

**Оксана Корсун,**  
студентка 4 курсу  
ННІ філології та журналістики  
(Житомирський державний університет).  
Науковий керівник: **С. А. Яценко,**  
кандидат філологічних наук, доцент.

## **НАЗВИ ОБРЯДОВИХ СТРАВ У ГОВІРЦІ СЕЛА ПОКАЛІВ ОВРУЦЬКОГО РАЙОНУ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

*У статті розглянуто структурно-семантичну організацію побутової лексики в говірці села Покалів Овруцького району Житомирської області на основі назв обрядових страв.*

Серед великої різноманітності страв та напоїв кухні с. Покалів Овруцького району Житомирської області виділяється група слів, які мають символічне значення та відображають особливості культури жителів досліджуваної території. Це назви обрядових страв, які часто вказують на реалії, події, яким вони були присвячені. Практично кожному святу — і релігійному, і язичницькому — відповідав свій набір страв. На різдвяному столі обов'язковими були дванадцять страв, включаючи узвар (компот з сухофруктів) і кутю (кашу зі злакових зерен), млинці або вареники на масницю, яйця і паски на Великдень, мед і яблука на Спаса і т. д. Існувало безліч обрядів і повір'їв, пов'язаних з їжею.

До складу святкових страв входила обрядова їжа, яка виконувала релігійно-магічну функцію, і без якої обряд не міг відбутися. Вона відрізнялася вищою, аніж щоденна їжа, калорійністю, кращими смаковими якостями. Лише на свята основна маса селян споживала м'ясо, яйця та масло. На сімейних урочистостях (уродини, хрестини, весілля), а також на похороні та поминках українці подавали одні й ті ж страви: борщ або м'ясну юшку, кашу, гречані млинці, капусту, домашню локшину. Заможні селяни готували

холодець, а в центральних областях України та на Поліссі — м'ясну печеню («жарьонку»).

Святкову та обрядову їжу можна поділити на дві групи: страви до сімейних свят та обрядів (уродини, весілля, похорон, поминки) і їжа на календарні свята.

На хрестини варили пшоняну кашу у горщику. На досліджуваній території цю обрядову страву ще й досі називають *бабіна каша* [б а б'і н а 'к а ш а] – страва на яйцях і маслі, яку за звичаєм готувала баба-повитуха і приносила на хрестини в горщику. Страва дістала таку назву через особу, яка її готувала. Хрещений батько дитини, піднявши горщик високо над столом, розбивав об ріг так, щоб черепки й каша лишилися на столі. Гості куштували обрядову їжу, щоб дитина росла здоровою і щасливою. Молоді жінки брали не тільки кашу, а й черепок. Це мало забезпечити молодому подружжю продовження роду. Цей обряд, як і назва страви, зберігся, проте її вже готує не баба, а господиня дому, або старша жінка з родини.

Особливо багата спеціальними стравами є весільна обрядовість. Найголовнішою стравою залишається *коровай* [к о р о 'в а ї] – великий круглий хліб. Загальноприйнятої етимології немає, але найбільш імовірним є походження від псл. \**korva* «корова», зумовлене, очевидно, поширеною в слов'ян подібністю обрядових булочних виробів до голови корови з рогами (ЕСУМ, IV, с. 98).

За коровайниць на досліджуваній території в основному брали сім-дев'ять жінок, адже числа сім та дев'ять – сакральні. До складу коровайниць обов'язково мала входити мати, хрещена мати чи одружена старша сестра, які нерідко бували старшими коровайницями. Коли з якихось причин ніхто із родичок не міг бути старшою коровайницею, то нею ставала жінка із числа запрошених, яка найбільше розумілася на виготовленні короваю. Коровайниці приходили святково вдягнені,

приносили з собою миску борошна, яйця, масло або хлібину. Ця традиція може мати декілька пояснень: взаємодопомога громади, обмін дарами між коровайницями та батьками наречених, відгомін родових відносин, коли увесь рід благословляв на шлюб наречених. Крім того, таке об'єднання продуктів від різних господарок мало на меті міцніше скріпити молоду сім'ю.

*Лежень* ['л е ж е н'] – весільний обрядовий хліб, різновид калача. Проте лежень робили завжди овальним та великим – як із плетінки, так і з цілої довгастої хлібини. Зверху, подібно до короваю, прикрашали оздобами з тіста. Лежень возили молоді до нової родини: молодий – для тещі, молода – для свекрухи. Ділили його на другий день весілля, а доти він лежав на столі перед молодими, чекаючи своєї долі, чим і зумовлена його назва.

*Верч* ['в е р ч] – весільний обрядовий хліб, різновид калача, лежня. Слугував здебільшого також для обміну між весільними родинами. Форма його була овальною, як і в лежня, однак прикрасами оздоблювався рідко.

*Дивень* ['д и в' е н'] – обрядовий хліб, аналогічний за своїм ритуальним призначенням калачеві. Дивень прикрашали очеретинками чи плодовими гілочками, обплетеними тістом, а зверху чіпляли квітку з жита, калини, квітів (живих або штучних). Через дивень молода дивилася на молодого, звідки, очевидно, й походить його назва. Коли печуть дивень, загадують, яке буде у молодих майбутнє подружнє життя. Якщо дивень удається, то й життя має бути щасливим. Садячи його в піч, примовляють: «Світи, жар, у печі ясно, печись, дивень, красно: гостям – на велике диво, молодим – на щастя, на долю, на свою родину. Печись, дивень, не схились, не пригори, молодим серця та й не зсуши!»

*Калач* [к а 'л а ч] – обрядовий хліб круглої форми. Назва споріднена із рос. *калач*, слц. *kolac*, чес. *kolac*. На весіллях, крім короваю, пекли й інше печиво, серед якого калач посідав не останнє місце. Виготовляли його із вчиненого тіста, як правило, плетеним з трьох-чотирьох качалочок. Калачі

були завернуті у великий овал, нерідко з діркою посередині. Робили й маленькі калачики розміром з кулак. На території с. Покалів калачі мали допоміжні функції: ними обмінювалися роди, маленькими калачиками запрошували на весілля; великі дарували на презві.

*Шишки* [ʃ и ш к' і] – весільне обрядове печиво, яке випікали з коровайного тіста. Назва, очевидно, походить від форми самого виробу. Розкачували смугу тіста й робили з одного боку насічки, зубці. Потім стрічку згортали, перевертали зубцями догори й "підперізували" качалочкою з тіста. Виготовляли їх і в інший спосіб – маленькими плетінками на зразок калачиків, у формі пташок чи булочок. Шишки оздоблювали коровай і лежень; їх дарували на застіллі гостям, яким не вистачало короваю, коровайницям, весільній челяді; ними запрошували на весілля. Шишки були чи не єдиною подякою молодої та молодого своїм друзкам і боярам. Отож, ідучи на весілля, гості несли з собою хліб, а верталися зі шматком короваю або шишки.

*Пара, двойка* [п а р а], [д в о ї к а] – два невеликі хлібці, спечені разом та перев'язані стрічкою. З «парою» молоді вінчалися, а на другий день з'їдали її. За народним повір'ям «пара» мала магічне значення: повинна була забезпечити щасливе подружнє життя у парі. Назва лексеми, очевидно, походить від способу випікання.

На поминальний обід скрізь готували *капусняк* [к а п у с 'н' а к] – пісний борщ з грибами, смажений на олії. Згідно з віруваннями, з парою, яка йшла від страви, відходила й душа покійника. Назва походить від іменника капуста, що спорідн. З п., ч., слц. *kapusta*, болг. *капуста*, слн. *karus*. Можливо, слово капуста набуло своєї теперішньої форми внаслідок контамінації з близькою за значенням групою романських слів – слат. *carutium* «качанна капуста», що, в свою чергу, утворилося від *carut* «голова» (ЕСУМ, II, с. 372).

Коливо, канун [к о л и в о], [к а 'н у н] – поминальна кутя. Через церковнослов'янське посередництво слово коливо запозичене в давньоруську мову з грецької. Слово канун має декілька значень. Так називають столик у притворі зі встановленим на ньому розп'яттям та великою кількістю комірок для свічок, перед яким здійснюють заупокійні богослужіння; кануном називають і мед, що варять на храмове свято. Також слово означає день чи вечір перед певною подією; панахида, молитви святим угодникам перед вшануванням їх пам'яті.

Рісова каша [р'іс о в а 'к а ш а] – ритуальна поминальна страва з рису з додаванням родзинок, цукру та олії.

Особливі страви споживали українці під час Великого посту, який тривав сім тижнів і передував Великодню. У перший день Великого посту селяни не куховарили, а їли квашену капусту, редьку та хрін. Спеціально до цього дня пекли прісні коржикі — «жиляники», «кострубаники», «дужики».

«Жиляники» («кострубаники», «дужики») [жи'л'аник'і], [костру'баник'і], [дужик'і] – прісні коржі із житнього, гречаного чи ячмінного борошна. Зверху їх посипали маком або мастили медом.

Інколи замість слова *жиляники* використовували назву *жилавник*, що означало «вид печива, прісний корж», «жилавець», «твердий хліб». Можлива давня спорідненість цих слів із дієсловом *жити*, що пояснюється семантикою слова (ЕСУМ, II, с. 199). Згідно з традицією, ці коржикі їли для того, щоб бути «жилавими», дужими. Також назва могла бути зумовлена зовнішнім виглядом, формою коржиків. В такому випадку назва утворена від іменника *дуга*, стсл. «дуга, веселка, округла лінія».

Назва *кострубаники* походить з бр. *каструбаваты* «шерехатий, жорсткий», п. *kostrubaty*, слц. *kostrbaty*. Псл. *\*kostra* означало «щось остюкувате, гостре», пох. від іє. *\*kes-/ \*kos-* «колоти, рубати, чесати», споріднене з «кість» (ЕСУМ, III, с. 54). Назва зумовлена зовнішнім виглядом печива.

У середу четвертого тижня Великого посту селяни пекли печиво з прісного чи заквашеного тіста у вигляді хреста — «хрестяники», «крижикі», «хрести». У поліських селах їх наповнювали сушеною чорницею, маком або квасолею. Їх їли усі члени сім'ї, ними пригощали худобу. Аналогічно утворена назва крижикі: стсл. *крижь* «хрест» (ЕСУМ, III, с. 89).

*Жайворонкі* ['ж а ї в о р о н к'і] – печиво, що випікали на свято Сорока святих (19 березня). У кожному господарстві хазяйка робила в цей день 40 книшків, калачиків, бубликів або булочок, схожих за формою на пташок. Назва зумовлена зовнішнім виглядом печива. Походження слова *жайворон* остаточно не з'ясоване. На думку Л. Булаховського, перша частина слова пов'язана з *жар*, а на думку М. Рудницького, це один із варіантів префіксів, що виступають у германських мовах як *ga-*, *ge-*, *gi-*, а в слов'янських як *go-*, *ga-*, *za-*. О. Потебня зіставляє початкове *жай-* з дінд. *gayati* «співати». Друга частина слова тотожна з *ворон*, яке походить від псл. \**voгнь* «крук», спорідн. з лит., прус. *warnis* [3, с. 91].

На Великдень головною стравою завжди була паска.

*Паска* ['п а с к а] – солодкий здобний білий хліб круглої форми, що за православним звичаєм випікається до Великодня; великодній хліб. Назва широко знана в українській мові, пор. також поліс. *паска* «пасхальний пирог, котрій подлежит освященню», словац. *paska*, пол. *paschka*. Назва *паска* запозичена зі стсл. мови, у яку вона потрапила з грец., де *pesach* – «назва свята в пам'ять звільнення євреїв від єгипетського рабства» [1, с. 145].

*Макарони* [мака'рони] – «багате блюдо» на Пречисту та на Покрову. Слово запозичене з італ. через посередництво нім. *makkaroni* чи франц. *macaron*. Походить від пізньогр. *makaria* «юшка з ячних круп», спорідн. з *makaria* «блаженство» (ЕСУМ, III, с. 365). Готувалися з крохмалю, яєць і молока. Все розбивалося на тонкі млинці – налисники. Млинці скручувалися і розрізалися на довгі «макарони», що сушилися на печі. Потім їх додавали у

розпарене молоко із цукром і маслом. До цієї страви обов'язково подавали кисіль.

*Холодне (драгле)* [хо'лодне], ['драгл'е] – святкове блюдо, яке готувалося із заздалегідь розмочених сушених білих грибів. Назва пов'язана із псл. *drъgati* «дрижати». Розвиток нової семантики пов'язаний з тим, що деякі застигли речовини, зокрема страви, дрижать.

*Коржи* [ко'ржи] – традиційна випічка із білої муки, що готувалася на свято Андрія. Їх готували і на Маковія: пекли прісні коржі, які заливали солодкою водою, заправленою тертим маком. Сумнівне з огляду на географію поширення виведення східно-слов'янських форм із фінно-угорських мов: від фін. *korus* «круглий хліб, булочка, печиво», фін. *kyrsa* «прісний хліб» (ЕСУМ, III, с. 17).

*Калита* [к а л и 'т а] – обрядовий хліб, який готували на Андрія (13 грудня). Назва походить від п. *kaletka* «вид їжі» (ЕСУМ, II, с. 351). Очевидно, слово пов'язане з *калита* у значенні «гаманець, торбинка, мішечок», що спричинене зовнішньою схожістю пиріжка і торбинки. У цей день відбувалися великі молодіжні гуляння, дівочі ворожіння на пампушках тощо.

*Вареникі-гулакі* [ва'реник'і гула'к'і] – обрядові вареники, які готували на свято Варвари. Гулаками називали також продовгуваті пампушки на олії, але здебільшого це були великі вареники, начинені маком, грушами, сушеними яблуками чи ягодами. Можливо, назва пов'язана з *гуля* у давнішому значенні «грудка (тіста)», *гулатий* «надутий, розпухлий» (ЕСУМ, I, с. 615).

*Корочун* [к о р о 'ч у н] – різдвяний обрядовий хліб, який випікали разом з калачами для колядників. Внесення корочуна відбувалося так само урочисто, як і поставлення на покуть куті з узваром. Символічний зміст цього обрядового хліба зводився до сподівання сімейного добробуту. Слово

*корочун* (*карачун*) є давньоруською назвою Різдвяного посту, також зустрічається в значенні «різдвяна ніч».

Обов'язковою стравою на Різдвяні свята була *кутя* [к у 'т' а] – обрядова каша з ячмінних та пшеничних зерен з солодкою підливою. Назва походить від др. *кутия*, болг. *кучю* «пшениця, зварена для поминок; коливо» (ЕСУМ, III, с. 63). Готували кутю обов'язково і на Водохреща, а в деяких районах і на Новий рік.

*Мандрики* ['м а н д р и к' і] – обрядове печиво, що готували на Петра (12 липня). Назва походить від пол. *mandrzyk* (ЕСУМ, III, с. 381). Сир змішували з мукою, додавали трохи масла, солі, яйця, замішували тісто й виробляли невеличкі пампушки. Пекли мандрики в кожній хаті й роздавали пастухам, які наймалися пасти громадську худобу.

Багато обрядових страв втратили своє символічне значення, не сприймаються жителями села як щось сакральне, тому що зараз стали щоденними стравами, що пояснюється покращенням матеріального стану населення, зміною способу життя. Зокрема, колись святкові мандрики, які готували на Петра, зараз готують як смачну і поживну їжу для дітей. Проте значна частина назв святкових і обрядових страв і напоїв збереглася, зберігши своє символічне значення, як збереглися і обряди, що обов'язково супроводжують їх вживання.

На відміну від назв страв інших лексико-семантичних груп, найменування обрядових страв часто можна вмотивувати не тільки їх зовнішнім виглядом чи назвами компонентів, а й загальним призначенням, функціями, які вони виконували на святах та урочистостях. Деякі назви є запозиченими з інших мов, зокрема з польської (*калита*, *мандрики*), однак переважно найменування обрядових страв походять від праслов'янських та старослов'янських слів.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Воропай О. Звичаї нашого народу / О. Воропай / Етнографічний нарис: У 2-х тт. – Мюнхен, 1958 (перевидання: К.: Оберіг, 1991).
2. Гонтар Т.А. Традиційна і святкова їжа українців Полесся в ХІХ-ХХ вв. / Т.А. Гонтар // Советская етнографія. – 1986. – № 5. – С. 10-13.
3. Добрусинець Д. Назви птахів як об'єкт лінгвокраїнознавства // Дарія Добрусинець // Теорія і практика викладання української мови як іноземної. – 2009. – № 4. – С. 90-102
4. Печерна Г. Символіка обрядового хліба / Г. Печерна // Народознавство. – 1994. – № 13. – С. 2.
5. 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.

## СПИСОК СКОРОЧЕНЬ ДЖЕРЕЛ

ЕСУМ      Мельничук О.С. Етимологічний словник української мови: В 7 т. / Редкол. О.С. Мельничук (гол. ред.) та ін. – К.: Наукова думка, 1982-2006. – Т.1-5.