68 л.).

С.

◇ **Печь на дрожжах**

Хмельны́е дро́жжы называ́ица на-хмельны́х дражэ́ах был хлѐп (Соляное, Черлакский, старож., 68 л.).

2.2. закваска, и ж.

А-самоде́льные дро́жжи кваси́ли из-атрубе́й /заква́шывали працажа́ли в-гаршкі слива́ли эта-вот / была́ заква́ска / а-щяс проста́ бері ско́ка тебе́ ну́жна хле́ба (Черлак, Черлакский, новосел., 81 г.).

2.3. Опара, ы, sg. t., ж.; Опарка, и, sg. t., ж.

Эта́ опара эта́ ужэ́ здесь́ пасавреме́наму / а тагда́ / а тагда вапще́ дражэ́й не́-была // эта́ сейча́с ка́кта и-свай дро́жжы де́лаеш (Большой Атмас, Черлакский, старож., 72 г.).

А.

Вымачить опару

Ра́ньшы быва́йт вы́мачили опару дро́жи туда́ / а-щяс типе́рь магази́нскае те́ста туда́ со́ли вады́ / здо́бна на-малачке́ так малака́ йяиц туда́ са́хару / щяс дро́жи а-ра́ньшэ́ свай дро́жжи де́лали с-атрубе́й (Большой Атмас, Черлакский, старож., 83 г.).

Делать, сделать опару

Ну вот на́трём вы́сушым вот эти хмельныи дро́жжы мы их па́том ...я во́ду закипи́ла опару зде́лала и замачи́ла (Соляное, Черлакский, старож., 68 л.);

Опару ди́лали // эта́ опару зде́лали / ана асты́нит ... и на-но́чь зде́лают / а-у́трам замишу́, замишу́ а-па́том ужэ́ ана́ ра́за два́ три́ ра́за подо́йдёт на-про́тивинь и-ф-пе́чку сажа́ть (Ново-варшавка, Нововаршавский, новосел., 74 г.).

Заварить опарку

Заварю опарку ну-та́м дапу́стим ну-у́рам двэ́сти му́ки (Соляное, Черлакский, старож., 74 г.).

Заводить (опару) 'замесить'

Мы на-хле́н заво́дылы те́сто / мы карто́шки нава́рым натолче́м а-па́том опару разво́дым заво́дым на-дро́жжах́ она́ пидхо́дит тры́ ра́за а-па́том начина́ым разво́дыт те́сто / на-воде́ мы разво́дылы для-хле́ба вот шо́ а́а (Большой Атмас, Черлакский, укр., 84 г.).

Заправить (опарку) 'замесить'

Асты́нит / запра́виш опарку дражжа́ми / эта́ хле́бнае те́ста (Соляное, Черлакский, старож., 74 г.).

Запустить (опару, тесто) 'замесить'

Отруби́ / надо́ дро́жжэй ма́ленько шо́б запу́стить э́ту опару и-вы́месиш и́х те́сто / отру́бямы вы́сушыш и па́том ско́ка на́до ў-те́сто ло́жыш эти́ дро́жжэй / оно́ подо́ходит (Нововаршавка, Нововаршавский, укр., 80 л.);

А-те́сто як опарку па́рили дро́жжамы́ запу́ска́ле / дро́жи йа́ свой де́лала ... тоди́ э́то запу́ска́иш те́сто и опарка называ́лесь опарка // де́ ско́ко там ужэ́ на́да то́уо хле́ба ста́веш (Славянка, Нововаршавский, укр., 84 г.).

Поставить опарку 'приготовить'

Я зна́чит паста́вила опарку / учиню́ хле́н (Черлак, Черлакский, старож., 85 л.).

Ставить опару 'приготовить'

Меня́ ма́ма та́к учи́ла ста́вила опару скипячо́ во́ду му́ки зава́риваю́ э́ту му́ку пуска́ю дро́жжы / дро́жжы пу́щю / ана́ да-вече́ра наприме́р у́трам зде́лаим [опару] да-вече́ра ана́ паста́йт / а-вече́рам / я па́дбива́ю (Соляное, Черлакский, старож., 68 л.).

Парить опару (дрожжами), вымачивать

А-те́сто як опарку па́рили дро́жжамы́ запу́ска́ле / дро́жи йа́ свой де́лала / отру́би и хмель зава́риш па́том запу́стеш / пото́м замеси́ш их отру́бамы́ (Славянка, Нововаршавский, укр., 84 г.).

С.

Гулять (об опаре) 'вспучиваться'

Опару ди́лали ... ана асты́нит / чю́ть-чю́ть те́плинькая бу́дит туды́ дро́жжы / ана начинё́т у́ля́ть / па́том эта́ ужэ́ паста́йт и на́-но́чь зде́лают (Нововаршавка, Нововаршавский, новосел., 73 г.).

Ходить (об опаре) 'вспучиваться'

А-проста́ па́дбива́ю саха́рку ма́ленька му́кички па́дабью́ начина́ет опарка хади́ть (Соляное, Черлакский, старож., 74 г.).

◇ *Печь на опаре*

Вот кагда пичёш хлѣп / аставляеш камочек тѣста / и-вот ево паложыш у-банку или куду на-слѣдующий рас / патом ево водичкой тѣплай разбавиш / и-онó стайт и-онó палучаеца апара / падхóдит это апара / пекли на-опаре / фсѣ дѣлали (Черлак, Черлакский, укр., 78 л.).

2.4. отруби, pl.t.

Ну дрóжы дажы сáми дѣлали дрóжы // óтруби – надо дрóжэй малѣнько шоб запусить эту опáру и вымесиши их тѣсто / отрубямы высушыш и патом скóка надо ў-тѣсто лóжыш эти дрóжэй / онó подходит и-выпекáли хлѣп (Нововаршавка, Нововаршавский, укр., 80 л.).

2.5. остаток теста

Хлѣп када спикóт / аставляли мáлинький кусóчик (Соляное, Черлакский, старож., 80 л.);

Вот кагда пичёш хлѣп / аставляеш камóчек тѣста (Черлак, Черлакский, укр., 78 л.);

С-каждой квашни анá [мáть] аставляла такой калабóчик / дражэй жэ нѣ-была / заквáшы-вать нѣчем была / и вóт э́тат калабóчик аставáлся в-э́тай ка́дачки да-слѣдущева хлѣба / вот слѣдующий хлѣп апя́ть анá э́тат размѣшывала калабóчик с-муко́й и стáвила на-скóко там йа не-зна́йю / на сýтки ли тáм / нá ночь или ну пáка анó закíснет (Елизаветинка, Черлакский, новосел., 69 л.).

2.6. Хмель

Рамáчивают дрóжы с-хмелям / ани распúстяца / жом атажмóт э́та óтруби-та а-э́ту жы́ткасть влива́ют в-э́та тѣста дѣлали квашню (Черлак, Черлакский, старож., 85 л.).

3. Утварь для приготовления теста

3.1. кадушечка

Ну-тѣста завóдиш щяс эмалирóванные вѣтли / а-рáньшэ диривя́ные такíе каду́шычыки мáлинькие такíе (Большие Уки, Болшеуковский, старож., 80 л.).

3.2. квашонка

Кíслава тѣста аставляиши вон ф-квашóнки закисáет (Большие Уки, Болшеуковский, старож., 79 л.).

3.3. квашонный нож

Взяли ани но́ж вот – э́та квашóной назывáца/ но́жык та вот/ квáшню-та/ кагда стряпáш и / висѣлку-та аскрибáш но́жычкам так и лижы́т э́та-уш адѣльна (Большие Уки, Болшеуковский, старож., 84 г.).

II. ХЛЕБ ‘выпекаемый продукт из муки’

A.

Выпекать хлеб

Ў-тѣсто лóжыш эти дрóжэй / онó подходит и-выпекáли хлѣп (Нововаршавка, Нововаршавский, укр., 80 л.).

Испечь хлеб

Хлѣп када спикóт / аставляли мáлинький кусóчик (Соляное, Черлакский, старож., 80 л.);

Так мáть хлѣп когда испечёт ему [брату] ф-тряпóчку завя́жыт и даѣт ему сосáть он весь день-то и-сыт (Большеречье, Болшереченский, старож., 76 л.);

[ночьó] срóду не-хожó // я по-двá рáза стряпню испекáю / дáжэ два рáза такой хлѣп ис-пеклá / кúрники и-такой хлѣп ф-плитѣ / зачѣм мúчица нóчьó фстáвáть (Сыщиково, Седелниковский,?, 69 л.).

Печь (хлеб), ку, кѣшь или ку, чѣшь

Ў-пѣчки хлѣп пикли суп вари́ли и борщ картóшку тушы́ли (Стародубка, Калачинский, новосел., 74 г.);

Глинобítка у-нас бы́ла большáя ф-ней фсѣ хлѣп пекли / глинобítкой у-нас пѣчку звáли / во-фсех дамáх такí бы́ли (Большеречье, Болшереченский, старож., 76 л.);

Апáру дѣлала хлѣп пѣчь / дрóжжи молóчкóм и тѣсто развáдила и пеклá / шáньги стряпáла / пеклá хлѣп / а-патом сметáной ево смáзывала (Большеречье, Болшереченский, старож., 76 л.);

Тáма бальшáя [печь] хлѣп пикѣш в-ей и фсѣ / пиклá фсѣ врѣмя пакá маулá (Архангелка, Калачинский, новосел., 86 л.);

Эта труба для-печи када печь хлѣп никѣм мы эту трубу аткрываем / пасодим хлѣп ў-печь трубу закрываем штоп там жар ни-выхадил / а-эта для-плиты топим ... а-печь топим када хлѣп никѣм только а-так мы иѐ ни-топим (Стародубка, Калачинский, новосел., 74 г.);

Осенью на-капусных листах хлѣп никлѣ / фкуснее был / на-пот листы клали / свѣрху хлѣп / фкус другой был / туда ешшо чои ставили на-пот (Большеречье, Большереченский, старож., 73 г.);

И-со-ржы дѣлали хлѣп никлѣ / ражаной ўкусный хлѣп / но-в-евѳ собирали ў-поле кмѣн и-евѳ бывала када выкатываеш хлѣп бросиш туда кмѣну немнѳшко помешаеш получаица та-кой пышный душыстый (Такмык, Большереченский,?, 79 л.);

И то ў-том домѳви пѣчка стаяла та шоп хлѣп пекты ... две пѣчки в-дом / в-одной мы пеклѣ хлѣп там фсѐ стряпали / таж пѣчка в-котѳрай хлѣп там здѣлана-та (Славянка, Нововаршавский, укр., 84 г.);

Высѣвали там-муку и-картѳшки тѣрли туды завадилы и-никлѣ от-так жбыли // [из ржаной муки] тѳжы тагжы пиклѣ (Соляное, Черлакский, старож., 80 л.).

Печься (о хлебе)

Раньшѳ были побѳльшѳ / вот ѳта пекѣца чяс и-ещѳ ф-пѣчке падымица хлѣп вот и вытащим (Новоросийка, Нововаршавский, новосел., 65 л.).

Покупать (хлеб)

Нет хозяйства нет покупам дрова хлѣба дочь картѳшку копат (Такмык, Большереченский, старож., 81 г.);

[пекли] хлѣп да / а-щяс мы покупаим (Нововаршавка, Нововаршавский, укр., 80 л.).

Пропекаться (о хлебе)

А-хлѣп как хлѣп был / вот как и-щяс // а тот та-кой ўладенький / свѣрху и хорошѳ он пропикался (Новосанжаровка, Русско-Полянский, новосел., 75 л.).

Стряпать (хлеб)

А-лѣтам хлѣп только стряпали [в пѣчке] (Елизаветинка, Черлакский, старож., 83 г.).

В.

Вкусный (хлеб)

Тапѣрь тапѣрьча та-кова хлѣба нет как раньшы был / идѣш на-ўлицы фкусным пахнит а-щяс нет (Большие Уки, Большеуковский, старож., 82 г.).

Булка 'единица, штука хлеба'

Мне дихлахфѳс нужѳн / да хлѣба бѳлку возьмѳ (Петрово, Тарский,?, 85 л.);

Я фсеудѳ дѳмала вот бы бѳлка хлѣба упала и я оддалѳ ѳти яѳоды а-сичяс канѣш ужѳ сафсѣм друѳѳе дѣла // канѣшн [тяжело с хлебом] нѣщева бѳла пѣчь (Славянка, Нововаршавский, новосел., 62 г.);

Садѣть хлѣп ... и-вод бѳлку выкатаиш на-ѳтам на-лапѳту / ф-пѣчку только шѳрх и-ф-пичѣ пасѳдиш (Черлак, Черлакский, старож., 85 л.).

Пышный (хлеб)

Тадѳ падабѣш ѳтат хмѣль / вазьмѣш картѳшычѳки туда пасѳчыш вот картѳ-шычѳки / штоп папышнѣй был хлѣп (Большие Уки, Большеуковский, старож., 84 г.).

Тадѳ, раньше // тапѣрьча

Тадѳ падабѣш ѳтат хмѣль / вазьмѣш картѳшычѳки туда пасѳчыш вот картѳ-шычѳки / штоп папышнѣй был хлѣп (Большие Уки, Большеуковский, старож., 84 г.);

Тапѣрь тапѣрьча та-кова хлѣба нет как раньшы был / идѣш на-ўлицы фкусным пахнит а-щяс нет (Большие Уки, Большеуковский, старож., 82 г.).

С.

Встречать с хлебом(-солью)

Кагда ат-винцѳ жынѣх с-нивѣстай приѣхали / атец с-мѳтирью с-хлѣбом их фстрѣчѳют (Большеречье, Большереченский, старож., 82 г.);

Фстрѣчѳли молодѣх родѣтели у-ворѳт то с-хлѣбом с-сѳлью ну и вот кто бѳльшѳ откѳсит (Крутинка, Крутинский,?, 86 л.).

Садить, сажать (о хлебе)

Трѣтий рас ужѳ вымѣшываеш и ф-фѳрмачки сажаеш чяс дѣс чяс петнаѳ ужѳ хлѣп ѳатѳф (Славянка, Нововаршавский, новосел., 62 г., Нововаршавский);

Ну-и патом ужэ эта иво ну-от испикёш сади́ли в-ру́скую пёчку / в-ру́ской пёчки пикли́ фсе́ время ... када хле́п пасáдиши закрóиш на-засло́нку / глиди́ш как начина́ит зажа́риваца ру-мяница хле́п бу́лачки и-калачи́ аткрóиш а-плóха апя́ть закрывáиш / а-лётам хле́п то́лька стря-пали [в печке] (Елизаветинка, Черлакский, старож., 83 г.);

И-эта по́т ко́минь по́т / там ўот де хле́п со́дим то пот назывáецца (Стародубка, Калачинский, новосел., 74 г.).

◇ **Посадить, посодить (о хлебе)**

Ани́ ево́ [хлеб] сади́ли пря́ма на-пёчь на-по́д пасáдят и-смо́трят патом ско́ко че́рес чяс палта́ра выта́скивали ну-хле́п дефчята фку́сный (Елизаветинка, Черлакский, новосел., 69 л.);

Эта там засло́нка закрывáица на-засло́нку када хле́п пасáдиши закрóиш на-засло́нку (Елизаветинка, Черлакский, старож., 83 г.);

Та́ма бальшая [печь] хле́п пикёш в-е́й и фсе́ / пикла́ фсе́ время пака́ мау́ла / а-типéрь ви-диш зрэ́ние патиря́ла я и ни-мау́у ни-ви́жу шо паса́жу да и-зуарíт ўде и што та́м (Архангелка, Калачинский, новосел., 86 л.);

Эта труба́ для-печи́ када печь хле́п пикём мы́ э́ту трубу́ аткрывáим / пасóдим хле́п ў-пёчь трубу́ закрывáим штоп там жар ни-выхади́л / а-печь то́пим када хле́п пикём то́лька (Стародубка, Калачинский, новосел., 74 г.).

◇ **Ставить (о хлебе)**

А ф-печи́ бы́ло тако́е ме́сто куда́ жар загреба́ли / вот сначя́ла дров нало́жат ф-печь и-прото́пят ... а на-горну́шку уш тогда́ и-хле́п ф-печь ста́вили и-кардо́шки пекли́ (Большеречье, Большереченский, старож., 68 л.).

ЛИТЕРАТУРА

1. Демешкина Т.А. Во что верят и что знают жители сибирского села // Языковая концепция регионального существования человека и этноса. Материалы II Всероссийской конференции, посвященной памяти проф. И.А.Воробьевой. Барнаул, 2005. С. 168–173.

2. Блинова О.И. О термине «старожильческий говор Сибири» / О.И.Блинова // Вопросы языкознания и сибирской диалектологии. Томск, 1971. С. 3–9

3. Осипов Б.И., Шуйская С.А. Предисловие // Словарь русских старожильческих говоров Среднего Прииртышья: Дополнения / Отв. ред. Б.И.Осипов. Омск, 2003. Вып. 2. С. 3-7.

4. Шарифуллин Б.Я. Проблемы этимологического изучения русской лексики Сибири (экспрессивный фонд языка): автореф. дис. ... докт. филол. наук. Томск, 1998.

5. Словарь русских старожильческих говоров Среднего Прииртышья / Под ред. Г.А.Садретдиновой. Томск, 1992–1993. Т. 1–3; Словарь русских старожильческих говоров Среднего Прииртышья: Дополнения / Отв. ред.Б.И.Осипов. Омск, 1998. Вып. 1; Словарь русских старожильческих говоров Среднего Прииртышья: Дополнения / Отв. ред. Б.И.Осипов. Омск, 2003. Вып. 2. (Доп. 2).

6. Харламова М.А. Лексикографический проект омских диалектологов // Языковая концепция регионального существования человека и этноса: Материалы II Всероссийской конференции, посвященной памяти проф. И.А. Воробьевой. Барнаул, 2005. С. 130–134.

7. Демешкина Т.А. Способы описания концептов диалектной культуры // Картина мира. Модели. Методы. Концепты. Томск, 2002. С. 59–67.

8. Шуйская С.А., Белкина Н.П. Свадебный обряд в проекте идеографического словаря (на материале русских старожильческих говоров Среднего Прииртышья) // Народная культура Сибири: материалы XI научно-практического семинара Сибирского регионального вузовского центра по фольклору. Омск, 2003. С. 138–141.