

Сергій ЯЦЕНКО

НАЗВИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ, СТРАВ І НАПОЇВ У ГОВІРЦІ СЕЛА СТЕПАНІВКА ЄМІЛЬЧИНСЬКОГО РАЙОНУ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ

У статті проаналізовано найуживаніші назви страв та напоїв, досліджено їх етимологію, проведено певні паралелі з номенами, поширеними на інших територіях, простежено мотиви найменування, розкрито способи приготування окремих номінованих реалій.

Ключові слова: лексема, номінація, Середнє Полісся, страва, напій.

Степанівка – типове мальовниче село Середнього Полісся. За атласом української мови, тяжіє до західної частини середньополіського діалекту. Перші документальні згадки про нього сягають початку ХІХ століття. Тоді село було волосним центром і входило до складу Новоград-Волинського повіту Волинської губернії¹.

Як і на всьому Поліссі, характер харчування досліджуваного населеного пункту формувався в значній залежності від природно-географічних умов і зумовлених ними напрямів господарської діяльності.

Однією з назв повсякденних рідких страв у досліджуваній говірці є *боришч*. Лексема виступає із загальним значенням, оскільки для конкретизації різновидів страви використовують словосполучки *зе|лені| або |ича|л'ові| боришч* «борщ із щавлю», *чер|воні|* «борщ зі столового буряка та капусти», *|кислий| боришч* «борщ із квашеної капусти», *|посний| боришч* «борщ з овочами, зажарений олією або й без неї». Старожили пригадують, що в давнину, особливо в «голодні роки», варили борщ із лободи, який відповідно й називався *лобо|д'ані| боришч*. Отже, як бачимо, назви борщу мотивовані назвами основного продукту, який використовували для приготування (щавлевий, буряковий, лободяний), кольором (червоний, зелений) або смаковими якостями (кислий, пісний). Етимологи виводять аналізоване слово *боришч* з псл. **b^bršćь < *b^brstjь* «борщівник» (ботанічна назва)².

¹ Адміністративно-територіальний устрій Житомирщини. 1795-2006 роки: Довідник. – Житомир, 2007 / Упорядники Кондратюк Р.Ю., Самолук Д.Я., Табачник Б.Ш. – С. 116.

² Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наук. думка, 1982 – 2006. – Т. 1 – 5.

Наступними загальновідомими назвами буденних рідких страв є *суп* – запозичення з французької мови³, та *йушка* – зменшена форма до назви *юха* (від псл. **juxa*). У такій формі в українській мові назва почала вживатися з першої половини XVII ст.⁴ Назва *суп* у досліджуваній говірці, на відміну від юшки, має значно вужче значення, оскільки позначає тільки рідку страву, зварену на м'ясному бульйоні, з картоплею, крупами та різними спеціями. Номен *юшка* позначає рідку на м'ясному, картопляному, рибному бульйоні страву, яка вариться без крупів, а також рідину в будь-якій приготуванні їжі.

Словосполучка *холодна йушка* позначає обрядову та святкову страву, яка є обов'язковою на весіллі, родині, поминках та різних святах. Має особливу технологію приготування: *на|мочуй|уг па|солгі / шоб во|на роз|кі|сла т|рошки| [на|буб|н|я|вела| а тод'є ва|ру |є|їє [|р|ї|ба с|в'є|жайа| [гр|ї|бі| ви|ї| паруй|уца і в'їд|варуй|уца |ї| д|ругої| во|дгє [то|дгє| во|ни не та|кі|їє |чорні|їє [і |їушка не |чорна [| а ко|лі| з |їїх| по|те|че |їже |чі|ста| во|да [аж то|дгє |їа |їїх |кі|дай|у |ї|їушку [| і зап|ра|їку|ї|стаку| [ту|ди| час|ї|ч|ка| пок|ришу [ці|бул|ку [| по|том [ко|лі| ос|ті|ла [с|таві|мо |ї| |по|греб [бо |їак|шо з|разу [то|во|на на|та|га|їєца [| Така страву, як обрядова, готується практично тільки на Середньому Поліссі.*

Раніше з таким же призначенням використовували страву, позначувану словосполучкою *пареніє зрушиї*, або синонімічною назвою *квас*: *су|хийє з|руши| парили / |ї мис|ки налі|вали| |цеї кам|пот / і |їєлі|ї|до|го |ложками| //да|вали| і на |поми|нки| / і на ве|с'єл:а|//*

Назвою страви, яку щодня готують до борщу, є *каша* – «страва із крупів, зварена на воді або на молоці»: *на об|їєд ва|рі|лі| борщ| і |кашу| / борщ| ве|лі|кі|ї| гор|шок| а |кашу| менші|ї| |бо| борш|ч|ом |їже най|є|мос'а / то |каши|ї| менше т|реба|//*

Для конкретизації страви використовують іменники *оу|с'анка*, *пер|лоу|ка* та прикметники *з|речн'єва*, *їашн'а*, *пшо|н'ана*, *мо|лошна*, *гарбу|з'ана*. Номінована страву використовується і як обрядова, зокрема на хрестинах, поминках: *|варат' |кашу| / пшо|н'ану| ч' |рисову| / при|кра|шай|ут' гор|їка к|вєт|ками| // л'єн|тоу| чер|воно|їу| / |їак|шо |д'є|ї|ч|їнка| / а |їак| х|лоп|ч|їк| / си|їен|ко|їу| / б|їїт' |їо|го і роз|кі|дай|ут' череп|ки| // роз|бі|вайє тої| / хто бол|їш| ви|кі|їне з|рошеї| // хтос' |кинє з|роши| і |каже| мо|їа |каша| хто |бол|їє / то гор|шок| пере|ход|їт' до |їого| //*

³ Там само. – Т. 5. – С. 476.

⁴ Картотека Словника української мови XVI – першої половини XVII ст. / Зберігається в Інституті українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України (м. Львів).

по\том \кашу роз\рѣзуйут' ѱ та\рѣлки' і розда\йут' ѱ\с'ем л'уд'ам // а череп\ки / \ки дали' через \голову до \печи / шоб ско\рѣй ди\т'а до \году б\йѣгало //.

Назвою улюбленої страви поліщуків є *пот\раўка*. Уперше це слово засвідчено в пам'ятках староукраїнської мови в XVI ст. із загальним значення їжі. У Степанівці номіновану страву готують таким чином: з\вечора на\мочуйут' па\сол'у / по\том \варат' ѱе\йѣ з м\йасом / а \посл'е при\жаруйут' ци\бул'ку \добре чи' на \сал'і / чи' на ол'\ѣйах / або на жи'ру / а на д\ругої скво\родци' под\жаруйут' му\ку до та\кого черво\н'істого \кол'ору // по\том ѱе\йѣ зали\вайут' си\ропом / шо \вари\ца ѱ каст\рул'ци' / вѣн со\лони'ї / то му\ка не зби\вайеца ѱ грудоч\ки' / по\том му\ку ви\ко\лочуйут' ѱ си\роп'і і зали\вайут' ѱ каст\рул'ку / до не\йі пода\йут' \ки\сли'ѱе мли\н'ц'ѣ / або кар\топл'у //.

Як синонім до аналізованого слова рідше використовують давнє слово *кала\туша*, мотивоване способом приготування.

На позначення одного з різновидів кашеподібної страви в досліджуваній говірці використовують назву *ки\с'ѣл'*, яка походить від псл. **kyselъ* (дериват із суфіксом -ь від прикметника *kyselъ* «кислий»)⁵. Кисіль, що готується у святкові дні, іменується *\радугойу*. Для його приготування окремо готують кисіль із ягід і кисіль із молока. На дно посудини заливають ягідний кисіль, а на нього молочний, і так кілька шарів. Коли він загусне, ріжуть ножем і розкладають у тарілки.

Раніше найчастіше варили *г\речн'ови'ї ки\с'ѣл'*. Для цього необжарену гречневу крупу сушили й товкли в ступі, потім її переціджували через сито та підмшували до страви. Згодом виливали в дерев'яні ночовки, шоб він прохолов. Окремо парили сушку (яблука, груші, вишні, сливи), і тим компотом поливали.

У давнину в досліджуваній говірці вживали страви, які позначалися словами *джур*, *к\ваша*, *мама\лига*, *кул'ѣш*, *рул'*.

Для приготування джуру парости овес, протягом тижня давали йому прорости, сушили, товкли в ступі або розмелювали в жорнах, розчиняли на ніч, а вранці довго змивали водою на ситі, після чого варили. Цукру в ті часи не було, то іноді кидали в джур цукровий буряк, шоб страва не була кислою. Кругом буряка з'їдали все, а буряка викидали свиням. Назву виводять від двн. *sur* «кислий»⁶.

Квашу варили здебільшого з гречаної, рідше – з житньої муки. Для цього муку перечищали на ситі, запарували й варили. Нічого більше не додавали, однак вона була солодкою,

⁵ Этимологический словарь славянских языков: Праслав. лекс. фонд / Под. ред. О.Н. Трубачева. – М.: Наука, 1974 – 2007. – Вып. 13. – С. 271.

⁶ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наук. думка, 1982 – 2006. – Т. 2. – С. 210.

оскільки сама гречка давала солод.

Номен *к\ваша* вперше зафіксовано в українських пам'ятках у 1487 році як особову назву⁷. У ролі апелятива аналізоване слово виявлено в середині XVII ст.⁸. Слово – праслов'янська спадщина в українській мові: псл. **kvaša*, що є дериватом із суф. -*ja* від дієслова *kvasiti*⁹.

Мамалигу готували з тертої картоплі, яку кидали в молоко або воду, додавали муку, заколочували ложкою, поки не звариться (*та\ке/ йак суп у ви\д'е пот\раўки' / йак ки\с'ел' / ўсе там \разом / та\йа кар\топл'а / і крох\мал' //*). В українську мову назва потрапила з молдавської та румунської мов. Окремі мовознавці пов'язують її з болгарським мамул «кукурудза», очевидно, тому, що в більшості говірок південно-західного наріччя назва має значення «густа каша з кукурудзяного борошна»¹⁰.

Часто використовували страву, яка мала назву *галушки*¹¹: *р\вали т'есто / ки\дали' у \воду чи' молоко / под\сол\ували' ї ва\ри\ли' // ва\ри\ли' йїх і з кар\топл'ойу / кар\топл'у р\зали' йак на суп / ва\ри\ли' / і йак уже зва\ри\лас'а / то ки\дали' у \воду / а по\том ўли\вали' ста\кан молока / за\бел\ували' / та ї були' та\к'йїе галушки' //*

Окремо варили *картон\д'ані\йїе галушки*¹²: *б\рали' си\р\у кар\топл'у / терли' / да ўб\ї\вали' туди йа\йїе / да покачат' / роб\или' к\руглен\ки\ми' і при\пе\кали' на сковоро\д'е / а /г'іниш\йїе так / ки\п\и\т' молоко да ї з\разу \кидаїе //*

Слово *галушка* вперше зафіксовано в кінці XVI ст. як власна назва¹¹. Лексему вважають запозиченням із германських мов, але допускають можливість і власне праслов'янського походження у зв'язку зі словом *голий* (пор. рос. *голыш* «круглий¹² камінець») і з *гал* «галявинка», *галька* «круглі камінці»¹².

Слово *кул'еш* позначає різновид круп'яної каші – *ва\ри\ли' із пше\на / добав\ли' су\х\йїе йаб\л\чка чи' г\руши' / а йакшо без йаб\лок / то то\д'е з шквароч\ками' із за\жаркою*. Назва – праслов'янське утворення із суфіксом -*ěšь* від кореня *kul*, який

⁷ Словник староукраїнської мови XIV – XV ст.: У 2 т. – К.: Наук. думка, 1977 – 1978. – Т. 1. – С. 472.

⁸ Українська поезія. Середина XVII ст. / Упорядн., вступ. ст. та прим. В.І. Клеютня, М.М. Сулими. – К.: Наук. думка, 1992. – 679 с.

⁹ Етимологический словарь славянских языков: Праслав. лекс. фонд / Под. ред. О.Н. Трубачева. – М.: Наука, 1974 – 2007. – Вып. 13. – С. 271.

¹⁰ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наукова думка, 1982 – 2006. – Т. 3. – С. 373.

¹¹ Словник української мови XVI – першої половини XVII ст.: В 13 т. – Львів, 1994 – 2006. – Т. 6 – С. 186.

¹² Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наук. думка, 1982 – 2006. – Т.1. – С. 455.

наявний у *кулага* «густа страва з борошна»¹³. У сучасній українській літературній мові *куліш* – «густий суп (здебільшого з пшона)»¹⁴, а в окремих говірках – «густа страва з кукурудзяної муки»¹⁵.

Назва *рул'* позначала салат із молодої цибулі з олією; *ви\ми\най\ут' йе\йе ру\ками' / шоб\ |с\ела / во\на т\рохи нас\той\йеца і ста\йе |дуже пах\н\учо\у //* Етимологія назви неясна, хоча на позначення страви вживається в інших мовах: пор. бр. *рулі* «покришений хліб, змочений водою або молоком, підсолений або підсолоджений»; рос. *рули* «хліб, покришений у воду з сіллю». Окремі дослідники мови пов'язують назву з комі *руп* «їжа з хлібом та розсолу», однак більшість мовознавців заперечують таку думку¹⁶.

Збереглися в говірці давні назви *па\ри\ш та |мандри\ки*. Позначувані ними реалії готувалися з молока. Зокрема мандрики пекли на Петра – *сир одкла\дали под\ |камен' / шоб\ бу\ к\репки\ї / |йайца |би\ли\ туди' / і пек\ли\ |си\рни\чки на ол\еїках на скоро\д\е //* Історики мови вважають слово запозиченням із польської, пор. пол. *małdrzyk* «мандрика», *małdrzukowaty* «подібний до мандрики», ст.пол. *maldr* «міра збіжжя» (*małdrzyk* «певна кількість сирків»). Окремі мовознавці пов'язують його із схв. *мандара* «бовтанка, вид страви», болг. *мандра* «кошара»; літне стійбище вівчарів, де доять овець, роблять сир і масло»¹⁷. У сучасній українській літературній мові слово має форму ж. р. *мандрика* та значення «виріб із сиру та тіста у формі коржика; вид сирника»¹⁸. Назва *па\ри\ш* мотивована способом приготування та є похідним утворенням від дієслова парити: *с\тави\ца молоко у\ п\йе\ч / |пари\ца / аж\ красно\вате / ви\т\агу\йт' / хо\лоне / туди' |баночку сме\тани' / згус\т\еїе і |пахне |парени\м //*. В інших говірках Полісся паріш готується з борошна, запареного окропом, і є синонімом до слова кваша. Пор. рос. *паріш* «тісто із солоду для кваші»¹⁹. Паралельно з лексемою *па\ри\ш*, як абсолютний синонім, у говірці функціонує назва *ряжанка* – результат видозміни форми *ряженка*, пов'язаної з *рядити* «приправляти»; за народною етимологією зближується з *п्राжити*²⁰.

¹³ Там само. Т. 3. – С. 134.

¹⁴ Словник української мови: В 11 т. – К.: Наук. думка, 1970 – 1980. – Т. 4. – С. 391.

¹⁵ Словник буковинських говірок / За заг. ред. Н.В. Гуйванюк. – Чернівці: Рута, 2005. – С. 239.

¹⁶ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наук. думка, 1982 – 2006. – Т. 5. – С. 168.

¹⁷ Там само. – Т. 3. – С. 381.

¹⁸ Словник української мови: В 11 т. – К.: Наук. думка, 1970 – 1980. – Т. 4. – С. 617

¹⁹ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наук. думка, 1982 – 2006. – Т. 4. – С. 295.

²⁰ Там само. – Т. 5. – С. 154.

На позначення кислого молока вживають слова *кисл'ак* і *простокваша*. Як абсолютний синонім зрідка використовують *кефір*²¹ – запозичення через російське просередництво з мови Кавказу²² (ЕСУМ, 2, 427).

Назви ковбас у говірці мотивовані назвами основних продуктів для їх приготування: *м'ясна*, *кроуїанка*, *ліверна*. Для приготування кров'янки перемішують із кров'ю рис або гречку й запікають у печі. Ліверна починається нутрощами: *ус'а нутрошч переваруйца / зр'езуйца шче сало і м'ясо з голови // ра'н'еш ножи'ком д'р'обнен'ко наре'зали / заре на м'ясо рубку на велику решотку // а посл'і начи'н'али тонку ки'шку / ко'нц'е переу'йазували мотуз'ком і запе'кали // а най'тонцу ки'шку з каба'на начи'н'али ри'сом або пшо'ном / ки'дали ў суп і ва'рили // вона так і назив'алас'а / ки'шка //*

Лексема *салсісон* у говірці називає страву, яка готується з відвареної голови кабана, порізані шматочками якої перемішують із різними спеціями, начиняють ними шлунок забитої тварини, зашивають і запікають у печі. Після приготування страву прикладають на деякий час тягарем для того, щоб вона набула певної форми. Слово – запозичення з польської мови; п. *salceson* походить від італійського *salsiccone* «вид ковбаси»²³.

Тушене в печі м'ясо зі спеціями або тушене м'ясо з картоплею позначається субстантивованим дієприкметником *жарко́йе*.

Внутрішній свинний жир, який відділяють від кишок, називається *здр* – *коліс' здр не пере'жарували / с'качували ў кру'жок і дер'жали на хат'і зав'язани'м / на жни'ва брали' його мас'ти'лі на хл'їб / да нати'рвали часни'ком //*

Відварена й заохолоджена м'ясна страва номінується словом *холодець*. Раніше в говірці вона мала назви *си'вець* та *студен'*.

Страва, приготована з яєць на молоці, називається *пражен'а*. Назва мотивована способом приготування (*пражити*). Паралельно використовується лексема *йайечн'а*. Вона досить давня, оскільки ще в праслов'янську епоху були відомі такі слова, як **ајьсььна* (укр. *яєчня*, біл. *яечня*), **ајьсььніса* – суфіксальний дериват від прикметника *ајьсььнь* (укр. *яєчниця*, рос. *яичница*) та **ајьсььлікъ*²⁴ «страва з яйцями» – суфіксальний дериват від тієї ж основи.

У говірці широко представлена лексика борошняних виробів. Зокрема лексема *хл'їб* використовується з основним значенням «випечений із муки хліб» і зберігає давнє значення

²¹ Словник української мови: В 11 т. – К.: Наук. думка, 1970 – 1980. – Т. 4. – С. 145.

²² Там само. – Т. 2. – С. 427.

²³ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наук. думка, 1982 – 2006. – Т. 5. – С. 170.

²⁴ Этимологический словарь славянских языков: Праслав. лекс. фонд / Под. ред. О. Н. Трубачева. – М.: Наука, 1974 – 2007. – Вып. 1. – С. 63-64.

«хліб на пні, зерно». Для розрізнення магазинного хліба від домашнього старі люди використовують конкретизатор *ко\мерчески\ї*. Хліб, випечений із житньої муки, називають *\житн\їм* або *\чорни\м*, а з пшеничної – *пше\ни\чний\ї* або *\б\їли\ї*.

Раніше хліб, який випікали щодня, називали *\ки\сли\ї хл\їб*, оскільки він вироблявся на заквасці: *\ў\д\їжц\ї оста\ў\л\али\т\їсто\ / ту\ди\ \терли\ часом\ шче\ картоп\ли\ну // це\т\їсто\ було\ не\ў\ход\їме // са\ме\т\їсто\ заси\х\ало / то\ ту\ди\ доба\ў\л\али\т\рошки\ во\ди\ // із\ с\т\їнок\ \д\їжки\ кру\гом\ обикре\бемо\ / зали\вайемо\ к\ружкой\ во\ди\ і\ накри\вайемо\ чи\стої\ т\рапкой\ // і\ во\но\ стої\т\ / \ў\ основ\ному\ пек\ли\ з\ жи\тн\ой\ муки\ // мо\лоли\ \ў\ жорнах\ / то\ ви\ходи\ла\ к\рупна\ мука\ // пек\ли\ хл\їб\ на\ черен\ї\ на\ дубовому\ або\ капус\т\аному\ ли\сц\ї\ //*

На такий же заквасці пекли *\ки\сли\їе\ млин\ц\ї\ та\ переп\ї\їчки*. Зокрема, млинці зживали здебільшого з потравкою чи праженою. Слово *млинець* походить із псл. **mlinь* «коржик із молотого борошна», пов'язане чергуванням голосних із **melti* «молотити»²⁵. Пор.: в інших говірках має еквіваленти *пательнік*, *полум'єник*, *гричушок*²⁶; *чибрики*²⁷. Подібне приготування мав виріб, який називався *переп\ї\їчкої*: *ко\ли\ за\мїшували\ на\ хл\їб\ / то\ з\ ц\ого\ са\мого\ т\їста\ на\ \ў\с\ў\ с\квороду\ і\ пек\ли\ \перед\ полумїям\ на\ черен\ї\ на\ жару\ / і\ \ї\їли\ на\ с\нїдан\а\ / \поки\ не\ сп\ї\їкс\а\ хл\їб\ //*. В основі назви – дієслово *пекти*. Мабуть, вона утворена відповідно до способу приготування: «те, що печеться перед полум'ям». В інших говірках Полісся слово має фонетичні форми *перепечка* (*пэрэпїчка, перапїчка, пырапычка, перापечка*)²⁸.

Один із різновидів хлібних виробів у досліджуваній говірці має давню назву *книш*. Для начинки використовують сухі гриші: *роз\парували\ су\х\ї\їе\ г\руши\ / ка\мїнчї\ки\ ви\ки\дали\ і\ х\востї\ки\ одри\вали\ / і\ \ў\ с\туп\ї\ то\ўка\чом\ токли\ / і\ без\ са\хару\ без\ не\чого\ //нази\ва\ў\с\а\ книш\ / бо\ тро\х\гол\н\їк\ //*. Слово засвідчене й у пам'ятках староукраїнської мови²⁹. Досліджуваний номен не має визначеної етимології. Припускають запозичення його з грецької мови (*κνίδα*) зі

²⁵ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наук. думка, 1982 – 2006. – Т. 3. – С. 489.

²⁶ Аркушин Г. Словник західнополіських говірок: У двох томах. – Луцьк: Редакційно-видавничий відділ «Вежа» Волинського державного університету ім. Лесі Українки. – Т. 1. – С. 32, 68, 109.

²⁷ Чабаненко В.А. Словник говірок Нижньої Наддніпрящини. – Т. 1 – 4. – Запоріжжя, 1992. – Т.4. – С. 215.

²⁸ Вештарт Г.Ф. Назвы ежы // Лексика Палесся ў прасторы і часе. – Мінск: Навука і тэхніка, 1971. – С. 107-108.

²⁹ Українська поезія. Середина XVII ст. / Упорядн., вступ. ст. та прим. В.І. Клекотня, М.М. Сулими. – К.: Наук. думка, 1992. – 332 с.

значенням «запах і пара жирного печеного м'яса; сало, у яке загорталоса жертвоне м'ясо, призначене для спалення»³⁰.

Наступна назва борошняного виробу *реши́тні́ки* мотивована способом приготування: *роз\качувало́с'а т'э́сто / ви́ре\зало́с'а / різни́ми / формами́ і ва́рило́с'а са́ме йак ва́рені́к без не\чого // т'э́сто в одне ска\чайемо / а то\д'е розка\чали́ / наре\зали́ на та\кі́йе ма\лесен\кі́йе / часточкі́ / поск\ручува́ли йо\го / да так ка\чалочко́йу пока\чали́ / по\том ц'о\го / коржі́ка ўз'аў на \решет'і / та та\ко раз / па\цём / а вон ска\чаў'а йак ва́рені́чок / заверну́ў'а п\росто // і то\д'е йо\го в ок\роп / во\но спли́\ло / да ў ма\кóтру / да ол'ейейу л':а\нойу / бо була́ / то́л\кі́ л':а\на / да чу́т' / сол'ко́йу //* А ще давніше на позначення такого виробу в говірці вживалася назва *дз'у\гани*. Походження слова з'ясовується.

Плоский, круглої форми виріб із прісного тіста позначається словом *корж*. Дослідники виявили його в українських пам'ятках XVII ст.³¹. Є припущення, що лексема *коржъ* – власне східнослов'янське утворення від **k^org-* неясного походження³². Номен функціонує в усіх поліських діалектах³³ і є нормою сучасної української літературної мови³⁴. Старожили згадують, що раніше, у голодовку, коржі пекли з льону: *ко\ли́ ви\би\вали́ з л'ону ол'ейу́ / то оста\вали́с'а / ви́жи́мки́ / ма\куха // ото з йейі́ і пек\ли́ / може́ / ж\мен\ку му\кі́ добаў\ла\ли́ // і шче добаў\ла\ли́ / ли́пови́й мо\ло\ден\кі́ / ли́ст / йо\го су\ши́ли́ і / тер\ли́ так йак на му\ку //*

Борошняний виріб із різною начинкою має назву *пи́рог* < псл. **pīrogъ* < **pīrъ* «бенкет», утвореною за допомогою суфікса *-огъ*³⁵. Пирого печуть із квасолею, картоплею, різними фруктами, ягодами, маком, капустою. Найчастіше начинку роблять із кількох компонентів: *нат\ру кар\топл'і / у / ворок / во\на од\ц'е\жу\йе\ца / ў бан\ач\ку ок\ре\мо / ва\ри\ца шче кар\топл'а / га\r'ача тоў\че\ца / так / шоб г\рудо\чок не було́ / ви\кі́\да\йу́ ў / ми́ску кар\топл'у / ва\рену́ і ц'у́ / шо у / ворку́ / сол'і ту\ди́ / пере\ме\шала́ йо\го з ква\со\лейу́ чи́ ка\пусто́йу // на / дечку́ пок\ла\ду́ і с\таў\у́ ў п'йеч' / з од\ного / бо\ку за\пе\чу\ца / то\д'е йа́ йіх повер\ну на д\руги́ і бок / во\ни́ та\кі́йе гар\нен\кі́йе / /ро\зовен\кі́йе / і йіх ў*

³⁰ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наук. думка, 1982 – 2006. – Т. 2. – С. 474.

³¹ Яценко С.А. Назви продуктів, страв і напоїв в українській мові XIV-XVII ст.: дис. ... канд. філол. наук: 10.02.01. – Київ, 2009. – С. 135.

³² Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наук. думка, 1982 – 2006. – Т. 3. – С. 17.

³³ Вештарт Г.Ф. Назвы ежы // Лексика Палесся ў прасторы і часе. – Мінск: Навука і тэхніка, 1971. – С. 112.

³⁴ Словник української мови: В 11 т. – К.: Наук. думка, 1970 – 1980. – Т. 4. – С. 289.

³⁵ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наук. думка, 1982 – 2006. – Т. 4. – С. 373.

ма\котру / напе\чу \сала і пол\у йіх / потре\пала / \дуже \добри\іе //

Раніше начинку до пирогів здебільшого готували з цукрових або й столових буряків: *терли\сахарні\іе бура\ки\ / с\мажи\ли\ йіх / доба\ул\али\ ту\ди\ \йагоди\ / із \жи\тн\ої\ му\ки\ т\есто і нек\ли\ пі\ро\зи\ //* а ще на го\род\і рос\ли\ \розові\іе з кру\ж\ками\ бура\ки\ / б\і\й\лі\т\ кру\жечок і \розові\т\ // то йіх \тер\ли\ / доба\ул\али\ ту\ди\ ка\ли\ну / або \йаб\лучка / або шос\ \ки\слен\ке / бо во\ни \дуже сол\одки\іе //

Виріб, який випікається із дріжджового, раніше кислого тіста іменується *пам\пушко\у*: *із \ц\ого т\есто / що хл\і\б пе\чут\ / ро\би\ли\ та\ки\іе пам\пушечки\ ма\лен\ки\іе і нек\ли\ на скво\родц\і \перед вогн\ом / перед \полум\іам // по\том час\ні\к то\у\чут\ і з ро\солом \його ме\шай\ут\ / і пам\пушки\ там потре\пай\ут\ і до борш\чу дай\ут\ //*

Місцеві жителі згадують, що в 1946-1947 роках, коли була голодовка, пампушки пекли з мерзлої картоплі: *хо\ди\ли\ на \поле / там кар\топл\а кол\госпн\а була навесн\е / і пере\копували\ \ту\й\у кар\топл\у // \дома пере\мі\іем йі\й\е / да на тер\туш\у пере\нем\ / бо во\на ї не \тер\лас\а / і нек\ли\ з \йе\й\ пам\пушечки\ / або картоп\ани\ки\ йіх з\вали\ // і \й\ели\ \йіх з моло\ком //* Аналізована назва через польське посередництво запозичена з німецької мови³⁶.

У святкові дні обов'язковою є страва, яка має назву *на\л\іс\н\іки*: *\зараз т\есто на моло\ц\е з \йай\ц\ами\ / за\мату\й\ут\ з \сі\ром / а кол\і\с\ б\ра\ли\ му\ку / \во\ду і \со\ди\ / сол\і т\рош\ки\ / і нек\ли\ то\нен\ки\іе м\ли\нчи\ки\ ї за\мату\вали\ \хто з ка\п\усто\й\у / хто з ч\и\м \ма\й\е / а н\е / то без не\чого за\мату\вали\ / і \йак \іе \сало / то нек\ли\ ш\квар\ки\ / і \ці\м \жи\ром пол\і\вали\ //* Назва є дериватом прийменника на та основи іменника ліса «дерев'яна решітка». У слові знайшов відображення давній спосіб випікання борошняних виробів на дерев'яних решітках, які вміщувались у печі над жаром, а пізніше на колосникових решітках³⁷.

В аналізованій говірці ще й сьогодні готують страву, номіновану словом *бабка*: *ве\ли\ка верм\і\шел\ об\вару\валас\ / то\д\е \йе\й\е пере\мі\вали\ / пере\м\й\еш\ували\ з \йай\ц\ами\ / \сахаром\ / \ки\дали\ ба\гато \масла / і \у макотр\і чи гли\бокої скво\род\е с\та\ви\ли\ \у н\й\еч і зап\екали\ //* Досліджувана лексема вживається в інших українських діалектах, однак із різною семантикою. Пор.: у бойківських і гуцульських говірках її вживають у значенні «великодній хліб великої форми», на відміну від *паски* має додаткову семантичну прикмету «здобна», на Гуцульщині позначає також великоднє здобне печиво на дріжджах³⁸. Окремі дослідники

³⁶ Там само. – С. 4. – С. 271.

³⁷ Там само. – С. 4. – С. 34.

³⁸ Мазур Г. Назви великоднього хліба в українських говірках Карпат // Гуцульські говірки: лінгвістичні та етнологічні дослідження. – Львів: Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, 2000. – С. 161-162.

мови припускають, що лексема *баба* первісно іменувала якусь ритуальну страву, призначену в спеціальні дні для предків – баб і дідів, але з часом модифікувалася для називання інших страв³⁹.

Для тривалого зберігання деякі продукти харчування солили та квасили, відповідно, вони узагальнювалися назвами *солонина* та *квашенина*.

Сало та м'ясо зберігали в бочках: *специални́е д'єжечки́ бу́ли / сало от'д'ел'но / а м'ясо от'д'ел'но // сало ка\чайут' ў сол'і і скла\дають ш\курочками́ до\верху // ў д'єжц'і на дн'є ро\били́ д'ірочку / шоб ро\на зойшла / шоб во\но су\хе бу\ло там // накри\вали ш\маточкойу / по\том кру\жочком і з\верху ка\м'єнч'іком при\даў\ували // а м'ясо ро\били́ так / шоб во\но бу\ло ў ро\п'є //*

Раніше, коли заквашували городину, дотримувалися певних традицій: *полот'ни́иє ш\маточки́ / шоб накри\т' го\родину́ / ро\били́ з чолоў\й'єчойі со\рочки́ / з баб\й'єчойі навет' ц'є\ди\лки́ / не\чого не ро\били́ / бо баба йє баба // а це\ди\лку із бо\ку со\рочки́ / шоб не\йака в'єд\ма не пот'а\гла мо\лока //*

Лексика хмільних напоїв у говірці представлена назвами *го\р'єлка, каз'онка, само\гонка, чемер\гес, барма\туха, пер\вак, недо\гон, си\вуха, бура\ч'іха, хл'єбна, жи\т'н'оўка, сахарна, око\ви\та*. Застарілою є тільки назва *чемер\гес*. Більшість назв мотивована словами, що вказують на спосіб, основні компоненти, колір та смакові властивості вживаного продукту. Номен *каз'онка* вживається в значенні «хмільний напій державного виробництва». Найкращу якість мають напої, позначувані словами *пер\вак, хл'єбна, сахарна, гіршої – барма\туха, недо\гон, си\вуха*. У давнину в говірці, як і на всьому Поліссі, горілку виробляли з жита, оскільки, як відомо, жито було одним з основних зернових культур. Для цього робили спеціальну закваску – *брагу*: *ў цебер заси\пали́ вед\ро му\ки́ / зали\вали́ добре те\плойу во\дойу́ / так шоб ру\ку мо\на ў\держат' / і зако\лочували́ на гус\те / по\том в'арат' два бан\а\ки́ кар\топл' / тоў\чут' от'д'ел'но / добаў\л'а́йт' с'у\ди́ і зали\вайут' дво\ма ок\ропами́ // це ўсе ви\ки\дали́ ў д'єжцу́ // дро\ж:е́й не бу\ло / кар\топл'а з му\койу са\ма по со\б'є г\рала / а\бо х\мел' у т\рошки́ добаў\л'али́ / шоб голо\ва не бо\л'єла // ви\ходи\ло 17-18' бу\т'ілок // а посл'і ў ц'у розчи\ну поча\ли́ добаў\л'ат' сахар / по два к'іла / по три / по п'ят' / а то\д'є ўже с\тали́ по дес\ат' // і с\тала во\на назви\вати́ с'а сахарнойу //*

Напій із сушини в Степанівці називають *ком\потом* і давньою назвою *уз\вар*. Лексема *компот* – запозичення з французької мови, мовознавці пов'язують з латинським дієсловом *compono* «складаю;

³⁹ Там само. – С. 162.

збираю; з'єдную⁴⁰. Номен *узвар*⁴¹ засвідчено в пам'ятках XVIII ст. у фонетичній формі *взварь*⁴¹, яка, безсумнівно, функціонувала й у попередні століття. Вона – дериват дієслова *възварити* «варити, зварити»⁴², (корінь *вар-ити*)⁴³.

Отже, як бачимо з викладеного матеріалу, переважна більшість назв, уживаних у досліджуваній говірці, належить до найдавніших шарів лексичної системи української мови та є праслов'янською спадщиною. Номінації продуктів харчування, страв та напоїв здебільшого мотивовані словами, що вказують на колір, спосіб приготування страви, її якість.

Деякі з назв є нормою літературної мови, частина, як народнорозмовні, – спільні для багатьох говірок інших нарчч. Окремі слова архаїзувалися та вийшли з ужитку у зв'язку зі зникненням реалій.

Сергей Яценко

Названия продуктов питания, блюд и напитков в селе Степановка Емильчинского района Житомирской области

В статье проанализированы наиболее употребляемые названия блюд и напитков, исследована их этимология, проведены параллели с номенами, распространенными на других территориях, рассмотрены мотивы номинации, раскрыты способы приготовления отдельных номинированных реалий.

Ключевые слова: *лексема, номинация, Среднее Полесье, блюдо, напиток.*

Sergiy Yatsenko

Names of food products and drinks in the village of Stepanivka, Emilchinskiy region, Zhytomyr district.

The article analyzes the most common names of dishes and drinks, investigated their etymology, a certain parallels with the nomens, prevalent in other areas, traced motives name, series of separate cooking methods nominated reality.

Key words: *lexeme, nomination, midl polissia, dish, drink.*

⁴⁰ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наук. думка, 1982 – 2006. – Т. 2. – С. 543.

⁴¹ Історичний словник українського языка / За ред. Є. Тимченка. – Ч.; К.: Держвидав. України, 1930 – 1932. – Т. 1. – С. 232.

⁴² Словарь древнерусского языка (XI – XIV вв.) / Гл. ред. чл.-кор. АН СССР Р.И. Аванесов. – М.: Русский язык, 1988. – Т. 2. – С. 14.

⁴³ Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К.: Наук. думка, 1982 – 2006. – Т. 1. – С. 332.