

ЛЕКСИКА, ПОВ'ЯЗАНА З КОНСЕРВУВАННЯМ ЇЖИ В УГОРСЬКИХ ГОВІРКАХ УЖГОРОДЩИНИ ТА МУКАЧІВЩИНИ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Філологія. Випуск 19.

УДК 811.511.141' 282. 2 У – 68

Ур Л. Лексика, пов'язана з консервуванням їжі в угорських говірках Ужгородщини та Мукачівщини Закарпатської області, 10 стор., кількість бібліографічних джерел – 6, мова українська.

Анотація. Лексика, пов'язана з назвами їжі й кухонного начиння, є вкрай важливою, бо яскраво відображає повсякденне життя населення, його культуру. В результаті зростання життєвого рівня населення цей шар лексики швидко змінюється, багато назв зникає, й досліджувані нами говірки поступово втрачають свої архаїчні риси, яких в інших угорських говірках на території Угорщини уже не знаходимо. У статті розглядаються характерні назви пов'язані з консервуванням їжі в угорських говірках. Для дослідження цієї лексики ми обрали південні ужансько-латорицькі угорські говірки Закарпатської області.

Ключові слова: угорські назви, пов'язані з консервуванням їжі, угорські говірки Закарпаття, ужансько-латорицькі угорські говірки, етимологія, запозичення, соціолінгвістичний аспект, тематична група.

Resume: Vocabulary of the names of food and kitchen utensils is considered to be of great importance, as it vividly describes everyday life and culture of the population. Because of the raise of well-being of peoples this vocabulary layer rapidly changes, many names disappear and the dialects under study lose their archaic features which cannot be found in the Hungarian dialects on the territory of Hungary.

Key words: hungarian names of food, Hungarian dialects of Transcarpathia, sociolinguistic aspect, Uzhansko-Latorytsky Hungarian dialects, Hungarian names proper etymology, borrowing, thematic group.

У першому томі «Атласу угорських говорів Закарпаття» професор Лизанець П. М. подає 72 лінгвістичні карти (241–313) та 16 семантичних, на яких скартографовані назви їжі, кухонного начиння та напоїв на всій території угорських говорів Закарпаття. Автора «Атласу» цікавила перш за все територія поширення лексем і семем, а не їх детальний аналіз як з боку етимології, так і в етнографічному аспекті [2].

У статті «Лексичні паралелізми, пов'язані з харчуванням, в угорських говорах Закарпаття (на матеріалі I тому «Атласу») проф. Лизанець П. М. наводить цікавий фактичний матеріал щодо використання лексичних паралелізмів для назв різних страв, наприклад: *lapcsánka, kremzli, tósnyi, kugli, krumplis tészta, krumplilapacsinta* (карта № 284) на позначення їжі 'оладки з тертої сирої картоплі та муки', і т. д. [3, 147–153].

Золтан Уйварі (Ujváry Zoltán) опублікував монографію «Народне харчування у трьох Гимирських долинах» [4]. Крім детального етнографічного опису харчування угорців, що проживають у Гимирських долинах, автор подає діалектні назви їжі й кухонного начиння (Далі див. у названій статті). [6, 62–63].

Проте названі нами визначні науковці у цих роботах не досліджували окремо назви та звичаї, пов'язані з консервуванням їжі. Тому ми і вирішили зробити це дослідження.

Матеріал для роботи ми збирали у двох районах Закарпатської області: Мукачівському і в Ужгородському районах. На досліджуваній території найцікавіші говори знайшли у н.п.п.: 1–Тісошоломон, 2–Ратівци, 3–Тісоагтелек, 4–Великі Геївці, 5–Мала Добронь, 6–Ракошино, 7–Чонгор.

У статті користувалися транскрипцією, зробленою професором П. М. Лизанцем для «Атла-

су угорських говорів Закарпаття». Нижче подаємо ті позначення, які використано в дисертації:

ā – довгий голосний *a*, лабіалізований голосний, низького піднесення, заднього ряду: *szakājtóц* 'корзина з рогожі круглої форми, в яку кладуть тісто для докисання'.

á – короткий іллабіальний голосний, низького піднесення, переднього ряду: *sájt* 'сальтисон'.

áj, óц, őц, éц – дифтонги закритого типу.

je – дифтонг відкритого типу [2, 3].

Сільське населення, як правило, раніше надавало великого значення консервуванню фруктів та овочів. Тепер частина населення окремі консервні овочі та фрукти купує в магазині. Проте більшість людей, які мають свій город, консервну їжу на зиму виготовляють у домашніх умовах, бо це виходить дешевше.

У статті аналізуються назви, пов'язані з консервуванням основних фруктів та овочів.

Фрукти (gyümölcs): gyümölcs, gyümölycs.

gyümöcs (1–2, 4), *gyümölycs* (3, 5–7) id. Ця назва є загальнопоширеною у південних ужансько-латорицьких угорських говірках. Лексема дтур. пох. [TESz, I, 1140].

Консервовані фрукти та овочі (befőtt): befött, beföytt, beföszt, beföüsz.

befött (1–2, 4), *beföytt* (3, 7), *beföszt* (2, 4), *beföüsz* (5–6) id. виникла на уг. ґрунті з лексеми *befő* 'зваритися' [TESz I, 267].

На зиму, як правило консервували фрукти та овочі п'ятдесят–шістдесят відсотків населення. На досліджуваній території з-поміж фруктів найчастіше готували компот зі слив. Лише дехто готував компот з черешні й ще менше людей з абрикос та айви.

Технологія виготовлення сливового компоту була інакшою, ніж у наші дні. У давні часи в рете-

льно вимиті, висушені на сонці скляні банки свіжими кляли вимиті й очищені від хвостиків не надто спілі так звані бербенцькі сливи.

Сорт сливи, який використовували для варення й засушення: (*befőzéshez használt szilvafajta*): *berbenci szilva*, *beszterce szilva*, *aszaló szilva*, *ászáloy szilvá*.

berbenci szilva (1–3, 5, 7), *beszterce szilva* (1–4) id. Перший компонент цього словосполучення *berbenci*, що схв. пох., пор.: схв. *brentica* 'високий вузький бідон для сиру' [TESz I, 281], другий *szilva* 'слива', сл. пох. [TESz III, 754].

aszaló szilva (1–2, 4), *ászáloy szilvá* (6) 'сорт сливи, для засушення'. Складається з двох лексем: перша *aszaló* 'для засушення' з дієслова *aszal* 'висушити', яке пох. від дієслова *aszik* id., що сягає ще угор. періоду [TESz I, 187], друга *szilva* id. (див. *berbenci szilva* id.).

Сливи заливали холодною водою. Після цього додавали цукор. На кожний літр слив один децилітр цукру. Потім зверху кляли саліцилку (саліциловий натр).

Саліцилку (саліциловий натр) (szalicil): *szalicil*, *szálicil*, *szalicija*, *szálicijá*, *penyíszpor*.

szalicil (1–5, 7), *szálicil* (6), *szalicija* (3, 5, 7), *szálicijá* (6) id. Ця назва поширена в усіх досліджуваних говірках. Пох. з іменника *szalicilsav* 'саліцилова кислота', що у свою чергу від нім. *Salizylsäure* [TESz III, 660].

penyíszpor (3–5, 7) id., складається з двох компонентів: перший *penyész* 'пліснява' (літ. *penész* id.), що сл. пох., пор.: рос. плесень id. [TESz III, 153], другий *por* 'порошок', пох. якого невизначене, можливо сягає ще ф.-у. чи урал. періоду [TESz III, 252].

Якщо саліцилки не було, то доливали сливовиці й зав'язували міхуром.

Шматок висушеного міхура свині, яким закривали банку з варенням (kiszáritott bőrda-rab): *hójag*, *hócjag*, *hócjág*, *hójjig*.

hójag (1–2, 4), *hócjag* (3, 5, 7), *hócjág* (6), *hójjig* (7) id. Ця назва поширена в усіх досліджуваних угорських говірках. Пох. лексеми невідоме [TESz I, 136].

Його готували з сечового міхура свині, який надували, висушували й нарізали кусками.

Після цього прикривали банки мокрими ганчірками й кляли їх з деком у ще теплу після випікання хліба піч. Коли шкірка слив лускала, виймали банки, витирали досуха й зберігали їх у сухому прохолодному місці.

Черешневий компот теж готувався так само, лише до черешні кляли трохи менше цукру, кажучи, що «сік черешні й так солодкий».

Черешневий компот (cseresznyebefőtt): *cseresznyebefőtt*, *cseresznyebeföjtt*, *cseresznyebefősz*, *cseresznyebefőjszt*.

cseresznyebefőtt (1–2,4), *cseresznyebeföjtt* (3,7), *cseresznyebefősz* (2,4), *cseresznyebefőjszt* (5–6) id. Перший компонент цієї лексеми *cseresznye*

'черешня', що сл. пох. [TESz I, 509], другий *befőtt* id. (див. *befőtt*).

Готували компот ще з абрикоса, айви, вишні та груші.

Компот з абрикос (barackbefőtt): *barackbefőtt*, *barackbeföjtt*, *barackbefősz*, *bárackbefőjszt*.

barackbefőtt (1–2,4), *barackbeföjtt* (3,7), *bárackbefősz* (2–4), *barackbefőjszt* (5), *bárackbefőjszt* (6) id. Складається з двох компонентів: *barack* 'абрикос', що сл. пох. [TESz I, 244] та *befőtt* id. (див. *befőtt*).

Компот з айви (birsalmabefőtt): *bizsalmabefőtt*, *bizsalmabeföjtt*, *bizsalmabefősz*, *bizsalmabefőjszt*, *bizsálmabefőjszt*.

bizsalmabefőtt (1–2, 4), *bizsalmabeföjtt* (3,7), *bizsalmabefősz* (2–4), *bizsalmabefőjszt* (5), *bizsálmabefőjszt* (6). Ця назва є загальнопоширеною на всій досліджуваній діалектній території. Перший компонент цієї лексеми *birs*, що невизначеного пох. [TESz III, 306], другий *alma* 'яблуко', дтур. пох. [TESz I, 140], третій *befőtt* (див. *befőtt*).

Компот з вишні (meggybefőtt): *meggybefőtt*, *meggybeföjtt*, *meggybefősz*, *meggybefőjszt*.

meggybefőtt (1–2, 4), *meggybeföjtt* (3,7), *meggybefősz* (2–4), *meggybefőjszt* (5–6). Ця лексема-комполит складається з двох компонентів: перший *meggy*, що сягає ще ф.-у. періоду [TESz II, 878], другий *befőtt* (див. *befőtt*).

Компот з груші (körtebefőtt): *körtebefőtt*, *körtefőjszt*, *körtibefőtt*, *körtibefősz*, *körtibefőjszt*.

körtebefőtt (1–2,4), *körtefőjszt* (3, 5, 7), *körtibefőtt* (1–2,4), *körtibefősz* (1–4), *körtibefőjszt* (5–7). Ця назва є загальнопоширеною на всій досліджуваній діалектній території. Перший компонент цієї лексеми *körte*, пох. якого невизначене, можливо тур. запозичення [TESz II, 621], другий *befőtt* (див. *befőtt*).

Шістдесят-сімдесят років тому подібно до фруктів на зиму консервували мало овочів. Серед цих видів консервувань найчастіше готували солені (мариновані) огірки та томатний сік.

Солені (мариновані) огірки готували таким чином, що на дно вимитих й висушених на сонці скляних банок кляли кріп, хрін й на них накладали дрібні й нарізані на шматки більші огірки. Після цього кляли сюди зелений виноград, стручковий червоний перець й додавали до цього оцет та сіль. До одного літра огірок додавали один децилітр оцту й одну ложку солі. Потім банку заливали холодною водою й на верх сипали саліцилку. Після цього зав'язували міхуром й ниткою (зараз використовують металеві покривки) і заносили до комори.

Солені (мариновані) огірки (savanyú uborka): *savanyu ugorka*, *sáványu ugorká*.

savanyu ugorka (1–5, 7), *sáványu ugorká* (6) id. Ця назва поширена в усіх досліджуваних угорських говірках. Перший компонент цього словосполучення *savanyu* 'кислий' (літ. *savanyú* id.), є похідним словом від основи *sav-*, яке сягає ще угор. чи ф.-у. періоду [TESz III, 502], другий *ugorka* 'огірки' (літ. *uborka* id.), що сл. пох. [TESz III, 1022].

Томатний сік готували так: помиті спілі помідори спочатку нарізали, клали в горщик й варили доти, поки шкірка на зсідалася. Коли це відбувалося, вариво проціджували в інший горщик й цей проціджений томатний сік варили доти, поки не зникла піна.

Помідор (*paradicsom*): *paradicsom*, *párádicsom*.

paradicsom (1–5, 7), *párádicsom* (6). У південних ужансько–латорицьких угорських говірках ця назва є загальнопоширено. Лексема *paradicsom* лат. пох. [TESz III, 98].

За останні п'ятнадцять–двадцять років все більше консервують зелений горошок, зелені боби, які багаті вітамінами.

Стручкова квасоля, лопатки (*zöldpaszuly*): *zötpaszuj*, *zöütpaszuj*, *lopátki*, *lápáotkáok*.

zötpaszuj (1–2, 4), *zöütpaszuj* (3, 5, 7) id. Етимологію лексеми див. *habart zötpaszuj*.

lopátki (2), *lápáotkáok* (6) 'лопатки'. Етимологію див. *habart lopátki*.

Зелений горошок (*zöldborsó*): *zödborsó*, *zöüdborsó*.

zödborsó (1, 2, 4), *zöüdborsó* (3, 5–7). Лексема-комполит складається з двох компонентів: *zöld* 'зелений' (літ. *zöld* id.) (див. *habart zödpaszuj*), другий *borsó* id. (див. *borsóleves*).

За минулі десятиліття побудовано чимало заводів, які спеціалізуються на виробництві фруктових компотів, отож число тих, хто готує компоти вдома, дещо зменшилося.

Число виробників домашніх компотів і варення особливо знизилося 20–30 років тому, бо в магазинах було багато відносно дешевих компотів доброї якості. З огляду на це дуже поширеною стала думка, що «Завданням харчової промисловості, й у її рамках особливо консервної промисловості є переробка продукції рослинництва і тваринництва й зроблення її постійно доступною в придатній до споживання формі».

Цей погляд був дуже популярний по всій країні аж до настання корінних політичних й водночас економічних змін кілька років тому (початок 90-х). Після цього дуже зросла й ціна фруктових компотів та інших видів варення. Разом з ціною змінилася й якість. Та, на жаль, вона стала не ліпшою, а гіршою. Трапляється, щодо фруктів при-

мішують шкідливі й несприятливі для здоров'я інгредієнти, щоб лише їх забарвлення було гарнішим. З огляду на це в останні роки у селах майже кожен готує собі компоти сам. У наші дні сливові, черешневі та інші фруктові компоти готують за описаними в кулінарних посібниках рецептами.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

Список умовних скорочень та використаних джерел

KMNyA I. – Lizanec P.N. A kárpátaljai magyar nyelvjárások atlasza (Атлас угорських говорів Закарпаття). I. k. – Budapest, 1992.

SzamSz – Csúry Bálint. Szamosháti szótár I-II. (Словник території Сомошгар) – Budapest, 1935–1936.

TESz – A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára I–IV. (Історико-етимологічний словник угорської мови). (Főszerk. Benkő Loránd). – Budapest: Akadémiai Kiadó, 1967–1984.

англ. – англійська

б.-а. – баваро-австрійська

болг. – болгарська

вн. – верхньонімецька

двн. – давньверхньонімецька

див. – дивись

дтур. – давньотурецька

нім. – німецька

н. п. – населений пункт

н. пп. – населені пункти

лат. – латинська

літ. – літературна форма

пох. – походження

пор. – порівняй

півд. сл. – південно-слов'янська

сл. – слов'янські

слн. – словенська

слц. – словацька

схв. – сербохорватська

тур. – турецька

уг. – угорська

угор. – угорський період

укр. – українська

укр. діал. – українське діалектне слово

урал. – уральський період

ф.-у. – фінно-угорський період

Література

1. A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára I–IV. / Főszerk. Benkő Loránd. – Budapest: Akadémiai Kiadó, 1967–1984. – I.k.–1142 o., II.k.– 1112 o., III.k.– 1230 o. IV.k.–494 o.
2. Lizanec P.N. A kárpátaljai magyar nyelvjárások atlasza. I. kötet. – Akadémiai Kiadó. – Bp., 1992. – 884 o.
3. Lizanec P.M. Lexikai párhuzamok a táplálkozás szókinésében a kárpátaljai magyar nyelvjárásokban // MNy. LXXX, 1984. – 147–153.o.
4. Ujváry Zoltán. Népi táplálkozás három gömöri völgyben. – Debrecen, 1991. – 273 o.
5. Új Magyar Tájszótár I–III / Főszerk: B. Lőrinczy Éva. – Budapest: Akadémiai Kiadó, 1979–1992. – I. k. – 1054 o., II. k. – 1288 o., III. k. – 1342 o.
6. Ур Л. Л. Закарпатські угорські назви їжі й кухонного начиння (з історії питання) // Науковий вісник Ужгородського університету: Серія «Філологія». – Ужгород, 2005. – Випуск 12. – С. 62–65.

Ур Людвіг Людвігович – канд. філол. наук, доцент кафедри угорської філології УжНУ.