

Українські назви горілки залежали від рецепту приготування.

Отже, низка аналізованих назв протягом досліджуваного періоду зазнала помітних лексико-семантичних змін. Зокрема, деякі слова, виступаючи із загальним значенням у ранню добу староукраїнської мови, поступово стали номінаціями конкретних напоїв, зберігаючи в окремих сучасних говірках початкову семантику. Частина номенів архаїзувалася вже в староукраїнський період і відійшла на периферію мовної системи, функціонуючи в сучасній мові тільки в окремих діалектах.

ЛІТЕРАТУРА

1. Українська кухня // Українська минувшина / Ілюстрований етнографічний довідник. – К.: Либідь, 1993. – С. 74–106.

2. Яценко С. А. Назви хмільних напоїв в українській мові XIV–XVII ст. // Українська мова. Науково-теоретичний журнал. – № 2. – 2009. – С. 49–55.

СПИСОК СКОРОЧЕНЬ ДЖЕРЕЛ

ВСУМ Великий тлумачний словник сучасної української мови / [Уклад. і головн. ред. В. Т. Бусел]. – К. – Ірпінь: Перун, 2002. – 1440 с.

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

ЛЗК Луцька замкова книга 1560–1561 рр. / Підготували В. М. Мойсієнко, В. В. Поліщук. – Луцьк, 2013. – 733 с.

ССМ Словник староукраїнської мови XIV–XV ст.: У 2 т. – К.: Наукова думка, 1977–1978. – Т. 1–2.

Ф Фасмер М. Этимологический словарь русского языка / [Пер. с нем. и доп. О. Н. Трубачева]. – М.: Прогресс, 1964 – 1973. – Т. 1–4.

Юлія Мельник,
студентка 5 курсу
ННІ філології та журналістики
ЖДУ імені Івана Франка..
Науковий керівник: **С. А. Яценко,**
кандидат філологічних наук, доцент.

НАЗВИ М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ У ГОВІРЦІ СЕЛА ГАННОПІЛЬ ЄМІЛЬЧИНСЬКОГО РАЙОНУ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ

У статті проаналізовано найуживаніші назви м'яса та м'ясних продуктів, 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, С. Яценка 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 тваринного походження виокремлюємо назви м'яса та м'ясних продуктів, назви жирів тваринного походження, назви молочних продуктів, назви риб та страв із них. У цій роботі розглянемо лише одну лексико-семантичну мікрогрупу назв їжі – назви м'яса та м'ясних продуктів.

До м'ясних продуктів і страв говірки села Ганнопіль відносять такі лексичні найменування: *ковбаса, сальтисон, тушене та печене м'ясо, кров'янка, кишка, сало, рубці, підчеревина, биточки, холодець і котлети*.

Ковбаса [ковбаса'] – харчі, які виготовляються переважно на запас. Етимологи свідчать, що цей кулінарний термін є давнім запозиченням, але його джерела не зовсім ясні, найбільш вірогідним вважається походження з тюркських мов (ЕСУМ, II, с. 480). Після забою кабана тонкі кишки ретельно промивають, вимочують, очищають й начиняють сирим м'ясом, підчеревиною, перетертими з сіллю, часником, перцем. Склавши ковбасу кільцями, її засмажують на сковороді в гарячій печі з обох боків. Для тривалого зберігання ковбасу складають у горщики, заливають смальцем і ставлять у прохолодне місце. На заході України ковбасу не лише смажать, а й вудять у спеціальних копильнях або просто в комині [1, с. 114].

Сальтисон [сал'т'ісо'н] (*кендюх* [ке'нд'ух]). Етимологи стверджують, що запозичення слова відбулося з польської мови (ЕСУМ, IV, с. 170). Добре вимочений і вичищений свинячий шлунок начиняють злегка привареним і посіченим свинячим м'ясом, щоквиною, салом, вухами, підчеревиною, змішаними з часником, перцем і сіллю. Потім обварюють і тушкують у печі, перегортаючи з боку на бік, поки не підсмажиться шкуринка. Після цього сальтисон тримають під гнітом, щоб позбавити зайвої вологи. Їдять його з хрінном [3, с. 114]. Ця страва не така «престижна», як ковбаси, і споживають її протягом усіх М'ясниць на повсякдень. Ковбик і досі готують, коли забивають свиней.

Тушене м'ясо [ту'шане м'а'со]. Етимологи стверджують, що цей номен праслов'янського походження, але паралелізм s/š і розвиток значення поки що задовільного пояснення не мають (ЕСУМ, II, с. 150). М'ясо (найчастіше свинину) ріжуть на середньої величини шматки, обвалюють у борошні, складають у горщик, заливають окропом, нерідко сироваткою або сметаною, іноді до юшки додають сирівець, кладуть сиру цибулю, моркву, спеції, сіль і тушкують до готовності. Їдять з вареною картоплею, кашею, щедро поливаючи підливою. Іноді тушене м'ясо готують разом із картоплею.

Кров'янка [кров'я'нка]. На думку вчених, цей номен праслов'янського походження (ЕСУМ, III, с. 99). Товсті кишки забитих свиней вимивають, вимочують, очищають й начиняють сирою кров'ю, змішаною з недовареною гречаною крупою, сирою дрібно січеною підчеревиною, сіллю і спеціями. Як і ковбасу, кров'янку смажать у печі з обох боків. Якщо не вистачає крові, кишки начиняють пшоняною або кукурудзяною кашею зі шкварками з підчеревини (Полтавщина, Чернігівщина, Поділля). У такому вигляді страву називають просто *кишкою* [1, с.115].

Кишка [ки'шка] – це страва, для приготування якої свинячі кишки начиняють сирою тертою картоплею із сіллю й шкварками. Етимологи доводять, що це слово є праслов'янською формою, та етимологічний зв'язок з російським *кишетъ* не очевидний (ЕСУМ, III, с. 441).

Назва *рубці* [рубц'і'] позначає шматочки шлунка жуйної тварини. Ретельно вимиті, вичищені й дрібно посічені, вони довго варяться зі спеціями, потім заправляються відвареною крупою. Готові рубці добре перчать і затирають часником. Їдять гарячими. За етимологічним словником слово пояснюється наступним чином: результат перенесення назви *рубець* «складка на поверхні чого-небудь», зумовленого тим, що на внутрішній поверхні цієї частини шлунка є складки (ЕСУМ, V, с. 132).

Печене м'ясо [пе'чене м'а'со] – один із різновидів м'ясних харчових запасів. Таке м'ясо шпигують часником, обтирають сіллю з перцем і запікають у печі. Їдять упродовж зимових свят. Етимологи стверджують, що слово м'ясо праслов'янського походження (ЕСУМ, III, с. 548). У районах Прикарпаття та Східної Волині печене м'ясо після маринування в соляному розсолі зі спеціями вудять у печах або в коминах. Вуджена шинка зберігається довго, аж до кошовиці й жнив, коли потрібно особливо калорійне харчування [2, с. 116].

Підчеревина [пітчере'вина] – це ще один із різновидів м'ясних харчових продуктів, який складається із сала та пластинок м'яса. Підчеревина закопчується в спеціально призначеному для цього місці – копилці. Назва мотивована місцем знаходження продукту (під черевом).

Лексема *биточки* [бито'чки] позначає страву, яка готується так: тоненько ріжеться м'ясо невеличкими шматочками, потім відбивається спеціальним молоточком, пересипається чорним меленим перцем з сіллю й жариться на соняшниковій олії. Етимологи вказують на праслов'янське походження цієї назви (ЕСУМ, I, с. 187).

Однією з найважливіших страв, яка зафіксована в говірці села Ганнопіль, є *голубці* [голубц'і']. Без цієї страви не проходить жодне свято. Основним компонентом є фарш із м'яса, до нього додається відварений охолоджений рис, цибуля та сіль за смаком. Після цього пропарюють капусту, розчленовують на окремі листки та охолоджують їх. Невеличкі порції, зробленого раніше фаршу, замотують в окремі листки капусти. Складають все в посудину та заливають соусом із томатної пасти й сметани. Ставлять на маленький вогонь і варять до готовності капусти. Етимологами доведено, що назва є похідним утворенням від *голуб*, зумовленим певною подібністю форми; сумнівним є зв'язок з *галушка* (ЕСУМ, I, с. 557).

До страв тваринного походження в селі Ганнопіль відноситься *холодець*. Ця страва має й іншу назву – *холодне*. Відповідно розрізняють наступні його види: *із м'яса (курки та свинини) та із риби (заливне)*. Спочатку готують бульйон, додаючи в нього сіль, лаврове листя, часник та чорний мелений перець, потім додається м'ясо або риба – усе відварюється. Після цього м'ясо чи риба відділяються від кісток. До бульйону додається желатин, уся рідина проціджується й розливається в певні місткості.

Однією з найпоширеніших страв є *котлети із м'яса*, іноді додатковими компонентами до цієї страви є рис та гречана крупа. У піст, у неділю й свята готували *рибні котлети* [катл'є'ти]. На думку етимологів, запозичення цієї назви відбулося з французької мови (ЕСУМ, III, с. 60).

З рідких страв, в основі яких є продукти тваринного походження, жителі села Ганнопіль вживають юшку, суп, печеню.

Юшки позначають рідкі страви типу супів, бульонів. Юшкою називаються також м'ясні й рибні відвари, які слугують основою для більшості рідких страв, та відвари, уже заправлені картоплею, локшиною чи галушками. Таку ж назву мають овочеві й квасоляно-горохові супи. Супи, заправлені крупами, називаються, поряд із крупниками, *юшками з крупною*. Найпопулярнішою є юшка з курятини з локшиною. На Середньому Подніпров'ї вона обов'язково входила до складу урочистих трапез. У наші дні ця назва залишилася переважно за відваром із риби, за рештою ж варіантів все активніше закріплюється назва *суп*. Етимологи стверджують, що назва суп – це запозичення з французької мови (ЕСУМ, V, с. 476).

Назва печеня [пече'н'а] конкретизується прикметниками м'ясна, рибна та грибна. М'ясні – готують з додаванням відвареного м'яса, ковбаси, сосисок, копченої грудинки, свинячих чи телячих нирок та серця. Рибні – з відвареної, соленої, в'яленої чи копченої риби тріскових чи осетрових порід, морського окуня, зубатки. Грибні – зі свіжих чи сушених грибів. Заправляють печені перцем та зеленню кропу й петрушки. До столу подають зі сметаною. Етимологи стверджують, що цей номен є праслов'янського походження (ЕСУМ, IV, с. 329).

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.

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. – К.: Наук. думка, 1977. – 155 с.
2. Коваль А. П. Пригоди слова. – 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). – К. : Міжнародна фінансова агенція, 1998. – 169 с.