

*Софія Дика (м. Вінниця)*

*Наук. керівник – к. філол. н., доц. Гороф'янюк І. В.*

## **ОБРЯДОВІ СТРАВИ ПОДОЛЯН НА РІЗДВО: ЕТНОЛІНГВІСТИЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА**

Важливим питанням сьогодення залишається взаємозв'язок мови з народом, його етнічними особливостями, духовним надбанням та менталітетом. Саме етнолінгвістика займається вивченням взаємодії та взаємовпливу культури народу і мови. Етнолінгвістика як наука відграє велику роль у дослідженні духовного й матеріального надбань народу, що знаходять своє відображення в неоціненних діалектологічних матеріалах і не тільки.

Актуальність роботи обумовлена, по-перше, недостатнім етнолінгвістичним вивченням лексики, пов'язаної з обрядовими стравами подолян, по-друге, потребою поповнити науковий обіг обрядовою говірковою лексикою, що дозволить повніше пізнати мовну картину подолян зокрема та українців в цілому.

На сьогодні дослідження лексики цієї тематичної групи відбувалось у східнополіських (Є. Турчин «Назви їжі на Східному Поліссі»), східностепових (Н. Загнітко «Назви їжі, напоїв у східностепових говірках Донеччини») та буковинських (Л. Борис «Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках») говірках [Різник 2017: 1].

Метою нашої розвідки є аналіз інформації про традиції, звичаї, обряди та заборони, пов'язані з святкуванням Різдва, що зафіксована в діалектних текстах про обрядові страви подолян.

Емпіричною базою є записи говіркового мовлення з 12 н.п.п. Вінницької області, зроблені студентами-філологами на діалектологічній практиці 2020-2021 р.н.:

1. Безіменне Хмільницького району
2. Бершадь Гайсинського району
3. Вербка Гайсинського району
4. Демівка Гайсинського району
5. Калинівка Хмільницького району
6. Лугова Гайсинського району
7. Мізяківські Хутори Стрижавської ТГ
8. Озаринці Могилів-Подільського району
9. Рахни-Лісові Тульчинського району
10. Рівне Могилів-Подільського району
11. Тростянець Могилів-Подільського району
12. Чемириське Барського району.

Загальна кількість лексем на позначення обрядових страв – 327 номінативних одиниць з їхніми 485 варіантами.

Я виявилось, найбільш вживані назви страв (засвідчені в 8–11 н.пп.), які готують подоляни на Різдво та Святвечір – *ку'т'а* (11 н.пп.) *ва'реники с / з ка'пустойу* (9 н.пп.), *голуб'ц'і / го'луб'ц'і / голуп'ц'і / го'луп'ц'і* (8 н.пп.), *уз'вар* (8 н.пп.), *'риба* (8 н.пп.).

У всіх обстежених населених пунктах на Святвечір готують кутю. У діалектних текстах натрапляємо на інформацію про особливості приготування та споживання куті: *Ку'т'а обо'йма'зково по'вин:а 'бути // (6). Це ми ўс'і 'знайемо ку'т'у йак ха'з'айка ну та голоу'не шо там їде / пше'ниц'а пше'ниц'а чо го'тоу'л'ат пше'ниц'у ти ко'лис' розди'л'алас' 'зерна пше'ниц'і / 'бачила 'мат'ір 'Божу з ди'тинойу / йак і'де 'зерна ўк'ін'ц'і 'зерна / 'мама три'має та'ко ди'тину / на ру'ках о'брати ўн'і'ман'їє ... от в'із'ми пше'ничку о'дну і поди'вис' / йа 'тожи ни 'знала ме'н'і 'бапка пока'зала ше ў 'д'ецтв'і // (11). Ку'т'у готували 'значит' ку'т'а в нас йе /е...е/ ми ку'пл'айемо го'тову /е...е/ з пше'ниц'і і в 'горшчику 'горшчик по'винен 'бути но'вен'кїй 'купленїй і про'мили пше'ничку на н'їч ми йї'її намо'чили во'на по...*

по'мокла в во'дичці і і'рано ми в п'іч'і 'ставимо і 'вари'мо кут'у кут'а к'і'пит' 'гарно ми до 'нейі 'дивимос'а коли во'на зва'рилас'а ми йі'йі бе'ремо і 'ставимо на 'покут':у це на Р'із'дво і 'д'іти 'кажуть не'семо кут'у на 'покут':у кво кво кво ро'д'іц'а кур'чатка чу'бат'і шта'нат'і / е...е / по'ставили кут'у // (7). На Р'із'дво го'ту'вали тради'ц'ійно це була / обов'яз'ково кут'а го'ту'вали / ... 'їдома була в нас та'ка 'ступна ме'та'лева / і з / во'на 'зроблена була з 'г'іл'зи сна'р'аду / да і / при'мочували 'трошки пше'ниці'у шоп во'на та'ка поб'ризували во'дойу 'спригорошчу пше'ниці' і ки'дали ту'ди в ту 'ступу і та'ким то'чка'чем йі'йі там 'били і во'на обшу'л'охувалас'а о'ц'а 'шк'ірка ти'пер ни'має та'кої потреби бо во'на прода'йец'а / кут'а опил'і'фована вже пше'ниці'а 'зн'ата верх'н'а 'шк'ірка / хоча та 'шк'ірка во'на 'дуже ко'рисна / от ми йі'йі ни 'йіли ту 'шк'ірку а / 'брали зби'рали ото 'їсе / про'сушували йі'йі опил'і'охували / на риши'т'і прос'і'вали / і ото шо зали'шалос' о'це опил'і'охане / обов'яз'ково йо'го збир'і'гали і йак ко'рова 'їтелиці'а / то ро'били ко'ров'і з 'н'ого 'п'їло це 'дуже 'було / ну шоп ко'рова 'тоже в'ід'чула о'ц'у смако'ту та шей з Р'із'д'ва / ну це 'їже йа це про 'інше // (2).

Отож у наведених текстах фіксуємо вірування подолян про те, що кутю треба варити в новому горщику ('горшчику 'горшчик по'винен 'бути но'вен'кий 'куплений), ставити на найчільнішому місці в хаті (не'семо кут'у на 'покут':у), не викидалася навіть шолуха з пшениці, з якої варили кутю (йак ко'рова 'їтелиці'а / то ро'били ко'ров'і з 'н'ого 'п'їло).

Оскільки кутю традиційно готують із пшеничного зерна, то в говірці села Рівне Могилів-Подільського р-ну Вінницької обл. засвідчено й паралельну назву страви – пше'ниці'а: У нас тке було /ска'зали Отче''наш / і та'то з ма'мойу ку'шайут пше''ниці'у сампе'рет / а то'д'і ми почи'наємо 'їисти //.

Середньовживані назви страв (засвідчені в 4–7 н.пп.), які готують подоляни на Різдво та Святвечір, зафіксовані в аналізованих текстах – це *ва'рени<sup>е</sup>ки* (5 н.пп.), *ва'реники з / с кар'топл'ами / кар'тошкою / кар'топлейоу / бара'бол'ойоу* (7 н.пп.), *ва'реники з слиў'ками* (5 н.пп.), *ка'пуста* (5 н.пп.), *холо'дець / хо'лодне* (5 н.пп.), *вен'ігрет / в'ін'іг'р'ет / ве<sup>н</sup>'іг'рет / вин'іг'рет* (4 н.пп.), *кот'лети / ка'тл'ети* (5 н.пп.), *коўба'са* (4 н.пп.), *гри'би* (4 н.пп.), *м'н'асо, м'йасо 'тушане, 'м н'асо за'печене* (4 н.пп.).

Отож, на позначення 10 страв (вареники з картоплею, вареники з сливками, капуста, холодець, венігрет, котлети, картопля, ковбаса, гриби та м'ясо) у досліджуваних говірках зафіксовано 20 назв із їх варіантами.

Рідковживані назви страв (засвідчені в 1–3 н.пп.), які готують подоляни на Різдво та Святвечір, – *ка'пуста 'тушана* (3 н.пп.), *боршч* (3 н.пп.), *ва'реники з 'вишн'ами* (3 н.пп.), *млин'ц'і* (3 н.пп.), *ол'і'вйе* (3 н.пп.), *з пшо'на го'луб'ц'і, голу'бц'і з пшо'ном* (2 н.пп.), *п'іс'н'і го'луб'ц'і / 'голуц'і* (2 н.пп.), *ка'пуста с ква'солейоу* (2 н.пп.), *п'існий 'борщ* (2 н.пп.), *'йушка* (2 н.пп.), *диру'ни* (2 н.пп.), *ки'с'іл' / к'іс'ел'* (2 н.пп.), *пиро'ги* (2 н.пп.), *капу'сн'ак* (2 н.пп.), *'куратина* (2 н.пп.), *слиў'ки* (2 н.пп.), *'банка* (2 н.пп.), *карто'фл'аники* (2 н.пп.), *кала'ч'і* (2 н.пп.), *залиў'не з 'риби, холо'дець 'рибний, холо'дець з 'риби* (2 н.пп.), *фа'сол'ка* (2 н.пп.), *бл'іни* (2 н.пп.), *'каша* (2 н.пп.), *ва'реники з йаг'ід'ми* (2 н.пп.), *ка'пуста з м'йасом* (1 н.пп.), *ка'пуста 'кисла* (1 н.пп.), *ка'пуста 'туше<sup>н</sup>'на з гри'бами з по'р'ібрам* (1 н.пп.), *'смажена ка'пуста* (1 н.пп.), *'риба 'жарина / 'риба 'жарана / 'жарена 'рибка* (1 н.пп.), *'риба в ово'шчах / 'рибка з ово'чами* (1 н.пп.), *'рибйача 'йушка, 'йушка з 'риби* (1 н.пп.), *ва'реники с че'решн'ами* (1 н.пп.), *о'ладки* (1 н.пп.), *'мачанка з 'риби* (1 н.пп.), *'мачанка з гуп* (1 н.пп.), *ва'реники с фа'сол'ами* (1 н.пп.), *ва'реники з нагу'том* (1 н.пп.), *пампуш'ки* (1 н.пп.), *сал'т'і'сон* (1 н.пп.), *ва'реники з гри'бами* (1 н.пп.), *пшо'но з*

*гри'бами (1 н.пп.), ро'галики (1 н.пп.), с'трудел'і (1 н.пп.), рул'єти (1 н.пп.), суп з 'вушками (1 н.пп.), одб'іўн'і (1 н.пп.), жар'койе (1 н.пп.), клубик (1 н.пп.), пир'іж'ки (1 н.пп.), биточки (1 н.пп.), са'лати (1 н.пп.), 'стегна (1 н.пп.), ту'шонка (1 н.пп.), гре'чана 'каша (1 н.пп.), галуш'ки (1 н.пп.), 'йушка п'ід'бита (1 н.пп.), 'йушка з гри'бами (1 н.пп.), ка'бак (1 н.пп.), ва'реники с: 'сушеними 'грушами (1 н.пп.), п'і'сн'і ва'ренички (1 н.пп.), го'рох (1 н.пп.), хл'іп з кни'шом (1 н.пп.), пир'іж'ки з гре'чаною 'кашою (1 н.пп.), коло'туха (1 н.пп.), пир'іж'ки з со'лодкою 'кашою пшо'н'аною (1 н.пп.), 'шуба (1 н.пп.), ва'реники з 'маком (1 н.пп.), п'і'сн'і голу'бц'і з пшо'ном з часни'ком, голу'бц'і п'і'сні з пшо'ном (1 н.пп.), голу'бц'і на ол'ійов'і (1 н.пп.), кар'тошка (1 н.пп.), кар'тошка 'варина (1 н.пп.), кар'тошка об'жаре'на (1 н.пп.), кар'топл'а в мун'д'єрах і об'ібрана с ци'бул'кою (1 н.пп.), нал'і'сн'іки (1 н.пп.), мал'і'сн'іки з 'вишн'ою (1 н.пп.), ' бл'інчики 'с:иром (1 н.пп.), вен'і'грет п'і'сний (1 н.пп.).*

Отож, на позначення 53 страв (капуста тушкована, борщ, вареники з вишнями, млинці, олів'є, голубці з пшоном, пісні голубці, капуста з квасолею, борщ пісний, юшка, деруни, кисіль, пироги, капусняк, куратина, сливки, бапка, картопляники, калачі, заливне з риби, холодець з риби, фасоль, холодне, капуста, каша, риба смажена, риба з овочами, юшка з риби, мачанка з риби, пампушки, сальтисон, пшоно з грибами, рогалики, струделі, рулети, суп з вушками, відбивні, печеня, клубик, пиріжки, биточки, салати, стегна, тушонка, галушки, юшка з грибами, горох, хліб з книшом, колотуха, шуба, картопля, налисники та венігрет пісний) у досліджуваних говірках зафіксовано 88 назв із їх варіантами.

З-поміж зафіксованих нами рідковживаних назв страв є також маловідомі діалектні, зокрема 'мачанка з 'риби, 'мачанка з гуп (10): *Ну а до ст'раў то шо 'було ку'т'а 'мачанка об'в'ас'ково по'вин:а 'бути була з 'риби або з 'ц'ого / з гуп //*.

За Словником української мови, мачанка – страва із сиру та сметани [СУМ т. 4: с. 656.]. За Етимологічним словником української мови, лексема МА́ЧАНКА має неясне походження, це вид коржа, що подається до м'ясних страв. Може бути пов'язане з дієсловом *мачати* (як «корж, який мачають у м'ясну страву») або з іменником *мак* (як первісне «корж з маком») [ЕСУМ т. 3: с. 422]. Отже, академічні загальноукраїнські словники не містять інформації про лексему *мачанка* у такому значенні, яке зафіксоване в подільській говірці.

У говірці м. Бершадь Гайсинського району Вінницької області засвідчено назву страви *к'лубик*: *'Дуже запам'ятала що зап'їкали / а'бо ло'патку а'бо 'клубик /*.

За Словником української мови, КЛУБ – те саме, що стегно́. // Верхня частина ноги, таза (у тварини). [СУМ т. 4: с. 190.]. Отож, клубиком у говірці м. Бершадь Гайсинського району Вінницької області припускаємо, називають запечене стегно поросяти.

У говірці с. Мізяківські Хутори Стрижавської територіальної громади Вінницької області засвідчено назву страви *хл'їп з кни'шом*: *А посере'дин'ї йак ро'били виро'бл'али хл'їб ста'каном та'ко ро'били та'ку 'вийїмку ста'каном і то'д'ї ц'а 'вийїмка йак виро'стала во'но та'ко 'знайеш це була та'ка книш та'кий нази'ваўс'а хл'їб книш це 'несли на ве'черу до ба'т'к'їу до д'їд'їу 'клали ц'у бу'ханку 'хл'їба з цим цеї ну не хл'їб ка'зали а книш / 'клали цеї книш //*.

За Етимологічним словником української мови, лексема КНИШ не має певної етимології, цілком можливо, що це запозичення з грецької мови, це вид білого хліба з загорнутими всередину краями та змазаного салом або олією [ЕСУМ т. 2: с. 474].

У говірці с. Мізяківські Хутори Стрижавської територіальної громади Вінницької області засвідчено назву

страви *коло'туха*: *Коло'туха була це ўже 'йагби ска'зати на д'е'серт було //*

Назва ця не є рідко вживаною, закріплена вона і в словниках, але з ремаркою «діалектне»: КОЛОТУ́ХА, и, ж., діал. 1. Ряжанка [СУМ т. 4: с. 235]. За Етимологічним словником української мови, колотуха «те.; ряжанка», сир, перемішаний з вершками (вид страви) [ЕСУМ т. 2: с. 523].

Як бачимо, розмаїття обрядових страв, які готують подоляни на Різдво і Святвечір, дуже широке – засвідчено інформацію про 68 страв, хоча інформатори неодноразово наголошують, що обов'язковими є 12 страв на Святвечір: *Ну шоб ка'лач буў // ту ку'т'у накри'вали та'ко кала'чом к'лали хрест / о // а так ну хто шо м'іх при'думати два'нац'іт' цих страў то\_ї лиш шоб во'но було ўс'о п'іс'не // шоб було ўс'о п'іс'не // (4). Но страў обов'яз'ково було два'нац'ат' на ст'іл / знайу /мама /клала /трошки /с'іна / це шо /сус наро'диўс'а / / ўстайн'і / в // то /клали так /с'іно то'д'і /зверху / йак була /б'іла скатер'тина но ста'ралис' шоп во'на була л':а'на в кож'н'ій /хат'і була / /клали скатер'тину і ни було н'і'йаких тар'іло'чок шо ўс'ім роз'дати /ставили /страви / була мо'литва обов'яз'ково до'реч'і йа й так до /ц'ого /часу / йак накри'вайу ст'іл на два'нац'ит' страў при'ход'ат' /д'іти /св'ічу /св'іче'чку / мо'литва обов'яз'ково / хоч / От'чи Наш ўс'і /знайут' / і с'і'даймо до /трапези ота'ка була / ку'т'а //* Як бачимо лексема *ку'т'а* в останньому тексті розширює свою семантику і вживається на позначення святкової вечері загалом.

Крім того, інформатори вказують на те, що заборонялось робити на Різдво та Святвечір: *Вс'о заборон'алос' / та'ке н'і ст'ірати н'і'чого та'кого н'із'а ро'бити бо н'і ру'бати // Та'ких ро'б'іт йак ф'ізичних / то / п'ідго'тоўка була до Р'ізд'ва /треба /було при'братис'а /треба /було наготу'вати / але / от ўже шос' шоп там /р'ізати / ко'лоти / ру'бати / в цей*

ден' / то то ўже н'і / бо це був Св'ат'веч'ір / ни дозво'л'алос' цих ро'б'іт і л'уди д'уже дот'римувалис' йа пам'я'тайу шо / та'ка на под'в'ір'ї сто'йала г'руша / і во'на чо'гос' перис'тала ро'дити та г'руша / а на була д'ичка ну во'на була д'уже смач'на / і хтос' там ска'заў дл'а / мами чи дл'а тата / шо / в / на Р'ізд'во / ко'ли Св'ат'веч'ір саме 'вз'ати со'киру н'ід'ї'ти і по 'стоўбуров'і пос'тукати / тато хо'т'ів пос'тукати а 'мама 'кае Гос'под' з то'бойу / в'ін кае то йа ж ни 'буду ру'бати йа 'другим 'боком 'обухом пос'тукайу по н'і / 'мама 'кае н'е н'е ни 'треба 'того ро'бити ну 'тато на сво'йему в'ін та'ки й'ї'ї пос'тукаў ну чи в'ід 'того чи ни в'їт 'того чи в'ін пос'тукаў но во'на 'того 'року вже зарод'дила д'уже 'р'асно 'тими гни'личками // (2).

Важливою інформацією є розповідь інформатора з міста Бершадь Гайсинського району Вінницької області щодо відмінностей святкування Святвечора: Ну / ни 'знайу в нас / було так / йа 'думайу шо йїх 'менше і шко'да шо ц'а от та'ка кул'тура / шо ни'ма та'кої / в л'удей бага'т'ох / ни'ма та'кої / в нас 'старших йе та'ка ностал'г'ї'я за тим бо це д'уховн'їст' 'нашого на'роду це кул'тура це 'спадщина / йо'го 'треба дот'римуватис' / ну нап'риклад в нас на Хмил'нич:ин'і то це на Св'ат'веч'ір 'треба 'було їти обов'яз'ково до 'бабц'ї / во'на / бере'гин'а 'роду / до 'нейї йшли 'т'от'а 'зв'їти ми 'зв'їти ма'л'ї / при'ходили до 'нейї на Св'ат'веч'ір на Ве'черу во'на готу'валас' а ми ше шос' там 'брали і до 'нейї при'ходили / а тут при'їхала с'уди на 'В'ін:ичину а тут на Св'ат'веч'ір н'їкуди 'кажут' ни 'можна їти / а 'бути ў'дома з сво'йейу ро'динойу / йа го'тойус' то ж 'д'їти до 'мене їдут' а'ле ми'н'ї 'кажут' то тво'ї 'д'їти а / чу'жих ни 'можна на Св'ат'веч'ір при'мати / ну це 'р'їзн'ї / в'їроспо'в'їдан':а 'р'їзн'ї / кон'фес'її і от йа в:а'жайу шо це 'р'їзне на'думане то'му шчо йак'шо 'ўз'ати в'їдносно ре'л'їг'її / в нас ка'толик'ї / при'н'ато на Св'ат'веч'ір накри'вати ст'їл о'тих два'нацят' страў і

*о́бов'яз'ково од'ну та'р'ілку хо'чаб од'ну / ставити а йак'шо в  
'мене 'тато ї 'мама ўже по'мерли / то пос'тавити тих дв'і  
та'р'ілки ни'хаї во'ни сто'їат' пус'т'і 'начеб во'ни з 'нами  
ве'чер'айут а ве'чера за'к'інчилас' с:сто'ла приби'рали ўсе і йа  
до 'ц'ого 'часу та і 'робл'у / с:сто'ла все приб'рала а ку'т'у  
зали'шайу і лож'ки в н'їй зали'шайу / на ку'т'у / ну пам'їд'тайу  
йак 'мама пере'везли ми йї'її с'у'ди с Хмил'нич:ини то тут  
та'киї 'подиў був дл'а / су'с'їд'їў / бо 'мама на ве'черу / на  
Св'ат'веч'їр ста'ралас' запро'сити ко'гос' іс су'с'їд'їў хто сам  
/ хто оди'нокиї / ко'му 'сумно в 'кого от запро'сити шоп на  
Св'ат'веч'їр хтос' був а в правос'лавних так ни 'приїн'ато / но  
/ но 'мама це ро'била бо в нас ка'зала шо це забо'бони / а 'перша  
за ўсе це по'вин:а 'бути йа'кас' 'л'уд'ан'їст' йа'кес'  
п'їклу'ван':а йа'кес' / 'рад'їст' 'ўнести ц'її л'уд'ин'ї шоп во'на  
приїш'ла / і посп'їлку'валас' з 'нами // (2).*

Отже, у результаті проведення аналізу зібраних діалектологічних текстів, які створювались на основі опитувань про особливості проведення і приготування страв на Різдво та Святвечір, можна зробити висновок, що існує велика варіативність лексики цієї тематичної групи.

## ЛІТЕРАТУРА

1. ЕСУМ – Етимологічний словник української мови : у 7 т. / гол. ред. О. С. Мельничук. Київ : Наукова думка, 1982–2012.
2. Різник В.П. Назви їжі та кухонного начиння в говірках надсянсько-наддністрянського суміжжя : автореф. дис. ... кандидата філолог. наук : 10.02.01 – українська мова. Львів, 2017. 23 с.
3. СУМ – Словник української мови: в 11 тт. / АН УРСР. Інститут мовознавства; за ред. І. К. Білодіда. Київ : Наукова думка, 1970–1980.