

Анастасія Бесараб (м. Вінниця)
Наук. керівник – к. філол. н., доц. Гороф'янюк І. В.

НОМІНАЦІЯ ОБРЯДОВИХ СТРАВ І ВИРОБІВ ПОДОЛЯН ІЗ ТІСТА

Мова відіграє важливу роль у формуванні соціальної та культурної ідентичності людей. Етнолінгвістика досліджує, як мова впливає на формування та виявлення ідентичності народу, а народні говори є надійним джерелом пізнання душі народу. Ґрунтовних етнолінгвістичних досліджень на матеріалі подільського говору ми маємо невелику кількість на сьогодні (І. Гороф'янюк, Н. Коваленко, О. Оскірко, Т. Тищенко та ін.) [2].

В обрядовому аспекті назви страв подолан ще не досліджувалися, тому за мету нашої статті ставимо дослідити в етнолінгвістичному аспекті особливості номінації страв та виробів із тіста, які готують подільські господарині на різні календарні чи родинні свята.

Емпіричною базою статті стали студентські записи з говірок 10-ти населених пунктів Центрального Поділля:

1. с. Вінниківці Літинського району Вінницької області
2. с. Берестівка Вінницького району Вінницької області
3. с. Рахни-Лісові Тульчинського району Вінницької області
4. смт Кирнасівка Тульчинського району Вінницької області
5. с. Демівка Гайсинського району Вінницької області
6. с. Гордіївка Гайсинського району Вінницької області
7. с. Вербка Гайсинського району Вінницької області

8. с. Холодець Волочиського району Хмельницької області

9. с. Баглайки Краси́лівського району Хмельницької області

10. с. Кузьмин Хмельницького району Хмельницької області.

Смакова культура України надзвичайно динамічна не лише з погляду історичного розвитку, а й у межах календарного року, який годі уявити без традиційних дванадцяти різдвяних страв, включно з кутею, і без пухкої паски з пшеничного борошна, сирної паски та барвистих крашанок на Великдень. Урочисті миті весілля не обходяться без короваю.

Коровай – обрядовий хліб, поширений серед багатьох слов'янських народів. Але для української обрядової традиції коровай як символ має особливе значення, використовується у численних обрядових діях і вирізняється багатоманітністю варіантів. Особливе значення коровай має в українському весіллі. Відсутність короваю означала неповноцінність обряду, а людина, яка з бідності, сирітства чи якихось інших причин була позбавлена весільного короваю, одержувала прізвисько (а то й прізвище) *Безкоровайний*. Недарма про людей, наділених особливим почуттям власної гідності, казали: *Сидить, мов коровай на весіллі*.

Майже у всіх проаналізованих говірках фіксуємо номінацію – *короваї*, а в говірці с. Холодець Волочиського району Хмельницької обл., де активним є сильне укання, маємо варіант *куруваї*: ну йак не^нк^нли куру^нваї ў п'йецу не^нк^нли куру^нваї// йа з^ннайу шо мо^нйа ба^нбун'а/ ку^нлис' пик^нла ву^нна ^ндуже ўм'іла вируб^нл'ати/ ви то то зарас т'і куру^нвайі ту во^нни го^нтов'і зака^нзали і при^нвезли// а ку^нлис' не^нк^нли ў п'йецу куру^нваї/ з^нверха ^ндуже фс'о вируб^нл'али кв'іточк^ни ф^нс'ак'і р'ізн'і/ там прикра^ншали// о... і ўже еж ў к'ін'ц'і йа ^нпомн'у

шо нав¹чили¹с'а зби¹вати йаї¹це/ а то ¹чисто ¹чисто йаї¹цем
 по¹мас'ц'ат з¹верха і в'ін ¹чисто та¹кий/ со¹б'і ¹вирубл'аний с
¹т'іста// ну з¹верха тут бу¹ло су з¹низу схуду¹ве т'істо/ а
 з¹верха абу¹ вот т'і ¹їс'і ¹вируби то ¹було п¹р'існе т'істо шо¹б
 во¹но не зд¹вало¹с'а і те¹во/ і ¹їс'ак'ї¹ були с¹л¹уча¹ї// ¹дуже
 пере¹жи¹вали шуб¹ не не тр'іс і не лоп/ бу ¹каж¹ут шо то
 му¹ду¹дим бу¹де не ¹добре// ¹часу¹м бу¹ло шо да¹дут' ба¹гато
 д¹рож':їу/ не ¹мож¹ут ¹ви¹йн'ати з п'ї¹еца/ ту гет ро¹з¹би¹рай¹ут
 ту т¹тво з¹верха// о... вот ¹йак во¹но на¹зи¹вало¹с'а шо
 са¹ж¹ати// гет ро¹з¹би¹рай¹ут шуб ¹його ¹їже ¹ви¹йн'ати/ шуб¹ не
 пош¹код¹ити ку¹ру¹ваї// ¹їс'ак'і ¹бу¹ли ви¹пад¹ки// ста¹ра¹лис'а шуб¹
 бу¹ло ¹добре// ту... ¹спи¹чу¹т ¹пе¹риш¹ї ден' ¹пе¹чу¹т абу¹ ¹мож¹е ше
 ду ¹вече¹ра ¹йак с'п'ї¹ут/ ¹пот'ім ше ку¹ру¹ва¹в'ц'і ¹пе¹чу¹т// о...
 шо¹п д'ї¹уча¹там н'е¹в'еста роз¹да¹вала д'ї¹уча¹там//
 (Обуховська Н.Б., 1950 р. н., освіта – 10 кл.).

Загальноприйнятої етимології номінації короваю немає, але найбільш імовірним здається походження від псл. *korva «корова», зумовлене, очевидно, поширеною у слов'ян подібністю обрядових булочних виробів за формою до корови взагалі чи її голови з рогами або вимені [ЕСУМ 3: 35].

Гості, які вперше переступають поріг нового будинку чи помешкання, приходять зі свіжоспеченим буханцем хліба. У говірковому мовленні більшості аналізованих сіл Хмельниччини та Вінниччини маємо номінацію *хл'їб*, виключенням є фонетично змінений діалектизм *хл'їп*, який можемо почути у говірках с. Кузьмин Хмельницького р-ну Хмельницької обл. та с. Демівка Гайсинського р-ну Вінницької обл. За Етимологічним словником української мови, лексема має праслов'янське походження [ЕСУМ 6: 181]. Хліб зі здобного тіста у говірках с. Вербка Гайсинського р-ну Вінницької обл. та с. Баглайки Краси́лівського р-ну Хмельницької обл. номінують *булка*.

Великдень є найголовнішим і важливим святом Української Православної Церкви. Для віруючих дуже важливі традиції і ритуали, які прийшли до нас з далекої історії. Паска є одним з головних страв великоднього столу. Цей десерт є символом, що нагадує воскресіння Христа. За переказами Ісус після воскресіння покуштував піднесену їжу з апостолами. Також у Біблії сказано, що жоден з апостолів не сів на центральне місце в середині столу. Перед цим місцем вони ставили свіжоспечений хліб.

Слово «паска» запозичене із грецької мови – *πάσχα*, що є фонетичним варіантом слова *πάσχα* «пасха» [ЕСУМ 4: 305].

Номінація *паска* трапляється в усіх аналізованих говірках, у говірці с. Демівка Гайсинського р-ну Вінницької обл. Засвідчено ще описову назву *паска виликодна*. Прикметник виконує функцію диференціації назв, адже тут поширений обряд випікати обрядовий великодній хліб з додаванням сиру у формі усіченої піраміди, що символізує Гроб Господній, тому він дістав мотивовану номінацію *сирна паска*.

Одна з інформаторок з с. Вербка Гайсинського р-ну Вінницької обл. розкрила таїнство приготування великодньої паски: *паску пе^учу / бе^уру тепле молоко роспус^акайу д^р’іж’і / во^ини робл’у та^ку о^пару / во^ини п’ід^аналис’а ті д^р’іж’і і по^том почи^анайу / е // коли во^ини п’ід’ій^али / почи^анайу м’ісити паску /// го^вору О:че на^ши // коли м’іс’у паску / мо^лус’ Богу над’івайу фар^тух гарний хус^тину гарну кв’ічасту стар^айус’ уз’ати / бо це ш^и раз у р’ік а н’іх^то ж не^у знаєє ў^ому ро^ц’і пе^учеш паску а на сл’ідуйучий р’ік Бог знаєє йак во^но бу^де / і це ў^іс’о п’ід^мходе по^ло то т’істо зам’ісила во^но пос^тавила шоб во^но п’ід^ходило / ну та^ка тра^диц’ійа шоб паску тре^ба с’ім раз про^сійати муку / с’ім раз / во^на то^д’і бу^ва та^ка пи^шина паска // гарно п’ід^ходе / гарно т’істо під^ходе / і коли це ў^іже ж во^но зам’ісила во^но п’ід п’ідой^шло р’аз два ра^зи п’ідой^шло йа за*

д'ругим разом да'йу і з'ум бо йак з'разу да'сиш во'но не" хоче
 п'ід^мходити / кинула туди і з'ум чи йа'к'іс' там йе та'к'і
 прик'раси туди те'пер добаў'л'аїец'а і ў'же по'том коли во'но
 ў'же д'ругий раз п'ід'йшло т'істо йа викла'даїу с'мал'ц'ом
 о'п'ят' же ж з'машчуїу / е / риночки і кла'ду т'істо так
 шоб во'но / е // диў'л'ус'а с та'ким шоб д'ва ра'зи во'но майе
 п'ід'йти т'істо / шоб не" ўт'ікло то т'реба т'рошки
 кла'сти // і коли во'ни ў'же по'чали п'ід^мходити / п'ід'йшли до
 ц'ого ду'хоўка ў' мене ў'же наг'р'іта ў'же во'на цей са'д'у
 пас'ки / не"ре"хрис'тила поса'дила ў' п'ічку пас'ки
 не"ре"хрис'тила шоб Господ'і по'м'іг шоб во'ни спек'лис'а //
 (Костенко Р. В., 1953 р. н., освіта – 8 кл.).

Медовий Спас, чи Маковій, святкують 14 серпня. У
 Вінницькій та Хмельницьких областях у цей день традиційно
 їдять десерт – коржі з медом, маком та з додаванням інших
 пісних начинок. У частині говірок на позначення печива з
 тіста з начинкою у формі кружечків вживають термін
 'коржики (2, 8-10). Старовинним рецептом коржиків
 поділилась з нами господиня с. Кузьмин Хмельницького р-ну
 Хмельницької обл.: ко'лис' йа з'найу/ пик'ли 'коржики/ ни 'було
 ш цих п'ран'ік'ів/ ни 'було це'го ўс'о/ це ш н'і'чого ц'ого ни
 'було/ х'л'іба п'ечаного ни 'було/ хл'іп пик'ли ш са'м'і/ ў'дома/
 с'о/ го'товили ў'дома/ і 'коржики пик'ли/ то це 'пос'ц'ат/ м'іс'и
 'коржики/ то йа м'іс'у 'коржики і застаў'л'аїут ми'не/
 шч'і'пати т'істо і п'робувати/ чи со'лотке чи ни со'лотке/
 шоб були со'лотк'і 'коржики/ бо'же спа'с'і торк'нутис'а
 ц'ого/ шо там було йаї'це/ чи чи шо там ў'ложили туди/ ў'т'і
 'коржики/ то йа на'м'іс'у цих 'коржик'іў і на'робл'у/ і це'го на
 'деко понаскла'даїу цих/ це 'коржики пик'ли та'к'і/ 'коржики
 пик'ли і пик'ли та'к'і/ та'ке та'к'і п'л'ацки та'ко/ і ло'жили шо
 там було/ чи 'маку чи чо'го/ і дв'і поло'винки та'ко
 шч'і'пл'ували/ і це/ і це цим шо/ шо щидру'вали шо кол'аду'вали
 розда'вали да'вали там/ і хто з д'і'теї приї'де/ чий со'б'і та'ко

шоб було/ то напечане це було/ коржики // (Ф. С. Шаповалюк, 1933 р., освіта – 4 кл.).

В інших говірках уживають описову назву *ко'р'ж'і з мако'м*. Також на позначення коржів з сухофруктами вживають номінацію *кор'ж'і с суш'н'ойу* (2).

Етимологічна основна номінації «корж» сумнівна, припускають її запозичення з фінно-угорських мов: від комі *kögyś* «круглий хліб, булочки, печиво» [ЕСУМ 3: 17].

Слово «паляниця» майже перетворилося на мем. Отже, паляниця – це круглий хліб переважно з пшеничного борошна, певним чином замішаного (а не полуниця, як помилково вважають окупанти). Номінація *пал'а'ниц'а* часто вживана в говірках, відома й описова назва *пал'а'ниц'а з мако'м* (8).

Паляниця – це похідне утворення від «палити»; назва зумовлена тим, що при випіканні такого хліба чи печива на ньому утворюється суха, іноді пригоріла скоринка [ЕСУМ 4: 270].

Дорослі і малі мріють побачити серед солодких страв та страв із тіста – ті самі рулети з начинкою із прісного тіста. Начинка в таких булочках варіюється від солодкої до овочево-м'ясної. На позначення таких рулетів у говірках с. Берестівка Вінницького р-ну цієї ж обл. та смт Кирнасівка Тульчинського р-ну Вінницької обл. використовують діалектизми – *ст'рудл'і*, а от в говірці с. Баглайки Красилівського р-ну Хмельницької обл. – *ст'русл'і*. Вмотивовані за характером начинки номінації *ск'рудлики з м'йасом* (7) та *ст'рудл'і з йаблуками* (2) Струдель – запозичення з польської *strudel* (мн. *Strudle*) «листовий пиріг», *sztudel* (мн. *Sztrudle*), як і ч. *Štrudl* «тс.», походять від нвн. *Strudel* [ЕСУМ 5: 451].

Пампушки на столі – це символ свята, це гості або особливий день. Пампушки виникли саме тоді, коли хазяйка пекла пиріжки, і лишалось тісто. Замість того, щоб готувати нову порцію начинки, простіше скатати кульки та вжити як є.

Перші пампушки в Україні не випікали, а смажили на смальці в скоромні дні або на олії – у пісні. Солодкі пампушки посипали цукром, поливали медом, і колись вони заміняли собою сучасні пончики.

У більшості аналізованих говірок Вінниччини та Хмельниччини вживають номінацію *пампуш¹ки*. Слово «пампушка» через польське посередництво запозичено з німецької мови Pfannkuchen «оладок, млинець» (видозмінене, можливо, під впливом слов'янської морфеми *пух-* (*пухкій, пухнути*) утворене з основ іменників Pfanne «сковорода», що виникло з двн. Pfanna (свн. Pfanne), до якого зводиться псл. *рапу, укр. [пáнва] «тс.», і Kuchen «пиріг, печиво» [ЕСУМ 4: 271]. Номінація *п¹ончики* 'т.с.' поширена в говірковому мовленні с. Берестівка Вінницького р-ну Вінницької обл. та с. Баглайки Краси́лівського р-ну Хмельницької обл.

Галушки – одна зі страв української національної кухні. Останнім часом – менш розповсюджена в Україні й представлена, мабуть, лише в окремих ресторанах української кухні. Попри це, колись галушки та їх різновиди (палушки, затірка) були дуже популярними на столах українців. У с. Баглайки Краси́лівського р-ну Хмельницької обл. зберігається традиція і частування, і відповідно сама номінація страви *галуш¹ки*.

Щодо етимології, то походження слова «галушка» пов'язане зі словом «галка» («кулька», «грудка»). Уважають це слово питомо слов'янського походження: порівнюється зі словом «галька» («камінці»), або вважається похідним від здогадного праслов'янського дієслова *galiti («кидати») [ЕСУМ 1: 462].

Пиріжки – це дивовижна страва, яка протягом багатьох століть традиційно займала почесне місце на будь-якому обрядовому столі. У кожній проаналізованій говірці ми

виявили широкий корпус назв на позначення різних видів пиріжків – *пир'іж'ки* (*пир'іж'ки з вишн'ами*; *пир'іж'ки з ка'пустойу*; *пир'іж'ки з сиром*; *пир'іж'ки з і сливами*; *пир'іж'ки із йаго'дами* (6); *пир'іж'ки з го'рохом*; *пир'іж'ки з кашо'ю гре'чано'ю*; *пир'іж'ки кар'тошко'ю* (1); *пир'іш'ки* (*пир'іш'ки з го'рохом* (9), *пир'іш'ки з йаблу'ками*; *пир'іш'ки з по'видлом* (10), *пир'іш'ки з рев'ін'ом*; *пир'іш'ки з сиром*; *пир'іш'ки з:елен'і*; *пир'іш'ки с:иром* (2); *пи'р'іш'ки* (*пи'р'іш'ки з ва'рен':ам*, *пи'р'іш'ки з вишн'ами*, *пи'р'іш'ки з сирум* (8).

Вареники стали традиційною стравою кухні України, а деякі навіть звели їх для себе в культ. Зараз існує близько 30-ти різновидів вареників, що відрізняються начинкою і способом приготування тіста. Номінація *ва'реники* відома в усіх 10 говірках Вінниччини та Хмельниччини. Розрізняють *ва'реники з бара'бол'ойу* (4, 6, 9), *ва'реники з сли'ками* (1, 4, 6, 10), *ва'реники с ка'пустойу* (2, 4, 6, 9). Слово «вареники» – похідне від дієслова псл. Variti «варити», яке в свою чергу пов'язане з в'г'єті «кипіти» [ЕСУМ 1: 332].

Макарони домашнього виробництва в говірках номінують *ло'кишини* (2, 10), *мака'рони* (2), а на позначення страви з приготованого порізаного тіста з додаванням солодких добавок у с. Баглайки Красилівського р-ну Хмельницької обл. засвідчено описову назву *верм'і'шел' со'лотка*.

Слово «локшина» походить з тюркських мов – тат. Каз. Уйг. Lakša «локшина; дрібні шматки тіста, зварені в бульйоні», чув. Lăškă виводяться від перс. Lakše, lakše [ЕСУМ 3: 283-284]. «Макарон» у наше мовлення прийшов до нас від італійської мови, можливо, через посередництво німецької або французької (н. Makkaróni, фр. Macaron) [ЕСУМ 3: 365].

Цікавою за своєю широкою семантикою є лексема *ба'нка*. Тільки в одній говірці с. Берестівка Вінницького р-ну Вінницької обл. ця лексема має 5 значень: 1) жінка поважного

віку; 2) страва з яєць та макаронів; 3) великодня паска; 4) маленькі білі або коричневі комашки; 5) гриби.

Ця номінативна одиниця на позначення кулінарного поняття має затемнене походження.

Лексична група назв страв із тіста, які готуються на Великдень, представлена також лексемою *на^l’іс’н’іки* 'тонкі млинці з різною начинкою' (2, 4, 7, 9-10). Ця номінативна одиниця є результатом видозміни деетимологізованої форми [ЕСУМ 4: 33-34]. Вона має затемнену номінацію, чітких етимологічних витоків не простежуємо.

У говірці с. Гордіївка Гайсинського р-ну Вінницької обл. засвідчено ще одну номінативну одиницю *бе^uск^lв’іт* – 'солодка пухка бездріжджова випічка'. Аналізована лексема має затемнену номінацію.

На позначення кондитерського виробу, що готується із здобного тіста, з кремом, різними начинками та має гарне оздоблення, вживають лексему *тор^lти* (2, 8, 10). Назву «торт» запозичено через посередництво німецької мови з італійської [ЕСУМ 5: 608].

Отже, проаналізувавши лексичну групу назв виробів та страв із тіста, які готуються на обрядові свята, спостерігаємо, що ця лексична група об’єднує назви різні за походженням: є власне українські, праслов’янські, італійські, французькі, німецькі. Говіркові нави досить часто демонструють фонтичну варіативність. Вивчення номінацій обрядових страв та виробів із тіста подолан дає змогу зберегти цю важливу частину української культурної спадщини та передати її наступним поколінням.

ЛІТЕРАТУРА

1. ЕСУМ – Етимологічний словник української мови: в 7 т. / ред. кол.: Мельничук О. С. та ін. АН УРСР. Ін-т

мовознавства ім. О. О. Потебні. Київ : Наукова думка, 1982-2012. Т. 1-7.

2. Подільський говір: Бібліографічний покажчик. Уклад.: І. В. Гороф'янюк, Н. Д. Коваленко, Т. М. Тищенко. Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2013. 141 с.

*Владислав Боришук (м. Вінниця)
Наук. керівник – к. філол. н., доц. Гороф'янюк І. В.*

СПОСОБИ НОМІНАЦІЇ НАЗВ ЇЖІ ТА НАПОЇВ У ЦЕНТРАЛЬНОПОДІЛЬСЬКИХ ГОВІРКАХ

Особливе значення в українській діалектології сьогодні посідає дослідження регіональної діалектної лексики. Важливим компонентом мовної картини світу є лексика на позначення назв їжі та напоїв, яка характеризується з культурологічного погляду як пріоритетна, оскільки лексичний аналіз говірок у діалектологічних студіях є одним з актуальних завдань. У полі зору науковців є дослідження способів номінації різних назв продуктів харчування у подільських говорах. Явище номінації та її способи досліджували Г. Березовська, О. Голінатий, І. Гороф'янюк, К. Іваненко, О. Тараненко, А. Скорофатова, Т. Тищенко та ін.

О. Оскирко активно досліджував назви продуктів харчування та напоїв у своєму дослідженні «Назви їжі та напоїв у східноподільських говірках» [Оскирко 2018], проте відсутність аналізу та дослідження способів номінації назв їжі та напоїв в центральноподільській регіональній лексикології зумовлює актуальність нашого дослідження.

Мета статті – дослідити та проаналізувати особливості способів номінації назв їжі та напоїв в центральних говірках