

*На правах рукописи*

*Винер*

**ВИНОГРАДОВА Полина Павловна**

**ЛЕКСИКА ПО ТЕМЕ «ПЕЧЁНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ»  
В КОСТРОМСКИХ ГОВОРАХ  
(ОНОМАСИОЛОГИЧЕСКИЙ, СТРУКТУРНО-  
СЕМАНТИЧЕСКИЙ И АРЕАЛЬНЫЙ АСПЕКТЫ)**

Специальность 10.02.01 – русский язык

**АВТОРЕФЕРАТ**

диссертации на соискание учёной степени  
кандидата филологических наук



**005536267**

31 ОКТ 2013

Ярославль  
2013

Работа выполнена на кафедре русского языка  
ФГБОУ ВПО «Костромской государственной университет имени Н. А. Некрасова»

Научный руководитель: **Гапцовская Нина Семёновна**,  
доктор филологических наук, профессор, профессор кафедры  
русского языка ФГБОУ ВПО «Костромской  
государственный университет имени Н. А. Некрасова»

Официальные оппоненты: **Бурьякин Алексей Алексеевич**,  
доктор филологических наук, ведущий научный сотрудник  
Словарного отдела ФГБУН «Институт лингвистических  
исследований Российской академии наук» (г. Санкт-  
Петербург);

**Верба Ирина Павловна**,  
кандидат филологических наук, доцент, профессор кафедры  
иностранных и русского языков  
ФГКВООУ ВПО «Военно-космическая академия имени  
А. Ф. Можайского» Министерства обороны  
Российской Федерации (филиал, г. Ярославль)

Ведущая организация: ФГБОУ ВПО «Псковский государственный университет»

Защита диссертации состоится «25» ноября 2013 г. в 12<sup>00</sup> час. на заседании диссертационного совета Д 212.307.05 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук при ФГБОУ ВПО «Ярославский государственный педагогический университет им. К. Д. Ушинского» по адресу: 150000, г. Ярославль, Которосльская набережная, д. 46–в, ауд. 506.

С диссертацией можно ознакомиться в фундаментальной библиотеке ФГБОУ ВПО «Ярославский государственный педагогический университет им. К. Д. Ушинского» по адресу: 150000, г. Ярославль, ул. Республиканская, д. 108.

Отзывы на автореферат присылать по адресу: 150000, г. Ярославль, ул. Республиканская, д. 108. Диссертационный совет Д 212.307.05.

Автореферат разослан «22» октября 2013 г.

Ученый секретарь диссертационного совета  
кандидат филологических наук, доцент



Л. И. Зимина

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

**Актуальность исследования.** Системное описание тематических групп лексики народных говоров на отдельных территориях относится к числу актуальных задач русского языкознания. Такой подход позволяет всесторонне исследовать процессы, охватывающие отдельные слова и целые лексические объединения, а также сопоставлять изучаемые группы наименований с лексикой других регионов и литературного языка. В разных говорах компоненты лексической группы, их взаимосвязь, а также выбор мотивирующего признака при назывании схожих реалий существенно различаются. Поэтому при исследовании лексико-семантических объединений слов особую значимость приобретает ономаσιологический, структурно-семантический и ареальный анализ различных групп лексики в отдельных говорах. Особенно актуален такой подход в связи с работой по сбору, систематизации, анализу диалектной лексики для «Лексического атласа русских народных говоров» (ЛАРНГ), охватывающего всю лексическую систему русского языка в пределах европейской части России.

Питание, приготовление пищи является важным аспектом жизни человека, поэтому названия кушаний составляют значительную часть лексической системы языка. Лексика питания, в том числе названия печёных изделий из муки, принадлежит к древнейшим пластам общенационального лексического фонда, в ней отразился опыт практического и культурного освоения человеком окружающей природы. В рамках тематического деления лексики в костромских говорах (под костромскими говорами понимаются говоры Костромской области в её современных границах) может быть вычленена подсистема народных названий печёных (выпечных, хлебных, «хлебных») изделий, характеризующаяся богатством лексического состава, что позволяет проводить разного рода комплексные лингвистические наблюдения. Однако специальных исследований, посвящённых монографическому описанию наименований печёных изделий из муки в костромских говорах, до сих пор не проводилось.

Исследование костромских говоров представляет ценность в том отношении, что они принадлежат к числу говоров первичного заселения, которые устойчиво сложились уже к XIV веку на той территории, где формировалась русская государственность, и могут служить показателем развития общерусских языковых процессов. Совмещение на территории Костромской области общерусских черт говоров центра и архаических языковых особенностей, чаще свойственных говорам периферии, показательно

в плане выявления специфики ареальной дистрибуции наименований в общероссийском и, далее, общеславянском контексте.

**Проблема исследования** заключается в выявлении типологических особенностей наименований выпечных изделий в костромских говорах на фоне лексики других территорий европейской части России, определении специфики лексико-семантических связей, ареальной дистрибуции данной лексики в лингвоэтнографическом и историко-культурном контекстах.

**Объектом исследования** является как общерусская, так и диалектная лексика по теме «Печёные изделия из муки» в костромских говорах.

**Предмет исследования** – специфика номинации, структурно-семантической организации и ареальных связей наименований печёных изделий из муки (хлеба, пирогов и т. д.) в говорах Костромской области.

**Цель исследования** – многоаспектный ономастологический, структурно-семантический и ареальный анализ лексики по теме «Печёные изделия из муки» в костромских говорах.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

1. Определить с возможно большей полнотой лексический состав народных наименований выпечки Костромской области.

2. Выявить лексико-семантические макро- и микрогруппы, объединяющие лексику по теме «Печёные изделия из муки», в костромских говорах.

3. Определить особенности номинации исследуемой лексики.

4. Установить объём лексического значения каждого наименования данной сферы в костромских говорах, особенности семантической и словообразовательной структуры номинаций.

5. Выявить и описать парадигматические отношения внутри выделенных групп.

6. Рассмотреть исследуемые наименования в этнодиалектном и историко-культурном аспектах.

7. Охарактеризовать ареальные связи лексики по теме «Печёные изделия из муки» в контексте диалектного членения русского языка и внутреннего членения костромских говоров.

**Хронологические рамки** исследования охватывают середину XIX – начало XXI вв. В середине XIX века появляются лексикографические источники, содержащие богатый диалектный материал по теме «Печёные изделия из муки», в том числе с ареальной пометой «костромское» («Толковый

словарь живого великорусского языка», «Опыт областного великорусского словаря»). Сведения о костромской «хлебной» лексике пополняются на протяжении всего XX века вплоть до настоящего времени.

**Территориальные рамки** исследования охватывают территорию Костромской области (в её современных административных границах), в определённой мере соответствующую очертаниям Костромской губернии (существовала до 1929 года).

**Материалом** для исследования послужили следующие источники:

1. Картотека Костромского областного словаря (далее ККОС), хранящаяся в лингвokraеведческой лаборатории при кафедре русского языка Костромского государственного университета им. Н. А. Некрасова.

2. Диалектные тексты, записываемые студентами в ходе диалектологической практики; записи (полевые тетради) материалов, собираемых по программе ЛАРНГ.

3. Персональная картотека автора, содержащая собственные полевые записи, собранные в результате диалектологических экспедиций в ряд сёл и деревень Костромской области.

4. Архивные материалы Государственного архива Костромской области; материалы (записи бесед с информантами) Областного дома народного творчества, г. Кострома.

5. Этнографические материалы деятелей Костромского научного общества по изучению местного края; произведения писателей, творчество которых связано с костромской землёй.

Общий объём собранного материала составляет 1245 единиц.

**Теоретико-методологическая основа** исследования обусловлена задачами работы и ориентирована прежде всего на методику системного описания и анализа диалектной лексики, разработанную в трудах Р. И. Аванесова, О. И. Блиновой, Н. С. Ганцовской, Л. Я. Костючук, Р. И. Кудряшовой, О. Н. Крыловой, И. С. Лутовиновой, Г. Г. Мельниченко, С. А. Мызникова, Ф. П. Сороколетова, Г. В. Судакова, Ф. П. Филина и других, а также на теоретические положения, выдвинутые Т. И. Вендиной, В. В. Виноградовым, А. С. Гердом, С. И. Котковым, И. А. Поповым, Н. И. Толстым, О. Н. Трубачёвым и другими исследователями в работах по славянской этнолингвистике, исторической лексикологии, этимологии, лингвогеографии. Методологическим основанием данного исследования послужил комплекс методов, включающий дескриптивно-аналитический метод с опорой на этнокультурные и лингвистические характеристики говоров,

ареальный, сравнительно-исторический и сопоставительный методы, а также приёмы компонентного, контекстуального и статистического анализа. Для сбора материала использованы приёмы интервьюирования, наблюдения за речью информантов в полевых условиях.

**Степень разработанности проблемы.** Лексика выпечных изделий последовательно представлена во всех русских лексикографических источниках разных хронологических периодов и разной степени охвата всего массива русского национального языка. Для нашей работы особую ценность представляют материалы В. И. Даля («Толковый словарь живого великорусского языка», «Пословицы русского народа») и областных словарей: «Словаря русских народных говоров» (СРНГ), «Ярославского областного словаря» (ЯОС), «Словаря вологодских говоров» (СВГ), «Тематического словаря говоров Тверской области» (ТСГТО), «Словаря орловских говоров» (СОГ) и др. Анализу лексики по теме «Питание» на материале русского литературного языка и говоров, в том числе лексике выпечных изделий, посвящены исследования И. С. Лутовиновой, М. Ф. Мурьянова, Г. В. Судакова, статьи В. Н. Гришановой, С. В. Дмитриевой, Е. П. Осиповой, диссертационные исследования Л. И. Анохиной, И. И. Баклановой, В. В. Губаревой, Н. Г. Ильинской, Т. В. Карасёвой, О. В. Малоземлиной и др.

Сведения о костромской «хлебной» лексике содержатся в словаре В. И. Даля, ЯОС, СРНГ, этнографических исследованиях писателя С. В. Максимова, деятелей Костромского научного общества Л. С. Кितिцной и Н. Н. Виноградова, в трудах Н. С. Ганцовской и Г. И. Машировой, произведениях Е. В. Честнякова и др. Лексика данной тематики широко представлена в картотеке Костромского областного словаря. «Отправной точкой» настоящего исследования явились работы Л. С. Кितिцной и С. В. Максимова. Именно они обусловили тематику и направление нашей работы, дали ориентиры ценностного подхода к описываемым явлениям русского языка, показали их связь с проблемами материальной и духовной культуры народа. Отметим, что исследуемая тема особенно благодатна для костромского края, где хлеб и другие печёные изделия из муки являются одним из главных элементов питания, и где до настоящего времени функционирует большое количество наименований выпечных изделий разного типа, имеющих различные ареальные характеристики.

В основу исследования положена следующая **гипотеза:**

– лексика по теме «Печёные изделия из муки» в костромских говорах представляет собой систему макро- и микрогрупп, компоненты которой

обладают спецификой способов номинации, структурной организации, словообразовательной и ареальной дистрибуции лексем;

– группа названий выпечных изделий в говорах Костромской области является достаточно целостным образованием и не имеет значительных отличий от соответствующей лексики соседних территорий, однако характеризуется некоторыми различиями в лексико-семантическом наполнении и структурной организации изучаемых наименований на западе и северо-востоке Костромской области, что связано с особенностями историко-культурного развития региона;

– наименования печёных изделий из муки в говорах Костромской области находятся в определённом соотношении с лексикой литературного языка, совпадая или не совпадая с ней по своим структурно-семантическим и функциональным характеристикам.

**Научная новизна.** В работе впервые на материале костромских говоров подвергнута комплексному исследованию системная организация наименований печёных изделий из муки, которые до сих пор не являлись объектом специального лингвистического описания. В исследовании уточняется, детально конкретизируется семантика лексем, уже зарегистрированных словарями, а также вводится в научный оборот ряд наименований, ранее не зафиксированных лексикографическими источниками. Исследование ареальных связей данной лексики на территории Костромской области на фоне других русских говоров уточняет ареалы некоторых диалектных явлений. Результаты исследования подтверждают выводы о том, что костромская диалектная лексика по теме «Печёные изделия из муки» представляет собой системное образование, характеризующееся специфическими для исследуемых говоров чертами.

**Теоретическая значимость** работы заключается в том, что её основные положения и выводы являются вкладом в разработку общих проблем изучения лексического фонда языка (как диалектов, так и стандартного, литературного языка). Материалы исследования могут быть использованы при составлении словарей, лингвистических карт, описывающих лексику территории европейской части России, а также могут быть полезными при разработке вопросов, касающихся структурно-семантической организации и лексикографической интерпретации лексики определённой тематики, что важно для лингвистических изысканий различного характера.

**Практическая значимость** работы заключается в том, что материалы исследования могут быть использованы в преподавании вузовского курса

диалектологии, в спецкурсах и спецсеминарах по общей и региональной лексикологии, этнолингвистике, этнографии, лингвокраеведению, при написании курсовых и квалификационных работ, а также в школьной практике при проведении внеклассных мероприятий по языку, подготовленных с использованием региональных данных. Собранный материал будет полезным при составлении «Костромского областного словаря», «Лексического атласа русских народных говоров», «Словаря русских народных говоров» и – шире – для разного рода этнолингвистических исследований.

**Личный вклад** диссертанта заключается в следующем:

– собран обширный материал, описывающий состав лексики печёных изделий из муки во всех 24 районах Костромской области (1245 единиц);

– предложен комплексный подход к описанию и классификации лексики выпечных изделий, опирающийся на совокупность мотивационных признаков и лексико-семантических особенностей наименований в составе лексических микрогрупп, их лингвогеографические и ареально-этнологические характеристики;

– представлена целостная характеристика изучаемой лексики в говорах Костромской области, основанная на исследовании особенностей номинации, структурно-семантической организации, словообразовательной базы наименований с опорой на историко-культурные и этимологические данные;

– определены основные ареалы распространения изучаемой лексики в костромских говорах на фоне говоров европейской части России.

**Обоснованность и достоверность результатов исследования** обеспечены опорой на традиционные теоретико-методологические подходы к исследованию лексики русского языка, солидный опыт системного описания диалектной лексики в современном русском языкознании. Кроме того, достоверность результатов обеспечивается разносторонним изучением проблемы, использованием широкого комплекса лингвистических, лексикографических, этнографических, топонимических и других материалов с опорой на личные наблюдения, апробацией в ходе научной и научно-образовательной деятельности.

**Содержание диссертации соответствует паспорту специальности 10.02.01 – русский язык**, в частности, области исследований, касающихся рассмотрения двух объектов истории русского языка: живого языка (диалектного) и литературного языка.



### **Положения, выносимые на защиту:**

1. Тематическая группа «Печёные изделия из муки» в говорах Костромской области представляет собой совокупность лексико-семантических объединений, отличающихся от говоров других территорий особенностями строения и взаимоотношения компонентов.

2. Лексика выпечных изделий занимает значительное место в словарном составе говоров Костромской области, характеризуясь разветвлённой семантической структурой, развитой дифференциацией наименований.

3. Наименования печёных изделий из муки в костромских говорах имеют достаточно яркую мотивационную базу и отражают в своих названиях те или иные признаки качественного или функционального характера.

4. Значительную часть лексики выпечных изделий в костромских говорах составляют общерусские лексические единицы, которые, однако, в говорах рассматриваемой территории нередко имеют ряд структурно-семантических и функциональных отличий по сравнению с подобными единицами в других говорах и литературном языке.

5. Существует различие в лексике западной и восточной части говоров Костромской области, что связано с особенностями историко-культурного развития и спецификой природно-климатических условий костромского края. Наименования выпечки, зафиксированные в западной части Костромской области, в основном характерны для говоров центра европейской части России, лексика на востоке области (за рекой Унжей) включает черты, свойственные более архаичным говорам Русского Севера.

6. Лексика выпечных изделий Костромской области обладает рядом существенных признаков, неучтённых словарями, важных для определения типологических черт семантики исследуемых наименований и определения их места в диалектной системе русского языка и далее – в славянской языковой системе.

**Апробация результатов исследования.** Основные положения работы представлены в виде докладов на следующих конференциях: Всероссийской научно-практической конференции «Проблемы семантики и функционирования языковых единиц разных уровней» (Иваново, 2006, 2012), Международной научно-практической конференции «Проблемы семантики языковых единиц в контексте культуры (лингвистический и лингвометодический аспекты)» (Кострома, 2006), межвузовских диалектологических чтениях «Региональная лексика в историко-культурологическом аспекте» (Арзамас, 2006), научно-практической конференции «Духовно-нравственные основы русской

литературы» (Кострома, 2007), Международной научно-практической конференции «Диалог культур – культура диалога» (Кострома, 2007), Всероссийском диалектологическом совещании «Лексический атлас русских народных говоров» (Санкт-Петербург, 2007, 2008, 2010, 2013), Всероссийской научной конференции, посвящённой 100-летию со дня рождения д.ф.н., проф. Г.Г. Мельниченко «Русское слово. Литературный язык и народные говоры» (Ярославль, 2008), Всероссийской научно-практической конференции «Слово и текст в культурном сознании эпохи» (Вологда, 2008), научно-практической конференции «Романовские чтения. Династия Романовых и российская культура» (Кострома, 2010), научно-практической конференции «Многогранность творчества С. В. Максимова и его роль в современной духовной культуре и науке» (Кострома, 2011), XIII Международной конференции «Ономастика Поволжья» (Ярославль, 2012), Всероссийской научно-практической конференции «Русское слово и костромской край» памяти костромского краеведа и диалектолога А. В. Громова (Кострома, 2012).

Результаты исследования нашли отражение в 14 публикациях, в том числе трёх, осуществлённых в изданиях, включенных в перечень ведущих рецензируемых научных изданий, рекомендованных ВАК РФ; личный вклад автора составляет 4 п.л.

**Структура** диссертации. Работа состоит из введения, двух глав, заключения, библиографического списка использованной литературы и приложения.

## **ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ**

Во **введении** даётся обоснование выбора темы диссертационного исследования и её актуальности, определяются объект и предмет исследования, формулируются его цель, задачи, теоретическая и практическая значимость, а также другие положения, характеризующие методологический аппарат проводимого исследования.

В **I главе «Теоретические предпосылки изучения наименований печёных изделий из муки в костромских говорах»** рассматриваются историко-культурные и природно-климатические особенности костромского края, освещается история формирования говоров Костромской области, определяется их место в системе говоров русского языка, выявляется лексический состав народных названий костромской выпечки, даётся обзор

исследований историко-этнографического плана, связанных с тематикой работы.

Основные черты лексической системы языка той или иной территории во многом зависят от экстралингвистических факторов: природно-климатических особенностей местности, общественно-политического и культурного развития проживающих на ней народов. В костромском крае, который характеризуется относительно холодным климатом и малоплодородными почвами, на протяжении веков выращивались неприхотливые зерновые культуры: рожь, ячмень, овёс, реже пшеница. Как повседневным, так и праздничным «хлебным» у жителей Костромской области в XII – XIX вв. являлись печёные изделия из ржаной муки.

Специфика говоров Костромской области, в том числе лексики по теме «Печёные изделия из муки» во многом связана с историей освоения славянами севернорусских земель начиная с X – XI вв. нашей эры. К XIV веку можно говорить об относительном единстве говоров на территории современной Костромской области. Однако до сих здесь прослеживаются некоторые различия языкового характера: большая часть говоров Костромской области (до р. Унжи) развивалась в русле общерусских языковых процессов, ряд говоров (в основном на северо-востоке области) обладает комплексом архаичных черт, чаще свойственных говорам периферии.

В целом можно сказать, что говоры на территории Костромской области вследствие древности заселения края, этнической однородности населения, отсутствия крупных миграций относительно едины и не имеют резких отличий от говоров соседних областей. Региональные особенности местной речи, чаще всего связанные с этнолингвистическими особенностями, находятся в костромских говорах в определённом соотношении с общенародными элементами, которые могут коррелировать с литературным языком, исторически являясь или наследием древнерусского языка (как правило), или инновацией более позднего периода.

**Глава II «Особенности номинации, семантики и функционирования наименований хлеба в костромских говорах»** посвящена описанию лексико-семантических связей и ареальной дистрибуции наименований хлеба в говорах Костромской области.

**В разделе 2.1 «Семантико-культурное наполнение слова *хлеб* как ведущего компонента лексической группы «Печёные изделия из муки»** освещается история хлеба как одного из жизненно важных для человека,

«витальных» объектов действительности, обладающих одновременно атрибутами материальной и духовной культуры.

С тех пор как люди научились выпекать из зерновой каши пресные лепёшки, хлеб стал для них не только «пищей насущной» – необходимым продуктом питания, но и основой культуры, религии, символом жизни. Как пишет в книге «Куль хлеба и его похождения» С. В. Максимов, «ни о чём так сильно не хлопчут, ни о чём так усердно не молятся богу простые русские люди, как о росте посеянного хлеба». Лексема *хлеб* является, видимо, наиболее древним из известных нам наименований, обозначающих печёные изделия из муки. И до сих пор это слово не потеряло «лидирующей» позиции в группе «хлебных» названий. В современном литературном языке и в говорах лексема *хлеб* выступает как родовое понятие для различных выпечных изделий, объединяя их по ряду общих признаков, связанных с этнокультурными традициями русского народа. Архаическое значение наименования *хлеб*, видимо, было близко основному номинативному значению этого слова в современном русском языке и обозначало ‘выпечное изделие из кислого теста в виде каравай’. К XIX веку значение слова *хлеб* расширилось, охватывая достаточно большой круг реалий, связанных с зерновыми растениями. Значимость для русского человека хлебных изделий обусловило развитие переносных значений ‘питание’, ‘средства к существованию’.

В разделе **2.2 «Наименования хлеба в костромских говорах»** даётся общая характеристика особенностей номинации и системной организации названий хлеба в говорах Костромской области. Традиционную русскую кухню отличает многообразие видов хлебных изделий, которые могут различаться по форме, сорту муки, способу выпечки. В костромском крае хлеб обычно пекут из ржаной муки. Его «творят» с вечера на закваске и выпекают на поду печи или в формах. Различные виды хлеба, обладающие определённым «набором» общих и дифференциальных признаков, могут приобретать на той или иной территории собственные видовые названия, обычно отражающие какие-либо признаки качественного или функционального характера. Однако подчас любой вид выпечного изделия, имея своё наименование, может в качестве синонима использовать название *хлеб*.

В говорах Костромской области (как и в других русских говорах) широкое распространение получили не только однословные номинации – *житник*, *калáč*, *каравáй*, *каравáйка*, *каравáец*, *каравáшек*, *коврига*, *мягкий*, *мяконец*, *мяконецкий*, *мяконец*, *насолóдник*, *натёртыш*, *олябьш*, *папа*, *папка*, *папошник*, *папушник*, *поклевáнный*, *пóдовик*, *полупресник*, *преснец*, *тиеничник*, *решётник*,

*ржанік, ситник, солодѣльщи, яшник* и др., но и описательные конструкции: *запарный хлеб, ситный хлеб, сладкий хлеб, подовый хлеб, поклеванный хлеб, решётный хлеб, оржаной хлеб, ситный хлеб* и др. В любом случае данные наименования используются в функции термина.

Обнаружение диалектных различий лексико-семантического уровня позволяет выявить специфику лексики говоров Костромской области на фоне говоров европейской части России. Важно отметить, что в отношениях между членами лексико-семантических диалектных различий обнаруживается сложная взаимозависимость разных элементов как в пределах одного диалектного различия, так и между членами разных диалектных различий. При этом одни и те же лексемы могут входить в разные ряды, соотносясь в них по разным признакам тождества и различия. Например, в говорах Костромской области для обозначения обыденного хлеба могут использоваться лексемы *подовик* 'хлеб, испечённый на поду печи', *каравай* 'большой круглый хлеб', *ситник* 'хлеб из ситной (то есть просеянной сквозь сито) муки', *мяконек* 'круглый хлеб'. Данные наименования обладают рядом общих сем – 'из квашеного теста', 'округлая форма', 'достаточно большой размер', 'обычно из ржаной муки'. В конкретной диалектной микросистеме эти лексемы могут сосуществовать, актуализируя в одном случае более «общую», в другом – противопоставленную ей сему: *Раньше ржаные хлѣбы больше пекли. А ситник – это белый хлеб, тоже в площках печѣм* (Сусан. р-н), *Ковригу в хлебной форме пекли из решѣтной ржаной муки, а караваи из ситной* (Костр. р-н).

Раздел **2.3 «Наименования обыденного квашеного хлеба»** посвящён лингвистическому описанию *общих* наименований хлеба, которые по своему значению и функции близки слову *хлеб* литературного языка. В говорах Костромской области к данной группе наименований можно отнести ряд лексем (а также производных от них наименований и адъективных конструкций): *каравай, коврига, мягкий, подовик, ситник, житник*, которые обычно называют достаточно большие изделия округлой формы из несдобного ржаного теста на закваске: *Вот самое питание: караваи были ржаные, витушек навертят. Это ведь теперь со стола белый кусок не сходит* (Костр. р-н); *Печь была большая у нас, много подовиков нараз сажали* (Вохом. р-н). Обладая некоторыми «видовыми» признаками, данные лексемы в то же время могут быть *общим* названием хлеба, так как являются на отдельных территориях наиболее распространёнными видами данных выпечных изделий.

В разделе **2.4. «Наименования хлеба из разных видов муки»** исследуются лексемы, обозначающие в говорах Костромской области хлеб из

ржаной, пшеничной, ячневой и овсяной муки. Вид муки является важным признаком при номинации хлебных изделий. Так как в костромском крае в употребление шла преимущественно ржаная мука, то разные виды хлебных изделий, в основу называния которых положены различные мотивировочные признаки – *каравай*, *подошник*, *решётник*, *пресник*, *заварной хлеб* и др. – были преимущественно ржаными: *Ржануха на каравай идёт* (Нейск. р-н), *Хлеб из ржаной муки заварным звали* (Вохом. р-н). Изделия из пшеничной муки (которую использовали в костромском крае достаточно редко), можно сказать, «дублируют» ржаные, являясь их праздничным вариантом, поэтому «специальных» названий для пшеничного хлеба в говорах Костромской области немного (мотивация данных наименований может быть различна): *пáпа* (Межев. р-н), *пáпка* (Галич. р-н), *пáпошник* (Галич., Буйск. р-н), *пáпушник* (Галич., Нерехт., Костром. р-н); *драчёна* (Нейск., Нерехт., Макара.); *калáч* (Сусан., Шарьин., Красн., Мант., Нейск. р-н); *Папушники ели только по воскресеньям* (Костр. р-н). В костромских говорах встречаются также наименования, где семантический признак ‘из ржаной/пшеничной муки’ положен в основу номинации: *ржаник* (Чухл., Буйск. р-ны), *ржанец* (Буйск. р-н), *ржануха* (Судисл. р-н); *пшеничник* (Чухл., Вохом., Сусан., Буйск., Нейск. р-ны); *Пшеничники только на большие праздники пекли, муки не было* (Чухл. р-н). В костромском крае нередко пекли небольшие хлебцы из разных видов муки или их смеси – *гороховики*, *яшники*, *овсянники*, имеющие особый вкус: *Поштётто не пеком нынче гороховиков* (Павин. р-н); *Яшники пекла на капустных листках* (Мантур. р-н).

**Раздел 2.5 «Наименования хлеба из муки разного качества»** посвящён описанию наименований хлеба из ситной, решётной, пеклеванной муки в говорах Костромской области. Качество муки, из которой сделан хлеб, является важным свойством этого продукта. В костромских говорах обнаруживаем группу наименований, где данный семантический признак положен в основу номинации: *ситник* (Сусан., Буйск., Нерехт., Костр. р-ны), *ситный хлеб* (Чухл., Буйск. р-ны) ‘хлеб из ситной (т. е. просеянной через сито) муки’; *решётник*, *решётный хлеб* (Костр., Сусан. р-ны) ‘хлеб из решётной (т. е. просеянной через решето) муки’; *пеклеванник* (Судисл., Нерехт. р-ны), *пеклеванный хлеб* (Костр., Остров., Шарьин., Макара., Кадыск., Нерехт. р-ны) ‘хлеб из пеклеванной (т. е. мелко размолотой и просеянной) муки’: *Ситной-то хлеб не кажный день ели* (Чухл. р-н). *Ситная мука* в говорах противопоставляется *решётной муке*, которая просеивалась сквозь решето, была более грубой и использовалась в повседневном печении. Недаром до сих пор жители костромской глубинки

вспоминают поговорку «Хоть решетень, да ежедень, а ситный несытный» (Макар. р-н). Данные наименования распространены в основном в западных говорах Костромской области, тяготеющих к говорам центра.

В разделе 2.6. «**Наименования хлеба из разных видов теста**» рассматриваются номинации, обозначающие в костромских говорах наименования хлеба из квашеного, пресного и заварного теста. Вид теста, из которого приготовлен хлеб, является ещё одним важным признаком хлеба, который отражается при номинации хлебных изделий. При этом специальных наименований квашеного хлеба, заключающих в себе указание на данное свойство выпечного изделия, в костромских говорах не обнаружено, однако имеются наименования хлеба из пресного (незаквашенного) теста: *пресник* (Нейск. Шарьин., Костром. р-ны), *натёртыш* (Костр. р-н); *Пресник-от с молоком выхлебали за один присест* (Нейск. р-н).

Особую группу в говорах Костромской области составляют наименования хлеба из заварного теста: *заварной хлеб* (Солиг., Костр. р-ны), *запáрник* (Мантур., Кологр., Нейск. р-ны), *запáрный хлеб* (Нерехт., Костр. р-ны), *сла́дкий хлеб* (Сусан. р-н), *поклеваный хлеб*, *поклеванник* (Костр. р-н). Этот вид хлеба, как и обычный хлеб, готовится на закваске, однако часть муки подвергается тепловой обработке, а также в тесто нередко добавляют сахар, варенье, изюм, специи и другие продукты, обогащающие вкус хлебного изделия: *Я зимой-то и хле́бы пеку сладкие. Сладкие – это заварные считались. Делается на закваске* (Сусан. р-н); *Очень вкусный мама поклеваный пекла. Он был очень тёмный, сладкий, со специями* (Костр. р-н). Нередко для приготовления заварного теста используют солод. Такой хлеб называют *солодélyши* (Нерехт., Судисл. р-ны), *насолóдник* (Чухл., Солиг. р-ны): *Достань солод, испеку солодélyши* (Нерехт. р-н). Данные наименования характерны преимущественно для западных говоров Костромской области.

**Глава III «Особенности номинации, семантики и функционирования наименований пирогов и других выпечных изделий в костромских говорах»** посвящена описанию особенностей номинации, лексико-семантических связей и ареальной дистрибуции наименований выпечных изделий небольшого размера в говорах Костромской области на фоне русских говоров европейской части России. Подобные наблюдения позволяют установить специфику инвентарного состава, внутригрупповых и межгрупповых связей рассматриваемой нами лексики на фоне соответствующих инодиалектных названий.

В разделе 3.1 «Наименования пирогов» рассматривается история семантических преобразований слова *пирог* в русском языке, проводится многоаспектный анализ групп наименований, включающих названия закрытых и открытых пирогов, пирогов без начинки и пресных пирогов.

Лексема *пирог* выступает в качестве родового названия обширного круга выпечных изделий. Недаром С. В. Максимов писал о пирогах: «Попались мы теперь на такое кушанье, которому у нас износу не будет и счёт сортам подвести невозможно». В разных местностях в качестве основы номинации сходных видов пирогов могут выступать различные признаки, образуя таким образом специфический «рисунок» распределения соответствующих лексем в костромских говорах. В конкретной диалектной микросистеме можно наблюдать частные реализации более общей системы лексико-семантических связей данных наименований. Например, у лексемы *творожёнька* в значении ‘открытый пирог с начинкой из творога’ основными являются семы ‘начинка из творога’, ‘открытый пирог’. В литературном языке синонимом данного наименования является слово *ватрушка*. В частной диалектной системе у данных наименований могут актуализироваться периферийные семы ‘из дрожжевого/недрожжевого теста, ‘большой/небольшой размер’ и др., образуя систему противопоставленных различий: *Ватрушка – это не мишонáя, она ведь творёная, на дрожжах, её твóрим. А твороженьки-то – это пресные, мишонéе – они на соде* (Сусан. р-н), *Твороженька-то – это большой пирог, открытый, из дрожжевого теста делаем, начинка из творога, а ватрушки – они маленькие* (Костр. р-н).

В отличие от обыденного хлеба, пирог – это хлебное изделие высшего качества, из лучших сортов муки, праздничный вариант хлеба. Недаром этимологи чаще всего возводят эту лексему к слову *пир*. Необходимым атрибутом пирогов (в отличие от хлеба) является наличие начинки. В костромском крае начинкой для пирога могут служить картофель, лук, капуста, грибы, брюква, морковь, каша и другие продукты, что делает пироги питательной и разнообразной пищей. Поэтому для говоров Костромской области, как и других русских говоров, характерно название всего пирога по начинке. Другие небольшие выпечные изделия (колобушки, крендели и т. д.) также могут иметь начинку, однако она не является их обязательным компонентом.

В *закрытых* пирогах начинка обычно находится внутри изделия в отличие от *открытых* пирогов с начинкой сверху изделия. В костромских говорах многочисленна группа наименований закрытых пирогов, мотивированных



названиями овощей, а также других продуктов (горох, грибы, рыба и др.), служащих для них начинкой: *картофельник, карто́вник, карто́сник; капу́стник, капу́стничек; лу́ковник, лу́ковик, луквенник; гала́ношник, гала́нник; горо́ховик, гри́бник, ку́рник, ры́бник, мясник* и др.: *Из крупной рыбы пекли рыбники. Обязательно запекали леца в ржаном тесте. Рыбник ели горячим: от пирога поднимался густой пар, пахло и рыбой, и хлебом ржаным. Съешь – и пальчики оближешь* (Антроп. р-н). Хотя многие наименования пирогов, мотивированные видом начинки, имеют междialeктный характер и были весьма распространены в русском языке XIX – XX вв., их нельзя считать равноценными в плане ареальной характеристики, так как прослеживается ряд лексико-семантических особенностей (в основном на северо-востоке области), связывающих костромские говоры с более архаичными говорами Русского Севера.

Другим важным семантическим признаком, нередко являющимся основой номинации закрытых пирогов в говорах Костромской области, является способ формовки теста: круг теста «загибают», то есть перегибают пополам, чтобы начинка оказалась внутри изделия. Поэтому среди названий закрытых пирогов многочисленны отглагольные образования с богатейшими деривационными возможностями: *загибе́нник* (Межев. р-н), *загибе́нь* (Чухл., Костр. р-н), *загибе́ня* (Сусан., Макар., Красн. р-ны), *загибе́нька* (Костр., Буйск., Сусан., Нерехт. р-ны), *заги́бник* (Нейск., Межев., Нерехт. р-ны), *заги́бши* (Шарьин. р-н); *сгибе́нь* (Нерехт., Костр., Буйск), *сгибе́нька* (Галич., Нерехт. р-н), *сгибешо́к* (Нерехт. р-н), *сгибу́шка* (Нерехт. р-н): *Из чёрной муки творили сгибни. Наворочают с морковью, со свёклой. Побелее сейчас печём* (Нерехт. р-н). Многие из данных дериватов имеют достаточно определённый ареал распространения. Например, лексемы *загибенья*, *загибенька* широко распространены в Сусанинском районе, лексема *сгибень* – в Нерехтском и Костромском районах. Вид начинки является в данном случае нерелевантным признаком. Закрытые пироги бывают и без начинки, пустые. Их называют *пирог с амином*, *пирог с молитвой*, *пирог с таким*, *пирог с нетом*: *Не хошь ли пирога с амином?* (Нейск. р-н).

Закрытые пироги в говорах противопоставляются открытым пирогам. В костромском крае (особенно в северо-восточной его части) распространены открытые пироги (лепёшки), которые «наливают», «намазывают» сверху картофельным пюре, сметаной, толокном и т. д. Нередко в этом случае выпечные изделия имеют названия, указывающие на специфический способ их приготовления: *налива́шник, нали́вьши, наливу́шка, нали́вник, нама́зник* и др.: *Для наливьшиа сперва тесто раскатают, потом картошецу сверху наложат*

(Шарьин. р-н). На самом северо-востоке области такие «намазанные» (начинённые) сверху лепёшки называют *шаньги*. Иногда вид начинки конкретизируется в определении, стоящем при существительном: *Милый мой – картовня шаньга, Шаньга не помазана. Ты скажи, картовня шаньга, чем ты не уважена?* (Вохом. р-н).

Особую группу в костромских говорах составляют названия открытых пирогов со сладкой начинкой *ватру́ха, ватру́лька, вахру́шка*, которым в литературном языке соответствует слово *ватру́шка*: *Ватрульки и с творогом, и с вареньем пекём, всяко* (Сусан. р-н). Также в говорах Костромской области широко распространены специальные наименования ватрушек с творогом, имеющие прозрачную мотивацию и образованные в основном от основы *творож-*, реже *творог-*: *твороже́нька, твороже́нечка, твороже́ня, творо́жник; творогу́лька, творогу́шина, творогу́шка*: *Творожник – это колобок из нехождёного теста, сверху творогом заливали* (Мантур. р-н).

Для Костромской области характерны закрытые и открытые пироги из *бездрожжевого (пресного) теста*: *пресные пироги, пресники́, безду́шники*: *Пекли бездушники: на сочень накладывали пюре, смазывали сметаной, заципывали края пирога и пекли в вольной печи* (Пыщуг. р-н). Особым видом пирога, сходным с открытыми пирогами, являются пироги *му́сники, му́шники, му́говики* (от *мука, мучной*), которые пекут в основном на северо-востоке Костромской области, комбинируя разные виды муки и теста.

В русских говорах наиболее распространены двусоставные названия пирогов, где определение выполняет основную роль в названии выпечного изделия. Это актуально и для названий костромских пирогов: *Белые-ти делали тожо со всем. А ржаные с луком-от пекли. Со всем раньше-то пекли: из моркови, с ягодами с какими-от наносим. С ягодам – то ватрушкой, то так* (Макар. р-н).

В разделе 3.2 «**Наименования небольших выпечных изделий без начинки**» исследуются названия мелкой выпечки круглой или витой формы преимущественно из пресного теста, которые нередко образуют группы наименований с разветвлённой семантической и словообразовательной структурой

Пресное «печенье» в костромском крае обычно пекут из пшеничной, ржаной и ячневой муки с добавлением воды, молока, сметаны, масла, молока, яиц. В костромских говорах можно выделить группу лексем с корневой морфемой *колоб-*, обозначающих небольшие выпечные изделия круглой формы: *ко́лоб, колобо́к, колобо́чек, колобу́шка, колобу́шечка*. Ареальный анализ

данных наименований показывает, что в говорах Костромской области повсеместно распространены лексемы *колобок*, *колобушка*, характерные для говоров центральной части России. В то же время широкое поле значений слов с корневой морфемой *колоб-*, богатые деривационные возможности и частотность употребления данных лексем указывает на связь с говорами Русского Севера. В костромских говорах семантический признак «округлая форма» является также основой номинации таких выпечных изделий, как *кру́глик*, *кру́глышка* и т. п. Наименования *винтиклю́шки*, *финтиклю́шки*, *виту́шки*, *виту́ли*, *вью́шки*, *гогу́ли*, в основном мотивированные способом формовки теста, номинируют в говорах Костромской области *витые* выпечные изделия в виде колец, бантов, спиралей из жгутов пресного теста: *Нет если совсем ничаво, так хоть напекёшь вьюшков* (Шарьин. р-н).

**Раздел 3.3 «Наименования лепёшек, блинов»** посвящён описанию самых распространённых выпечных изделий небольшого размера в говорах Костромской области – *лепёшек* (из более густого теста) и *блинов*, которые пекли из пшеничной, ржаной, реже – ячневой, овсяной муки. Их обычно готовили в сковороде на растительном масле на углях из пресного или кислого теста. Повсеместно в говорах Костромской области распространены наименования лепёшек с корневой морфемой *пек-*: *опёкиши*, *опёкиши*, *опёкишки*; *опеку́ши*, *опеку́шки*, *опеку́шечки*: *Ели с молоком пекушки* (Костр. р-н). Разновидностью праздничной выпечки из дрожжевого сдобного теста в некоторых районах Костромской области являются толстые лепёшки – *пряжэ́ники*, *пряжэ́нчики*, *пряжэ́нцы́* (собр. *пряжэ́ь*): *На праздник-от пряжеников много напекут, бывало* (Мантур. р-н). Для юго-западных районов Костромской области характерен ещё один вид пресных лепёшек – *со́чни*, которые поджаривают на неподмазанной сковороде, перегибают и начиняют пшённой кашей.

**В заключении** подводятся итоги диссертационного исследования. Хлеб, пироги и другая выпечка являются важной частью как ежедневного, так и праздничного рациона русского крестьянина. В говорах Костромской области группа названий печёных изделий из муки охватывает широкий круг наименований. Способы номинации выпечных изделий отражают специфику традиционных для русской кулинарии видов выпечки. Значительная часть исследуемых номинаций (*житник*, *ситник*, *подовик*, *пресник*, *рыбник* и т.д.) исторически является общерусской лексикой. Исследование лексико-семантического своеобразия, системно-структурной организации данных наименований позволяет наблюдать этапы развития русского национального

языка, особенности формирования лексики литературного языка. Так как большинство явлений славянского диалектного ландшафта представляет собой развёрнутую в пространстве диахронию, на первый план выходит семемно-лексемно-словообразовательный анализ компонентов тематической группы «Печёные изделия из муки» как в пределах всего комплекса костромских говоров, так и в рамках отдельных диалектных микросистем, обнаруживающих частные реализации более общих лексико-семантических связей. Типологические сравнения данной группы лексики с лексикой других территорий позволяют сделать вывод о том, что говоры Костромской области, занимая промежуточное положение между центральными говорами и говорами Русского Севера и в то же время являясь достаточно цельным образованием, отражают как процессы, характерные для литературного языка, так и явления, имеющие архаичный характер. Лексико-семантические различия наименований определяют образование изоглосс в пределах костромских говоров, которые в основном имеют связи с говорами Русского Севера и центральной части России.

**Приложение** включает: 1. Словник лексики по теме «Печёные изделия из муки» в костромских говорах. 2. Список районов Костромской области. 3. Административные карты Костромской области и Костромской губернии.

#### ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ДИССЕРТАЦИИ ОТРАЖЕНЫ В СЛЕДУЮЩИХ ПУБЛИКАЦИЯХ АВТОРА:

**1. Виноградова, П. П. Семантика и функционирование народно-разговорных наименований «хлебных» изделий в книге С. В. Максимова «Жуль хлеба и его похождения» и костромские говоры [Текст] / П. П. Виноградова // Вестник Костромского государственного университета им. Н. А. Некрасова. – 2013. – Т. 19. – № 4. – С. 116 – 119 (0,4 п. л.). (Журнал включён в перечень ведущих рецензируемых научных изданий, рекомендованных ВАК РФ).**

**2. Виноградова, П. П. Словообразовательная дистрибуция отыменных наименований пирогов на территории Костромской области [Текст] / П. П. Виноградова // Вестник Костромского государственного университета им. Н. А. Некрасова. – 2011. – Т. 17. – № 2. – С. 214 – 218 (0,5 п. л.). (Журнал включён в перечень ведущих рецензируемых научных изданий, рекомендованных ВАК РФ).**

**3. Виноградова, П. П. Этноязыковая специфика наименований выпечных изделий в говорах костромской области (на материале названий пирогов, мотивированных видом начинки) [Текст] / П. П. Виноградова // Вестник Костромского государственного университета им. Н. А. Некрасова. – 2009. – Т. 15. – № 4. – С. 110 – 113 (0,4 п. л.). (Журнал включён в перечень ведущих рецензируемых научных изданий, рекомендованных ВАК РФ).**

4. Виноградова, П. П. О некоторых аспектах значения слова *хлеб* (на материале сборника В. И. Даля «Пословицы русского народа») [Текст] / П. П. Виноградова // Проблемы семантики и функционирования языковых единиц разных уровней: сб. науч. статей. – Иваново: ИвГУ. – Вып. 4. – 2006. – 163 с. – С. 21 – 25 (0, 3 п. л.).

5. Виноградова, П. П. Названия хлебных изделий в говорах Костромской области (на материале очерка Л. Китицыной «Хлеб» и картотеки Костромского областного словаря) [Текст] / П. П. Виноградова // Проблемы семантики языковых единиц в контексте культуры (лингвистический и лингвометодический аспекты): Международная научно-практическая конференция 17–19 марта 2006 г. – М.: ООО «Издательство "Эллис"», 2006. – 800 с. – С. 580 – 582 (0,1 п. л.).

6. Виноградова, П. П. Названия выпечных изделий в говорах Костромской области (по материалам произведений С. В. Максимова) [Текст] / П. П. Виноградова // Региональная лексика в историко-культурологическом аспекте: материалы межвузовских диалектологических чтений. Арзамас 23–25 ноября 2006 г. / Отв. ред. Л. А. Климкова. – Арзамас: АГПИ им. А. П. Гайдара, 2007. – 263 с. – С. 45 – 51 (0,2 п. л.).

7. Виноградова, П. П. Семантическая насыщенность слова *хлеб* в произведении С. В. Максимова «Куль хлеба и его похождения» [Текст] / П. П. Виноградова // Духовно-нравственные основы русской литературы: сб. науч. статей: в 2 ч. / науч. ред. Ю. В. Лебедев; отв. ред. А. К. Котлов. – Кострома: КГУ им. Н. А. Некрасова, 2007. – 328 с. – С. 170 – 175 (0,25 п. л.).

8. Виноградова, П. П. Хлеб: общее и частное понятие витальности в языках разных культур [Текст] / П. П. Виноградова // Диалог культур – культура диалога: материалы международной научно-практической конференции. Кострома, 3–7 сентября 2007 г. / отв. ред. Л. Н. Ваулина. – Кострома: КГУ им. Н.А. Некрасова, 2007. – 439 с. – С. 72 – 75 (0,2 п. л.).

9. Виноградова, П. П. Карты ЛАРНГ как источник реконструкции лексических явлений русского языка (вопрос ЛСЛ 19 176 «Ржаная мука»), ЛСЛ

19 188 «Хлеб из ржаной муки» Программы ЛАРНГ) [Текст] / П. П. Виноградова // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2007 / Ин-т лингв. исслед. – СПб.: Наука, 2007. – 971 с. – С. 72 – 77 (0,25 п. л.).

10. Виноградова, П. П. Лексика с корнем *колоб-* в ярославских и костромских говорах [Текст] / П. П. Виноградова // Русское слово. Литературный язык и народные говоры: материалы Всероссийской научной конференции, посвящённой 100-летию со дня рождения д.ф.н., проф. Г. Г. Мельниченко (Ярославль, 25–27 октября 2007 г.) / отв. ред. Т. К. Ховрина. – Ярославль: Изд-во ЯГПУ, 2008. – 436 с. – С. 94 – 100 (0,25 п. л.).

11. Виноградова, П. П. Слово *житник* в костромских говорах: к вопросу о наименовании хлеба в славянской языковой традиции [Текст] / П. П. Виноградова // Слово и текст в культурном сознании эпохи: сб. научных трудов. Ч. 2 / отв. редактор Г. В. Судаков. – Вологда, 2008. – 365 с. – С. 23 – 28 (0,3 п. л.).

12. Виноградова, П. П. Общие названия выпечных хлебных изделий в говорах Костромской области как материал для ЛАРНГ [Текст] / П. П. Виноградова // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2008 / Ин-т лингв. исследований. – СПб.: Наука, 2008. – 593 с. – С. 268 – 275 (0,4 п. л.).

13. Виноградова, П. П. Л. Китицына как исследователь костромских говоров (лексика выпечных изделий) [Текст] / П. П. Виноградова // Романовские чтения. Династия Романовых и российская культура: материалы конференции (Кострома, 25–26 марта 2010 г.) / сост. и науч. ред. А. Д. Шипилов. – Кострома: КГУ им. Н. А. Некрасова, 2010. – 492 с. – С. 327 – 330 (0,2 п. л.).

14. Виноградова, П. П. Лексико-словообразовательные особенности костромских топонимов, связанных с названиями выпечных изделий (ареальный аспект) [Текст] / П. П. Виноградова // Ономастика Поволжья: материалы XIII Международной научной конференции (Ярославль, 13–14 сентября 2012 г.) / под ред. Р. В. Разумова, В. И. Супруна. – Ярославль: Изд-во ЯГПУ, 2012. – 424 с. – С. 180 – 184 (0,25 п. л.).

**ВИНОГРАДОВА Полина Павловна**

**ЛЕКСИКА ПО ТЕМЕ «ПЕЧЁНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МУКИ»  
В КОСТРОМСКИХ ГОВОРАХ  
(ОНОМАСИОЛОГИЧЕСКИЙ, СТРУКТУРНО-  
СЕМАНТИЧЕСКИЙ И АРЕАЛЬНЫЙ АСПЕКТЫ)**

Специальность 10.02.01 – русский язык

**АВТОРЕФЕРАТ**

диссертации на соискание учёной степени  
кандидата филологических наук

Подписано в печать 16.10.2013.

Формат 60x84 1/16.

Усл. печ. л. 1,0 Тираж 100 экз.

Отпечатано:

Типография ФГБОУ ВПО « Костромской государственной университет  
имени Н.А. Некрасова»

156961, г. Кострома, ул. 1 Мая, 14.