УДК 811.161.2’282.2(477.8):81’373.2

Еріка ҐОЦА

НАЗВИ ОБРЯДОВОЇ ЇЖІ В УКРАЇНСЬКИХ КАРПАТСЬКИХ ГОВОРАХ ПІВДЕННО-ЗАХІДНОГО НАРІЧЧЯ

Анотація. У статті здійснено лексиколого-етимологічний, словотвірний та лінгвогеографічний аналіз назв обрядової їжі в говорах південно-західного наріччя української мови. Зокрема, приділено увагу назвам страв, які пов’язані з календарною та сімейною обрядовістю українців.

Ключові слова: обрядова їжа, назва, семантика, календарний обряд, сімейні обряди.

Питання народної їжі, напоїв та продуктів харчування були в полі зору вчених ще у XIX ст., хоча перші системні описи цієї галузі народної матеріальної культури опубліковані вже в XX ст. Особливе зацікавлення цією темою спостерігається в останні десятиріччя. Першими звернули увагу на опис їжі та продуктів харчування саме етнографи, а назви цих реалій лінгвісти почали досліджувати дещо пізніше [Яц, с. 233].

Кількість праць, присвячених етнографічному та лінгвістичному дослідженню їжі та харчування українського народу, поки що не достатня. Цих проблем принагідно торкалися дослідники українського побуту В. Борисенко, В. Горленко, О. Кравець, О. Кувеньова, В. Маланчук, Т. Стельмах та ін. Особливості народної їжі різних регіонів України висвітлено в етнографічній періодиці та в інших працях.

Слід окремо виділити історико-етнографічні дослідження народної їжі Л. Артюх, яка в монографії “Українська народна кулінарія” описала щоденну і святково-обрядову їжу українського селянства другої половини XIX – початку XX ст., проаналізувала її соціальні функції, а також простежила тенденції розвитку їжі та харчування народу на сучасному етапі.

Хліб та його різновиди були предметом вивчення більшої кількості вчених, зокрема Л. Артюх “Весільне печиво українців та росіян”, В. Борисенко “Форми побутування весільного короваю”, В. Яструбова “Свадебные обрядовые хлеба в Малороссии”, П. Чубинського “О состоянии хлебной торговли в северных районах”, Н. Здоровеги “Нариси народної весільної обрядовості на Україні” та ін.

Актуальність нашого дослідження зумовлена необхідністю ґрунтовного лінгвістичного аналізу назв обрядових страв у говорах української мови.

Мета цієї статті – лексиколого-етимологічний, словотвірний та лінгвогеографічний аналіз назв обрядової їжі в говорах південно-західного наріччя.

Джерельною базою дослідження послужили власні польові записи з українських говорів Карпат, лексикографічні та інші наукові джерела.

Зауважимо, що святкова й обрядова їжа – це не одне і те ж. Обрядові страви мають спеціальне ритуально-символічне значення і виступають невід’ємним атрибутом у календарній чи родинній обрядовості українців, відтворюючи особливості їх культури та релігійного життя. Натомість святкові страви такої ролі не відіграють.

Обрядову їжу можна поділити на дві групи: страви до сімейних обрядів (народження, весілля, похорон, поминки) і їжа, яку готують спеціально до певних календарних свят.

1. Страви до сімейних обрядів (весілля, похорон, поминки)

Особливо багата весільна обрядовість українців на спеціальні страви, серед яких основне місце займають вироби з пшеничного борошна. В усіх українських діалектах і, зокрема, в говорах південно-західного наріччя найголовнішим атрибутом весілля є *корова́й* (гуц. *короговáй* [Неґ, с. 98]; наддністр. *карва́й, карва́ль* [Шило, с. 138, 149]) – великий круглий хліб. Загальноприйнятої етимології немає, але найбільш імовірно походить від псл. **korva* “корова” і зумовлене, очевидно, поширеною в слов’ян подібністю обрядових булочних виробів до голови корови з рогами [ЕСУМ, IV, с. 98]. Нижня частина короваю в наддністр. говорі [Шило, с. 204] має назву *підóшва*, яка виникла внаслідок переосмислення загальновживаного слова за подібністю функції.

Обрядова кругла весільна хлібина з отвором усередині має назви закарп. заст. *верче́ник, кола́ч із д'іро́в* [Саб, с. 37, 137], гуц. *кола́ч* [Неґ, с. 96], бук. *кола́ч з д’е́ркоў, кола́ч з дирóў* [Рус, с. 14]. *Верче́ник* (як і *вергу́н* “смажене в смальці або олії солодке печиво, що має форму продовгуватих смужечок” [Ґоца, с. 31]) – “можливо, похідне утворення від **верґти*, незасвідченого варіанта дієслова *верзти́* “*плести” [ЕСУМ, I, с. 352].

Назва *кола́ч* сягає псл. *kolačь* “печений хліб круглої форми”, похідне утворення від *kolo* “коло”. Пор. чес. *kolo* “калач, що дається челяді за службу”, болг. *коло* “калач”, рос. *колесо* “великий калач, круглий житній хліб”, схв. *колак* “обрядовий хліб, яким запрошують на весілля; бублик”; назву утворено відповідно до округлої форми печива, що мала первісно обрядове значення (коло як символ щастя) [ЕСУМ, II, с. 348]. Фонетичний варіант *кала́ч* є літературною нормою української мови [СУМ, IV, с. 75].

Гуцули випікають на весілля із борошна вищого ґатунку продовгуватий плетений хліб, що має назву *струцень* [Неґ, с. 164]. У бойків. говірках М. Й. Онишкевич записав із значенням “хала” назви *струцен’, струц’л’а* [Ониш, II, с. 262], що походять від пол. *strucel, strucla* id., які того ж походження, що й *strudel* [Br, с. 520]; пор. ще півд. волин. *струцель* [Кон, с. 82], сумське *струць* id. [Дорош, с. 32],

Для номінації весільного калача на Буковині використовують запозичення з румунської мови *же́нва, те́нва* [СБГ, с. 111, 542] .

Обрядовий пиріг із кислого тіста, що готувався на традиційне весілля, в закарп. говорі має назву *кныш* [Саб, с. 145]. Лексема *книш* у різних карпат. говірках має дещо відмінне значення: бойків. *книш* – “пиріг із картоплею”, “пиріг із прісного тіста”, “пиріг” [Ониш, I, с. 361], гуцул. *книш* – “пиріг із тіста, в яке загортають товчену варену картоплю з бринзою і приправами, а зверху кладуть овече масло або свине сало й запікають” [Шух, I, с. 169; ГГ, с. 97], укр. літ. *книш* – “вид білого хліба з загорнутими всередину краями та змазаного салом або олією” [СУМ, IV, с. 198]; як основне це саме значення подає і Б. Грінченко [Грін, II, с. 257]; пор. рос. діал. *кныш* “круглый без начинки пирог, лепешка с загнутыми краями, смазанная маслом” (півд., волод.), “пышка” (кубан., дон.), а також рос. дон. *книш* “небольшой круглый пирог” [СРНГ, XIII, с. 346], біл. діал. *кныш* “пиріг, який їдять під час обряду поминання померлих” [ЭСБМ, V, с. 86], пол. *knysz* “книш” [ПУС, I, с. 416], “обрядовий булочний виріб”. Що ж до етимології слова *книш*, то ще 1909 р. М. Фасмер виводив його з гр. *knisa* “жир”, але пізніше категорично відмовився від цієї думки [Фасм, II, с. 264]. О. Преображенський припускав, що це слово в укр. і рос. мовах запозичене з польської, а в останній – від нім. *Knitcsh* “щось стиснуте” [Преоб, с. 323]. На думку О. Брюкнера, східнослов’ян. *книш* утворене від праслов. кореня **къп-* (пор. праслов. **къпъ/*къпь* “пень, колода та ін.” [ЭССЯ, XIII, с. 205]), що до сьогодні збереглося в рос. діал. *кнеўй* “гай”, пол. *knieja* “хащі, пуща”. До речі, у польській мові є й інші слова з суф. *-иш*: *kukisz, nagisz, gołysz* [Br, с. 240]. Ф. Славський на підставі територіального поширення цього слова в слов’ян. мовах та даних пам’яток писемності вважає, що пол. *knysz* є запозиченням із східнослов’ян. мов, у яких воно походить із грецької мови (відмову М. Фасмера від своєї грецької версії Ф. Славський вважає необґрунтованою) [Sław, II, с. 293]. До думки Ф. Славського схиляються й інші автори [ЕСУМ, II, с. 474], а в [ЭСБМ, V, с. 86] вона подається як єдиноправильна.

На Наддністрянщині зазвичай на весіллі подають *ма́чєнку* – густу масу зі зварених і розтертих грушок [Шило, с. 171]. Назва утворена суфіксальним способом від дієслова *мача́ти*. В інших говорах південно-західного наріччя також є ця назва, однак вона має іншу семантику і позбавлена ритуальності, зокрема більш відома в карпат. говірках із значенням “яєчня (з мукою)”: пор. закарп. *ма́чанка* «напівридка страва з яєць, борошна, сметани, молока” [Саб, с. 169], гуц. *ма́ч’инка* “страва, розтоплена жиром (бринза, яєчня тощо)” [П, Г, с. 100], наддністр *ма́чинка, ма́чінка* “розтертий сир зі сметаною” [Шило, с. 171], бук. *ма́чанка* “вид коржа, що подається до м’ясних страв” [СБГ, с. 283]. Див. літ. *ма́чанка* “страва із сиру та сметани” [СУМ, IV, с. 656].

У багатьох говорах південно-західного українського наріччя вживаються назви похоронних обрядових страв і напоїв, серед яких переважають різні види хліба: бойк. *про́баги* “малі хлібці, печені для жебраків у поминальні дні” [Ониш, II, с. 150], утворене внаслідок злиття виразу *про богъ* або ж скальковане з польської мови [ЕСУМ, IV, с. 589]; гуц. *легкоду́шники* (утворено складно-суфіксальним способом < *легк-а душ-а + -ник*), *пода́вники* “хлібці, які дають за упокій душі” (префіксально-суфіксальний дериват від *давати*) [ГГ, с. 110], *кола́ч* “плетений калач із діркою посередині, який випікають на весілля, на поминки та на Спаса” [Неґ, с. 96] праслов’янського походження [Фасм, II, с. 285]; лемк. *кі́тя* “хліб, призначений на церковний парастас” [Пир, с. 138], можливо, пов’язане з *кутя*□, яке запозичене з грецької мови [ЕСУМ, II, с. 451, 163].

Гуц. *перестáс* “зерно пшениці чи кукурудзи, а також курячі яйця, рідше яблука або горіхи, які у мисці, зав’язаній хустиною, несуть на Службу Божу за померлого в день похорону та на обід у сороковий день та річницю смерті” [Неґ, с. 131]; бук. *парастáс* “поминальна кутя, калачі, перепічки, які готують для церковної відправи і поминального обіду” [СБГ, с. 385] запозичене з церковнослов’янської мови [ЕСУМ, IV, с. 292]; заст. *сита́* “вода з цукром, яку за старим народним віруванням залишають на вечерю для душі покійника” [СБГ, с. 488], очевидно, праслов’янського походження (< псл. *sytъ* “ситий” [ЕСУМ, V, с. 244]).

Гуц. *ко́ливо* “посвячена в церкві страва, яка під час похорону має стояти біля мерця (варена пшениця чи нарізаний дрібними шматками білий хліб, заправлений медом або цукром; вживають на поминках перед іншими стравами)” [ГГ, с. 99; Неґ, с. 96] запозичене з грецької мови через церковнослов’янську [Фасм, II, с. 291; ЕСУМ, II, с. 511], Дослідники констатують побутування поминальної страви *ко́ливо* майже на всій території України (на Закарпатті ця реалія відсутня), а також у російській і білоруській мовах.

2. Календарно-обрядова їжа

У складі календарно-обрядової їжі найбільш поширеними є страви, що стосуються свят зимового циклу (Святий вечір, Різдво).

Прикладом обрядового хліба в Галичині, на Закарпатті та, можливо, ще в деяких районах південно-західної України є кругла ритуальна хлібина,

яку печуть перед Святим вечором і зберігають аж до старого Нового року (14 січня). Вона має назви: бойк. *кра́чун*, *кра́ч'ун*, *кричу́н, карачу́н, киричу́н, керичу́н, ґереджу́н, ґеречу́н, ґериджу́н, ґеридзи́н* [Ониш., І, с. 386]; закарп. *карачу́н* [Саб, с. 139], *киричу́н, керичу́н*. Такий хліб випікають і словаки [Арт, с. 105]. Символічний зміст цього обрядового хліба зводиться до сподівання сімейного добробуту. Його їдять на Василя, а крихти спалюють або ж закопують. Респонденти розповідають, що цим різдвяним хлібом годують і корів, бо вважають, що вони даватимуть більше молока, скоринки від керечуна кладуть і перед хлівом як оберіг від злої сили.

Назва запозичена з молд. та рум. мов; молд. *крэчу́н* "різдво; обрядовий хліб, спечений до Нового року", рум. *crăcіún* "різдво" походить від алб. *kërcún* "пень, колода" (у балканських народів існувало свято зимового сонцестояння, під час якого з ритуальною символікою спалювали спеціально привезену з лісу колоду) (ЕСУМ, ІІІ, с. 80). Цікаво, що в с. Родниківка Сваляв. р-ну Закарп. обл. *киричу́н* – "хлібець з пшоняного борошна, прикрашений різними квітами, узорами, який печуть на весілля".

На Буковині для корови на Різдво колись пекли маленьку булочку, яку називали *жо́вна*[2] [СБГ, с. 118]. Ця вже застаріла назва, очевидно, запозичена з румунської мови, як і *же́нва* (див. вище).

Зразком найбільш древньої слов'янської їжі є кутя – обрядова страва з вареної пшениці, горіхів, маку й меду, яку готують на Святвечір: гуц. *кутьи́*, заст. *кікú* [Неґ, с. 103, 91]; лемк. *ку́тя* [Пир, с. 155]. Назва запозичена з грецької мови [ЕСУМ, ІІ, с. 451, 163]. З кутею пов'язано багато повір'їв і звичаїв, які відображають культ померлих та аграрну магію. Проте на Закарпатті кутю почали готувати недавно.

Окрім куті, на Гуцульщині готують *шерпани́ну* – обрядову страву з сушених грибів та риби, заправлену підсмаженими борошном, цибулею та олією, яку подають на Святий вечір [Неґ, с. 186]. Див. заст. *шарпани́на* "страва з борошна, масла, яєць та порізаного тонкими смужками замороженого чи солоного м'яса або риби" [СУМ, XI, с. 415]. Це лексико-семантичне утворення, що виникло на основі слова *шарпани́на*, очевидно, в розумінні "метушня, біганина", які вимагалися у зв'язку з приготуванням страви; не виключена можливість виникнення слова з первісного словосполучення *(страва) *ба́ба(м) шарпани́на*, тобто "страва, що завдає жінкам (бабам), що її готують, багато метушні, клопоту" [ЕСУМ, VI, с. 385].

Весняний обрядовий великодній хліб – паска – найбільш близький до християнської церкви. На всій території України він називається однаково – *па́ска*. Назва запозичена з грецької мови [ЕСУМ, IV, с. 305], хоча існує думка про виникнення *паска* з *пасха* на слов'янському ґрунті [Фасм, ІІІ, с. 216]. На думку Л. Артюх, "важко зараз з'ясувати, чи паска як ритуальний хліб з'явилася лише у християнський період, чи була відома слов'янам ще до цього" [Арт, с. 114].

Окрім паски, гуцули мають ще один вид обрядового хліба: *пере́пічка*, *куку́ц* "невеликий круглий хліб, який роздавали бідним дітям у Страсний четвер напередодні Великодня» [ГГ, с. 146; Неґ, с. 102, 131]. Див. заст. *пере́пічка* "маленька пасочка, яку залишають у священика після освячення пасок» [СУМ, VI, с. 251]. *Пере́п'ічка* – суфіксальний дериват від *перепі́кати*. Назва *куку́ц* походить від рум. *сосиц* "калачик" [ЕСУМ, ІІІ, с. 131].

Крашанки як невід'ємний атрибут Великодніх свят по всій території України так і називають, хоча паралельно використовуються й інші лексеми: гуц., бук., наддністр. *галу́нка* [ГГ, с. 43; Неґ, с. 48; СБГ, с. 67; Шило, с. 89]. Назва є результатом видозміни давнішої форми *алу́н*, можливо, під впливом *галу́н* "золота або срібна тасьма" [ЕСУМ, І, с. 462]. Крім того, в говорах південно-західного наріччя вживають і двослівні номени *кра́ше[и]н'і йа́йц'а, фарбо́ван'і йа́йц'а* тощо. Див. літ. *кра́шанка* т.с. [СУМ, IV, с. 330], поліс. *галу́н* "вареник, начинений грушею" [Лис, с. 52].

В окремих регіонах України готують обрядові страви й на інші релігійні свята. Це, зокрема, такі назви: гуц. *переве́ртаник* "кукурудзяний пиріг із начинкою (чорниця, малина, сир із кропом), який випікають на капустяному листку на Петра" [Неґ, с. 131], наддністр. *пилини́чка* "маленький хліб, який печуть на вечір св. Андрія (13.12)" [Шило, с. 199]. *Переве́ртаник* – суфіксальний дериват від дієслова *переверта́ти*. Назва *пилини́чка* – демінутив від *пилини́ц'а* < *паленúц'а*, що пов'язується з *палений* [Цыг, с. 186-287].

Отже, в родинній та календарній обрядовості українців збережено чималу кількість страв, що мають ритуальне значення і відображають тісний зв'язок народних звичаїв нашого народу з релігійними традиціями християнства.

СКОРОЧЕННЯ НАЗВ ДЖЕРЕЛ

Арт – Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія / Л. Ф. Артюх. – К., 1977. – 153 с.

ГГ – Гуцульські говірки. Короткий словник / Відп. ред. Я. Закревська. – Львів, 1997. – 232 с.

Ґон – Ґонтар Т. О. Народне харчування українців Карпат / Т. О. Ґонтар. – К., 1979. – 127 с.

Ґоца – Ґоца Е. Д. Назви їжі й кухонного начиння в українських карпатських говорах / Е. Д. Ґоца / Відп. ред. І. В. Сабадош. – Ужгород: Ґражда, 2010. – 356 с.

Грін – Словарь української мови: В 4 т. / За ред. Б. Грінченка. – К., 1958-1959. – Т. I-IV.

ДЛАЗ – Дзендзелівський Й. О. Лінгвістичний атлас українських народних говорів Закарпатської області УРСР (України): Лексика / Й. О. Дзендзелівський. – Ужгород, 1958 – 1993. – Ч. І – ІІІ.

Дорош – Дорошенко С.І. Матеріали до словника діалектної лексики Сумщини / С. І. Дорошенко // Діалектологічний бюлетень. – К.: Вид-во АН УРСР. – Вип. ІХ. – С. 101-122.
ЕСУМ – Етимологічний словник української мови: В 7 т. – К., 1982–2006. – Т.1–5.
Кон – Коненко П. Народня пожива в Скалатськім повіті / П. Коненко // Матеріяли до української етнольогії НТШ. – Львів, 1918. – Т. XVIII. – С. 70-85.
Лис – Лисенко П.С. Словник поліських говорів / П. С. Лисенко. – К., 1974. – 260 с.
Неґ – Неґрич М. Скарби гуцульського говору: Березовúй / Микола Неґрич. – Львів, 2008. – 224 с.
Ониш – Онишкевич М. Й. Словник бойківських говірок / М. Й. Онишкевич. – К.: Наукова думка, 1984. – Ч. 1–2.
П, Г – Піпаш Ю., Галас Б. Матеріали до словника гуцульських говірок. – Ужгород, 2005. – 266 с.
Пир – Пиртей П. С. Словник лемківської говірки: матеріяли для словника / П. С. Пиртей. – Legnica-Wrocław, 2001. – 460 с.
Преоб – Преображенский А.Г. Этимологический словарь русского языка: В 2 т. / А. Г. Преображенский. – М., 1959. – Т. I – II. – 1284 с.
ПУС – Польсько-український словник: У 2 т., 3 ч. – К., 1958–1960. – Т. I–II.
Рус – Руснак Ю. М. Лексика родинних обрядів у буковинському діалекті: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : спец. 10.02.01 «Українська мова» / Руснак Юлія Манолiївна; Чернів. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича. – Чернівці, 2010. – 21 с.
Саб – Сабадош І. Словник закарпатської говірки села Сокирниця Хустського району / Іван Сабадош. – Ужгород: Ліра, 2008. – 480 с.
СБГ – Словник буковинських говірок / Кол. авт., ред. Н. В. Гуйванюк, К. М. Лук'янюк. – Чернівці: Рута, 2005. – 688 с.
СРНГ – Словарь русских народных говоров. – М.; Л., 1965–1991. – Вып. 1–26.
СУМ – Словник української мови / Редкол.: Білодід І. К. [голова] та ін. – К.: Наук. думка, 1970 – 1980. – Т. 1–11.
Фасм – Фасмер М. Этимологический словарь русского языка: В 4 т. / Пер. и доп. О.Н. Трубачева: В 4 т. – М., 1964-1973. – Т. I-IV.
Цыг – Цыганенко Г.П. Этимологический словарь русского языка. – 2-е изд., перераб. и доп. – К.: Рад. шк., 1989. – 512 с.
Шило – Шило Г. Наддністрянський реґіональний словник / Гаврило Шило. – Львів: Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, 2008. – 288 с.
Шух – Шухевич В. Гуцульщина: У 5 т. / В. Шухевич. – Верховина, 1997-2000. – Т. I–V.
Яц – Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження / С. А. Яценко // Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка. – Житомир, 2006. – Вип. 28. – С. 233–236.
ЭСБМ – Этымалагічны слоўнік беларускай мовы. – Мінск, 1978-1991. – Т. I-VII.
ЭССЯ – Этимологический словарь славянских языков: Праславянский лексический фонд / Под ред. О.Н. Трубачева. – М., 1974-1992. – Вып. I–XVIII.
Br – Brückner A. Słownik etymologiczny języka polskiego / A. Brückner. – Warszawa, 1970. – 806 s.
Sław – Sławski F. Słownik etymologiczny języka polskiego / F. Sławski. – Kraków, 1952-1982. – T. I-V.

Gotsa Erika

Names of ritual meals in talking of southwestern dialect

Summary. The article presents lexicological etymological, word building and analysis lingua-geografical names of ritual meal in the talking of the South-western dialect of Ukrainian lenguage. In particular, the author studies names of food that are associated with the calendar and family rituals of Ukrainians.

Key words: ritual meal, names, semantics, ritual calendar, family rituals.

Одержано 03.02.2017 р.