

НАЗВИ СТРАВ І НАПОЇВ У НАДДНІСТРЯНСЬКОМУ ТА СЛОБОЖАНСЬКОМУ ДІАЛЕКТАХ УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ

У роботі проаналізовано особливості слів, що входять у лексико-семантичне поле страв та напоїв і містяться в наддністрянському та слобожанському говорах. Розглянуто особливості цих говорів, їхнє формування, вплив інших мов та діалектів на лексичний фонд. Зіставлено лексику на позначення приготованої їжі та напоїв, проаналізовано її на фонетичному, словотвірному та семантичному рівнях.

Ключові слова: діалект, діалектизм, лексика, лексико-семантичне поле, Галичина, Слобожанщина, наддністрянський, галицький, слобожанський, страви, напої.

The research investigates the features of words included in the semantic field of food and drinks and contained in the Transnistrian and Slobojan Ukrainian dialects. The peculiarities of these dialects, their formation, the influence of other languages and dialects on the lexical fund are considered. Vocabulary for designation of prepared food and drinks was compared, it was analyzed at the phonetic, word-forming and semantic levels.

Key words: dialect, vernacularism, vocabulary, lexicon, semantic field, Galicia, Slobozhanshchyna, Transnistrian, Galician, Slobozhanian, dishes, drinks.

Діалекти посідають важливу роль у вивченні мови. Вони не лише свідчать про зв'язки з іншими мовами, дають підстави для припущень щодо історичного розвитку, а й закладені в основу

літературної мови та синхронно слугують джерелом поповнення літературної лексики. О. Микитюк писала: «Діалектна лексика як постійне джерело поповнення літературної мови повсякчас відтворювала і відтворює національну самобутність мови, споконвічну народну мудрість, реалії українського побуту, привносячи до системи мови специфічні ментальні риси, що відмінні для кожного регіону» [2].

Об'єктом дослідження є наддністрянський говір і слобожанський говір, предметом — лексико-семантичне поле страв у цих говорах. Оскільки наддністрянський говір історично співвідносний із територією Східної Галичини [4, с. 387], уважаємо за доречне використовувати щодо нього термін «галицький діалект».

На фонетичному рівні в галицьких назвах страв спостерігаємо передання іноземного [l] м'яким ль: *блян-манже, галярета, каляфіори, пулярда, котлетки*, на відміну від слобожанського говору, що зближує його з літературною мовою. Але у слобожанському говорі натрапляємо на гіперичне окання, наприклад, у словах *озвар, озюм* (літ. *узвар, ізюм*). Також для слобожанських назв страв природно мати м'який [r]: *тетеря, окарьок*.

Вартими уваги є різні рефлекси одних давніх коренів, наприклад *слобож. пірник* і *наддністр. пряник*.

У питанні словотвору наддністрянський говір частіше послуговується сполукою іменника та прикметника, слобожанський — прикметника та іменника. Обидва говори для найменування страв та напоїв використовують прикметники, похідні від топонімів: *італійський, франкфуртський, подільський, віденський, ніжинський*. Проте в слобожанському говорі частіше знаходимо місцеві прикметники та прислівники: *слобожанський, степовий, по-харківськи, по-козацьки, по-гетьманськи*. Виокремимо, що наддністрянський говір використовує особливу конструкцію «прикметник, похідний від топоніма» + «на спосіб»: *на віденський спосіб, на німецький спосіб*.

Варто зауважити, що в слобожанському говорі більше назв страв і напоїв із прозорою етимологією: *солянка* (щось солене), *овочева кашка* (овочі консистенції каші), *крученики* (те, що закрутили), *ляпуни* (те, що наляпали), *соложеник* (щось солодке чи посолоджене), *манники* (зроблені з манки), *збитень* (той, що його збили), *дивень* (круглий хліб, через який дивиться наречена). Галицьким назвам властиво більше запозичених лексем: *біфштик*, *бовлі*, *буліон*, *гальянтина*, *зульц*, *ростбратень*, *ценадри*, *муштарда*. Також складно кудись зарахувати наддністрянські назви чужих страв, властивих іншим кухням світу: польській (*клюски*), чеській (*бухти*), сербській (*кох*), французькій (*суфлет на конфітур*, *блян-манже*), угорській (*гуляш*).

На іншому рівні мови рівні подибуємо семантичні діалектизми: слобож. *пироги* — печері пиріжки, гал. *пироги* — вареники, слобож. *печеня* — печене м'ясо, гал. *печеня* — крихка солодка випічка з тіста, слобож. *булка* — солодка випічка, гал. *булка* — сухарі, якими обсипають їжу, зокрема перед смаженням. Досить широким є поле синонімії та варіантності: *млинці* — гал. *налисники*, слобож. *ляпуни*, відварені шматочки тіста — гал. *макаран*, слобож. *буцики*, котлети з товченої картоплі — гал. *бараболяники*, слобож. *картопляники*, випічка з меду — гал. *медівник*, слобож. *медовик*, бублики — гал. *обарінки*, слобож. *папа*, або *буля*.

Отже, на назви страв у галицькому та слобожанському говорах вплинули рослини, що там ростуть або ними торгують, тварини, що там водяться, та способи приготування, характерні для цього регіону. Наприклад, для Галичини — страви з агрусу, картоплі, каштанів, трояндових пелюсток, голубів, бекасів, кольрабі (калярєпи), для Слобожанщини — страви з пшениці, баклажанів, баранини, тетері. Спостерігаємо вплив інших мов: на наддністрянські назви — найперше польської, на слобожанські — російської. На фонетичному, словотвірному й семантичному рівнях ці діалекти мають спільні та відмінні риси між собою і з літературною мовою. Етимологічно прозоре творення

слобожанських назв свідчить про споконвічність української мови на цих теренах, бо назви страв — частина лексичного фонду, що повільно змінюється. Натомість велика кількість запозичень та прикметників і прислівників, утворених від неукраїнських етнонімів, свідчить про тісний культурний зв'язок із європейськими країнами.

Список використаних джерел

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія : історико-етнограф. дослідження / ред. В. Ф. Горленко ; АН УРСР, Ін-т мистецтвознавства, фольклору та етнографії ім. М. Т. Рильського. Київ : Наукова думка, 1977. 152 с.
2. Волошинова М. О. Лексика харчування в діалектному тексті. *Діалекти в синхронії та діахронії: загальнослов'янський контекст*. Київ : Інститут української мови НАН України, 2014. С. 81–86.
3. Лучаківська Л. Домашня кухня, або Як варити і печи. I часть — старокраева. Накладом «Канадійского фермера». Вінніпег. 114 с. URL: <https://seedsandroots.net/leontyna-luchakivska-domashnya-kuhnya-abo-yak-varyty-i-pechu/> (дата звернення: 06.04.2023).
4. Микитюк О. Діалектизми як засіб увиразнення текстів Мирослава Дочинця. *Лінгвістичні студії*. 2015. Вип. 2. С. 85–90.
5. Наконечна О. К. Традиційні обрядові та святкові страви українців-слобожан. *Збірник наукових праць [Харк. нац. пед. ун-т імені Г. С. Сковороди]*. Серія «Історія та географія». 2014. Вип. 51. С. 133–137.
6. Німчук В. «Кодифікувати» нові літературні мови? Зберегти й захистити українські говори! *Українська мова*. 2013. № 3. С. 3–26.
7. Українська мова : енциклопедія / НАН України, Ін-т мовознав. ім. О. О. Потебні, Ін-т укр. Мови ; редкол.: В. М. Русанівський [та ін.]. Вид. 2-ге, випр. і допов. Київ : Українська енциклопедія ім. М. П. Бажана, 2004. 820 с.
8. Шевельов Ю. Внесок Галичини у формування української літературної мови. Київ : КМ Академія, 2003. 160 с.