

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2020.12.5>

Исламова Юлия Валерьевна, Бакшеева Марина Геннадьевна

**[Лексика пищи и напитков в русских старожильческих говорах Обь-Иртышского междуречья](#)**

Цель исследования - лингвокультурологическое описание лексики пищи и напитков в русских старожильческих говорах Обь-Иртышского междуречья. Научную новизну составляет изучение ее национально-культурной специфики. Анализируемая лексика семантизируется, сопровождается культурологическими комментариями. Полученные результаты показали, что лексика пищи и напитков неоднородна по происхождению, включает собственно русские и заимствованные от контактных этносов названия. Ее основу составляют наименования выпечных изделий, супов, каш, рыбных и молочных продуктов. Мотивирующими признаками являются названия ингредиентов, способы приготовления и употребления, назначение, специфические свойства блюд, особенность воздействия на организм человека.

Адрес статьи: [www.gramota.net/materials/2/2020/12/5.html](http://www.gramota.net/materials/2/2020/12/5.html)

Источник

**[Филологические науки. Вопросы теории и практики](#)**

Тамбов: Грамота, 2020. Том 13. Выпуск 12. С. 28-32. ISSN 1997-2911.

Адрес журнала: [www.gramota.net/editions/2.html](http://www.gramota.net/editions/2.html)

Содержание данного номера журнала: [www.gramota.net/materials/2/2020/12/](http://www.gramota.net/materials/2/2020/12/)

**[© Издательство "Грамота"](#)**

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: [www.gramota.net](http://www.gramota.net)

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: [phil@gramota.net](mailto:phil@gramota.net)

## Linguistic Representation of Person in Educational Standard Text

Zakirova Oksana Vyacheslavovna, PhD

Yahina Alsu Fazylovna

Elabuga Institute of Kazan Federal University  
anacko-05@yandex.ru; yahina\_1995@mail.ru

The study aims to reconstruct the linguistic image of a person on the basis of a subject's professional characteristics. The article attempts to carry out a linguistic analysis of language content of the universal cultural, general professional and professional competences, which are expected of a pedagogical university graduate. Scientific novelty of the work is determined, above all, by the fact that the linguistic image of a person is for the first time reconstructed using a text of the official style, in particular, the federal state educational standard of higher education as the research material. The work is also novel in that the characteristics of a person's linguistic image are identified with regard to a situation of obligation. The research findings convincingly illustrate possibility of recreating a person's linguistic image on the basis of a normative document, the dominant characteristics of which are those associated with professional activity.

*Key words and phrases:* person's linguistic image; official style; procedural characteristics; educational standard text.

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2020.12.5>

Дата поступления рукописи: 26.10.2020

**Цель исследования** – лингвокультурологическое описание лексики пищи и напитков в русских старожильческих говорах Обь-Иртышского междуречья. **Научную новизну** составляет изучение ее национально-культурной специфики. **Анализируемая лексика семантизируется, сопровождается культурологическими комментариями. Полученные результаты** показали, что лексика пищи и напитков неоднородна по происхождению, включает собственно русские и заимствованные от контактных этносов названия. Ее основу составляют наименования выпечных изделий, супов, каш, рыбных и молочных продуктов. Мотивирующими признаками являются названия ингредиентов, способы приготовления и употребления, назначение, специфические свойства блюд, особенность воздействия на организм человека.

**Ключевые слова и фразы:** русские старожильческие говоры Обь-Иртышского междуречья; лексика пищи и напитков; заимствования; лингвокультурология.

Исламова Юлия Валерьевна, к. филол. н., доц.

Бакшеева Марина Геннадьевна, к. филол. н., доц.

Югорский государственный университет, г. Ханты-Мансийск  
ishyv@yandex.ru; baksheeva.marina@yandex.ru

### Лексика пищи и напитков в русских старожильческих говорах Обь-Иртышского междуречья

Диалектологические исследования в настоящее время не теряют **актуальности**. Территориальные формы русского национального языка изучаются в структурном, лексикографическом, когнитивном, прагматическом и других аспектах. Согласно известному постулату, язык и культура тесно связаны между собой, что определяет диалектную лексику как ценнейший источник лингвокультурной информации. Современные глобализационные процессы ускоряют унификацию русских говоров. В этой связи очевидна необходимость сбора и фиксации лексики русских старожильческих говоров Обь-Иртышского междуречья, не изученной до настоящего времени, и описания ее национально-культурной специфики.

Для достижения цели решаются следующие **задачи**: определить состав диалектной лексики пищи и напитков в русских говорах Обь-Иртышского междуречья, представить интерпретацию ее семантики в лингвокультурном аспекте, выявить лексические факты, обусловленные межкультурным контактированием русского старожильческого населения с коренными народами севера Западной Сибири.

Анализируемый материал получен с использованием традиционного для диалектологических исследований полевого **метода**, реализованного в таких формах, как беседа с информантами, интервью, непосредственное наблюдение. Диалектная лексика описывалась с помощью семантического, этимологического, интерпретативного, лингвокультурологического методов.

Материал был собран на территории Ханты-Мансийского автономного округа – Югры в период с 2013 г. по 2019 г. Объем исследованной в работе лексики составляет 47 единиц. В качестве информантов привлекались люди старшего возраста, уроженцы ХМАО-Югры, проживающие в сельской местности.

**Теоретической базой** исследования послужили работы отечественных и зарубежных лингвистов. Актуальные вопросы фонетики, лексики и грамматики диалектов рассматривают О. Д. Сурикова [20], К. В. Осипова [16], Саймон Барнс-Сэдлер, Джейхун Ен [21], к диалектной ономастике обращаются С. А. Сажина [19], А. Стафецка [23], лексикографические аспекты диалектологии изучают И. Б. Качинская, Д. В. Сичинава [11], С. С. Земичева, Е. В. Иванцова [9], К. Андерсен [1], языковую диалектную личность описывает Е. Д. Бондаренко [4], диалектная лингвокультурология является предметом исследования в работе А. Феррейра, С. Т. Камассагреда, А. Грейзе [22].

Значительный интерес демонстрируют исследователи к диалектной лексике пищи и напитков. В отечественной диалектной лексикологии данная тематическая группа изучается на материале сибирских (Л. Г. Гынгазова, Е. В. Иванцова [5; 6]), ульяновских (Я. В. Мызникова [14]), самарских (Т. Е. Баженова [2]), орловских (Т. В. Бахвалова [3]), донских (М. А. Рыблова [18]), воронежских (Л. В. Недоступова [15]) говоров, говоров Якутии (И. П. Павлова, А. Ю. Булдакова [17]), Приамурья (С. Ли [13], Ю. Г. Захарова, О. А. Приезжих [7]), Прикамья (Ю. В. Зверева [8]).

**Практическая значимость** исследования определяется:

1) расширением знаний о культуре и истории русского старожильского населения Обь-Иртышского междуречья через вербализацию понятий питания;

2) возможностью использования собранных материалов в лексикографической практике при составлении словаря русских старожильческих говоров Обь-Иртышского междуречья;

3) применением в проектной деятельности в школе и вузе в рамках лингвокраеведения, региональной лексикологии и русской этнографии;

4) использованием при проведении сравнительно-сопоставительного анализа лексического материала различных групп говоров в научных диалектологических исследованиях.

Русские старожильческие говоры Обь-Иртышского междуречья генетически связаны с говорами Русского Севера. В первой волне русских переселенцев, образовавших костяк населения Северо-Западной Сибири, преобладали выходцы из Устюга Великого, Сольвычегодска, Каргополя, Холмогор, Вятки. Они принесли с собой свой язык и свою культуру, позднее испытавшие на местной почве влияние иноязычного и инодиалектного окружения. В результате в диалектах Западно-Сибирского региона сложился своеобразный языковой комплекс, в котором сохранились языковые черты «материнской основы», т.е. черты севернорусского наречия, и черты, возникшие под влиянием языков коренных жителей исследуемых регионов [12, с. 7].

Пища представляет собой один из самых важных и самых древних компонентов материальной культуры человечества. Еда национально специфична, определяется социально-экономическими условиями, межэтническими контактами, народными традициями. Изменчивая во времени, пища в то же время отличается известной устойчивостью, способностью приспосабливаться к меняющимся реалиям действительности. Она издревле выполняет различные социальные и обрядовые функции. В ней отражены старинный быт, исконное мировоззрение (мифологические представления, языческие и христианские верования), архаическая символика [10, с. 3]. В силу преемственности и традиционности пищи ее обозначения заключают в себе важную информацию не только о культуре народа, но и об истории его языка. В этой связи лексика пищи является ценным источником лингвокультурологических исследований.

В русских старожильческих говорах тематическая группа «Пища, напитки» хорошо разработана. В ней имеются как обобщенные названия, мотивированные разными основаниями, так и названия отдельных блюд и питья. Общие названия пищи отражают способ приготовления, назначение, оценку, дают органолептическую характеристику. Зафиксировано отдельное наименование группы продуктов, запрещенных во время христианских религиозных постов.

Еда для повседневного употребления в лексиконе русских старожилов Обь-Иртышского междуречья имела название *едовая*. Такое наименование отличало ее от пищи, приготовленной впрок, на продажу или для кормления собак: *неедовая мука* ‘мука, из которой не готовят выпечные изделия, а добавляют в другие блюда и напитки, например квас’.

Жареные блюда, предназначенные для однократного употребления, называли *жарёха*. Жареху готовили из рыбьих потрохов: *жареха из кишков щуки*. Жарехой называли и жареные грибы.

Обычно русская трапеза заканчивалась чаепитием. Чай с сахаром, топленным молоком пили и между приемами пищи. К нему полагалась *прикуска* ‘закуска к чаю’. Чаще всего в качестве прикуски подавались пироги, оладьи, блины или другие мучные изделия.

Булочки, пирожки и другие любимые русским населением печёные мучные изделия имели общее название *постряпушки*.

Русское старожильческое население было компактно сосредоточено в низовьях Иртыша, Нижне-Среднем Приобье, однако расстояния между населенными пунктами могли быть значительными. Поэтому у местного населения была необходимость в пище, которую можно было брать с собой, отправляясь в долгий путь. Собираясь в дорогу, готовили еду, которая длительное время не портилась, могла хорошо и надолго утолить голод. Названия блюд в дорогу мотивировались их назначением, обобщенно их называли *подорожники*.

Во время православных постов налагался запрет на пищу животного происхождения. Она называлась *молосной*. К ней относились яйца, пироги, кулебяки, блины, молочные продукты и пр.: – *После заутрени молосным разговлялись*.

В русских старожильческих говорах отмечены общие названия неудавшейся, невкусной пищи. Неполучившиеся жидкие блюда называли *бурдамагой*: – *Сварила бурдамагу – вот и ешь сама!*

Про недосоленную пищу говорили, что она *неводосоль*: – *Посоли суп, а то неводосоль*.

Традиционно одно из главных мест в русской кухне занимали жидкие блюда – супы. Они хорошо насыщают, согревают в холодное время года, многие из них просты в приготовлении и готовятся из тех продуктов, которые всегда под рукой независимо от времени года. Обозначения первых блюд мотивированы названием основных компонентов, консистенцией, способом употребления.

Находясь далеко от дома, в поле, лесу, на реке, на скорую руку варили *болтушку* ‘жидкое блюдо из заваренной кипятком муки’. Болтушкой называли и блюда, приготовленные из продуктов, которые были под рукой: – *Из ничего болтушку сварила*.

Суп могли готовить на основе молока. Добавляли в него крупно нарезанный картофель и свежую капусту. Картофель вынимали и ели, запивая молоком. Отсюда название *прихлебка*.

Сезонное блюдо – грибной суп называли *грибница*: – *Грибницу надо сметанкой забелить*.

Помимо традиционных, русские старожилы готовили первые блюда и по перенятым от контактных этносов на разных этапах формирования говора рецептам.

В числе названий супов встретились лексемы тюркского (*щерба*) и арабского происхождения (*шурпа*).

Бульон, из которого вынули рыбу, называли *шерба* или *щерба*. – *Особенно ценилась щерба из муксуна*.

Уху – рыбный суп с картофелем и различными приправами называли *шурпа*: – *На костре шурпа особо хороша!*

Стол русского старожильческого населения был немислим без выпечных мучных изделий. Пекли хлеб, несладкие открытые и закрытые пироги, блины, разнообразные сдобные изделия. Выпечка готовилась и по праздникам, и в будние дни.

Пекли закрытые пироги с начинкой из мяса – *курники*.

Готовили *шаньги/шанежки* – подобие ватрушек, которые могли начинять толченым картофелем, творогом, отварной морковью, сметаной.

Низкокачественный хлеб из ржаной муки называли *аржанина*. – *От аржанины животы пучит*.

Одним из популярных видов выпечки были *каральки* ‘маленькие калачи’.

Выпечка могла стать основой для приготовления напитка. Домашнее пиво готовили из суслу и кваса. Последний готовили из *квасника* ‘толстой лепешки из отрубей, испеченной на поду’.

К праздникам обязательно ставили сдобное тесто, из которого пекли фигурные булочки, называемые *финтиклюшками*.

По особым торжественным случаям готовили *роженцы/розанцы* ‘выпечное изделие в виде розы’. Замешивали жидкое тесто, как на блины, в раскаленном жире нагревали форму, затем опускали ее в тесто и снова опускали в жир. Для приготовления роженцев требовалось много жира, поэтому готовили *роженцы*, когда резали скот.

По большим праздникам пекли торт из блинов – *блинчатый*.

Основу рациона местного населения составляла рыба, в изобилии водившаяся в больших и малых реках, бесчисленных озерах. Ее могли есть сырой, из нее готовили первые блюда, жарили, запасали впрок. Некоторые способы приготовления зависели от времени года. Летом готовили малосольную рыбу, зимой – блюда из сырой нарезанной рыбы.

Русские старожилы были рачительными хозяевами, все, что могло быть съедобным, не пропадало зря. При обработке большого улова внутренности рыбы не выбрасывали. Печень, плавательные пузыри, жир, икру, чистую часть кишок, тешу варили на медленном огне, пока смесь не потемнеет и не станет густой. Это блюдо называли *варкой/баркой*. *Варка* считалась лакомством, ее могли есть вместе с сушеной рыбой.

Одним из любимых рыбных блюд была *колодка* ‘непотрошенная, вяленая рыба’. Процесс приготовления колодки достаточно длительный. Сначала рыбу солили на протяжении месяца под гнетом, затем вялили на открытом воздухе.

Не менее популярной была *малосолка* ‘малосольная рыба’. Рыбу засаливали и ели практически сразу после вылова.

Зимой готовили *строганину* – наструганную тонкими ломтиками крупную рыбу.

Русское старожильческое население пополнило свой рацион блюдами, перенятыми от контактного хантыйского народа. Ханты, стремясь обеспечить себя полноценным рационом в межсезонье, когда вылов рыбы был затруднительным, использовали различные, веками проверенные способы заготовки рыбы впрок. Русские переселенцы готовили рыбу по их рецептам, усваивая вместе с ними названия продукта.

Одно из них – *патанка*, от хант. *патан кул* ‘мерзлая рыба’ – то же, что и строганина.

Рыбу могли есть только что пойманной. Сырую посоленную рыбу называли *саграмка*.

Впрок рыбу могли заготавливать способом сушки. Сырую рыбу (чебаки, подъязки) распластывали, удаляли кости, делали поперечные надрезы. Затем помещали под навес на проветриваемом месте для сушки. Приготовленную таким образом рыбу называли *пиндер*.

*Позем* готовился схожим образом. Рыбу разрезали вдоль спины, удаляли внутренности и кости, отрезали хвост и голову. Распластанную тушку надрезали вдоль и поперек квадратами для лучшего просушивания, потом развешивали на шестах под солнцем. Для позема брали крупную рыбу: щуку, нельму, муксуна.

Повседневным блюдом у русского старожильческого населения были каши, которые готовили разными способами. Рецепты одних были сложными, другие включали ингредиенты, которые всегда были в доме. Жизнь сельского населения была насыщена различными видами работ. Нагрузка особенно возрастала в весенне-осенний период, когда людям необходимо было обеспечить себя на долгую сибирскую зиму продовольствием, топливом и пр. Поэтому в это время готовилась простая пища, не требующая значительных усилий в приготовлении.

*Просовая каша* ‘пшённная каша’ являлась одним из основных блюд в рационе русских старожилков.

*Заваруха* ‘каша из муки, заваренная кипятком’ была популярна за простоту и быстроту приготовления.

Часто готовили *саламат/соломат/саламата/соломата* ‘мучной кисель или жидкая мучная каша на масле; мука, поджаренная в жиру’.

Праздничным блюдом, лакомством была *кулага* ‘кушанье из солода и муки в виде полужидкого теста, кисло-сладкого вкуса’. Подавали холодной и горячей; ели, макая кусочки хлеба. Кулагу готовили из разных ингредиентов. По одному из рецептов замешивали густое тесто из черемуховой муки, солода и теплой воды, давали постоять в теплом месте – «посолодеть», затем разбавляли кипятком, клали кусочек

ржаного хлеба и отправляли киснуть в теплое место на одни сутки. Утром горшок ставили в печь «попреть». К вечеру кулага была готова.

Лексика, обозначающая мясную пищу, в говорах Обь-Иртышского междуречья менее разнообразна.

Для длительного хранения вялили предварительно посоленные под гнетом свиные окорока, так называемые *кумпяки*.

Праздничным блюдом, появлявшимся на столе только зимой, считался студень. В лексиконе русских старожилов – *дрожалка* или *холодец*.

Для жарки картофеля использовали *ошурки* – шкварки ‘сало обжаренное до сухости’.

В пищу употребляли субпродукты. *Осердием* называли ‘ливер’. Пирожки из ливера – *осерденными*.

Названия запеченных блюд и блюд из овощей единичны, возможно, в силу того, что перечень возделываемых населением овощных культур не отличался разнообразием. На северной территории могли вызревать только корнеплоды.

Ценным продуктом считалось запеченное *молозиво*. Первое после отёла коровы молоко запекали в печи. По консистенции оно напоминало яичницу.

В качестве лакомства для детей готовили *парёнки* ‘томлённые и подсушенные в русской печи сладкие овощи: свёкла, морковь, турнеп’.

При нехватке времени или отсутствии других продуктов готовили *печёнки* ‘печёная картошка в кожуре’. Картофель запекали в печи, на костре.

Когда в доме имелись необходимые продукты, варили *селянку* ‘тушёную картошку с мясом, рыбой либо с грибами’.

Лексика напитков в исследуемых говорах представлена отдельными названиями. Русские старожилы готовили алкогольные и безалкогольные напитки на основе меда, дикорастущих ягод, злаков, молока.

Зафиксировано общее название алкогольных напитков – *брашно* ‘вино, алкогольные напитки’: – *Оё, опеть брашно напился!*

Алкогольный напиток на меду или сахаре назывался *медовухой* или *бражкой*.

Кисломолочный напиток, получаемый путем сквашивания молока, называли *простокисшей*.

**Выводы.** Таким образом, лексическая группа пищи и напитков в русских старожиловских говорах Обь-Иртышского междуречья представлена названиями супов, каш, выпечных изделий, запеченных блюд, молочных продуктов. Особое место в ней занимают названия рыбной пищи. Питание русских старожилов не отличалось значительным разнообразием, включало в себя доступную по времени года еду. Выверенные веками традиции позволяли русским старожилам противостоять суровым природным условиям севера Западной Сибири.

Семантика исследуемой лексики отражает названия ингредиентов, способы приготовления, свойства блюд, этнические традиции. Вследствие того, что русские старожиловские говоры Обь-Иртышского междуречья являются говорами вторичного образования, тематическая группа пищи и напитков в них включает в себя лексику, известную другим говорам северно-русского наречия, а также собственно диалектные языковые единицы, появившиеся в лексиконе русского старожиловского населения в результате межкультурного контактирования с коренным хантыйским этносом.

Анализируемая лексика отражает культуру русских переселенцев, сформировавшуюся в отдалении от других территорий России, определяемую суровыми климатическими условиями региона, иноэтническим окружением.

Проведенное исследование представляется *перспективным*. В дальнейшем рассмотренная в работе лексика может быть использована для изучения диалектной языковой картины мира русского старожиловского населения Обь-Иртышского междуречья в психолингвистическом аспекте.

#### Список источников

1. **Андерсен К.** Возможен ли контактно-индуцированный синкретизм? Корпусное исследование двуязычной вербальной морфологии разговорного немецкого языка в русской Сибири // Вопросы языкознания. 2019. Вып. 6. С. 94-112.
2. **Баженова Т. Е.** Типы лексических диалектных различий как характеристика тематической группы «Питание» в самарских говорах // Вестник Самарского университета. Серия «История, педагогика, филология». 2016. № 3. С. 123-130.
3. **Бахвалова Т. В.** Орловские говоры: этнокультурные традиции в лексике питания // Вестник Костромского государственного университета. 2017. Т. 23. № 1. С. 18-21.
4. **Бондаренко Е. Д.** Диалектные различия в языковом сознании жителей Русского Севера (на материале оппозитивных контекстов) // Известия Уральского федерального университета. Серия 2. Гуманитарные науки. 2017. Т. 19. Вып. 4. С. 47-62.
5. **Гынгазова Л. Г., Иванцова Е. В.** Трансформация сибирской пищевой традиции в дискурсе диалектной языковой личности: напитки // Вестник Томского государственного университета. Филология. 2017. № 50. С. 17-35.
6. **Гынгазова Л. Г., Иванцова Е. В.** Трансформация сибирской пищевой традиции в дискурсе диалектной языковой личности: продукты и блюда // Вестник Томского государственного университета. Филология. 2016. № 6 (44). С. 20-35.
7. **Захарова Ю. Г., Призжих О. А.** Лексико-семантическая группа «Пища» в русских говорах Приамурья // Studia Humanitatis. 2019. № 3.
8. **Зверева Ю. В.** Лексика питания в коми-пермяцком языке: заимствования из русских говоров Пермского края // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. 2019. Т. 11. № 2. С. 23-33.
9. **Земичева С. С., Иванцова Е. В.** Диалектный корпус как новый ресурс областной лексикографии // Вестник Томского университета. 2019. № 446. С. 15-20.
10. **Карасёва Т. В.** Названия пищи в воронежских говорах: этнолингвистический аспект: автореф. дисс. ... к. филол. н. Воронеж, 2004. 23 с.

11. Качинская И. Б., Сичинава Д. В. О корпусе диалектных текстов в Национальном корпусе русского языка // Вопросы лексикографии. 2017. № 11. С. 71-85.
12. Кошкарёва А. М. Очерки сибирской словесности: учебное пособие. Нижневартовск: НГГУ, 2010. 182 с.
13. Ли С. Не хлебом единым (названия хлебобулочных изделий в русских говорах Приамурья) // Слово: фольклорно-диалектологический альманах. 2015. № 12. С. 49-53.
14. Мызникова Я. В. Наименования пищи в говорах Ульяновской области (по материалам экспедиций по программе ЛАРНГ) // Лексический атлас русских народных говоров: материалы и исследования. СПб.: Издательство Санкт-Петербургского университета, 2015. С. 413-422.
15. Недоступова Л. В. Домашняя утварь и её использование в селе Подгорном Воронежской области // Актуальные проблемы филологии и педагогической лингвистики. 2020. № 1. С. 151-159.
16. Осипова К. В. Названия спиртных напитков на Русском Севере: этимолого-этнолингвистический анализ // Вестник Томского государственного университета. Филология. 2018. № 56. С. 146-165.
17. Павлова И. П., Буддакова А. Ю. Лексико-семантическая группа «Еда» в русских старожильческих говорах Якутии // Мир науки, культуры, образования. 2019. № 2. С. 346-349.
18. Рыблова М. А. Обрядовая трапеза донских казаков: от повседневного к сакральному // Этнографическое обозрение. 2017. № 3. С. 167-181.
19. Сажина С. А. Словоизменение личных местоимений в верхнекамском наречии коми-пермяцкого языка // Томский журнал лингвистических и антропологических исследований. 2018. № 4. С. 50-59.
20. Сурикова О. Д. Архаическая социальная лексика в северных причитаниях Е. В. Барсова // Известия Уральского федерального университета. Серия 2. Гуманитарные науки. 2019. Т. 21. Вып. 2. С. 227-240.
21. Barnes-Sadler S., Yeon J. Diaspora varieties of Korean: Morpho-syntactic contrasts in Koryo Mar and Vernacular Yanbian Korean // *Lingua*. 2019. Vol. 231. P. 111-121.
22. Ferreira A., Tassita K., Greize A. Religion and beliefs: A dialectological study for cemetery/holi field and soul/haunting/livusia variants in tocantis-to // *Humanidades & Inovacao*. 2019. Vol. 14. P. 20-32.
23. Staficka A. Latgalian surnames as a source of research in dialectology and language contact studies // *Dialectologia et geolinguistica*. 2019. Vol. 27. № 1. P. 35-50.

### Food and Drink Vocabulary in the Russian Old-Timers' Dialects of the Ob-Irtysch Interfluve

Islamova Yuliya Valeryevna, PhD  
 Baksheeva Marina Gennad'evna, PhD  
 Yugra State University, Khanty-Mansiysk  
 islyv@yandex.ru; baksheeva.marina@yandex.ru

The paper aims to present a linguo-culturological description of food and drink vocabulary in the Russian old-timers' dialects of the Ob-Irtysch interfluve. Scientific originality of the research involves revealing national and cultural specificity of the lexical units under study. The lexicographical description is accompanied with culturological commentaries. The findings indicate that food and drink vocabulary has a heterogeneous etymological structure and includes the original Russian names and words borrowed from neighbouring languages. The names of baked food, soups, porridges, fish and dairy products form the nucleus of this vocabulary. The following motivation features of food and drink names are identified: ingredient names, cooking techniques and serving suggestions, specific features of a meal, its influence on the human organism.

*Key words and phrases:* Russian old-timers' dialects of the Ob-Irtysch interfluve; food and drink vocabulary; borrowings; linguo-culturology.

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2020.12.6>

Дата поступления рукописи: 03.11.2020

**Цель настоящего исследования** – определить синтаксическую сущность местоименных конструкций «*между тем*», «*вместе с тем*», «*тем не менее*». В статье рассматривается вопрос пунктуационного оформления названных словосочетаний; анализируется возможность отнесения данных элементов языка к классу вводных конструкций. **Научная новизна** заключается в том, что перечисленные единицы не попали в поле зрения лингвистов, несмотря на то, что употребление названных конструкций вызывает пунктуационные проблемы. **В результате** определено, что сочетания «*между тем*», «*вместе с тем*», «*тем не менее*» на синхронном уровне могут функционировать как вводные согласно выражаемому значению.

**Ключевые слова и фразы:** вводные слова; местоименные наречные выражения; пунктуация; функциональный критерий.

Кузнецова Светлана Михайловна, к. филол. н.  
 Московский университет Министерства внутренних дел Российской Федерации имени В. Я. Кикотя  
 (Тверской филиал)  
 semicvetik19@mail.ru

### Местоименные конструкции ‘*между тем*’, ‘*вместе с тем*’, ‘*тем не менее*’ как вводные элементы языка

Проблема пунктуационного оформления вводных слов и конструкций является одной из самых сложных в русском синтаксисе. Как показывает анализ реальных языковых контекстов, в том числе произведений