

Юлія Олійник,
студентка 4 курсу

ННІ філології та журналістики
(Житомирський державний університет).

Науковий керівник: **С. А. Яценко,**
кандидат філологічних наук, доцент.

**НАЗВИ М'ЯСНИХ СТРАВ У СЕРЕДНЬОПОЛІСЬКІЙ ГОВІРЦІ
(НА МАТЕРІАЛІ ГОВІРКИ СЕЛА БІЛКА ОВРУЦЬКОГО РАЙОНУ
ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ)**

*У статті проаналізовано назви м'ясних страв, зафіксовані в селі Білка
Овруцького району Житомирської області.*

Мова – це пам'ять народу. І в її номінативній сфері зберігаються явища, втрачені культурою, але вони реставруються реконструкцією етимологічної семантики та виходом на її початкову мотивацію.

Назви – це семіотичний пам'ятник людям, їх віруванням, заняттям, природі, місцевості. Мова не тільки пояснює культуру, а й визначається нею.

Номінація елементів і явищ матеріальної культури народу залишається актуальною для славістики ХХІ ст. Як відомо, номінація є об'єктом низки лінгвістичних дисциплін, зокрема лексикології, діалектології, етимології. Проблеми номінації явищ традиційної матеріальної та духовної культури народу виступають сьогодні на перший план. Причиною є відсутність належної фіксації цього матеріалу в лінгвістичних джерелах, зокрема словниках, відсутність тематичних, діалектичних етимологічних словників, недостатня кількість діалектних слів у Етимологічному словнику української мови, відсутність Лексичного атласу говорів України та ін.

У загальнослов'янському контексті активним є вивчення матеріальної та духовної культури Полісся як однієї з архаїчних зон Славії. Це унікальна діалектна зона здавна була в полі зору лінгвістів, а упродовж останніх десятиріч об'єктом дослідження мовознавців на цій території стали різні ТГЛ, зокрема мисливська (Г. Аркушин) [1], будівельна (Л. Дорошенко,

О. Євтушок) [5, с. 327], зоологічна (Н. Дейниченко), тваринницька (В. Куриленко) [8, с. 243], весільна (П. Романюк), дендрологічна (О. Никончук) [11, с. 95], народної медицини (В. Мойсієнко) [11, с. 143], номінація рослин (М. Поїстогова) [12, с. 174], номінація поховального обряду (В. Конобродська) [7, с. 140-146], назви одягу та взуття (Г. Гримашевич) [3, с. 77-90] та ін.

Не залишилися поза увагою дослідників і назви їжі та продуктів харчування, зокрема захистила дисертацію з цієї проблематики на основі східнополіського говору Є. Турчин [14], опублікували кілька невеликих праць, присвячених цій лексиці в поліських говірках М. Толстой [15, с. 3-19], М. Лазарко [10, с. 75-76].

Актуальність дослідження лексики м'ясних продуктів харчування зумовлена необхідністю зафіксувати назви їжі та продуктів харчування, які в останні десятиріччя зазнають відчутних змін, зумовлених різними чинниками (розвиток суспільства, міграційні процеси тощо), необхідністю системно дослідити цю частину побутової лексики в контексті української діалектної мови.

Об'єктом дослідження є назви м'ясних страв села Білка Овруцького району Житомирської області.

Предметом дослідження є номінативні та семантичні процеси, мотивація лексем на позначення назв м'ясних страв.

Метою дослідження є системний опис тематичної групи лексики м'ясних страв у середньополіській говірці села Білка Овруцького району Житомирської області.

Виклад основного матеріалу. Незважаючи на розвиток скотарства, поліщуки в повсякденному харчуванні рідко вживали м'ясо. Свіжим їли його тільки під час забою худоби, в основному споживали свинячу солонину і тільки на свята – баранину, телятину.

Особливо цінувалася в народі свинина. Свині українського Полісся поряд з породами Білорусії належали в царській Росії до кращих порід.

Культ свині існував у слов'ян ще в язичницькі часи, а його відголоски можна побачити ще й у сучасному народному побуті. До Різдва або Великодня (а по можливості – й до обох свят) колють кабанів, щоб на святковому столі були ковбаси і шинка, ковбик і кров'янка та інше.

Однією з найулюбленіших страв був начинений м'ясом шлунок, який у центральних і східних районах України називався ковбиком, у північній частині – кендюхом, а в північно-західних районах – сальтисоном. У говірці села Білка таку страву, тобто свинячий шлунок, начинений шматочками вареної головизни, заправлений спеціями, добре спресований і запечений у печі, називають 'коуб'ікам. Лексема \коуб'ік – це результат відозміни назви ковбаса, зближеної з [ковбан], колода „чурбак” – за зовнішньою подібністю реалій.

/ можна на\ч'ін'ват \коуб'іка / а можна й ва\r'іт // йо'го по\нар да облу\n'і / да устау\лат в п'еч п'ід п\ри'су// а можна й на\ч'ін'ват // облу\n'і йо\го да заш'іва / з голо\в'і \сало/ шоб тв'ер\д'ен'к'е було і устау\лаі йо\го в п'еч/а по\том в 'і \маі да в \наволочку ста\r'енку/ бо вон \може роз\топ'іц:а /і кла\ду п'ід кам'енчик/ да вон пр'е\совани' та\кі //.

Запечене в печі стегно свиняче представлене в говірках назвою \печане м\йасо. Аналітична форма назви цієї страви містить у собі слово печане, що вказує на спосіб приготування, та лексему м'ясо.

На позначення драглистої страви з відварених свинячих ніг або голови в говірці села зафіксовано субстантивовані лексеми *холод\не* і *холо\д'ец*. Таким чином, назва їжі мотивована способом уживання. Західнополіські говірки характеризуються значною кількістю варіантів на позначення цієї страви. Крім ідентичної лексеми *холод\не*, у значенні холодець, зафіксовані *холо\дец*, *холо\дина*, *холо\дница*, *холо\духа* [9].

Досить розповсюдженою їжею є *\копчане \сало та \мйасо*. Ці назви мають аналітичну форму (дієприкметник та іменник), до складу якої входить лексема сало (м'ясо) та дієприкметник, що вказує на спосіб приготування (коптити), утворений від коптити за допомогою суфікса *-ан-*. Отже, в основі

назви страв лежить спосіб їх приготування.

Вид ковбаси, начиненої рисовою чи гречаною кашею з кров'ю, у досліджуваній говірці має назву *кρούй\на коуба\са*, що має аналітичну форму (прикметник + іменник), до складу якої входить іменник та прикметник, що вказує на матеріал, який є основним складником страви.

Кров'янка – одна з небагатьох страв, яка витримала тиск релігійної заборони вживати в їжу кров забитих тварин. Дохристиянські народні смаки перемогли, і донині ми споживаємо цю самобутню страву [2, с. 114-124].

Смажене сало представлено в говірках лексемою *шкварка*, яка є дериватом, утвореним від *шквар\чати*. Отже, назва мотивна способом приготування. У Словнику поліських говорів засмажений кусок сала представлено лексемами *шк\варка* та *\вишкварка*. У Словнику західнополіських говорів зафіксовано номени *\вишкарка*, *'вискорка* [1].

З м'яса також готували *кот\л'ети'*. Котлети жителі села Білка готували не лише з м'яса, але й з риби. Здебільшого її для цього не купували, а готували лише тоді, як хтось із сім'ї приносив улов риби.

Тваринний жир, витоплений із свинячого здору, – *с\мал'ець*. Лексема запозичена з польської мови *smalec* «смалець», – походить від давньоверхньонімецько та середньоверхньонімецької *smalzen* «розтоплювати(ся)». У словнику західнополіських говорів зафіксовано номен *ш\малець* [1]. Лексема походить від слова смалити. Назва страви мотивована способом її отримання.

Печінку свинини жарять, а також готують з неї *паш\т 'ет*. Лексема не зафіксована серед західно- та східнополіських говірок. Походження її зводять до латинського *pasta* «тісто» [1].

Відношення до свинини ріднить українську кухню з кухнями західних слов'ян і угорців та сусідів українців – білорусів, однак використання сала в українській кухні надзвичайно різноманітно. Сало не тільки їдять солоне, варене, копчене і смажене, на ньому не тільки готують, їм не тільки шпигують усяке нежирне м'ясо, де сало відсутнє, але і використовують його

навіть у солодких блюдах, сполучаючи з цукром чи патокою. Наприклад, такий масовий кондитерський виріб, як вергуни, жарять, а вірніше обварюють чи пряжать в салі.

Сало — найцінніший у традиційному харчуванні продукт. Після забою свині сало знімали разом зі шкурою цілим шматком зі спини і окремо — підчеревину. Потім різали на квадрати, щедро солили і складали в дерев'яні ночви, скрині, бодні, у керамічні слоїки або підвішували в полотняних торбах у коморі (взимку — на горищі). Солоне сало могло зберігатися до двох років. Сало вживали на полуденок і підвечірок із хлібом, огірками й часником у скромні дні, брали з собою в дорогу. Солоне сало приварювали й споживали на сніданок чи вечерю до картоплі чи каші. Достаток сала вважався у народі за справжній добробут: *Якби мені паном бути, то я б сало їв і салом закусував*. Сало й сьогодні є надзвичайно популярним.

Походження лексеми етимологи виводять з праслов'янського *sadlo*, яке пов'язане з *saditi* «садити, сідати» («те, що сідає на м'ясо»). У словнику поліських говорів зафіксовано номен *\сало*, проте значення його не відповідає тому, з яким він вживається в говірці села Білка. У словнику поліських говорів це «важіль на зводі колодязного журавля». У словнику західнополіських говорів сало, як і в досліджуваній говірці, позначає підшкірний жир. Крім того, у словнику подано ще такі лексеми: *\сало в\нутренне*, *\сало кри\жове*, *\сало мн\яке*, *\сало \се\редне*, *\сало середо\ве*, *\сало тон\ке* [1].

Таким чином, було здійснено аналіз назв м'ясних страв, які зібрано в одній середньополіській говірці (село Білка Овруцького району Житомирської області). Ця лексика різноманітна і цікава для мовознавчої науки. Значна кількість назв, які є також загальноукраїнськими, загальнонародними, належать до праслав'янських чи спільнослав'янських, що є ядром досліджуваної лексики.

Для досліджуваної лексики характерний не тільки процес поповнення новими номінативними одиницями, а й зворотній процес старіння частини

лексики у зв'язку з тим, що деякі страви вийшли з ужитку. Однак це питання вимагає окремого висвітлення.

ЛІТЕРАТУРА

1. Аркушин Г. Словник західнополіських говірок. У 2-х т. – Луцьк, 2000.
2. Варбот Ж.Ж. Славянские этимологии // Общеславянский лингвистический атлас. Материалы и исследования. – М.: Наука, 1974. – С. 114-124.
3. Гримашевич Г. Етнолінгвістичний аспект дослідження номінації одягу та взуття у говірках Середнього Полісся // Етнолінгвістичні студії. 1. – Житомир, 2007. – С. 77-90.
4. Дейниченко Н.П. Летіти соколом, співати соловейком... – 2 с.
5. Дорошенко Л. Східнополіське традиційне будівництво у світлі номінації й народних вірувань // Український діалектологічний збірник. Книга 3. – Київ, 1997. – С. 325-335.
6. Євтушок. О.М. Народна будівельна лексика західного Полісся. – Рівне. – 1990. – 145 с.
7. Конобродська В. Рудименти магії речей померлого у поліському поховальному обряді // Полісся: мова, культура, історія. – Київ, 1996. – С. 140-146.
8. Куриленко В.М. Атлас лексики тваринництва у поліських діалектах. – Глухів, 2004. – 260 с.
9. Лисенко П.С. Словник діалектичної лексики Середнього і Східного Полісся. – К., 1961. – 72 с.
10. Лазарко М.О. Деякі особливості східнополіських говірок як матеріал для дослідження історії української мови // Проблеми української діалектології на сучасному етапі. – Ж., 1990. – С. 75-76.
11. Никончук М.В., Никончук О.М., Мойсієнко В.М. Поліська лексика народної медицини та лікувальної магії. – Житомир, 2001. – 147 с.
12. Поістогова М. Із спостережень над східнополіськими фітономенами.

- Клечання // Волинь – Житомирщина. Історико-філологічний збірник з регіональних проблем. – Вип. 14. – Житомир, 2005. – С. 167-178.
13. Романюк П.Ф. Лексика весільного обряду Правобережного Полісся (Матеріали до “Лексичного атласу української мови”) // Дослідження з української діалектології. – Київ, 1991. – С. 225-252.
14. Турчин Е.Д. Лексика питания в украинских восточнополесских говорах: Автореф. дис. канд. філол. наук. – К., 1990. – 22 с.
15. Толстой Н.И. Об изучении полесской лексики // Лексика Полесья. Матеріали для полесского діалектного словаря. – М., 1968. – С. 3-19.