

Світлана Ковтонюк,

студентка 4 курсу

ННІ філології та журналістики.

Науковий керівник: **С. А. Яценко,**

кандидат філологічних наук, доцент.

**Назви продуктів харчування рослинного походження та страв із них у
говірці села Нехворощ Андрушівського району Житомирської області**

У статті проаналізовано назви продуктів харчування рослинного походження, досліджено їх етимологію, проведені певні паралелі з номенами, поширеними на інших територіях, простежено мотиви найменувань, розкрито приготування окремих номенованих реалій.

Серед слов'янських кухонь українська користується широкою популярністю. Вона давно одержала поширення далеко за межами України, а деякі блюда української кухні, наприклад борщі і вареники, увійшли в меню міжнародної кухні. Українська кухня походить від сільських страв, основою яких є злакові та овочі, такі як картопля, капуста, буряк та гриби.

Характерною для української кухні є велика кількість борошняних виробів, причому улюбленим видом тіста є прісне — просте прісне, прісне напіввитяжне, 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* і більш нові за часом кондитерські вироби — *вергуни* [2].

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

Великого поширення в говірці села Нехворощ набула назва *хліб* [хлі'б]. Також він є найвиразнішим, найпопулярнішим, найбільш значущим атрибутом харчування українців. Цей номен на позначення продукту харчування є лише в

слов'янських мовах і був колись у готській (гляйф) і давньонімецькій (хлейб). Ці народи, як відомо, колись були нашими сусідами в Наддніпрянщині та на Повіслі. Проте, як свідчать дослідники, слов'янський звук [x] 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 [4, с. 116]. З хлібом їдять і рідкі страви, і картоплю, і навіть кашу. З ним улітку їли на полуденок (підвечірок) свіжі огірки, фрукти, ягоди, баштанні.

Улюбленим повсякденним, святковим та обрядовим хлібом на території села Нехворощ 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 капустиане листя, і робили це раз на тиждень, розраховуючи, щоб хліба вистачило до нової випічки [2].

Поширеною назвою хліба була назва *житній хліб*. Номен *жито* ще за часів Київської Русі мало таке широке значення, що ним називали і хліб, і їжу взагалі.

Однією із назв різновидів борошняних виробів є *коржі* [коржі']. Це найдавніший вид хліба, що виготовляється з прісного тіста. Етимологи стверджують, що «задовільного етимологічного пояснення не має; можливо, власне східнослов'янське утворення». [3, III, с. 17]. Коржі їдять замість хліба, готують їх і як окрему страву до молока, ряжанки, сметани тощо. Особливого значення коржі набували у перший день посту — жиляний 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].

Наступною назвою, яка зафіксована в говірці села Нехворощ, 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 [3, II, с. 220].

В селі Нехворощ поширеною стравою з вареного борошна, аналогічною *лемішці*, але з кукурудзяного борошна, є *мамалига* [мамали'га]. Запозичення цієї страви харчування відбулося з молдавської та румунської мов. [3, 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 — *кулешою*. Оскільки кукурудза набула поширення на Україні в основному в XIX ст., то мамалигу можна вважати відносно пізнім явищем [2].

Одна з найпоширеніших страв із вареного тіста з начинкою в селі Нехворощ має назву *вареники* [варе'ники]. А. Коваль стверджує: «в основі назви праслов'янське варіті». [4, 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].

Наступною назвою, яка зафіксована в говірці села Нехворощ, 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». [3, I, с. 352]. Тісто для вергунів розкачують в тонкий корж, ріжуть на прямокутники чи ромби, у яких роблять внутрішній надріз. Потім вивертають усередину надрізу раз чи двічі й смажать в киплячій олії до золотавого кольору.

Типовою стравою для села Нехворощ є *галушки* [галушки']. За етимологічним словником української мови допускається й можливість власне праслов'янського походження, зокрема пов'язують з голий [3, 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.

Іншою типовою стравою в селі Нехворощ, що готується аналогічно *галушкам*, але з доповнювачами, має назву *кльоцки* [кл'о'цки] (*клюски* [кл'у'ски]), запозичена з німецької мови [3, 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].

До говірки села Нехворощ належить страва під назвою *лапша* [лапша']. Вона вариться в ющі, молоці, окропі, як і галушки. Запозичення назви цієї страви здійснено з російської мови. А відповідно російське лапша походить з тюркських мов [3, III, с. 195]. На різні урочистості її готували з молоком або куркою. З неї робили також *бабку-запіканку*, зварену локшину заливали розколоченими з молоком яйцями, іноді сиром, цукром і запікали в печі. Цю страву готували як ласощі, і вона, як і кисіль, символізувала закінчення обіду.

Однією з найдавніших страв, що зафіксована в говірці села Нехворощ, є *затірка* [зат'і'рка]. Круте підсолене 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 ющі.

Найпопулярніша страва в говірці села Нехворощ має назву *пампушки* [пампушки']. Це невеличкі круглі й пишні булочки, виготовлені з кислого тіста з житнього, пшеничного, гречаного чи пшенично-гречаного борошна. Номен на

позначення цієї назви запозичено через польське посередництво з німецької мови [3, III, с. 271]. Готують їх до борщу чи юшки, затовкуючи часником [1, с. 80].

В говірці села Нехворощ поширеними є замітники хліба, які носять назву *підпалки* [підпа'лки]. Роблять їх з 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* [пирогі'] відіграла велику роль у традиційному харчуванні села Нехворощ, утворена від рігь «бенкет» за допомогою суфікса – огъ- (як російське тво'ро'г); припускалося також походження від руго «пшениця», давньоруського пыро «полба» під впливом рігь «бенкет»; виведення з тюркських мов не узгоджується з відсутністю слова в південнослов'янських мовах [3, 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 і фрукти, каша з олією, у скоромні дні - здебільшого сир.

Також незамінною стравою харчування в говірці села Нехворощ є млинці із вчиненого тіста, які мають назву *оладки* [ола'дки]. Запозичення даної назви відбулося з давньогрецької мови [3, IV, с. 178].

На позначення солодких страв із борошна, зафіксованих говіркою села Нехворощ, є такі: медяники, струдлі та налісніки.

Одна із солодких страв, яка поширена на території села Нехворощ, має назву *медяник* [мед'я'ник]. Етимологи висувають багато гіпотез походження цієї

страви: із російської, давньоруської, польської, чехословацької, верхньолужицької, нижньолужицької, болгарської, сербохорватської, словенської, старослов'янської, праслов'янської, литовської та пруської мов [3, III, с. 427]. Позначувана страва готувалася таким чином: мед доводили до кипіння, гасили в ньому невелику кількість соди, додавали борошно (на одну частину меду приблизно дві частини білої муки) й місили у руках доти, доки тісто не білішало й не ставало м'яким. Потім клали на стіл, розкачували качалкою до товщини в палець і витискували спеціальними формами фігурки людей чи тварин або різали на ромби ножем. Випікали на підсипаних крохмалем сухих листах у гарячій печі.

Однією із солодких страв, що побутують у говірці села Нехворощ є *струдель* [стру'дел']. Це 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 [3, V, с. 451].

Іншою популярною стравою із тіста, що поширена в говірці села Нехворощ, є *налісніки* [нал'існ'і'ки] (*млинці* [млинц'і]). Походження назви – результат деетимологізованої форми [на'лісник], зближеної з іменником лист, відповідно такому зближенню сприяло те, що деякі борошняні вироби випікались на листі рослин [3, III, с. 33]. За іншою гіпотезою назва походить з утворення прийменника на та основи іменника [лі'са] «дерев'яна решітка, плетений тин, хвіртка» [3, III, с. 34]. Пшеничне, пшенично-гречане, на Подністров'ї — кукурудзяне, рідко житнє борошно розводили сироваткою, масляною, молоком або водою, вбивали 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*.

Найдавнішою і найпоширенішою стравою села Нехворощ є *каша* [ка'ша]. Етимологи доводять, що найбільш ймовірним є походження з давнішого

праслов'янського *kōs-ja «побите, потовчене (зерно)», спорідненого з російським [косать] «бити», українським коса, чесати, праслов'янським česati [3, II, с. 410]. На Україні кашу готували з пшона, гречки, ячменю, пшениці, вівса, кукурудзи, пізніше рису. Каші з гречки й пшона були поширені на всій території України, кукурудзяна — на південному заході та в Карпатах, вівсяна — у деяких районах Полісся й Західного Прикарпаття, ячна — також на всій території, але більшою мірою на Лівобережжі. Пшенична Каша була менш популярною, оскільки пшеницю майже повністю переробляли на борошно. З початку ХХ ст. в селянському побуті з'явилася рисова крупа, але значного поширення вона набула лише в повоєнні роки [2].

Роблена з пшоняних крупів страва, що зафіксована в говірці села Нехворощ, має назву *куліш* [кул'іш]. Останнім часом знаходять підтримку припущення етимологів про походження кулішу з угорської мови [3, III, с. 134]. Куліш було легко готувати не тільки в домашніх умовах, тому він мав ще одну назву — *польова каша*. Промите пшоно засипали в казан з киплячою водою, для смаку додавали одну-дві картоплини, сіль, коріння, по можливості зелень. Готовий куліш затирали салом із цибулею й часником. Переважно куліш готували з пшоном, але подекуди варили й гречаний (деякі райони Чернігівщини, Полтавщини), кукурудзяний (Південне Поділля). Іноді на Правобережному Поліссі пшоняний куліш варили на молоці (*молочний куліш*), сироватці (*сироватчаний*), маслянці (*сколотчиний*).

Сьогодні кукурудзяний куліш охоче готують у традиційних районах її поширення: Середнє й Нижнє Подністров'я, Карпати [1, с. 79].

В говірці села Нехворощ поряд з борошняними виробами важлива роль приділяється овочам. Їх вживають у виді гарнірів до жирної м'ясної їжі чи подають як самостійні блюда із салом. З овочів на першому місці стоїть, звичайно, *буряк*, який можна вважати національним овочем і який вживають не тільки у свіжому, але й у квашеному вигляді. Так, із квашеного буряка готують борщі з осені до весни, тобто велику частину року.

У говірці села Нехворощ існують три номени на позначення видів борщу

[бо'ршч]. Запозичення відбулось на основі таких назв, як «борщівник», потім «юшка з борщівника» і нарешті, спочатку лише в українській мові, «юшка, суп з буряка і капусти», звідки російське борщ, чехословацьке boršč, кашубське bóršč, болгарське борш, сербохорватське бѳршч, словенське bóršč [3, I, с. 236]. Перший, *червоний*, найулюбленіший, готують з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), пізніше — з картоплею. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній ющі (із свининою чи птицею), в будень — затовкували або засмажували салом із часником та цибулею. Для борщу звичайно заквашували червоний городній буряк і використовували як його, так і квас. Для смаку додавали *сироватку чи маслянку* (рідину, яка залишалася після виготовлення сиру й масла), а в особливо урочисті дні забілювали сметаною. Гостроти борщу додавав червоний стручковий перець. Також борщ готували з квасолею, а особливо поширеним це явище було на території Середнього Подніпров'я, Полтавщини, Поділля), на Півдні додавали злегка підсмажене борошно, пшоняну або гречану кашу (*затирали борщ*), а на Полтавщині — галушки. На Поділлі для закваски борщу готували спеціальний квас із запарених житніх висівок - *грис*. На крайньому заході борщ варили дуже рідкий, лише з буряками, заправляючи засмажкою, а для кисло-солодкого смаку додавали сік свіжих вишень або яблук. У піст борщ варили без сала та м'яса, лише на олії, проте намагалися додати до овочевої юшки гриби, в'ялену, сушену або смажену рибу [1, с. 83].

Другий різновид борщу — *щавлевий*, або його ще називають *зеленим*. Його варили з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка, засмачуючи юшку круто звареним яйцем і сметаною (сироваткою, маслянкою). Так само як і червоний, щавлевий борщ у піст готували без сала і м'яса, на олії, з грибами та рибою.

Третій різновид борщу — так званий *холодний* — готують виключно влітку. Молодий городній буряк варять, ріжуть соломкою, заправляють квасом-сирівцем, сироваткою (маслянкою, сметаною), додають зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику, по можливості круто зварене яйце. Це був сирий борщ,

оскільки варили (та й то окремо) лише буряк. Їдять охолодженим, нерідко з вареною картоплею замість хліба [1, с. 83].

Спосіб приготування щавлевого й холодного борщу зберігся до наших днів майже без змін. Червоний же борщ отримав для закваски порівняно нові продукти - свіжі помідори, томатний сік, соус або пасту. Ці додатки поступово витіснили буряковий квас. На Півдні ж почали додавати до борщу солодкий перець — *ротунду*.

Отже, у ході опрацювання теми дослідження ми проаналізували назви продуктів харчування рослинного походження та страв із них, дослідили їх етимологію, провели певні паралелі з номенами, поширеними на інших територіях, розкрили способи приготування окремих номенованих реалій.

ЛІТЕРАТУРА

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: Іст.-етногр. дослідження. — К., 1977 р. — С.78-84, 112-116.
2. Горленко В. Ф. Нариси з історії української етнографії. — К., 1994. — 231с.
3. Етимологічний словник української мови. — К.: Наукова думка, 1982. — Т. I-VII.
4. Коваль А. П. Пригоди слова. — К.: «Радянська школа». — 1985. — с. 116-120.