

ЗІ СПОСТЕРЕЖЕНЬ НАД НОМІНАЦІЄЮ ХЛІБА В ЦЕНТРАЛЬНОПОДІЛЬСЬКИХ ГОВІРКАХ

Дослідження говорів, діалектної лексики не втрачає своєї актуальності й у наші дні, адже дедалі посилюється цінність діалектів як джерела пізнання історії мови, нашої культури.

Предметом наших спостережень стала мотивованість діалектного слова. Мотивованість слова – це збереження в його семантичній структурі зв'язку звучання зі значенням, тобто це своєрідне «обґрунтування» звукового вигляду слова, усвідомлення його носіями мови, наочний «образ» значення слова. Мотивованість слова ніби відповідає на питання, чому якийсь предмет отримав свою назву. Завдяки мотивованості слова його зміст знаходить своє вираження у внутрішній формі. Внутрішня форма слова – це «образ, який ліг в основу найменування», це його семантична і структурна мотивація іншим словом (або основою), на базі яких воно виникло. Завдяки збереженій у цих словах внутрішню форму нам стає зрозуміло, як відбувався рух думки людини в момент називання і чому ці слова мають саме такий звуковий комплекс [Мотивування ...]. Мотивоване значення визначає внутрішню форму слова. У ній відбита певна ознака предмета, на основі якої утворилася назва відповідного предмета [2].

У вітчизняному мовознавстві немає системних досліджень, присвячених номінації та мотивації хлібобулочних виробів подільського говору [Подільський ... 2013], але є багато праць, які присвячені теоретичним аспектам явища лексичної номінації, зокрема роботи О. П. Оскірка, А. Л. Порожнюк, О. М. Стаценко, Т. М. Тищенко, Т. Є. Недашківської та ін.

Мета нашої статті – проаналізувати принципи мотивації назв хліба, зафіксовані в говірках Центрального Поділля. Номінації вилучені із діалектних записів, що зберігаються в діалектній фонотеці кафедри української мови ВДПУ

ім. М. Коцюбинського, а саме – матеріали, записані говірках таких населених пунктів:

1. с. Холодець, Волочиський р-н, Хмельницька обл.
2. с. Ксаверівка, Вінницький р-н, Вінницька обл.
3. с. Вінниківці, Літинський р-н, Вінницька обл.
4. смт. Браїлів, Жмеринський р-н, Вінницька обл.
5. с. Вербка, Чечельницький р-н, Вінницька обл.
6. с. Берестівка, Липовецький р-н, Вінницька обл.
7. с. Дубова, Жмеринський р-н, Вінницька обл.
8. с. Митки, Барський р-н, Вінницька обл.

9. смт. Стара Синява, Хмельницький р-н, Хмельницька обл.

Серед зафіксованих 150 номінативних одиниць виділяємо мотивовані та немотивовані. Із зафіксованих номінацій – 81 (54%) вмотивовані, 69 (46%) – невмотивовані.

Яскраво виражена мотивація та внутрішня форма характерна для великої групи первинних номінативних одиниць, аналіз яких дозволив виявити такі принципи мотивації.

1. Мотивація за властивостями продукту.

За цим принципом номінації створено 27 (33,3 %) номінативних одиниць на позначення хліба, його частин та видів. Зазначений принцип охоплює такі мотиваційні ознаки:

а) мотивація за зовнішнім виглядом продукту: *чорний хл'ін* 'виготовлений з житнього борошна хліб' (9), *хл'іб приго|р'ілий* 'харчовий продукт, що випікається з борошна, який підсмажився при випіканні' (5), *хл'іб пере|кошений* 'харчовий продукт, що випікається з борошна, який зазнав викривлень при випіканні' (5); *ок|райець* 'великий кусок хліба' (3, 6); *ц'і|лушка* (усі н.п.) 'перший відрізаний шматок хліба', *гор|бушка* (5, 7) 'перший відрізаний шматок хліба', *кра|йушка* (5) 'перший відрізаний шматок хліба'; *п'іт|палок* 'невеликий хліб із залишків тіста на дні та стінках діжі, макітри' (1, 3-9), *по|р'іпаний* 'у значенні хліба, що потріскався при випіканні' (7), *ма|лен'кий хл'іб* 'хліб невеликих розмірів' (5), *круглен'к'ий п'ід|палок* 'невеликий хліб круглої форми із залишків тіста на дні та стінках діжі, макітри' (4),

ма'лен'к'иї п'ід'палок 'невеликий хліб із залишків тіста на дні та стінках діжі, макітри' (4), низ'киї хл'іб 'хліб, що не зійшов' (2, 7); пам'пушечка ма'лен'ка 'невелика кругла пишна булочка, виготовлена з дріжджового тіста' (3); ¹круглий корж 'вид хліба, або печеного виробу, що має круглу форму та виготовляється з прісного тіста' (4); невеликий ка'лачик 'білий обрядовий хліб, невеликих розмірів особливої форми' (8); ¹паска ¹жовта 'обрядовий здобний великодній хліб, в який додавали багато яєць' (6- 7);

б) мотивація за смаковими властивостями продукту: ¹коржик посоло'д'аниї 'печений виріб з додаванням цукру' (7), пр'існий корж 'печений виріб, що позбавлений певного смаку через відсутність або незначний вміст солі' (3), бабка солотка 'солодкий великодній хліб' (4), п'іс'на пампуш'ка 'кругла пишна булочка, виготовлена з дріжджового тіста без додавання молочних продуктів' (5); п'іс'на ¹булочка 'несолодкий хлібний виріб без додавання молочних продуктів' (9), з'добна ¹булка 'хлібобулочний виріб із додаванням молочних продуктів та яєць' (4);

в) мотивація за якісними властивостями продукту: гли'вкиї (2, 9), лип'кий (9) 'недопечений хліб'; ¹с'іушиї (8), ни'є'удалиї (6) 'хліб з неякісного борошна'.

2. Мотивація за основним інгредієнтом.

До цього принципу належить 50 (61,73%) номінативних одиниць. Цей принцип мотивації лежить в основі таких номінацій: житн'її хл'іп 'виготовлений з житнього борошна хліб' (6), пиш'нишинїї хл'іб 'виготовлений з пшеничного борошна хліб' (6); пир'іш'ок /дріжджовїї 'страва з тіста з начинкою, яка замішується на дріжджовій опарі' (9).

Також цей принцип номінації діє для різновидів піріжків, пирогів, завиванців та струдлів: за'виван'ец' з ¹яблуком (1), за'виван'ец' з ¹маком (1), пир'іг' з ¹сиром (1), пир'іг' / з ¹вишневію (8-9), пир'іг' з ¹маком (9), пир'іг' з паш'т':етом (8), пир'іг' з ¹сиром (8), пир'іг' з паш'т':етом (8), пир'іж'ок з гарбу'зом (5), пир'іж'ок з гри'бами (5), пир'іж'ок з ка'пустой (4- 6, 8), пир'іж'ок з кар'тошкою (5, 8, 6), пир'іш'ок / з ва'рен'ам (9), пир'іш'ок з ва'рен'ом (3), пир'іш'ок з виш'н'ойу

(3), *пир'ішо́к з го́рохом* (2, 4, 8-9, 6), *пир'ішо́к з ка́блуком* (3-5, 8-9), *пир'іш^{жс}о́к з йа́блуком* (1), *пир'ішо́к з йа́годами* (9), *пир'ішо́к з ка́лино́ю* (6), *пир'ішо́к з ма́ком* (2, 6, 8-9), *пир'іш^{жс}о́к з р'і́зними на́чинками* (1), *пир'ішо́к з си́ром* (3, 4-5, 8), *пир'іш^{жс}о́к з си́рум* (1, 3, 5), *пир'ішо́к з су́шаними йа́годами* (6), *пир'ішо́к з цу́ковим бу́раком* (2, 6, 8-9), *пир'ішо́к з чи́реши́єю* (3), *пир'ішо́к із зе́лен'ю* (6), *пир'ішо́к із кро́пом до́бау'ла́ли/йа́їц'а* (6), *пир'іжо́к із м'ясо́м* (5), *пир'ішо́к ква́сол'о́ю* (2, 8, 6), *пир'ішо́к «три р'іш'ки»* (3), *пир'ішо́к/фа́сол'о́ю* (6), *п'і́р'іш'ки/з гречко́ю* (3), *п'і́р'ішо́к з сли́вко́ю* (3), *ст'руде́л' з ма́ком* (9), *ст'руде́л' з си́ром* (9).

Серед випечених виробів також знаходимо номінацію вмотивовану основним інгредієнтом: *мако́вейчик' соло́дкий* пиріг, основним інгредієнтом якого є мак' (9).

Серед домашньої випічки виділяємо: *си́рна ба́нка* соло́дкий хлі́бобуло́чний ви́ріб з си́ром (6); *м'линчи́ки з си́ром'* стра́ва з прі́сного я́чного рідко́го ті́ста з си́ром' (3), *бу́лочка з ма́ком* 'несоло́дкий хлі́бний ви́ріб з ма́ком' (7).

Низку страв із прозорою мотивацією за основним інгредієнтом знаходимо серед назв страв, що смажаються в олії: *по́нчик/ з го́рохом* 'пончик з горохом' (3), *по́нчик/ з ка́пусто́ю* 'пончик з капустою' (3), *по́нчик/з карто́шко́ю* 'пончик з картошкою' (3), *по́нчик з кашо́ю* 'пончик з кашою' (3), *по́нчик з отро́бою* 'пончик з отробою' (3), *по́нчик з творо́гом* 'пончик з творогом' (3).

3. Мотивація за способом приготування.

Цей принцип мотивації представлений лише в 3 (3,7%) номінативних одиницях. У межах нього виділяємо ряд номінативних одиниць, мотивованих способом приготування – печіння: *корж на чи́ри'н'і* 'печаний' 'вид невдало спеченого хліба' (9), *ба́бка за'пече́на* 'соло́дкий велико́дній хлі́б, що пече́ться у печі' (4), *пе́чен':а* 'пісоче́не печиво' (1).

4. Мотивація за місцем приготування.

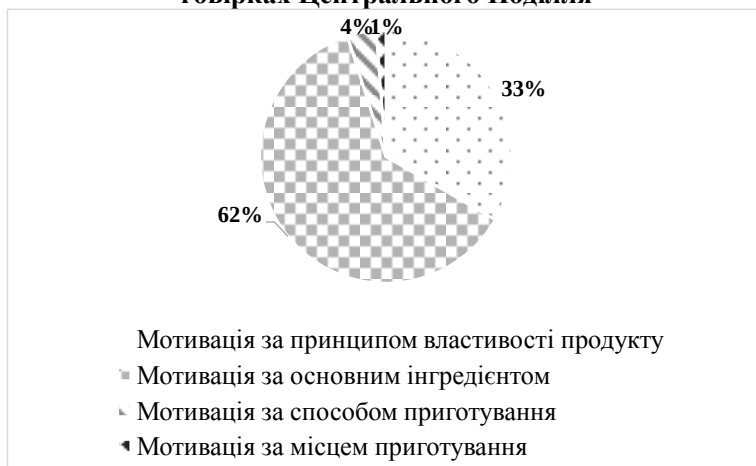
За цим принципом мотивації утворена назва *до́машн'й ка́лачик* 'білий обрядовий хлі́б, спечений удо́ма' (8).

Треба відзначити, що мотивацію окремих назв нам вдалося встановити лише завдяки розповідям інформаторів.

Зокрема, назву *ц'їлушка* мотивована назвою «цілий»: *Во|на в'їд ц'їлого хл'їба в'їд|р'їзана // в'їд ц'їлого хл'їба ку|сочок в'їд|р'їзаний на|зи|валас'а ц'їлушка //* - А кому її віддавали, можливо, щось при цьому говорили? - *Йї|її в'їд:а|вали д'їу|чатам // і ка|зали / бе|ри / то / шуб" за ту|бойу хл|опц'ї б'їгали / шуб" су|б'ї на|ри|ченого мо|гла ви|брати //* (Обуховська Н.Б., 1950 р.н., с. Холодець, Волочиський р-н, Хмельницька обл.); *п'їт|палок / то та|кий ку|сочок хл'їп|чика / в'їн м'їг^x скра|йечку в'їн м'їг^x і п'їдо|г|р'їти / і в'їн м'їг^x бу|ти не"п|равил'ноїї |форми // та|кий су|б'ї ку|сочок хл'їп|чика //* (Обуховська Н.Б., 1950 р.н., с. Холодець, Волочиський р-н, Хмельницька обл.).

Аналіз номінативних одиниць тематичної групи лексики «Хлібобулочні вироби» дозволив встановити 4 принципи мотивації назв у досліджуваних говірках Центрального Поділля. Найчисельнішою групою є номінації, у яких мотиваційним принципом є інгредієнт, із якого виготовлений продукт. Їх налічуємо 50 (61,73%) від зафіксованих вмотивованих одиниць. Найменшою групою виявилися номінації, у яких мотиваційним принципом є місце приготування: зафіксована лише одна така номінація, див. Діаграма 1.

Мотиваційні принципи номінацій хліба, зафіксованих у говірках Центрального Поділля



ЛІТЕРАТУРА

1. Мотивування слова. URL: https://stud.com.ua/122969/literatura/motivuvannya_slova (дата звернення: 25.04.2023).

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

3. Слова мотивовані і немотивовані. URL: <https://studfile.net/preview/5538032/page:21/> (дата звернення: 07.04.2023).

