

### Vārda diahroniskais un areālais aspekts

In many other cases it is possible to prove earlier usage, e.g. *šnabis* (G. Schnaps) was found in the texts of 1820s (the dictionary says – the middle of the 19 century); *tilpne* is labelled as a new coinage of 1950s (actually it was rather frequently used in the 1930s).

In a number of entries K. Karulis mentions the authors of new coinages. However, rather many of them are doubtful. Unfortunately, some of the mistakes have been taken over by school textbooks and the Internet resources. Language facts reveal that several new names should be added to the list of authors of new words.

### Vārda diahroniskais un areālais aspekts

**Ineta Bernota** (Liepājas Universitāte)

#### **KULINĀRIJAS NOZĀRES LATVISKĀS TERMINOLOĢIJAS AIZSĀKUMI 18. GS. BEIGĀS**

Pirmās latviešu valodā publicētās pavārgrāmatas ir nozīmīgs valodas attīstības izpētes avots, kas atspoguļo tradīciju un jaunievedumu mijiedarbi.

Latviešu valodā ir maz pētījumu par kulinārijas terminiem. No valodniekiem ēdienu nosaukumus visvairāk pētījusi Brigita Bušmane, bet arī viņas tiešo pētījumu objekts nav pavārgrāmatas.

Sākot ar 16. gs. tekstiem latviešu valodā, var runāt par latviešu reliģijas terminoloģijas attīstību, ar pirmajām laicīga satura publikācijām 18. gs. – par dažādu laicīgo nozaru terminoloģijas aizsākumiem. Viena no šīm nozarēm – kulinārija, par ko liecina pirmās pavārgrāmatas latviešu valodā.

Sākt kulinārijas terminu izpēti no pašām pirmajām latviešu valodā publicētajām pavārgrāmatām pamudināja valodnieces Ievas Zaubergas raksts „Tulkojumu veicinātās žanrisko un stilistisko stereotipu pārmaiņas latviešu valodā”, kurā viņa uzsver, ka mūsdienu latviešu valodā publicētajās pavārgrāmatās un ēdienkartēs starpkultūru ietekmē rodas arvien vairāk kulinārijas terminu. To veidošanā un darināšanā netiek ievēroti vienoti principi. Nosaukumi tiek gan atstāti oriģinālformā, gan transkribēti, gan arī latviskoti, kā tas vērojams arī pašās pirmajās latviešu valodā publicētajās pavārgrāmatās (Zauberga, 174).

Tāpēc svarīgi pazīt kulinārijas terminu vēsturi, lai lietderīgi no tās varētu izmantot mūsdienās.

Vēsturniece Linda Dumpe raksta, ka, sākot ar 17. gadsimtu, sevišķi liela loma bija Francijas ietekmes pieaugumam Eiropā. Kulinārijā sākās izteikta orientācija uz franču virtuvi. Franču virtuvi savukārt jau agrāk bija ietekmējusi Itālija. 18. gs. līdz ar Anglijas un Holandes tirdznieciskās aktivitātes palielināšanos izplatījās kulinārijas elementi arī no šīm zemēm. Kopumā Eiropas virtuve kļuva izteikti internacionāla. Attiecīgo kultūras ietekmju virzība aptvēra arī Baltiju – tās augstāko kārtu galdā 18. gs. jau bija tai laikā Eiropā populārie dažādas izcelsmes – vācu, franču, itāļu, angļu,

holandiešu u. c. ēdieni (Dumpe, 49).

Latvijā izmantoja vācu valodā izdotās pavārgrāmatas. Bet, tā kā par pavāriem muižās strādāja lielākoties latviešu zemnieki, bija nepieciešamas pavārgrāmatas arī latviešu valodā. Grāmatizdevējs Johans Frīdrihs Stefenhāgens šajā sakarībā avīzes „Rigische Politische Zeitung” 1795. gada 11. numurā rakstīja: „Lielākā kungu daļa Kurzemē un Vidzemē liek rūpēties par viņu galdu latviešu tautības pavāriem, kuri gan bieži vien ir apguvuši prasmi no vācu meistariem, bet ļoti reti spēj lasīt un saprast vācu valodas grāmatas. [...] Te nu latviešu pavāram vai pavārei lieliski būtu vietā grāmata, kas sarakstīta viņu mātes valodā viņiem saprotamā veidā, piepalīdzot viņu prātam un atmiņai.” (Dumpe, 49)

Tādēļ gandrīz vienlaikus tapa divi izdevumi. 1795. gadā pie Valmieras Rubenē mācītāja un grāmatizdevēja Kristofa Hardera (1747–1818) tulkojumā iznāca „Tā pirmā pavāru grāmata, no vāces grāmatām pārtulkota”.

1796. gadā Jelgavā J. F. Stefenhāgena tipogrāfijā tika iespiesta otra pavārgrāmata – „Latviska pavāru grāmata muižas pavāriem par mācību visādus kungu ēdienus gardi vārīt un sataisīt”. Grāmatu iesāka sastādīt Lestenes mācītājs Frīdrihs Kazimirs Urbāns, bet pēc viņa nāves to pabeidza Jelgavas mācītājs un literāts Matiāss Stobe.

Galvenais avots abu pirmo latviešu pavārgrāmatu veidotājiem bijusi Kristīnes Vargas sastādītā pavārgrāmata, kas iznākusi Zviedrijā 1753. gadā.

1796. gada pavārgrāmatas ievadā J. F. Stefenhāgens raksta par grūtībām „no dažādām grāmatām bieži vien ļoti izklīdētus gabalus salasīt, tos pienācīgi sakārtot, saskaņot gan šķietamās, gan patiesās pretrunas un visam kopumā dot telpu un pielietojumu, un to visu tik maz koptā valodā”.

Abu pavārgrāmatu satura iedalījums ir līdzīgs, receptes apvienotas nodaļās. Pirmajai pavārgrāmatai latviešu valodā ir IX nodaļas, tajās ietvertas 414 receptes. Ēdienu nosaukumi doti vācu valodā un to tulkojumi latviešu valodā pievienoti iekavās, daudzos gadījumos pievienots vēl oriģinālais franču, itāļu u. c. apzīmējums.

Piemēram, **Mandelschnitte** (Mandeļu Šķēles).

1796. gadā izdotā pavārgrāmata jau ir nedaudz plašāka, tajā arī par vienu nodaļu vairāk, recepšu skaits ir 583. Ēdienu apzīmējumi

doti tikai latviešu valodā, vācu tulkojums un oriģinālais apzīmējums ir tikai tajos gadījumos, kad vajadzīgs precīzējums.

Piemēram, **Spoža zupe** (Klar bouillon).

Pirmajā pavārgrāmatā svarīga ir Hardera attieksme pret latviešu valodu, jo daudzi viņa tulkotie un latviskotie kulinārijas termini ir saglabājušies līdz mūsdienām ar nelielām leksiskām izmaiņām. Harders uzstājas pret vācu valodas gramatisko konstrukciju ievazāšanu latviešu valodā, norāda uz latviešu valodas lielo spēju veidot atvasinājumus un jaunus vārdus, bagātināt leksiku. Harders ir par jaunu jēdzienu apzīmēšanu ar internacionālismiem, nevis ar stenderisko aprakstošo izteiksmi (**“citrone”**, nevis **“dzeltans Vāczemes ābols”**, **“apelcine un pomerance”** **“Vāczemes ābola”** vietā, **“olive”** nevis **“Eljes koka oga jeb eljes oga”**, **“tarte”** (1796 – **torte**) nevis **“Vāciešu karaša”**), nosaukums **“agurķis”** Krievu ābola vietā (1796 – **gurķis**).

1796. gadā stenderisko nosaukumu **“Liels krievu ābols”** jeb **“Turku ābols”**, jeb **“Putru ābols”** vietā ir **“ķirbis”**, **“Salds krievu ābols”** – **“melone”**, **“Zemes āboli”** – **“kartupeļi”**.

Valentīna Skujiņa raksta, ka „katrā augsti attīstītā valodā terminoloģijas izstrādē dominējošais princips ir pirmām kārtām par terminu avotu izmantot savas valodas leksiku un vārddarināšanas iespējas” (Skujiņa 1993, 155). Jau 1796. gada pavārgrāmatā ļoti daudzi ēdienu nosaukumi pēc iespējas ir latviskoti, ir mēģināts atrast nosaukumus agrāk nezināmiem produktiem un ēdieniem, izmantoti tulkojumi un kalki. Piemēram, ja 1795. gadā – **Zand Tarte**, tad 1796. g. pirmā daļa jau ir tulkota – **smilšu torte**. 1795. gadā – saliktenis **Šnēballes**; 1796. g. dota vārdkopa – **sniegu pikas**. Dažkārt gan ir pagrūti nošķirt terminus un terminu nozīmē lietotos kulinārijas nosaukumus. Tomēr daudzi pirmie kulinārijas termini varētu atbilst noteiktiem terminu kritērijiem, piemēram, sistēmiskumam, nozīmes precizitātei u. c.

Pirmajās pavārgrāmatās dotie kulinārijas termini rāda, ka ir bijis daudz interesantu izstrādājumu, kam meklēti atbilstoši nosaukumi. Sastopama ne tikai **ābolu torte** vai **zemenu – aviešu torte** (zemeņu – avenu torte), bet arī **skābeņu sulas torte**, **ēriņu torte** (v. *Hering – silķe*), **vēršu smadzeņu torte**, **kartupeļu torte ar rūktām mandelēm** u. c.

Produktīvākie vārddarināšanas paņēmieni, ko izmanto terminu

veidošanā, ir afiksācija un saliktenārināšana. Saliktenus motivē vārdu savienojumi, visbiežāk vārdkopas. Pirmajās pavārgrāmatās konstatēti vairāki vārdkoptermini, no kuriem mūsdienās darināti saliktentermini. Piemēram, **sarkans vīns** → sarkanvīns; **muskātu rieksts** → muskatrieksts; **balta maize** → baltmaize u. c.

Saliktenārināšanā kulinārijas termini ir veidoti no lietvārdiem. Ir sastopami divkomponentu salikteni, piem., **grāmataturullītes** un trīskomponentu salikteni, piem., **ābolupautukaraša**. Saliktenu sākuma daļu komponentos nav raksturīga lietvārda bezgalotnes forma. Pārsvārā saliktenārinājumi ir atributīvajā funkcijā, piemēram, **mandeļkūrejuma torte**.

Abās pavārgrāmatās konditorejas izstrādājumiem atvēlēta samērā liela vieta. Pārsvārā lietotais dažādu cepumu apzīmējums **tarte** (1795), **torte** (1796) jau viduslaikos bija izplatījies no Dienvideiropas (< v. *Torte* < it. *torte* < lat. *tortus*). Hardera ieviestais nosaukums **košķenis** bija pārveidots lejasvācu vārds *kok, koke*. No tā 19. gs. vidū izveidojās vārds **kūka**.

1796. gada pavārgrāmatā ar latviskās cilmes vārdu **karaša** ir mēģināts aizstāt vācu *Kuchen*, piemēram, **sviestu karaša, šokoladu karaša, jumpravas karaša, zustrēņu karaša**.

Saliktenis **pankūka**, sākotnēji **pankoks**, ir aizgūvums no baltvācu *pannkok* vai lejasvācu *pannekoke*. Vācu val. *Pfannkuchen*.

1795. gada pavārgrāmatā Harders veidojis nosaukumu **pankošķeni**, 1796. gadā dota forma **pankogi**.

Sastopams arī aizgūvums no slāvu valodas **pīrāgs**. Vārds **pīrāgs** ir no senkrievu *pirog* 'maize no bīdelētiem miltiem' vai baltkrievu *pirog* 'baltmaize, veģis', kas ir atvasināts no *pir* 'dzīres' vai *piro* 'kvieši', tātad vārda sākotnējā nozīme 'svētku (dzīru) maize' vai 'kviešu maize' (LEV II, 54).

Konstantīns Karulis uzskata, ka latviešu valodā vārds aizgūts līdz 13. gs. un aizgūvuma senākā nozīme atbilda minētajiem slāvu valodu vārdiem. Vēl 17. gs. **pīrāgs** bijis sinonīms vārdiem **karaša, rausis** un **kviešu maize**; lietots arī savienojumos **saldi pīrāgi** (LEV II, 54).

18. gadsimta beigās krievu valodas *pirog* 'mīksts rauga mīklas izstrādājums ar pildījumu' ietekmē vārds **pīrāgs** iegūst nozīmi 'pildīts baltmaizes cepums'. Pāreja uz jauno nozīmi redzama 1796. gada pavāru grāmatā, kur pamācīts veidot „apaluš pīrāgus, bet vidū

[atstāt] lielu caurumu”.

Konstantīns Karulis izpētījis, ka G. F. Stenderam **pīrāgs** ir 'speķa kūka' (vācu *Speckkuchen*) (LEV II, 54).

Liels skaits kulinārijas terminu, kas ir saglabājušies līdz mūsdienām, ir aizgūvumi no vācu un franču valodas. No vācu valodas pārņemtais vārds **zupa, zupe**, kas cēlies no franču *soupe*, latviešu valodā parādījās jau pirms 17. gadsimta. To ir minējis Elgers savā vārdnīcā. Bieži šajā nozīmē gan Mancelis, gan Stenders lietoja vārdu **sula**.

Hardera veidotajā pavārgrāmatā lasām tādus nosaukumus kā **vēžu zupe, gaļas zupe, zupe no vērsa gaļas ar nūdelēm, citronu zupe** u. c.

Gaļas receptēs sevišķi jūtama franču virtuves ietekme. Harders ir morfoloģiski adaptējis **raguje** (ragū) (fr. *ragout* – kubiņos sacirsta gaļa ar kauliņu, apcepta un sautēta kopā ar dārzeņiem un asām garšvielām) un **vrikaseje** (frikasē) (fr. *fricassē* – smalki sagriezta sautēta vai cepta gaļa, ko pasniedz biežā mērcē), kā arī transkribējies no oriģinālformām terminus **pupijette** (fr. *paupiette* – pildītas, plānas gaļas šķēlītes/ veltnīši jeb tīteņi) un **vrikando** (fr. *fricandeau* – sautēts iespeķots šķiņķis). Uz restēm vai uz pannas ceptās izsistās gaļas šķēles apzīmētas ar franču vārdu **cotelette**, latviskojums 1796. gada pavārgrāmatā – **sānkaulīši** (ribiņas). Harders *coteletten* vietā dažās receptēs ir lietojis arī terminu **karbonade**.

Daudzi pirmajās pavārgrāmatās aprakstītie saldie ēdieni arī ir franču izcelsmes, piemēram, **želeje** (< fr. *gelée*), **blammanše** (< fr. *blancmange* – nedzidra mandeļpiena želeja), **krēmis** (< fr. *crème*) u.c. Attiecīgajās receptēs daudz lietotas mandeles, turpreņi reti minēta šokolāde, piemēram, **šakuladu krēmis**. Tā nav tikai Baltijas pavārgrāmatu īpatnība – šokolādes pulveris un no tā taisītie saldumi plašāk ieviesās Eiropā tikai 19. gs., bet 17.–18. gs. kakao pupiņas izmantotas gandrīz tikai šokolādes dzērienam (Dumpe, 59)

Vārdkopu atkarīgo komponentu funkcijā ir izmantots arī neliels skaits apvidvārdu. Piemēram, **ķezberu karaša** (apv. *ķezbere* 'saldais ķirsis', aizgūvums no vācu valodas; kaut gan jāpiebilst, ka, piemēram, mūsdienās Alsungā par ķezberēm dēvē skābos ķiršus) vai **zusteru karaša** (apv. *zustrenes* 'upenes', aizgūvums no lībiešu vai igauņu valodas).

Vēsturniece Linda Dumpe norāda, ka Baltijas virtuvei kopumā 18. gs. beigās bija raksturīga krasi izteikta sociālā diferenciacija.

Abās pavārgrāmatās ir tikai daži latviešu zemnieku ēdieni, kas sastādītājiem likušies piemēroti arī kungiem, piemēram, **putra no putrainiem jeb grūdeņiem ar pienu vai ūdeni, bieza putra ar saldu pienu, skāba putra ar rūgušu pienu un pūtels**, kuru gatavoja no kviešu un auzu miltiem, ieraudzējot lielā podā vai spainī, un, pasniedzot galdā, sakūla ar skābu krējumu. Ir pat piebilde, ka „tas ir karstā vasaras laikā gards un dzisināms ēdiens”. Vēl ir aprakstīts, kā gatavot **asins desu un putru desu**, gan uzlabojot tās ar smalkām garšvielām. Linda Dumpe pieļauj, ka praksē muižu virtuvēs tika izmantots krietni vairāk vietējo ēdienu sastāvdaļu, jo jāņem vērā, ka pavārgrāmatās parasti nav aprakstīts tas, ko zemnieku kārtas pavāriem vajadzēja labi zināt pašiem, piemēram, vienkāršu biezputru vārīšana vai maizes cepšana (Dumpe, 62).

Analizējot pirmās latviešu valodā publicētās pavārgrāmatas, var secināt, ka tajās ir trīs veida kulinārijas termini:

1. Visvairāk konstatēti kulinārijas profesionālās valodas termini – internacionālismi. Daļa no tiem ir cieši saistīta ar attiecīgo vēsturisko laikmetu, bet daļa – stabili saglabājušies mūsdienu profesionālajā un sadzīves leksikā.

Daudzi aizguvumi sākumstadijā ir doti:

- 1) oriģinālrakstībā, piemēram, **karbonade**,
- 2) adaptētā formā, piemēram, **raguje**,
- 3) savienojumā ar latviešu ekvivalentu, izmantojot saikli *jeb*,

piemēram, **vrikando jeb apspiķētes gaļas gabaliņi**.

2. Kulinārijas pamattermini, kam pārsvarā atbilstes ir arī latviešu valodā, piemēram, **vārīšana, cepšana** utt.

3. Izņēmumu termini, kurus lieto tikai atsevišķās nacionālās virtuvēs. Tādi termini attiecināmi uz kulinārijas izstrādājumu specifisko daļu vai oriģināliem produktiem, kas raksturīgi tikai konkrētajai nacionālajai virtuvei, un tāpēc netiek tulkoti (un faktiski paliek bez paskaidrojuma) citās valodās (Pohļobkins, 5). Piemēram, **putra, pūtels** u. c.

### Literatūra

- Dumpe – **Dumpe, L.** Nepētīta Latvijas kultūrvēstures lappuse: pirmās pavārgrāmatas latviešu valodā. // *Latvijas Vēstures institūta žurnāls*, 4. Rīga, 1999, 49.–63. lpp.
- FLV – *Franču-latviešu vārdnīca*. Rīga : Avots, 1998. 527 lpp.
- Kalme, Smiltnece – **Kalme, V., Smiltnece, G.** *Latviešu literārās valodas vārdadarināšana un morfoloģija*. Liepāja : LiePA, 2001. 293 lpp.
- Laua – **Laua, A.** *Latviešu leksikoloģija*. Rīga : Zvaigzne, 1981. 288 lpp.
- LEV I – **Karulis, K.** *Latviešu etimoloģijas vārdnīca*. I daļa. Rīga : Avots, 1992. 638 lpp.
- LEV II – **Karulis, K.** *Latviešu etimoloģijas vārdnīca*. II daļa. Rīga : Avots, 1992. 670 lpp.
- LLVV – *Latviešu literārās valodas vārdnīca*. Rīga : Avots, 1982. 745 lpp.
- LVV – *Latviešu valodas vārdnīca*. Rīga : Avots, 1987.; 1998. 833 lpp.
- MLVPV – *Mūsdienu latviešu valodas pareizrakstības vārdnīca*. Rīga : Jumava, 1996. 642 lpp.
- PG 95 – *Tā pirmā pavāru grāmata no vāces grāmatām pārtulkota*. Rubenēs driķēts, 1795. 334. lpp.
- PG 96 – *Latviska pavāru grāmata muižas pavāriem par mācību visādus kungu ēdienus gardi vārīt un sataisīt*. Jelgava, 1796. 452. lpp.
- Pohļobkins – **Похлёбкин, В. В.** *О кулинарии от А до Я словарь – справочник*. Минск : Польша, 1988. 224 стр.
- Skujiņa 1993 – **Skujiņa, V.** *Latviešu terminoloģijas izstrādes principi*. Rīga : Zinātne, 1993. 225 lpp.
- Skujiņa 2006 – **Skujiņa, V.** *Salikteņi G. Manceļa vārdnīcā “Lettus” un krājumā “Phraseologia Lettica”*. Rīga, 2006. 217 lpp.
- Stenders – **Stender, G. F.** *Lettisches Lexikon In zwei Theilen abgefasset, und den Liebharben der lettischen Litteratur gewidmet*. Mitau : Hoochfurstl. Hofbuchdrucker, 1789. I – 404 lpp.; II – 773 lpp.
- SV – *Svešvārdu vārdnīca*. Rīga : Jumava, 1999. 879 lpp.
- VLV – *Vācu-latviešu vārdnīca*. Rīga : Avots, 1990. 814 lpp.
- Zauberga – **Zauberga, I.** Tulkojumu veicinātās žanrisko un stilistisko stereotipu pārmaiņas latviešu valodā. // *Linguistica Lettica*, 11. Rīga, 2002, 167.–181. lpp.

ANFÄNGE DER LETTISCHEN TERMINOLOGIE IM BEREICH *KOCHKUNST*  
Ende des 18. Jahrhunderts

*Zusammenfassung*

In der lettischen Sprache gibt es wenig Forschungen über Fachwörter der Kochkunst. Von den Sprachwissenschaftlern hat Brigita Bušmane die Speisenbezeichnungen am meisten untersucht, aber die Kochbücher sind nicht das Objekt ihrer direkten Forschungen.

Seit dem 16. Jahrhundert – mit den ersten Texten in lettischer Sprache – kann man über die Entwicklung der Terminologie im Bereich Religion sprechen; mit den ersten Veröffentlichungen weltlichen Charakters seit dem 18. Jahrhundert – über die Anfänge der Terminologie verschiedener weltlichen Bereiche. Einer dieser Bereiche ist die Kochkunst, davon zeugen die ersten Kochbücher in Lettisch.

Im 18. Jahrhundert wurden in Lettland in deutscher Sprache herausgegebene Kochbücher benutzt. Da aber in den Landgütern meistens lettische Bauer als Köche arbeiteten, waren Kochbücher auch in lettischer Sprache notwendig. Deshalb entstanden fast zur gleichen Zeit zwei Ausgaben. Im Jahre 1795 erschien in Rubene bei Valmiera „Das erste Kochbuch, aus der deutschen Sprache übersetzt“ – in der Übersetzung des Pastors und Verlegers Christof Harder (1747–1818).

Im Jahre 1796 wurde in Jelgava in der Druckerei von J. F. Stefenhagen das zweite Kochbuch „Lettisches Kochbuch für Köche der Landgüter, damit sie lernen, verschiedene Herrenspeisen wohlschmeckend kochen und zubereiten“ gedruckt. Das Verfassen des Buches begann Friedrich Kasimir Urban, der Pastor von Lestene, nach seinem Tod wurde es vom Pastor und Literaten Mathias Stobe vollendet. Beim Analysieren der ersten Kochbücher ist festzustellen, dass es darin drei Arten von Fachwörtern in Kochkunst gibt:

1. Termini der Fachsprache Kochkunst. Fachwörter solcher Art sind überwiegend Internationalismen und deren Wurzel stammt aus der griechischen und lateinischen oder französischen, deutschen und arabischen Sprache, z.B. karbonade (Karbonade), krēms (Krem).

2. Grundtermini der Kochkunst. Diese Fachwörter sind international, jedoch haben sie nationale Entsprechungen in allen Sprachen, und sie werden sowohl in der Umgangssprache als auch in der entsprechenden Fachsprache des Landes gebraucht. In diesem Falle werden viele solcher Termini in Lettisch gegeben, z.B. vārīšana (das Kochen), cepšana (das Backen / Braten).

3. Ausnahmetermini, die nur in einzelnen nationalen Küchen gebraucht werden. Solche Fachwörter betreffen den spezifischen Teil der Produktion oder die originalen Lebensmittel, die nur der konkreten nationalen Küche eigen sind und deshalb nicht übersetzt werden (eigentlich bleiben die auch ohne Erklärung), z.B. putra, pūtelis.

Gita Bērziņa (LU Filoloģijas fakultāte)

MONOLOGS DIALOGĀ:  
SENGRIEĶU FILOZOFISKĀS PROZAS LIECĪBAS

Monoloģiska runa un dialogiska runa ir divi galvenie valodiskās komunikācijas tipi, kas ar savām raksturīgām pazīmēm, vairāk vai mazāk subjektīvi marķēti un noteiktā aspektā raksturojot runātājus, ir pamatā lielākajai daļai tekstu.

Nemot vērā valodas komunikatīvo dabu, atzīstams, ka tieši vai netieši komunikatīvajos procesos ietvertai un tos realizējošai runai vienmēr piemīt dialogiskums plašā nozīmē. Tomēr atkarībā no tā, kā runas darbībā realizējas komunikatīvās funkcijas, iespējams nošķirt dialogiskus un monoloģiskus izteikumus un iezīmēt to būtiskas atšķirības.

**Monoloģiska runa** ir “vienas personas veidots teksts, .. , negaidot atbildes valodisko reakciju” (Ceplītis, Rozenbergs, Valdmanis 1989, 205). Tā norit neatkarīgi no uztvērēja aktivitātes, to veido savstarpēji strukturāli un jēdzieniski saistīti izteikumi un tā ārēji izpaužas kā vienlaidus runa ar komunikatīvi nobeigtām runas vienībām, ko nepārtrauc citas personas izteikumi (Якубинский 1986 (1923), 37; Москальская 1981, 122–123).

**Dialogiska runa** turpretim ir savstarpēja, visbiežāk divpusēja, valodiska saziņa, kurā aktivitāte un pasivitāte pāriet no viena komunikācijas dalībnieka pie otra. Mijas runātāja un klausītāja pozīcijas, un katram saziņā iesaistītajam indivīdam ir iespēja realizēt abas – gan aktīvā (komunikatora), gan pasīvā komunikācijas dalībnieka (adresāta) – lomas (Якубинский 1986 (1923), 25–26; Mukarovsky 1977 (1940), 86; Best 1985, 93; Mecke 1990, 193, 198).

Dialogiska runa atšķirībā no monoloģiska vienpusēja teksta, par kuru atbildīgs tikai runātājs, paredz abu komunikācijas partneru vienlīdzīgu atbildību par komunikācijas izpildi un balstās uz to līdzdalīgu valodisku aktivitāti. Turklāt abu komunikācijas akta dalībnieku aktīva līdzdalība un savstarpēja izteikumu mija ietver abu partneru pārstāvēto pozīciju, divus vairāk vai mazāk atšķirīgus pasaules redzējumus, redzespunktu un līdz ar to divu valodisko struktūru miju. Dialogs līdz ar repliku apmaiņu paredz arī domu un emociju savstarpēju

ISSN 1407 – 4737

Liepājas Universitāte  
Latviešu valodas katedra

# VĀRDS UN TĀ PĒTĪŠANAS ASPEKTI

**Rakstu krājums**

**12 (1)**

Vārda diahroniskais un  
areālais aspekts

Vārds gramatikā un stilistikā

Liepāja 2008