

НАЗВИ ЇЖІ, НАПОЇВ ТА КУХОННОГО НАЧИННЯ В СТРУКТУРІ ЗАКАРПАТСЬКИХ ПАРЕМІЙ: ЛІНГВОКУЛЬТУРОЛОГІЧНИЙ АСПЕКТ (на матеріалі «Лінгвістичного атласу» Й. Дзензелівського).

Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Філологія.

Випуск 2 (46)

УДК 1.161.2»373.4:81»282.2(477.87)(084.4)

DOI:10.24144/2663-6840/2021.2(46).74–80

Гоца Е. Назви їжі, напоїв та кухонного начиння в структурі закарпатських паремій: лінгвокультурологічний аспект (на матеріалі «Лінгвістичного атласу» Й. Дзензелівського); кількість бібліографічних джерел – 16; мова українська.

Анотація. До актуальних завдань у галузі сучасної фразеології належать лінгвокультурологічні й етнопсихологічні студії стійких висловів. Діалектна фразеологія є однією з важливих проблем українського мовознавства, оскільки порівняно з іншими структурними рівнями зберігає більше інформації про традиційну духовну й матеріальну культуру народу.

Їжа та харчування українців були переважно об'єктом етнографічних досліджень В. Борисенко, О. Кравець, О. Кувеньової, Л. Артюх та ін. Діалектні назви їжі та кухонного начиння аналізували лінгвісти З. Ганудель, Г. Вештарт, С. Турчин, Н. Загнітко, Е. Гоца, М. Волошинова, Л. Борис, В. Різник, О. Осирко та ін. Однак назвам їжі та кухонного начиння як компонентам українських паремій присвячено менше праць, чим і зумовлюється актуальність цього дослідження.

Мета статті – лінгвокультурологічний аналіз назв їжі та кухонного начиння в структурі закарпатських паремій. Джерельна база дослідження охоплює близько 100 паремій, вилучених із «Лінгвістичного атласу українських говорів Закарпатської області УРСР (України)» Й. Дзензелівського.

Їжа є елементом не лише матеріальної, а й духовної культури народу. Назви традиційних страв можна назвати однією з етнокультурних реалій, а в складі українських паремій виявляється їхня національна своєрідність та особливості народних асоціацій.

Закарпатські паремії, у яких надійно закріпилися назви їжі, напоїв та кухонного начиння, мають переважно антропоцентричний характер і віддзеркалюють знання й уявлення людини про світ, багатотисячолітній досвід її побутової діяльності та міжособистісні взаємини з іншими членами родини й суспільства загалом. Більшість паремій із компонентами *хліб, прісо, гречка, мед, хрін* наявна в широкому узусі українців. Вузькокальній ж діалектні назви (*токан, ратота, дзер, жентіця, буркут, варішка, танджур, че^ере^нан'а*) в структурі стійких висловів виступають яскравим засобом відтворення місцевого колориту. Досліджені паремії характеризуються високим ступенем варіативності та синонімії, багатством ідеографічних характеристик, експресією та емоційністю.

Ключові слова: назви їжі, напоїв, кухонного начиння, фразеологія, паремія, Й. Дзензелівський.

Постановка проблеми. Вивчення діалектної фразеології, формування та з'ясування її складу, семантики, походження є однією з важливих проблем українського мовознавства, оскільки вона більшою мірою порівняно з іншими структурними рівнями зберігає інформацію про традиційну духовну й матеріальну культуру народу. Тому повнота інформації про фразеологію забезпечує об'єктивне визначення не тільки особливостей українських діалектів, а й ментальності, культури діалектоносіїв.

До актуальних наукових проблем у галузі сучасної фразеології належать лінгвокультурологічні й етнопсихологічні студії стійких висловів. Їм присвячено праці В. Телії, В. Мокієнка, К. Мізіна, В. Маслової, М. Жуйкової, М. Ковшової, В. Кононенка, Ж. Колоїз, О. Левченко, О. Селіванової, Н. Венжинович та ін.

На думку Н. Венжинович, «студіювання фразеологічних одиниць у когнітивному й лінгвокультурологічному аспектах уможливорює поглиблений аналіз різних процесів, що в них відбувалися й нині становлять суть їхніх асоціативних, етнолінгвістичних та культурних засад» [Венжинович 2018, с. 4].

Як зауважила В. Телія, «лінгвокультурологічні

дослідження, присвячені культурно-національному аспекту значення фразеологізмів, подібно до інших мовних явищ, повинні охоплювати й відомості про характерологічні риси менталітету, зміст яких виявляється в культурній конотації» [Телія 1996, с. 222].

Аналіз досліджень. Фразеологія нашої мови збагачується і вдосконалюється, накопичуючи безцінні скарби всього того, що зберігає у своїй пам'яті український народ. Дослідження В. Мокієнка, Л. Скрипник, В. Ужченка, М. Алефіренка, Є. Чак, Ф. Медведєва, М. Демського, А. Івченка, Ю. Прадіда та ін. про джерела фразеологізмів, їх семантику, лексичний склад створили міцну теоретичну базу для ґрунтовного вивчення особливостей стійких мовних одиниць.

Золота скарбниця усної народної творчості багата на різноманітні жанри, що виникали в давнину, розвивалися й занепадали, закріпилися в побуті або залишилися в пам'яті для можливого використання. Прислів'я та приказки – приклад безперервної народної творчості, продукт узагальнювальної роботи думки, стереотипи народної свідомості. Вони фіксують життєві спостереження, мудрість, відображають погляди й ментальність певного етносу.

Питання про входження прислів'їв та приказок до фразеологічного фонду остаточно не вирішене в лінгвістиці. Більшість відомих мовознавців (М. Шанський, О. Кунін, Ф. Медведєв, Д. Баранник, Л. Скрипник, Н. Бабич та ін.) схильні відносити їх до фразеології.

На початку ХХІ ст. приказки і прислів'я почали виокремлювати з фразеології і залучати до складу пареміології (від грецької мови – прислів'я, приказка, слово, вчення) – науки, що вивчає паремії. М. Демський вважає, що «до класу паремій належать: прислів'я і приказки (вони становлять основну масу – до трьох чвертей – усього паремійного фонду), примовки, загадки, прикмети, «ділові» вислови, повір'я, «віщі» сни, ворожби, задачі, головоломки, скоромовки, пустомовки, замовляння, небилиці, нісенітниці, одномоментні анекдоти, казкові формули» [Демський 2004, с. 460].

Теоретичні основи української пареміології заклав ще О. Потебня, а доповнили М. Сумцов, М. Номис, І. Франко, І. Тимошенко. Пізніше паремії досліджували також мовознавці М. Пазяк, В. Мокієнко, А. Коваль, З. Коцюба, О. Селіванова, І. Голубовська, В. Жайворонок, Н. Хома, М. Демський та багато ін. Але всебічне вивчення українських паремій активно розгорнулося лише в кінці ХХ – на початку ХХІ ст., що підтверджують численні наукові статті, монографії та словники.

Що ж до діалектної фраземіки, то вагомий внесок у систематизацію та збереження фразеологічного фонду окремих українських діалектів здійснили Г. Аркушин, Н. Вархол, А. Івченко, В. Ужченко, Д. Ужченко, М. Доленко, В. Чабаненко, В. Лавер, З.Мацюк, Н. Коваленко та ін.

Актуальним завданням української діалектології досі залишається створення регіональних фразеологічних словників з огляду на особливі риси фразеологізмів – високий рівень варіативності та синонімії, розмаїтості значень, експресії та емоційності, здатність їх тривалий час зберігати у своєму складі давні слова й вирази тощо.

Слід зауважити, що на сьогодні діалектна фразеологія збагатилася найрізноманітнішими словниками як за змістом матеріалу, так і за формою його опрацювання. На думку Н. Вербич, «українська діалектна фразеологія перебуває на стадії накопичення та систематизації фактичного матеріалу, чимала кількість сучасних словників засвідчує активний пошук найоптимальніших прийомів і методів узагальнення регіональних фразеологічних одиниць» [Вербич 2020, с. 73]. Уже побачили світ близько 20 діалектних словників фразеологізмів, зокрема: В. Чабаненка (2001), Н. Кірілкової (2013), Г. Ступінської, Я. Битківської (2013), В. Ужченка, Д. Ужченка (6-те вид. 2013), Г. Добролюжі (2010), З. Мацюк (2006, 2013, 2020), Н. Коваленко (2019) та ін. Однак паремійний фонд української живої розмовної мови представлений у лексикографічній продукції поки що неповно.

Кількість праць, присвячених етнографічному й лінгвістичному дослідженню їжі та харчування українського народу, поки що не достатня. Цих про-

блем принагідно торкалися дослідники українського побуту В. Борисенко, В. Горленко, О. Кравець, О. Кувеньова, В. Маланчук, Т. Стельмах, Л. Артюх та ін. Особливості народної їжі різних регіонів України висвітлено в етнографічній періодиці та в інших працях.

Діалектні назви їжі та кухонного начиння досліджували мовознавці З. Ганудель, Г. Вештарт, Є. Турчин, Н. Загнітко, Е. Гоца, М. Волошинова, Л. Борис, В. Різник, О. Оскирко та ін. Назвам їжі та кухонного начиння як компонентам українських паремій присвячено менше праць, зокрема дослідження І. Віват, Ю. Грицевич та І. Левчук і деяких ін. У зв'язку з цим наше дослідження можна вважати актуальним.

Мета статті, завдання. Метою статті є лінгвокультурологічний аналіз назв їжі та кухонного начиння в структурі закарпатських паремій.

Реалізація мети передбачає виконання таких завдань:

- методом суцільної вибірки виявити в атласі Й. Дзендзелівського паремії, у складі яких є назви їжі, напоїв та кухонного начиння;
- установити склад та лінгвокультурні особливості паремій;
- систематизувати та проаналізувати основні лінгвокультурні концепти, вербалізовані закарпатськими пареміями.

Джерельною базою слугувало близько 100 паремій, вилучених із «Лінгвістичного атласу українських говорів Закарпатської області УРСР (України)» Й. Дзендзелівського. Хоча, за нашими підрахунками, у трьох частинах цієї праці репрезентовано більше 1000 паремій різних тематичних груп. Лексичі харчування присвячено карти 61–64, 73 (ч. 1), 164–171, 186–192, 195 (ч. 2); 332–334, 352–356, 367–368 (ч. 3).

У процесі дослідження були використані такі **методи:** *метод лінгвокультурологічного аналізу* залучено для реконструкції та дослідження культурних концептів діалектних паремій. *Описовий метод* уможливив теоретичне узагальнення результатів дослідження, систематизацію зібраного матеріалу. Для розкриття семантики паремій використано *метод компонентного аналізу*.

Виклад основного матеріалу. Національний спосіб світосприйняття найбільш яскраво представлено в паремійному корпусі мови. Українська пареміологія є органічною частиною слов'янської і світової премудрості, віддзеркаленням етнічних цінностей та ідеалів української лінгвокультурної спільноти. Пареміосистема української мови – це широка, реалістично відтворена панорама соціального буття. Вона становить духовну царину універсальних і національних культурних смислів, розкриває джерела детермінації вітчизняного суспільно-історичного процесу. У відображенні особливостей життя українського народу, його типізації одиниці пареміології виділяють у предметах і явищах навколишнього світу найістотніші риси, відображають особливості взаємовідношень між людьми, соціально-історичний контекст, осо-

бливості побуту, звичаї та традиції [Колоїз та ін. 2004, с. 4].

Кожний етнос формується в межах певних природних умов, «екологічної ніші», специфіка якої відбивається на культурі життєзабезпечення народу (житло, одяг, їжа тощо). Крім того, представники окремого етносу пов'язані з конкретною екологічною нішею харчовими ланцюгами. Це означає, що в певного народу усталюється орієнтація на ті чи ті види харчування (на біохімічні елементи, що входять до їх складу).

Українська кухня має багатвікову історію, вона пройшла довгий і складний шлях свого формування, тому й славиться різноманітністю страв і рецептів їхнього приготування. Як стверджує український етнограф і антрополог Хв. Вовк, у старовину їжа наших предків, як і на інших землях, подібних природними умовами до України, була переважно м'ясною, і лише згодом вона поступово стає рослинною. Спочатку цей перехід відбувається в людей найбільш бідніших, а потім і в більшості частини українського населення [Вовк 1995, с. 82–88].

Пріоритетними в українській культурі харчування були продукти борошняно-круп'яного спрямування, оскільки ці рослини посідали значне місце в сільському господарстві [Віват 2015, с. 5]. Найголовнішими серед них є хліб, хлібобулочні вироби та страви з борошна. Для українців – хліборобської нації – як і для інших слов'ян, хліб був і є свяченою, символом добробуту, гостинності, здоров'я та багатства. Те, що в Україні існував культ хліба, підтверджує «Словник української мови» в 11-ти томах, який налічує близько ста прикладів стійких виразів з лексемою *хліб* [СУМ, т. 11, с. 78]. Про ввічливе ставлення народу до хліба свідчить велика кількість паремій в українській мові: *Хліб – усьому голова; Без солі та хліба немає обіда; Де хліб-сіль-каша, там домівка наша; Де хліб і вода, там нема голода; Не вчи вченого їсти хліба печеного, я й сам з їм та багато ін.* [Українські прислів'я 1984, с. 127]. Безумовно, що й закарпатці також уживають подібні вислови, проте в атласі Й. Дзендзелівського немає карти з цією назвою через відсутність протиставлень – хліб усюди називають однаково. Фіксується тільки вираз *Не з їєнного п'єца хліба їєв* (Тур'ї Ремети) [Дзендзелівський 1958, к. 24] – про досвідчену людину.

Зазначимо, що рослинні продукти, як і хліб, були основною повсякденною їжею карпатських українців не тільки через бідність останніх, але ще й тому, що більшість населення усєї України, в тому числі і її карпатської частини, у давнину й тепер дотримується постів, які тривають понад 27 тижнів.

Хоча просо в гірських районах Закарпатської області взагалі не висівалося і не висівається, а в низинних його поступово витіснила кукурудза, проте назва цієї культури була відома закарпатцям, що засвідчують паремії: *Глобднуй к'урці пр'осо на д'умці* (Тур'я Поляна) [Дзендзелівський 1960, к. 186] – ідеться про людину, яка весь час думає тільки про одне; *Не хпай носа до чужого пр'оса* (Сокирниця); *До чужого пр'оса не д'івай носа* (Тур'ї Ремети); *Не*

пх'ай носа до чужого пр'оса, бо у чужому пр'осі біють по носі (Пастільки; Новоселиця) [Дзендзелівський 1960, к. 186] – безцеремонно втручається в що-небудь, переважно в те, що не стосується когось.

Мамалигу (густу кашу з кукурудзяного борошна) на Закарпатті називають *токан*, *з'ам'ішка*, *чир*, *кул'еша/-і* одн. Раніше ця страва на обстеженій нами території широко використовувалася, зокрема й замість хліба, що підтверджують численні стійкі вислови: *Мовч'їт, як бы ток'ану у рот набрав* (Синевир); *Коб'ї бр'їндза та ток'ан, б'єв бы з м'єне кап'їтан* (Вонігово); *С'ат'їй б'оже, с'ат'їй кр'їпк'їй, навар'їлам ток'ан р'їдк'їй* (Калини); *А шо р'їки, а шо пл'єчі, а шо рот до кул'єші* (Росішка); *Пок'а молот'їв, д'б'т'ї й чир колот'їв, а як ц'їп вер, та й з г'об'оду вмер* (Мішкаровиця) [Дзендзелівський 1960, к. 184]. Страви з кукурудзяного борошна й досі не втратили популярності в рецептурі закарпатців, особливо гуцулів Рахівщини, що підтверджують регулярні етнофестивалі, зокрема «Берлибаський бануш» (*Берлибаш* – давня назва Рахова, *б'ану(о)ш* – густа страва з кукурудзяного борошна, яку варять на вершках).

Найпоширенішою (а в окремих місцях і в окремі періоди року – єдиною) їжею в українських карпатських селян у давніші часи були страви з картоплі, капусти, буряка, квасолі, гороху, бобів, гарбузів. Уживали ще цибулю, часник, моркву, петрушку, кріп та ін.

Проте у зв'язку з неоднаковими природними і кліматичними умовами в різних частинах українських Карпат (гірська територія й передгір'я, північна й південна частини Карпат тощо) асортимент рослинних продуктів харчування був неоднаковий. Скрізь вирощували і споживали в їжу картоплю, капусту, боби, горох, моркву, редьку, цибулю та ін. Слід пам'ятати, що такі основні харчові продукти в останні століття, як картопля, буряк, квасоля, соняшник, у цих краях, як і на іншій частині України, появились порівняно недавно: столовий буряк культивують в Україні з поч. XVII ст., квасолю – з XVII–XVIII ст., а картоплю – з кінця XVIII ст. [Гоца 2010, с. 39–40].

Серед бобових рослин основне місце в закарпатській кухні займає квасоля. З неї готують різноманітні страви: *пасул'а* (*пасол'а*, *пасул'ї* мн., *пасол'ї* мн., *фасул'а*, *фасол'а*, *фасул'ї* мн.) *с кап'їстою*, *фасол'а с кап'їстами*, *кап'їста с фасол'ами* (*фасол'їми*), *рос'їл* (*рос'їу*), *рос'їу с фасол'оу*, *росул с пасол'оу*, *росул с фасол'ї* «суп із квасолі й квашеної капусти»; *п'їдб'ївана фасул'а* (*фасол'а*, *пасул'а*), *пасул'ї пудб'їт'ї* (*пудб'їван'ї*), *пудб'їука*, *пр'їмана* (*пр'їїмана*, *пр'їїмана*) *пасул'а* (*фасул'а*, *фасол'а*), *зап'їр'їл'ана пасул'а* (*фасул'а*, *фасол'а*), *боршч з фасул'ами*, *фасол'ї* (*фасол'а*, *пасул'а*) *с'єрбати*, *с'єрбанка с фасул'ї* (*с фасол' сушених*), *рант'ївана фасол'а* «суп із квасолі, заправлений сумішшю сметани, молока і борошна»; *пасул'ї мач'їти* «напіврідка страва з колоченої квасолі» та ін. [Гоца 2010, с. 78–79]. Назва *фасол'а* в різних фонетичних варіантах є компонентом фразем і паремій, відомих на всій обстежуваній території: *Кр'їтис'а*, *їак фасол'а в г'оршк'ї* (Ганичі); *Д'б'вг'їй, їак т'об'ол'а*, *а дурн'їй, їак фасол'а* (Пастільки; Новоселиця); *Кр'їмпл'ї й*

пасól'a – то наша дól'a (Лохово); *Кібы не фасól'a, ізла бы нас гур'ка дól'a* (Пастільки; Новоселиця) [Дзендзелівський 1960, к. 190].

Горох в Україні вирощують здавна. Через невибагливість до природно-кліматичних умов він росте навіть у гірській місцевості, тому рослина і страви з неї поширені на всій території Закарпаття. Паремії з назвою *горóх* (*орóх*) характеризують впертість чи тугодумство людини: *Не íмат'тс'а му слóва, гыбы на ст'íну горóх ме'тáв* (Бородівка); *Йóму говори, а йогó так с'а тотó берé, íак бы по ст'íнах орóхом метáв* (Мішкаровиця); *Тебé с'а так берé, íак ст'íны орóх* (Підполоззя); *Так íд н'ó'му дохóдит, гíбы горóх на ст'íну ме'тáв* (Голятин); *Ци íматса ст'íны гóрох?* (Ставне); *Мич'на ст'íну гóрох* (Ставне) [Дзендзелівський 1960, к. 189]. У сучасній українській мові побутує компаративний фразеологізм *як горох при дорозі* у значенні «жити в тяжких умовах, переживати труднощі; бути беззахисним, нездоленим»: *Так с'а мáву, ги горóх при пуні* (Макарево) [Дзендзелівський 1960, к. 189].

Для приготування інших страв рослинного походження найчастіше на Закарпатті використовують картоплю, на позначення якої існує велика кількість діалектних відповідників: *бул'и, бул'ба, крómпл'и, крómпл'а, крúmпл'и, р'íна*. Відповідні номени фіксуємо у складі паремій: *Крúmпл'и й пасól'a – то наша дól'a* (Лохово; Пастільки; Новоселиця) [Дзендзелівський 1960, к. 190]; *В громад'и й крúmпл'и не'чéный смачный* (Кальник) [Дзендзелівський 1958, к. 73].

Хрін – трав'яниста овочева рослина родини хрестоцвітих з потовщеним кореневищем, їдким і гірким на смак, корінь якої вживається як гостра, пряна приправа до їжі, а також як лікувальний засіб – неодмінний інгредієнт закарпатської кухні. Назва побутує в пареміях: *Хрін ни мóже бýти л'íтшим (íншим), лем хрін'ом* (Голубине); *Такіс'ми надбóйв, íак гур'кий хрін'* (Пузняківці); *Íхрін'не' краш'и'ий рí'д'кви* (Люта) [Дзендзелівський 1960, к. 195]. Через свою гостроту хрін закріпився в культурній свідомості українців як щось різке і не дуже приємне.

Серед інших паремій, компонентами яких є назви їжі рослинного походження, відзначимо такі: *Де мнóго пíхачу, там мáло кáши* (Нанково) [Дзендзелівський 1958, к. 118]; *Без причíны й кісто не ростé* (Доробратово) [Дзендзелівський 1960, к. 166] (діал. *причíна* – розчина, закваска для тіста) – наслідок, якому завжди передує якась причина; *Говóрит, íак бы галамц'у в рот набрáв* (Сасівка) [Дзендзелівський 1960, к. 168] – про людину, мовлення якої невиразне, нечітке; *Коліс'пиеніц'у бог родів пáнови, а грéчку Івáнови* (Кобилецька Поляна) [Дзендзелівський 1960, к. 187]; *Однім кукуру́дзом попів'кий рот не' затка́йеш* (Росішка) [Дзендзелівський 1960, к. 206]; *Добра жонá – мíх пшонá, зла – на шійу пилá* (Рахів) [Дзендзелівський 1960, к. 217].

Мед – густа солодка маса, яку бджоли виробляють з нектару квітів – через свої смакові та лікувальні властивості асоціюється в усіх народів із чимось приємним, що підтверджують паремії: *Не' вишítко мед, шо солóдкоє* (Тур'я Поляна); *Не' вс'и (вишítки)*

пчóлы мід нóс'ат; А кібы вс'и (вишítки) пчóлы мід носіли, та мéду бы дóста (Нова Розтока) [Дзендзелівський 1960, к. 266]; *На язýц'и – мед, а в сýрц'у – лед; Пéрша жонá – мед, а дру'га – лед* (Кальник) [Дзендзелівський 1993, к. 272]; *В кóго пчóлы, в тóго й мед* (Тур'я Поляна); *Ждав кіт на мід, та втрáтив обід* (Богдан-Луги); *Усмаковáвс'а, ги ми'дв'ít'у мет* (Білки) [Дзендзелівський 1993, к. 297].

Їжа тваринного походження, яку споживає населення Закарпаття, складається зі страв м'ясних, молочних та приготовлених із яєць. Традиційно вона в селянських сім'ях не відзначалася великим асортиментом. У деяких районах Закарпаття м'ясна їжа раніше була атрибутом лише святкового столу. Із м'яса в Карпатах споживали переважно свинину, баранину, телятину, курятину, рідше – яловичину, кролятину та ін.

На значній частині обстеженої нами території більшість господарів намагається вигодувати свиню, яку ріжуть перед Різдвом. М'ясо і сало заготовляли на цілий рік, споживаючи їх в основному в неділю, свято чи в період важких сільськогосподарських робіт, а тому готували їх для тривалого зберігання переважно методом соління й кóпчення. Окремо зберігали (здебільшого у висячому стані) хребет, тазову кістку, сало із спини, сало з ший, ребра, ніжки, довгі смуги м'яса, вирізані з обох боків хребта, ковбаси. Так само заготовляли смалець. Ці продукти використовували протягом року порціями в міру потреби для приготування їжі [Гоца 2010, с. 52].

Із жирів в Україні найбільшу популярність мало свиняче сало, оскільки його українці навчилися зберігати тривалий час методом засолювання та перетоплювання. Сало споживали в сирому вигляді як основну страву, а також у вигляді приправи до різних страв: смажене сало (шкварки), перетоплене сало (смалець) [Віват 2016, с. 42].

Сало й зараз належить до найбільш уживаних тваринних продуктів українців, адже воно дешевше від м'яса і дового не псується. Номен *солоніна* «сало», що вживається майже в усіх закарпатських, більшій частині північних карпатських говірок, у лемківських, покутських, південноволинських [Гоца 2010, с. 56], є, очевидно, семантичним регіоналізмом щодо загальноукраїнського *солоніна* «засолене про запас м'ясо» [СУМ, т. 9, с. 451] і побутує в цілій низці паремій: *Íс пса солоніны нíгда не' бóде* (Велика Копаня); *Íз пса солоніна не' бóде* (Сасово); *Пса íак не гóдуї, з н'óго солоніны нíгда не бóде* (Тур'я Поляна); *На псóві солоніны нíгда не бóло й не бóде* (Мирча); *С пса солоніна не' бóде* (Лецовиця); *Не' бóла с пса солоніна і не' бóде* (Великий Березний) [Дзендзелівський 1993, к. 354] – так говорять зазвичай про людину, яка ніяк не може змінитися на краще; *Кóму што, а циганинóви солоніна* (Пасіка); *Вітрит кіт, де солоніна стоїт* (Голятин); *Тул'ко бы бóло чí'рваку в солонін'и, íак пóпу в цáрстві* (Кальник) [Дзендзелівський 1993, к. 354]. Наведені стійкі вислови підтверджують, що в культурній свідомості закарпатців назва *солонина* асоціюється з чимось позитивним.

У давнину до основної їжі сільського населення Українських Карпат протягом майже всього року

(за винятком періодів посту) належало молоко та продукти, виготовлені з нього (масло, сир, сметана та ін.). Значною мірою цей стан зберігся й до сьогодні. Крім того, жителі переважно гірських районів Карпат досі займаються відгінним пастухуванням і виготовляють бринзу – сир з овечого молока, який засолюють і зберігають у великих діжках або ж тепер – у морозильних камерах. З бринзою споживають картоплю, мамалигу, мучні вироби та інші страви. Уже більше двадцяти років (з 1999 р.) у м. Рахові проводиться фестиваль-ярмарок «Гуцульська бринза», що є візитівкою Рахівського району і однією з найяскравіших сторінок культурно-мистецького життя Закарпаття.

Назви молока та молочних продуктів – незмінні компоненти фразем і паремій: *З сволока не мож дойти молока* (Росішка) [Дзендзелівський 1960, к. 130] – те, що ніколи не може здійснитися; *Дл'а попіс'кого бика не нанюсиши і колід'аз'ом молока* (Великий Бичків) [Дзендзелівський 1960, к. 136] – про надмірну жадібність; *Де вьмн'а, там и молоко* (Макарево) [Дзендзелівський 1993, к. 311] – про зовнішні прояви, що розкривають сутність чогось; *Йак с'а майеш? – Так, гі мьши у сме'тан'и* (Велика Копаня) [Дзендзелівський 1993, к. 353]; *В очи такій ми добрый, а позабчи, ги дзер* (Макарево) [Дзендзелівський 1960, к. 170] – в основі змісту компаративної фраземи закладено смакові властивості кислоти сироватки, яка шипле за язик; *Дурному дай жинтиці'і піти, та буде ти ден'робити* (Росішка) [Дзендзелівський 1960, к. 170] – ідеться про людину, яка надмірно намагається догодити кому-небудь за мізерну плату; *жди від бика молока, а від телиці жентіці* (Грушово) [Дзендзелівський 1960, к. 170] – даремно надіятися на кого-, що-небудь, чекати чогось. *Дзер, жентіця* (з рум. *zăr, zer; jintiță*) – це сироватка з молока.

Інші назви страв і продуктів тваринного походження представлені у складі таких закарпатських паремій: *Смійес'а, йак ратота у кайстроні* (Великі Лази) [Дзендзелівський 1958, к. 62] (*ратота* «яєчня» від угор. *ratotta id.*); *Дешеве мн'асо пси ід'ат* (Великий Бичків (Великий Бичків)) [Дзендзелівський 1958, к. 119].

У складі паремійних виразів Атласу Й. Дзендзелівського трапляються зрідка й назви рідин: а) *вода*: *Пуста тотá норá, з йакóйи не^е все норíт водá; Не^е с кождоїи норí чистá водá норíт* (Косівська Поляна); *Сунут'а л'іса згорь, ги водьы з норьы* (Грушово) [Дзендзелівський 1960, к. 121]; б) *буркút* «природна мінеральна вода» (з угор. *burkút*): *Йак буркút забуркóч'е, піти с'э захóч'е* (Білин); *Мóцний буркút у чéреві буркóтíт, а слабій л'опкóтíт* (Білин); *Мóцний буркút у нис пóре, а слабій у чéреві кóле* (Косівська Поляна); *Буркút буркóтíт, та йисти за ним кортит* (Кобилецька Поляна); *Пий буркуту, та віженеш и чéрева воркоту́* (Косівська Поляна); *Такій буркút, н'і в двэр'і, н'і в кут* (Росішка) [Дзендзелівський 1960, к. 122]; в) *пáлин'ка, зур'лка* «горілка»: *Пáлин'ка до дóброго не^е доведé; Пáлин'ка з рóзуму звóдит'* (Кальник); *Водá лиш дíл'а гусí, а дíл'а нас зур'лка* (Ганичі) [Дзендзелівський 1958, к. 61].

Назви традиційного кухонного посуду знайшли широке застосування в українській фраземіці загалом та закарпатській зокрема. Сьогодні місцеве населення Закарпаття використовує переважно металевий, керамічний і скляний посуд. У давнину ж більша частина кухонного начиння тут виготовлялася з дерева. Глиняний посуд використовувався меншою мірою, ніж дерев'яний, через відсутність у цьому регіоні розвинутих гончарних центрів. Металевий (чавунний, емальований, алюмінієвий та ін.) і скляний посуд з'явився в Закарпатті на початку ХХ ст. Хоча лексика, пов'язана з посудом та іншим кухонним начинням, характеризується значною здиференційованістю, проте у складі паремій вживаються переважно загальні назви посуду, який найчастіше використовується в побуті закарпатців.

Можна виділити такі тематичні групи паремій, компонентами яких є назви посуду:

а) родинні зв'язки: *Від гнилого дэрева и нáчин'а гнило́е* (Репине) [Дзендзелівський 1960, к. 172]; *Йакóй горни́ц', такá че^ере^нán'а* (Бородівка; Макарево); *Йакá че^ере^нán'а, такóй горни́ц'* (Бородівка; Макарево) (*че^ере^нán'а* «кришка на каструлю»); *Йакóй гóрч'ик, такá федéлка* (Худльово) [Дзендзелівський 1960, к. 175] (*федéлка* «кришка» походить від угор. діал. *fedélke, fedőike, fedőü*);

б) ставлення людини до праці: *Кобьы такóй до робóти, йак кóло бл'уда; С'ігайе за велі́кым бл'удом; Чítавьый кóло бл'уда; Рóзэ'і́вс'а йак кóло бл'уда* (Ганичі); *Кібы му лем мiску велі́ку* (Перечин) [Дзендзелівський 1960, к. 173];

в) характеристика жінки як умілої / невмілої господині: *Йакáс'шкó'вна, а мáч'ка тi судiну мьiе* (Перечин) (*судiна* «посуд»); *Такá газдiн'а шкóвна, што три дни чiбр'а не^е мiла* (Пасіка, Перечин) (*чiбр'а* «посуд»); *Самá йакá парáнна, а судiна ни мьта* (Макарево, Перечин); *Йакá газдьiн'а, такá и судiна* (Перечин) [Дзендзелівський 1960, к. 172]; *Йакá газдьiн'а, такé бл'удо* (Ганичі) [Дзендзелівський 1960, к. 173];

г) матеріальний стан людини: *Ни пéца, ни глáви, лем гóр'чики д'іраві* (Баранинці) [Дзендзелівський 1958, к. 24]; *Сухá лóжка рот дирé* (Голубине) [Дзендзелівський 1958, к. 65]; *Богачóви в горчiку накiпiт', а бiдно'му вкiпiт'* (Дубриничі); *Худбóбно'му i з гóр'ц'á втiкат'* (Туриця); *Худбóбно'му з гóрц'á втечé, а богáтому й водá не^есé* (Тур'ї Ремети) [Дзендзелівський 1958, к. 257]; *З пóрбóжн'оїи мiскы чóлбóвiк с'а не^е найiс'т'* (Воловець) [Дзендзелівський 1960, к. 173];

г) зовнішність людини: *В мiску красу не полóжиши* (Нижні Ворота); *Красу на бл'удi (тáнджур'и) не^е нó'с'ат* (Ганичі) [Дзендзелівський 1960, к. 173] (*бл'удо* «миска»; *тáнджур* «тарілка»).

Серед інших паремій, у яких використовуються назви посуду, виділимо такі: *Кáждá хiжка iншакá варiшка* (Руські Комарівці) [Дзендзелівський 1958, к. 15] (*варiшка* «ополоник»); *Увосенi лóжка дóж'дж'у, мiрка болóта, а ул'ит'и мiрка водьы – лóшка болóта* (Кальник) [Дзендзелівський 1958, к. 65]; *Увосенi лiшка водi, а бóчка грúзи, а на вéсн'и бóчка водi, лiшка грúзи* (Лазіщина); *Уйарi*

мірка дбжож'у, лóшка болóта, а в осе^{ни} лóшка дбжож'у, а мірка болóта (Баранинці) [Дзендзелівський 1960, к. 123]; *Де дві газд'їн'і, там чібр'а не м'ітоїе* (Лалово); *Де дві газд'їн'і, там суд'їна не м'їта* (Перечин) [Дзендзелівський 1960, к. 172]; *Де мно́го жіно́к – там ха́та не ме́тена та й мискі́ не м'їт'ї; де мно́го луд'ї́ там дров не ма́* (Богдан-Луги); *Най бу́де і в л'їс'ї, ко́б'ї в м'їс'ї* (Нова Розтока); *Д чужі́ м'їс'ї не с'їда́й* (Нижні Ворота) [Дзендзелівський 1960, к. 173].

Висновки. Отже, їжа є елементом не лише матеріальної, а й духовної культури народу. Суспільні процеси впливають на традиційну культуру, вносячи корективи й у сферу харчування. Назви традиційних страв можна назвати однією з етнокультурних реалій, а в складі українських паремій виявляється їхня національна своєрідність

та особливості народних асоціацій.

Закарпатські паремії, у яких надійно закріпилися назви їжі, напоїв та кухонного начиння, мають переважно антропоцентричний характер і віддзеркалюють знання й уявлення людини про світ, багатовіковий досвід її побутової діяльності та міжособистісні взаємини з іншими членами родини й суспільства загалом. Більшість паремій із компонентами *хліб, просо, гречка, мед, хрін* наявна в широкому узусі українців. Вузьколокальні ж діалектні назви (*токан, ратота, дзер, жентіця, буркут, варішка, танджур, че^{ре}п'ан'а*) в структурі стійких висловів виступають яскравим засобом відтворення місцевого колориту. Досліджені нами паремії характеризуються високим ступенем варіативності та синонімії, багатством ідеографічних характеристик, експресією та емоційністю.

Література

1. Венжинович Н.Ф. Фраземіка української літературної мови: когнітивний та лінгвокультурологічний аспекти: автореф. дис.... докт. філол. наук; спец. 10.02.01 «Українська мова». Київ: Наукова думка, 2018. 44 с.
2. Вербич Н. Фразеологізми в «Матеріалах до словника українських говірок Закарпатської області» М.А. Грицака. *Науковий вісник Ужгородського університету*. Серія: Філологія. 2020. Вип. 1 (43). С. 70–74.
3. Віват Г.І. Словник-довідник старовинних і діалектних назв страв, продуктів, харчових виробів та кухонного начиння різних регіонів України. Одеса: ВМВ, 2015. 384 с.
4. Віват Г.І. Традиції українського харчування. Одеса: ВМВ, 2016. 288 с.
5. Вовк Хв. Студії з української етнографії та антропології. Київ: Мистецтво, 1995. 336 с.
6. Грицевич Ю., Левчук І. Тематична група назв їжі, напоїв та кухонного начиння у фольклорних текстах із Західного Полісся. *Лінгвостилістичні студії*. 2019. Вип. 11. С. 34–43.
7. Гоца Е.Д. Назви їжі й кухонного начиння в українських карпатських говорах: монографія / відп. ред. І.В. Сабадош. Ужгород: Гражда, 2010. 356 с.
8. Дзендзелівський Й.О. Лінгвістичний атлас українських народних говорів Закарпатської області УРСР: Лексика. Ч. I. Ужгород, 1958.
9. Дзендзелівський Й.О. Лінгвістичний атлас українських народних говорів Закарпатської області УРСР: Лексика. Ч. II. Ужгород, 1960.
10. Дзендзелівський Й.О. Лінгвістичний атлас українських народних говорів Закарпатської області України: Лексика. Ч. III. Ужгород, 1993.
11. Демський М.Т. Пареміологія. *Українська мова. Енциклопедія*. Київ: «Українська енциклопедія» ім. М. Бажана, 2004. С. 460.
12. Колоїз Ж.В., Малюга Н.М., Шарманова Н.М. Українська пареміологія: навчальний посібник; за ред. Ж.В. Колоїз. Кривий Ріг: КПІ ДВНЗ «КНУ», 2014. 349 с.
13. Космеда Т.А., Осипова Т.Ф. Комунікативний кодекс українців у пареміях: тлумачний словник нового типу. Дрогобич: Коло, 2010. 272 с.
14. Словник української мови: в 11 т. Київ: Наукова думка, 1970–1980. Т. I–XI.
15. Телия В.Н. Русская фразеология. Семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты: монографія. Москва: Школа. Языки русской культуры, 1996. 288 с.
16. Українські прислів'я та приказки / упоряд. С.В. Мишанича та М.М. Пазяка. Київ: Дніпро, 1984. 389 с.

References

1. Venzhynovych N.F. (2018) Frazemika ukrains'koi literaturnoi movy: kohnityvnyi ta linhvokul'turolohichnyi aspekty [Phrasemics of the Ukrainian literary language: cognitive and linguoculturological aspects]: avtoref. dys.... dokt. filol. nauk; spets. 10.02.01 –ukrainska mova. Kyiv: Naukova dumka. 44 s. [in Ukrainian].
2. Verbych N. (2020) Frazeholohizmy v «Materialakh do slovnyka ukrayins'kykh hovirok Zakarpat'skoyi oblasti» M.A. Hrytsaka [Phraseologisms in “Materials for the Dictionary of Ukrainian Dialects of the Transcarpathian Region” M.A. Hrytsaka]. *Naukovyi visnyk Uzhhorods'koho universytetu. Seriya: Filolohiya*. Vyp. 1 (43). S. 70–74 [in Ukrainian].
3. Vivat H.I. (2015) Slovnyk-dovidnyk starovynnykh i dialektnykh nazv strav, produktiv, kharchovykh vyrobiv ta kukhonnoho nachynnya riznykh rehioniv Ukrayiny [Reference book of ancient and dialect names of dishes, products, food products and kitchen utensils of different regions of Ukraine]. Odessa: VMV. 384 s. [in Ukrainian].

4. Vivat H.I. (2016) Tradytsiyi ukrains'koho kharchuvannya [Traditions of Ukrainian nutrition]. Odesa: VMV. 288 s. [in Ukrainian].
5. Vovk Khv. (1995) Studiyi z ukrains'koi etnografii ta antropologii [Studies in Ukrainian ethnography and anthropology]. Kyiv: Mystetstvo. 336 s. [in Ukrainian].
6. Hrytsevych Yu., Levchuk I. (2019) Tematychna hrupa nazv yizhi, napoiv ta kukhonnoho nachynnya u fol'klornykh tekstakh iz Zakhidnoho Polissya [Thematic group of names of food, drinks and kitchen utensils in folklore texts from Western Polissya]. *Linhvostylistychni studiyi*. Vyp. 11. S. 34–43 [in Ukrainian].
7. Gotsa E.D. (2010) Nazvy yizhi y kukhonnoho nachynnya v ukrains'kykh karpats's'kykh hovorakh [Names of food and kitchen utensils in Ukrainian Carpathian dialects]: monohrafiya / vidp. red. I.V. Sabadosh. Uzhhorod: Grazhda. 356 s. [in Ukrainian].
8. Dzendzelivs'kyi Yo.O. (1958) Linhvistychnyi atlas ukrayins'kykh narodnykh hovoriv Zakarpats'koi oblasti URSS [Linguistic Atlas of Ukrainian Folk Dialects of the Transcarpathian Region of the Ukrainian SSR: Leksyka]. Ch. I. Uzhhorod [in Ukrainian].
9. Dzendzelivs'kyi Yo.O. (1960) Linhvistychnyi atlas ukrains'kykh narodnykh hovoriv Zakarpats'koi oblasti URSS [Linguistic Atlas of Ukrainian Folk Dialects of the Transcarpathian Region of the Ukrainian SSR Leksyka]. Ch. II. Uzhhorod [in Ukrainian].
10. Dzendzelivs'kyi Yo.O. (1993) Linhvistychnyi atlas ukrayins'kykh narodnykh hovoriv Zakarpats'koi oblasti Ukrayiny [Linguistic Atlas of Ukrainian Folk Dialects of the Transcarpathian Region of Ukraine: Leksyka]. Ch. III. Uzhhorod [in Ukrainian].
11. Dems'kyi M.T. (2004) Paremiolohiya [Paremiology]. Ukrains'ka mova. Entsyklopediya. Kyiv: «Ukrains'ka entsyklopediya» im. M. Bazhana. S. 460. [in Ukrainian].
12. Koloyiz Zh.V., Malyuha N.M., Sharmanova N.M. (2014) Ukrains'ka paremiolohiya [Ukrainian paremiology]: navchal'nyi posibnyk; za red. Zh.V. Koloiz. Kryvyi Rih: KPI DVNZ «KNU». 349 s. [in Ukrainian].
13. Kosmeda T.A., Osypova T.F. (2010) Komunikatyvnyi kodeks ukraintsiv u paremiakh: tлумachnyi slovnyk novoho typu [Communicative code of Ukrainians in paremias: an explanatory dictionary of a new type]. Drohobych: Kolo. 272 s. [in Ukrainian].
14. Slovnyk ukrains'koi movy (1970–1980) [Dictionary of the Ukrainian language]: v 11 t. Kyiv: Naukova dumka. T. I–XI [in Ukrainian].
15. Teliya V.N. (1996) Russkaya frazeologiya. Semanticheskyy, pragmaticheskyy i lingvokul'turologicheskyy aspekty [Russian phraseology. Semantic, pragmatic and linguocultural aspects]: monografiya. Moskva: Shkola. Yazyki russkoy kul'tury. 288 s. [in Russian].
16. Ukrayins'ki pryslivya ta prykazky (1984) [Ukrainian proverbs and sayings]. uporyad. S.V. Myshanycha ta M.M. Pazyaka. Kyiv: Dnipro. 389 s. [in Ukrainian].

NAMES OF FOOD, DRINKS AND KITCHEN UTENSILS IN THE STRUCTURE OF TRANSCARPATHIAN PAREMIAS: LINGUISTIC AND CULTURAL ASPECTS (based on the material of Yo. Dzendzelivsky's "Linguistic Atlas")

Abstract. Linguo-cultural and ethnopsychological studies of set expressions are among the urgent tasks in the field of modern phraseology. Dialect phraseology is one of the important issues of Ukrainian linguistics, being compared to other structural levels holds more information about traditional spiritual and material culture of the people.

The food and nutrition of Ukrainians were mainly the object of ethnographic research carried out by V. Borysenko, O. Kravets, O. Kuvenyova, L. Artyukh and others. Dialect names of food and kitchen utensils were analyzed by such linguists Z. Ganudel, G. Veshtart, E. Turchyn, N. Zahnitko, E. Gotsa, M. Voloshinova, L. Boris, V. Riznyk, O. Oskirko and others. However, fewer works are devoted to the names of food and kitchen utensils being the components of Ukrainian paremias. This fact determines the relevance of the study.

The purpose of the article is linguistic and cultural analysis of the names of food and kitchen utensils in the structure of Transcarpathian paremias. The material of the study is represented by 100 paremias taken out from Yo. Dzendzelivsky's "Linguistic Atlas of Ukrainian Dialects of the Transcarpathian Region of the Ukrainian SSR (Ukraine)".

Food is an element not only of the material but also of the spiritual culture of the people. The names of traditional dishes can be named as one of the ethnocultural realities, and national originality and peculiarities of folk associations are revealed in the Ukrainian paremias. Transcarpathian paremias, in which the names of food, beverages and kitchen utensils are firmly established, are predominantly anthropocentric in nature and reflect a person's knowledge and perception of the world, the centuries of experience and interpersonal relationships with other family members and the society as a whole.

Most paremias with the components *bread, millet, buckwheat, honey, and horseradish* are available in the language of Ukrainians. Narrow-dialectal names (tokan, ratota, dzer, zhentutsya, burkut, varishka, tandzhur, che y re y pan'a) are a bright means of reproducing the local flavor in the structure of set expressions. The paremias under study are characterized by a high degree of variability and synonymy, the richness of ideographic characteristics, expression and emotionality.

Keywords: names of food, drinks, kitchen, phraseology, paremia, Yo. Dzendzelivsky.

© Гоца Е., 2021 р.

Ерика Гоца – кандидат філологічних наук, доцент кафедри української мови Ужгородського національного університету, Ужгород, Україна; erika.gotsa@uzhnu.edu.ua; <https://orcid.org/0000-0002-1440-9478>

Erika Gotsa – Candidate of Philology, Associate Professor of the Ukrainian Language Department Uzhhorod National University, Uzhhorod, Ukraine; erika.gotsa@uzhnu.edu.ua; <https://orcid.org/0000-0002-1440-9478>