

22. Scherze.de [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.scherze.de/witze/witz.asp?id_rubrik=4&page=1&direction=&sort=&ref=rubrik&objekt=18959&FlagMoreWitz=8&FlagDetails=1&crypt=

Кучма Т., канд. філол. наук, доц.

Ровенск. ін-т славяновед. Киевск. славистическ. ун-та, Ровно

**НОМИНАЦИИ СОЦИАЛЬНОГО СТАТУСА ЧЕЛОВЕКА
ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКОЙ ГРУППЫ “НАЦИОНАЛЬНОСТЬ
И ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ПРИЗНАК”:
СЕМАНТИКО-ГЕНЕТИЧЕСКИЙ АСПЕКТ**

В статье рассматривается семантико-генетическая основа номинаций социального статуса человека лексико-семантической группы “национальность и территориальный признак” в украинском, польском и немецком языках.

Kuchma T., PhD, associate professor

Rivne institute of slavonic studies of Kyiv slavic university, Rivne

**HUMAN SOCIAL STATUS NOMINATIONS OF LEXICAL AND SEMANTIC
GROUPS “NATIONALITY AND TERRITORIAL CHARACTERISTIC”:
SEMANTIC AND GENETIC BASIS**

The article deals with semantic and genetic basis of human social status nominations of lexical and semantic groups “Nationality and territorial characteristic” in Ukrainian, Polish and German languages.

УДК:811.161.2'373.2

Бисовецька Л., канд. філол. наук, доц.

Рівн. ін-т слов'язнозн. Київ. славіст. ун-ту, Рівне

**КУЛІНАРОНІМИ У ПОВІСТІ-ХРОНІЦІ І.С. НЕЧУЯ-ЛЕВИЦЬКОГО
«СТАРОВІТСЬКІ БАТЮШКИ ТА МАТУШКИ»**

Стаття присвячена дослідженню кулінаронімів у повісті І. Нечуя-Левицького. У статті проаналізовано найменування продуктів харчування, страв та напоїв, їх етимологія та функції.

Ключові слова: кулінаронім, лексема, продукти харчування, страви, напої.

Однією з найбільш національно специфічних груп лексики, пов'язаних із культурою, є найменування продуктів харчування, страв і напоїв, тобто кулінаронімів. Лексика, що входить у поле кулінаронімів, посідає важливе місце у повсякденному житті людини і відображає особливості національної свідомості. Вона втілює систему харчування пев-

© Бисовецька Л., 2014

ного народу, їй притаманне відображення певних звичаїв, пов'язаних із приготуванням повсякденних і ритуальних страв, харчових заборон, обмежень і уподобань, певних смакових стереотипів. Особливості національної кухні є відображенням тих традицій, які з найдавніших часів і до сьогодення дня супроводжують соціальне існування людини в межах певної національної культури.

Національна кухня залишається однією з найбільш сталих форм культури. Прийом їжі регламентується соціальними нормами і звичаями. Із того, як і що людина їсть, можна зробити висновок про її соціальний і культурний рівень.

Актуальність дослідження зумовлена тим, що харчування відіграє першорядну роль у житті людини, і тому лексика, пов'язана з продуктами харчування, має важливе значення для мовознавства, культурології, етнографії і навіть кулінарії. Актуальність обраної теми полягає ще й у тому, що кулінарними відіграють важливу роль у створенні портретної характеристики героїв твору.

У спеціальній літературі назви продуктів харчування, страв і напоїв неодноразово виступали об'єктами лінгвістичних досліджень (Леонова А. І. [1]; Подоляка І. М. [2], Руденко С. М. [3]; Струганець Л. [4], Яценко С. А. [5] та інші). Увага приділялась діахронічному, семантико-семасіологічному, словотвірному, когнітивному, лінгвогеографічному і лінгвокультурологічному аспектам вивчення кулінаронімів.

Метою наукової розвідки є дослідження й опис кулінаронімів у повісті-хроніці І. С. Нечуя-Левицького «Старосвітські батюшки та матушки».

Із мети випливають конкретні **завдання**: виявити найменування продуктів харчування, страв і напоїв у повісті-хроніці І. С. Нечуя-Левицького «Старосвітські батюшки та матушки»; класифікувати виявлені кулінароніми; описати структурні й семантичні особливості підгруп; визначити функцію кулінаронімів у повісті. Тематика їжі широко представлена в тексті цього твору. У корпус фактичного матеріалу увійшли вільні кулінароніми й зв'язані, тобто кулінароніми у складі словосполучень.

У процесі розвитку людського суспільства протягом багатьох віків склалися гастрономічні звички, уподобання та антипатії у різних народів. Створювалися національні кухні, які є невід'ємною частиною національної культури. В основі кожної національної кулінарії лежать два головні фактори: набір вихідних продуктів і способи їх обробки. Ці два фактори тісно пов'язані між собою. Набір вихідних продуктів визначається тим, що дають природа і матеріальне виробництво – землеробство, тваринництво, різноманітні промисли. Це, в свою чергу означає, що на специфічні особливості національної кухні впливають географічне положення країни, клімат, економічні умови.

Національна кухня залишається однією з найбільш сталих форм культури. При зміні місця проживання люди важко пристосовуються до чужих продуктів і страв [6]. У наш час процеси міжкультурної комунікації та глобалізації стирають межі національних і регіональних кулінарних шкіл: всюди працює мережа ресторанів швидкого харчування Макдональдс, піцерії, суші-бари, нівелюються традиції приготування їжі. Страви, що з'явилися в останні століття і навіть десятиліття, вважаються національними, заповнюють свою нішу в національній картині світу.

У повісті-хроніці І. С. Нечуя-Левицького «Старосвітські батюшки та матушки» (1884 р. в російському перекладі надрукована в «Киевской старине», 1888 р. мовою оригіналу – в журналі «Зоря») знайшли втілення знання побуту, моралі та звичаїв ду-

хівництва. І. С. Нечуй-Левицький широко розкриває панораму Київщини 20-70-х років XIX сторіччя. Автор називав цей твір «біографічною повістю», або «біографією двох родин» – Моссаківських і Балабух. Персонажі повісті діють у різних ситуаціях, у тому числі й «побутових», тому слів, що називають продукти харчування, страви і напої, у творі чимало [7: 111].

Деталізовані побутові описи (похорон старого священика Петра Моссаковського, сватання Марка Балабухи і Харитона Моссаківського, старосвітські й «новомодні» весілля, Різдва й Великодні свята, хрестини, вечірки з гусарами, щоденні господарські клопоти тощо) відтворюють атмосферу часу й прикмети життя.

Некваплива розповідь не має гострої динаміки, підкоряється причиново-наслідковій логіці, створюючи ілюзію вільного плину самого життя. Нечуй-Левицький прагне до широкого побутописання, подекуди розтягнутого, до яскравих барв в описах і до використання натуралізованої народної лексики. Саме з українським епіком у національну художню прозу прийшла манера ретельного, неквапливого зображення матеріального середовища персонажів. Йому належить безумовна заслуга мальовничого, рельєфного зображення побуту й праці українських селян, найманих робітників, інтелігенції, духівництва [7: 112].

Кулінарніми являють собою доволі широкий пласт лексики, що відіграє важливу роль у системі української мови. Їжа є однією з основ у житті людей як джерело енергії для життєдіяльності організму.

У повісті-хроніці використовуються найменування, які об'єднуються на основі спільної диференційної ознаки «їжа взагалі», «продукти»: *їжа, страва, харчі, закуски, могорич, найдки, солодкі потрави*.

Знов молодіці понаставляли на стіл усякої *страви, й холодоцю, й мнишків*; знов десь набрались *печені кури, гуси*; знов принесли *вареників у сметані та всяких пундиків*; безкінечник-чарка так само ходила кругом стола [8: 111].

Окремо стоять загальні назви їжі та номінації, пов'язані з часом її вживання. Люди зазвичай приймають їжу від 1-го до 5-ти разів на день. Основні прийоми їжі, зафіксовані у тексті твору, – *снідання, обід, полудень, вечеря*. Наприклад: *Знов снідали до обіду, обідали до полудня, полуднували до вечері, а вечеряли опівночі*; а в середу перед вечором перезвою ближчі особи поїхали в Вільшаницю до молодого [8: 112].

Виявлені в повісті кулінарніми можна умовно розділити на дві великі групи: найменування їжі й напоїв. Найменування групи «їжа» поділяються на дві підгрупи: 1) їжа рослинного і мінерального походження (*цибуля, огірки, яблука, насіння, сіль, сахар*); 2) їжа тваринного походження (*м'ясо, сало, смалець, печеня, шинка, ковбаса*).

Далі можна виділити такі підгрупи: **страви з борошна**: *борошно, хліб, паляниця, коровай, шишки, голуби, паска, книш, пиріг, пиріжки, пундики, вареники, галушки, мнишки, маковники, коржики, медяники, калачі, маторженики, кваша, бублики, шулики, хрусти*; **овочі**: *городина, картопля, капуста, морква, цибуля, гарбуз, огірки, буряк, щавель, спаржа, помідори, суніці, полуниці, синя капуста, квітна капуста, салера, шинат, хрін, насіння, перець, коріння*; **фрукти**: *фрукт («хрукта»), яблука, груші, сливи, вишні, агрус, вишні-лутовки, морелі, суніці, райські яблука, ожина, горіхи, фіги, мак, мигдаль, родзинки, варення*; **м'ясні продукти**: *м'ясо, м'ясо, сало, смалець, ковбаса, поросля, качки, курка, поросятина, гусятина, скінчили кабана, з'їли половину бичка, поїли велику силу курей,*

безліч качок та індиків, холодець, печеня, шинка, «ветчина»; **молочні продукти**: молоко, масло, сметана, сир, вершечки; **варені страви**: куліш, борщ, каша; **солодоші**: мед, варення, конфети, пирожне; **рибні продукти**: оселедець, рак.

Поряд із родовим найменуванням **напої, напитки**, у тексті вживаються видові найменування: *настойки, наливки, запіканки, вишнівочка, тернівочка, слив'яночка, горілка, вино, пунш, ром, шампанське, варенуха, мед, спирт, пиво, портер, віно, aquae vitae*. Значно рідше вживаються назви безалкогольних напоїв: *чай (зілля), вода, кавій*. Наприклад: *Горілка* виходила відрами, та й ще не можна було настанчити на всіх [8: 4]. Хоч гості вже й пообідали й добре випили, але по старинному звичаю на столі знов поставили здорові пляшки *настойки* та *наливок* [8: 8].

Зображаючи життя у всьому його різноманітті, автор наповнює сторінки твору великою кількістю слів – назв предметів і явищ, характерних для свого часу. Будучи глибоко народним письменником, він називає їх так, як називали їх у повсякденному мовленні, так, щоб це було зрозуміло всім. Але в наші дні деякі з найменувань страв, зафіксованих у творі, вже не зрозумілі читачу, оскільки частина страв, згаданих І. С. Нечуєм-Левицьким, вийшла з ужитку (*кваша, книш, мшишки*), частина – отримала нові назви (*цукерки, тістечко*). Наприклад: Раз наймички, не спитавши Онисі, запарили собі *квашу* й поставили горщик скраю на печі [8: 297].

Кваша – страва з гречаного та/чи житнього борошна з солодом, подібна до густого киселю. Квашу готували з двох частин житньої та однієї частини гречаної муки, а також невеликої кількості муки з житнього солоду. Борошно змішували, запарювали окропом, розводили до густини рідкого тіста і ставили на ніч у тепле місце для скисання. Таке кисло-солодке молоде тісто вранці варили у горщику, уважно стежачи, щоб кваша «не втекла». Нинішня народна кухня втратила цю самотбну страву [9].

У творі використані назви традиційних, повсякденних (*хліб, сало, галушки, вареники*), а також ритуальних страв (*коровай, шишки, голуби, паска, крашанки, писанки*). Наприклад:

В кімнаті застелили стіл простою скатертею, й Килина принесла здорову вазку *галушок з салом*. Панотець Терлецький вклав у копи дві тарілки, Терлецька дві, а Олеся, вдоволившись *крильцем курчатки* при гостеві, тепер почувтила другий, справдешній апетит і виїла здорову тарілку *галушок* [8: 63].

– В суботу печіть *шишки та коровай*, а в неділю й до вінчання, а то ще Харитін одніме парафію, – сказала сваха Марта.

– Як *шишки*? Ми не думаємо пекти *шишок*, – сказала Терлецька. – Це дуже простий звичай [8: 77].

Сватання, весілля, хрестини, свята, поминки супроводжуються застіллям. Наприклад: Уся громада зійшлась в його двір на поминальний *обід*. В легенькому диму од багаття було видно з десяток здорових золійників та горшків з усякою *стравою* для обіду [8: 4].

Для характеристики персонажів І. С. Нечуй-Левицький використовує портрети, манеру розмовляти, вдягатися, інтер'єр, побут, а також кулінарними. У будинку Терлецьких «настала в обставі й в усьому мода європейська, у них був перший самовар в околиці, і вони першими почали пити *чай*, або *зілля*, як казав Терлецький.

Весілля Харитона Моссаковського й Онисі Прокопович було традиційним, старосвітським, «по старому звичаю»: Гості *скінчили кабана, з'їли половину бичка, поїли велику силу курей, безліч качок та індиків. Подали солодкі потрави: маковники, шулики, хрус-*

ти [8: 109]. Хазяйновита Онися «пізно лягала, рано вставала» та цілий день «товклася, як Марко по пеклі». Їжа в родині Моссаковських була проста й ситна: *борщ, каша, куліш, пироги*, на свята – *поросятина, гусятина, курятина*.

Весілля Марка Балабухи й Олесі Терлецької справили без дотримання старих звичаїв: «На столах понаставляли багато тарілок, багато стаканів та чарок, а *найдків та напоїв* було трохи» [8: 79]. Олеся нічого не тямилася в господарстві, вона тільки псувала *страву*: «*м'ясо* було засушене, як сухар; *огірок* був несолоний, дуже кислий, без усякого смаку» [8: 132].

Із появою у Богуславі гусарського полку склад кулінаронімів поповнився лексемами *ветчина, конфети, шампанське, пирожне*: Офіцери повносили в корчму силу пляшок з шампанським та хустки з пирожним і конфетами [8: 204]. На вечірках чужоземців-працівників сахарні гості: п'ють *портер* та *кофій*: Перегода подали чай, на аглицький спосіб, з закусками й ромом, а після чаю знов подали кухлі з *пивом та портером* [8: 331].

Словосполучення: *святий хліб* [8: 46], *черствий хліб* [8: 84], *черства паляниця* [8: 91], *свіжа пухка паляниця* [8: 91], *смажені курчата* [8: 95], *макітра вареників в сметані* [8: 62], *вазка галушок з салом* [8: 63], *пироги в сметані* [8: 92], *бублики на яйцях* [8: 92], *печене порося з хрінном в зубах, як на великдень* [8: 94], *печені качки, начинені яблуками* [8: 95], *шулики з маком та з медом, здоровий та довгий коровай, солоні огірки* [8: 105], *варена горілка* [8: 109], *житнє борошно* [8: 123], *пшеничне борошно* [8: 123], *варена страва* [8: 149], *дороге вино, чиста горілка* [8: 268], *сухе варення з груш, яблук, з кавунів, з динь* [8: 317].

Виявлені лексичні одиниці мають здатність до словотвору: *горілка – горілочка* [8: 16], *гарбуз – гарбузець* [8: 34] – *гарбузувати* [8: 35], *пиріг – пиріжок* [8: 16], *м'ясо – м'ясе, курка – курча – курчатко, мед – меду* [8: 100], *медяники, мак – маковники* [8: 109].

Фразеологізми: *моїх женихів хоч по сім за цибулю продавай на богуславському ярмарку, та й то ніхто не купить* [8: 11]; *«In vino veritas»* [8: 19]; *Чи не дала тобі часом Онися гарбуза?* [8: 34]; *кинулись на вечерю, як вовки на барана* [8: 78]; *Кожний господар поздоровляв молодих з хлібом та сіллю* [8: 104]; *Як мед, то й ложкою!* [8: 239].

Ядро дослідженої лексики складають номінації, успадковані з праслов'янської мови, – *молоко* [10 (3: 503)], *масло* [10 (3: 407)], *коровай* [10 (3: 35)], *каша* [10 (2: 410)], *пиріг* [10 (4: 373)], *сало* [10 (5: 169)], *сметана* [10 (5: 320)], *сир* [10 (5: 241)].

До давніх запозичень, повністю засвоєних мовою, належать номінації *хліб* (з герм.) [10 (6: 181)], *оселедець* (з давньоісланд.) [10 (4: 218)], *чай* (з кит.) [10 (6: 276)]. Пізніше в українську мову прийшли слова *кофій* (з голланд.) [10 (3: 62)], *портер* (з англ.) [10 (4: 529)], *пуни* (з англ.) [10 (4: 634)].

Окремі лексеми, зафіксовані у творі, у процесі функціонування зазнали семантичних трансформацій. Наприклад, у семантичній структурі слова *зап'янка* «водка, сварення съ пряностями», виник новий компонент: «Страва, що готується способом зап'яння» [2].

– Тепер хоч і під вінець! – сама прохопилась Прокоповичка, випивши чарку *зап'янки!* [8: 93].

Інколи автор вказує на неологізми 20-х років XIX сторіччя:

– Садок гарний, але цього року не вродила «*фрукта*», – сказала Онися, викидаючи новомодне заграничне слово.

– Може «*фрукти*», – сказав Балабуха, – бо це слово латинське четвертої деклінації, і воно роду мужеського, тим-то треба казати фрукт, а не фрукта [8: 22].

Батюшки, які навчалися в академії, вживають латинські вирази «*In vino veritas*» [8: 19], *aquae vitae* [8: 61].

Отже, кулінарніми є засобами характеристики персонажів твору. Повість «Старосвітські батюшки та матушки» збагатила художньо-реалістичне дослідження життя українського народу, досягнувши охоплення різних сторін життя Київщини 20-70 рр. XIX ст. Перспективи дослідження вбачаємо в аналізі назв одягу, посуду, хатнього начиння.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Леонова А. И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов : дисс. на соискание учен. степени канд. филол. наук : спец. 10.02.19 «Теория языка» / А. И. Леонова. – Тверь, 2003. – 214 с.
2. Подоляка І. М. Назви хлібних виробів у поемі І. П. Котляревського «Енеїда» / І. М. Подоляка. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://archive.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/znpkhnpu_lingv/2008_25/6.html
3. Руденко С. М. Специфіка термінотворення в українській підмові ресторанного господарства текст : [монографія] / С. М. Руденко. – Х. : ХДУХТ, 2012. – 193 с. – ISBN 978-966-405-253-2.
4. Струганець Л. Назви продуктів харчування у нормативних словниках української мови / Л. Струганець. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://kulturamovy.univ.kiev.ua/KM/pdfs/Magazine57-58-12.pdf>
5. Яценко С. А. Назви продуктів харчування, страв і напоїв в українській мові XIV-XVII століть / С. А. Яценко : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : спец. 10.02.01 «Українська мова» / С. А. Яценко. – К., 2009. – 20 с.
6. Просвирина И. С. Именованія продуктов питания и блюд как источник концептуального анализа национального сознания (на материале русской и китайской лингвокультуры) / И. С. Просвирина. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://urfu.ru/science/online-conf/russian-conf/vol3/#c2728>
7. Історія української літератури XIX ст. : у трьох томах. Книга третя. 70-90-ті роки XIX ст. / За ред. М. Т. Яценка. – К. : Либідь, 1997. – 432 с.
8. Нечуй-Левицький І. С. Старосвітські батюшки та матушки : повість-хроніка [Текст] / І. С. Нечуй-Левицький. – К. : Дніпро, 1985. – 356 с.
9. Кваша. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%88%D0%B0>
10. Етимологічний словник української мови : у 7 т. / Гол. ред. О. С. Мельничук. – К. : Наукова думка, 1982-2012.

Бисовецкая Л., канд. філол. наук, доц.

Ровенск. ин-т славяновед. Киевск. славистическ. ун-та, Ровно

КУЛИНАРОНИМЫ В ПОВЕСТИ-ХРОНИКЕ И.С. НЕЧУЯ-ЛЕВИЦКОГО «СТАРОВЕТСКИЕ БАТЮШКИ И МАТУШКИ»

Статья посвящена исследованию кулинаронимов в повести И. Нечуя-Левицкого. В статье проанализированы наименования продуктов питания, блюд и напитков, их этимология и функции.

Ключевые слова: *кулинароним, лексема, продукты питания, блюда, напитки*

L. Bisovetska, PhD, associate professor
Rivne institute of slavonic studies of Kyiv slavic university, Rivne

CULINARONYMS IN THE I. NETCHUJ-LEVITSKY'S STORY «STAROSVITS'KI BATIUSHKY TA MATUSHKY (OLD-WORLD PRIESTS AND THEIR WIVES)»

The article deals with the studies of culinaryonyms in the I. Netchuj-Levitsky's story. The article analyzes the names of food-stuffs, dishes and drinks, their etymology and function.

Key words: *culinaryonym, food-stuffs, dishes, drinks*

Коренькова Т. В., студентка 4-го курса
УО «ГГУ имени Ф. Скорины», Гомель, Беларусь

НАРОДНЫЕ ВЕРОВАНИЯ В ПОСЛОВИЦАХ И ПОГОВОРКАХ ГОМЕЛЬЩИНЫ

В данной статье рассматриваются пословицы и поговорки Гомельщины, которые отражают в себе народные верования, связанные с земледельческим календарём, праздниками и порами года, особое внимание уделяется анализу текстов, посвящённых растительному и животному миру.

Ключевые слова: *народные пословицы и поговорки, тематическое разнообразие, народные верования.*

Важное место в культурном наследии каждого народа занимают пословицы и поговорки. Эти небольшие по форме изречения, которые представляют собой сокровища народной мудрости и выражают истину, проверенную многовековой историей народа, опытом многих поколений. Народная мудрость гласит, что пословица недаром молвится. В пословицах и поговорках обобщены различные явления окружающей нас действительности, они помогают лучше понять жизнь предков, особенности их мировоззрения.

В пословицах и поговорках Гомельщины нашли отражение народные верования, которые были связаны с обрядами и праздниками земледельческого календаря. Быт наших предков, их отношение к труду, наблюдения за природными явлениями – все это в лаконичной форме выражено в пословицах и поговорках Гомельщины. Особое внимание в пословицах и поговорках вышеназванного региона отводится верованиям, которые связаны со сменой пор года, природными циклами, изменениями в погоде: люди с точностью могли определить по зимней погоде, чего им ждать от весны и лета, когда лучше начинать засеивать поля, каким будет урожай: «Калі не будзе зімою бела, то не будзе ўлетку зелена» [1: 72], «Калі ў лютым трываюць сталыя марозы – лета гарачае» [1: 74], «Вясна не мясна, а восень не малачна» [1: 76], «Вясною лісток, увосень сучок» [1: 77], «Багата вясна кветкамі, а восень палеткамі» [1: 77], «У марце зіма не гніе, у апрэлі трава не расце» [1: 77], «Калі ў марце зямля ўбачыла неба, то не будзе хлеба» [1: 78], «Сакавік

© Коренькова Т. В., 2014