

Юлія Мельник,
студентка 4 курсу
ННІ філології та журналістики.
Науковий керівник: **С. А. Яценко,**
кандидат філологічних наук, доцент.

НАЗВИ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ У ГОВІРЦІ СЕЛА ГАННОПІЛЬ ЄМІЛЬЧИНСЬКОГО РАЙОНУ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ

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

Діалектна лексика на позначення їжі вже була предметом спеціальних досліджень в українському мовознавстві. Ці роботи виконані переважно на матеріалі старожитніх українських говорів (праці Є. Турчин, З. Бичка, З. Ганудель, Е. Гоци та ін.). Однак лексика харчування новостворених українських говорів до цього часу залишається недослідженою.

Системний аналіз назв будь-якої тематичної групи лексики (ТГЛ) передбачає передусім з'ясування структурно-семантичних особливостей досліджуваних номенів та встановлення їх просторової поведінки. При цьому важливо розглядати аналізовану ТГЛ як багатопланову систему, до складу якої входять лексико-семантичні групи різних типів, кожна з яких розпадається на більші або менші лексико-семантичні парадигми. Так, у межах ТГЛ їжі виділяємо назви їжі рослинного походження, назви їжі тваринного походження та ін. Серед назв рослинного походження виокремлюємо назви крупів і страв з них, назви з овочів і фруктів, назви страв з борошна. У цій роботі розглянемо лише одну лексико-семантичну мікрогрупу назв їжі – назви виробів з борошна..

Характерною для української кухні є велика кількість борошняних

виробів, причому улюбленим видом тіста є прісне – просте прісне, прісне напіввтяжне, заварне прісне, прісне здобне з використанням соди як розпушувача, а для кондитерських блюд – переважно піскове. Національними блюдами є вироби з простого бездріжджового тіста: *вареники, галушки, шулики, лемішки, гречаники, коржі* й більш нові за часом кондитерські вироби – *вергуни*.

У говірці села Ганнопіль зафіксовані такі назви борошняних виробів: хліб, коржі, вергуни, вареники, мамалига, галушки, кльоцки (клюски), затірка, медяники, налісніки (млинці), оладки, лапша, пампушки, підпалки та пироги.

Великого поширення в досліджуваній говірці набула назва *хліб* [хлі'б]. Адже сам продукт є найвиразнішим, найпопулярнішим, найбільш значущим атрибутом харчування українців. Цей номен є лише в слов'янських мовах і був колись у готській (гльайф) і давньонімецькій (хлейб). Ці народи, як відомо, колись були нашими сусідами в Наддніпрянщині та на Повіслі. Проте, як свідчать дослідники, слов'янський звук [х] ніколи не відповідав германському [x]; в обох мовах для цього слова немає відповідного кореня. Тому вважається найвірогіднішим, що і слов'яни, і готи, і германці запозичили це слово з якоїсь ще більш давньої та ще більш таємничої мови, сліди якої, може, й вичерпуються цим словом [2, с. 116]. Із хлібом їдять і рідкі страви, і картоплю, і навіть кашу. З ним улітку їли на полуденок (підвечірок) свіжі огірки, фрукти, ягоди, баштанні.

До найдавніших архаїчних видів хліба можна віднести *прісні коржі*. Але улюбленим повсякденним, святковим та обрядовим хлібом на Україні був *учинений хліб*, тобто виготовлений на *розчині*, заквасці. Крижко О. А. зазначає, що цей розчин робили на хмелю, потім залишали шматок тіста від попередньої випічки. Виготовляли закваску, потім тісто, яке не раз перемішували. Пекли хліб у добре розпаленій печі на поду (черені), підкладаючи під хлібини сушене капустияне листя, і робили це раз на тиждень, розраховуючи, щоб хліба вистачило до нової випічки [3, с. 123].

Поширеною була назва *житній хліб*. Номен *жито* ще за часів Київської

Русі мав таке широке значення, що ним називали і хліб, і їжу взагалі. У неврожайні роки, аж до середини ХХ ст. селянам доводилося пекти хліб не лише з житньої, а з домішками ячмінної муки, висівок, картоплі, буряків, лободи, навіть жолудів.

Однією із назв різновидів борошняних виробів є *коржі* [коржі']. Це найдавніший вид хліба, що виготовляється з прісного тіста. Прісне пшеничне або житнє тісто замішували на сироватці, маслянці, молоці з яйцем, а у піст – на воді, тонко розкачували качалкою на стільниці, робили насічку ножем і смажили на сковороді на олії. Етимологи стверджують, що «задовільного етимологічного пояснення немає; можливо, власне східнослов'янське утворення» [ЕСУМ, III, с. 17]. Коржі їдять замість хліба, готують їх і як окрему страву до молока, ряжанки, сметани тощо. Особливого значення коржі набували в перший день посту – жилянний понеділок. Тоді їх пекли просто на черені без олії, і називалися вони *жиляники*, *жилавики*. Їли їх з редькою й хрінном. Готували коржі й на Спасівку: розтирали в макітрі мак до утворення молока, додавали трохи води та меду й кришили туди коржі, які називали тоді *шулики* (*шуляки*). Пекли коржі й з додаванням вареного горохового пюре (*матротеники*, *горохляники*) [2, с. 76].

Наступною назвою, яка зафіксована в говірці села Ганнопіль, є *лемішка* [лемі'шка]. Це кашоподібна мучна страва. У горщик з підсоленим окропом всипали підсушене гречане борошно, постійно перемішуючи й розтираючи його кописткою, щоб не утворювалися грудки. Потім цю загуслу масу ставили в піч упрівати. З холодної лемішки виробляли плескати коржі, підсмажували їх на олії або запікали в горщику в печі. Етимологами висувалась гіпотеза про запозичення з фінно-угорських мов, однак географічне поширення слова в слов'янських мовах незвичне для фінно-угорських запозичень [ЕСУМ, II, с. 220].

У досліджуваній говірці поширеною стравою з вареного борошна, аналогічною *лемішці*, але з кукурудзяного борошна, узятого в тих же пропорціях до води, є *мамалига* [мамали'га]. Якщо мамалигу робили з дрібних

крупів, то їх насипали на воду купкою, розділяли на чотири рівних частини і залишали на деякий час пропарюватися на малому вогні. Потім борошно чи крупи розтирали *кописткою-мама-лижницею* доти, доки не залишалося жодної грудки. Запозичення цієї страви харчування відбулося з молдавської та румунської мов [ЕСУМ, III, с. 376]. Їли її, як і лемішку, з олією, шкварками, «пісним» молоком, розтертим часником. На кордоні з Молдавією мамалига була заміником хліба до рідких гарячих страв. На Півдні України мамалигу часто називали *лемішкою*, а в Карпатах – *кулешею*. Оскільки кукурудза набула поширення на Україні в основному в XIX ст., то мамалигу можна вважати відносно пізнім явищем. Однак схожу за смаком і способом приготування страву - *малай* - готували ще запорожці з пшоняного борошна [3, с. 67].

Одна з найпоширеніших страв із вареного тіста з начинкою в селі Ганнопіль має назву *вареники* [варе'ники]. А. Коваль стверджує: «в основі назви праслов'янське варіті» [2, с. 120]. Як начинку використовують сир, смажену капусту, варену товчену картоплю, мак, калину, вишні та інші ягоди, яблука, варені й товчені сухофрукти (сушину), варену квасолю, горохове пюре, пшоняну чи гречану кашу й навіть борошно. Тісто для вареників роблять з пшеничного, житнього, гречаного борошна або з борошняної суміші [2, с. 95]. Прісне тісто замішували на сироватці з яйцем, давали йому відстоятись і, розкачавши в руках качалку діаметром 2-3 см, різали її на дрібні шматки. Кожен шматок обвалювали в муці і розкачували *варяниці*, які потім начиняли. Варили вареники в крутому окропі, потім виймали лозяним ополоником, складали в макітру та заливали засмажкою з олії або сала з цибулею. До вареників із сиром, фруктами чи ягодами додавали сметану або ряжанку. Запивали їх холодним свіжим або кислим молоком.

Наступною назвою, яка зафіксована в досліджуваній говірці, є просте печиво, яке виготовляють із прісного тіста на яйці й сироватці або маслянці, і має назву *вергуни* [вергуни']. Етимологи вважають, що «можливо, похідне утворення від *вергти, незасвідченого варіанта дієслова верзти' «плести»

[ЕСУМ, I, с. 352]. Тісто для вергунів розкачують у тонкий корж, ріжуть на прямокутники чи ромби, у яких роблять внутрішній надріз. Потім вивертають усередину надрізу раз чи двічі й смажать у киплячій олії до золотавого кольору.

Типовою стравою для села Ганнопіль є *галушки* [галушки']. За етимологічним словником української мови допускається й можливість власне праслов'янського походження, зокрема пов'язують з голий [ЕСУМ, I, с. 455]. Прісне тісто, замішане на воді чи сироватці з яйцем, розкачують качалкою, потім ріжуть тісто смугами, відщипують від кожної невеликі шматочки й кидають в підсолений окріп (кипляче молоко, м'ясну або овочеву юшку). Тоді вони мають назву *щипані*, або *рвані* галушки. Коли ж від тіста шматочки не відривають, а відрізають ножом, виходять *різані* галушки. Тісто для галушок найчастіше готується з пшеничного або пшенично-гречаного борошна. Варені на воді галушки зціджували й заправляли засмажкою з цибулею на олії чи салі. Варені на молоці або у юшці галушки їли разом з рідиною. Галушки з гречаного борошна дещо відрізнялися за способом виготовлення. Гречану муку розколочували водою з яйцем до густини сметани, потім, змочивши у воді ложку, брали тісто, й обережно опускали в окріп. Коли тісто спливало, галушки виймали лозяним друшляком. Галушки готували майже щодня, здебільшого на вечерю. Ця страва була легкою у виконанні та надзвичайно поживною. Широко популярні й сьогодні, галушки поряд із борщем є певною мірою символом української національної кухні.

Інша страва, що готується аналогічно *галушкам*, але з доповнювачами, має назву *кльоцки* [кл'о'цки] (*клюски* [кл'у'ски]), запозичена з німецької мови [ЕСУМ, II, с. 468]. Прісне (як на вареники чи галушки) тісто замішують з м'ятою вареною картоплею, свіжим кисломолочним сиром, виробляють кульки й варять їх в окропі. На Поліссі готували різновид кльоцок – *коми* з гречаного, пшеничного борошна, м'ятої картоплі й тертого маку [2, с. 115]. Їли кльоцки гарячими зі сметаною, засмажкою з цибулі, шкварками, олією, вершковим маслом. Їх і тепер охоче готують переважно у західних областях України.

Однією з найдавніших страв, що зафіксована в говірці села Ганнопіль, є *затірка* [зат'ірка]. Круте підсолоне пшеничне на яйцях тісто розтирали з мукою, доки не утворювалися кульки розміром з горошину чи квасолину. Їх варили в окропі або молоці, іноді у м'ясній юшці.

Найпопулярніша страва в аналізованій говірці має назву *пампушки* [пампушки']. Це невеличкі круглі й пишні булочки, виготовлені з кислого тіста з житнього, пшеничного, гречаного чи пшенично-гречаного борошна. Номен запозичено через польське посередництво з німецької мови [ЕСУМ, III, с. 271]. Пампушки готують до борщу чи юшки, затовкуючи часником [1, с. 80].

У говірці поширеним є замітник хліба, який носить назву *підпалки* [п'ідпа'лки]. Роблять їх із розчинного тіста тоді, коли не вистачає хліба до нової випічки. Закваску не витримують декілька годин, як годиться при виготовленні хліба, а роблять значно швидше.

Страва з назвою *пирогои* [пирогои'] відіграла велику роль у традиційному харчуванні села Ганнопіль. Утворена від *pirь* «бенкет» за допомогою суфікса –огъ- (як російське тво'ро'г); припускалося також походження від *pyго* «пшениця», давньоруського пыро «полба» під впливом *pirь* «бенкет»; виведення з тюркських мов не узгоджується з відсутністю слова в південнослов'янських мовах [ЕСУМ, III, с. 373]. Виготовляють пироги двох видів: печені (з кислого тіста) й смажені (з прісного). Печені пироги нерідко роблять з того ж тіста, що й хліб (тобто переважно житнього), але обов'язково з начинкою. Пшеничні пироги печуть лише на свята. За начинку правлять сир, розтертий з сирими яйцями, смажена квашена або свіжа капуста, варені квасоля, горох, картопля, гречана каша зі шкварками, печений гарбуз із калиною чи без неї, товчений мак, мак із калиною, калина (а влітку та восени й інші свіжі ягоди та фрукти), варені й розтерті сушені груші й сливи, варене, січене й підсмажене з цибулею м'ясо, зелена цибуля з вареними яйцями, смажені з цибулею свіжі гриби. У піст начинкою були гриби, картопля, капуста, мак, ягоди

та фрукти, каша з олією, у скромні дні – здебільшого сир. Пироги й досі є однією з найулюбленіших страв. Готують вчинені пироги тепер на дріжджах, а не на хлібній розчині, і з пшеничного тіста. У деяких західних районах так називають вареники.

Також незамінною стравою харчування в говірці села Ганнопіль є млинці із вчиненого тіста, які мають назву *оладки* [ола'дки]. Запозичення слова відбулося з давньогрецької мови [ЕСУМ, IV, с. 178]. Для їх смаження жирів потребувалося більше, ніж для млинців, тому цю страву з економії готували рідше.

На позначення солодких страв із борошна, зафіксовано такі лексеми: медяники, струдлі, налісніки та бісквіт.

Назва *струдель* [стру'дел'] позначає пиріг із коржа, скрученого трубкою. Традиційними інгредієнтами струдлів є мак, вишні, рідше – повидло. Випікаються вони в печі. Етимологи вказують на запозичення цього номена з польської мови [ЕСУМ, V, с. 451].

Походження назви *налісніки* [нал'існ'і'ки] – результат деетимологізованої форми [на'лісник], зближеної з іменником лист, відповідно такому зближенню сприяло те, що деякі борошняні вироби випікались на листі рослин [ЕСУМ, III, с. 33]. За іншою гіпотезою назва походить шляхом поєднання прийменника *на* та основи іменника [лі'са] «дерев'яна решітка, плетений тин, хвіртка» [ЕСУМ, III, с. 34]. Пшеничне, пшенично-гречане, на Подністров'ї – кукурудзяне, рідко житнє борошно розводили сироваткою, масляною, молоком або водою, убивали яйця й заколочували рідке тісто. На розігріту сковороду, змащену салом чи олією, розливали тісто тонким шаром і підсмажували млинець з обох боків. Особливо добрими були вони зі сметаною чи ряжанкою. У святкові дні млинці начиняли сиром, складали в макітру, заливали сметаною й запікали. Такі млинці найчастіше називалися *налісніками*.

Переважно запозиченими назвами іменуються в нас різні сорти тістечок. Так із французької мови ми запозичили слово *бісквіт* [б'іскв'і'т], яке корениться

в латинському біс коктус – «двічі печений, смажений» [2, с. 122].

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 борошняних виробів здебільшого мотивовані словами, що вказують на спосіб приготування страви, її якість.

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

ЛІТЕРАТУРА

1. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія: Історико-етнографічне дослідження / Л.Ф. Артюх – К.: Наук. думка, 1977. – 155 с.
2. Коваль А.П. Пригоди слова / А.П. Коваль. – К.: Рад. шк., 1985. – 207 с.
3. Крижко О.А. Розвиток семантики побутової лексики українських літописів кінця XVII- початку XVIII століття (назви їжі, напоїв, продуктів харчування) / О. А. Крижко, Бердянський держ. педагогічний ін-т ім. П. Д. Осипенка. – К. : Міжнародна фінансова агенція, 1998. – 169 с.

СПИСОК СКОРОЧЕНЬ ДЖЕРЕЛА

ЕСУМ – Етимологічний словник української мови: У 7 т. – К.: Наукова думка, 1982 – 2006. – Т. 1-5.