

## СЕМАНТИКА КУЛІНАРНОГО ТЕКСТУ УКРАЇНЦІВ НА МАТЕРІАЛІ РОДИЛЬНОГО ФОЛЬКЛОРУ

*У статті досліджується значення кулінарного тексту українців на матеріалі обрядовості родин. Розглядається семантика їжі на рівні вербального, акціонального та реального кодів. На прикладах доводиться, що харчовий код, переплітаючись з іншими кодами, забезпечує утвердження ідеї плодючості, успішного дітонародження.*

**Ключові слова:** кулінарний текст, родини, харчовий код.

Кулінарний текст – важлива частина тексту фольклору, «багатошарового і семіотично неоднорідного тексту, що конденсує інформацію» [3]. Кулінарний текст функціонує як вербальний, акціональний та реальний код між тим, хто продукує повідомлення, і тим, хто його отримує. Тому під час дослідження цього тексту мають бути розглянуті як вербальні, так і невербальні (рецепти страв, особливості продуктів харчування) та акціональні коди кулінарного тексту.

Можна виділити два головні аспекти функціонування кулінарного тексту у фольклорі родин: обдаровування їжею та ритуальне застілля. Обдаровування їжею відбувалося під час родин, хрестин, зливок та похрестин. Під час святкування родин, гості, зокрема молодіці та кум із кумою, обдаровували породіллю. Їжа – це головний і практично єдиний подарунок, що функціонував у святкуванні родин. Відразу після народження дитини в гості до породіллі приходили гості, за традицією були тільки жінки. Молодиці приносили породіллі подарунки: бублики, печене м'ясо, найчастіше м'ясо птиці, варені яблука (яблука з узвару) та яйця, узвар. При цьому молодіці промовляли: «Нехай вже на синах да на дочках виростає жир. На тобі гостинця да закладай бочки, де були сини і дочки». [7; с. 8]; «Як вареник повний, щоб і породілля повна була» [1; с. 49] Як бачимо, таке звертання відображає специфіку семантичного навантаження страв. Їжа, яку пропонували породіллі, – калорійна, скоромна їжа, що пройшла термічну обробку.

Особливу увагу варто звернути на те, що вся їжа, яка функціонує в контексті родин, мала бути приготованою, тобто пройти термічну обробку. Прикмета стверджує: «Якщо вагітній хочеться меду чи солоні риби – дитина помре, якщо ж свіжої риби чи яблук – буде жити» [7; с. 2]. Мед – сира їжа, яка може вживатися і найчастіше вживається без термічної обробки, та солоня риба – сира їжа, яка не піддається термічній обробці, співвідносяться

зі смертю, а свіжа риба, яка неодмінно буде певним чином приготована, та яблуко, що асоціюється з плодючістю, співвідносяться з життям. Можна розглянути цю прикмету і через просту бінарну опозицію смерть/життя. Солоня (мертва) риба – смерть дитини, жива риба – життя дитини. У обрядодіях, пов'язаних із родинами, використовується лише їжа та страви, що асоціюються з життям, плодючістю, продовженням роду, дітонародженням.

М'ясо курки або півня – це м'ясо тварин, що безпосередньо пов'язані з культом плодючості. Наприклад, для позбавлення від безпліддя «на Поліссі до їжі підмішували кров чорного півня» [6; т. 1, с. 167]. Прозорою є також семантика бублика, як і решти страв із отвором, страв у вигляді кільця. Яблуко (а для обдаровування породіллі використовували неодмінно варені яблука) – це також їжа, якій притаманне значення плодючості.

Прагматична функція, яку виконують ці істивні подарунки – відновлення сил породіллі після народження дитини. Допомога молодиць хоча б на короткий час звільняла жінку від приготування їжі, праці, якою вона фізично не могла займатися відразу після пологів. У структурно семантичному зрізі багаторазове обдарування цими продуктами та стравами констатує успішне народження дитини, підкреслює плодючість жінки, а також покликане закріпити, зміцнити цю властивість, зокрема через повторне дарування.

Куми, які приходили до породіллі перед хрещенням дитини, неодмінно приносили з собою хліб, бублики та крижмо. Після хрещення кум та кума, так само як і раніше молодиці, обдаровували породіллю бубликами та пряниками. Як бачимо, в родинях та хрестинах широко використовується їжа, пов'язана з плодючістю: курка, яйця, бублики. Ця їжа – подарунки, які отримує породілля. Страви для ритуального застілля, яке відбувалося на хрестинах, приносили гості. «Жінки приносять ковбаси, вареники, сало, яйця... Чоловіки приносять хліб» [7; с 10]. Народна прагматика виявлялася в тому, що виснажені переживаннями батьки не клопоталися про частування. Виняток – тільки те, що батько дитини, дякуючи за подарунки, пригощав горілкою.

Після хрещення починалося традиційне застілля, у якому важливу роль відігравали приготовані бабою-повитухою гарячі страви, зокрема борщ та каша. Обрядова каша, що традиційно готувалася на Поліссі для святкування хрестин, мала бути скромною, з яйцями та маслом. Цю страву готувала баба-повитуха та в горщику приносила на хрестини. В одному з варіантів обряду присутні торгувалися за право розбити горщик. Зазвичай найбільшу ціну пропонував хрещений батько дитини. Він отримував право розбити горщик, високо піднімав його над столом і розбивав об ріг столу так, щоб черепки і каша лишилися на столі. Зрізавши верхню засмажену шкоринку каші, хрещений батько ставив на неї чарку горілки і подавав породіллі з по-

бажанням здоров'я. Потім кожен брав собі грудочку каші, а молоді жінки – ще й черепок.

Мета цього звичаю – забезпечити подружжю продовження роду та наділити здатністю до успішного зачаття і дітонародження молодих жінок, котрі беруть черепки від горщика. За віруваннями українців, вагітна жінка і жінка, яка недавно народила, може магічним чином передати плодючість. Обрядові функції вагітної жінки ґрунтувалися насамперед на її здатності наділяти плодючістю через предмети, якими вона користувалася та до яких мала відношення. «На Поліссі вагітна жінка знімає фартух і тричі б'є корову, щоб забезпечити їй успішну злучку» [6; т. 1, с. 160]. Також вважалося, що вагітна жінка може магічно передавати плодючість іншим тваринам, рослинам, людям, позбавляти від безпліддя, неврожаю, зокрема викликати дощ в період посухи. Жінки, які брали черепки від горщика з бабиною кашею, хотіли перейняти плодючість від породіллі. Безплідним жінкам або жінкам, що мали проблеми з народженням дітей, потрібно було «покласти у поли фартуха чи на голову черепки від розбитого горщика» [6; т. 1, с. 187]. Ця обрядодія пов'язана також із магією роз'єднання, розв'язування, що допомагає досягнути бажаної вагітності. У записаному П. Чубинським варіанті святкування хрестин замість каші використовувалися борщ і паляниця. З борщу виймали м'ясо або рибу та клали на паляницю. Кум брав паляницю та пляшку горілки і казав: «Кланяюся вам, кумо, хлібом і вином, і добрим здоров'ям», а тоді пригощав присутніх.

Після ритуальної вечері відбувалося обдаровування гостей. «Баба-повитуха роздає виноград, варені груші, яблука та квітки, зимою – це букети із колосків жита чи пшениці, літом – із барвінку, васильків, калини, щоб дитина ні в чому не знала нестачі, як не знає нестачі той, у кого є хліб» [7; с. 12]. Квітки та фрукти гості неодмінно мали віднести до себе додому. Харчовий код тісно переплітається з рослинним кодом, текст фольклору виявляє багатозаровість, семантичну неоднорідність та здатність до генерації нових смислів. Поєднання кількох кодів забезпечує реалізацію головної ідеї такого обдаровування – передати не тільки і не скільки матеріальний об'єкт (букет квітів, плоди винограду чи варені фрукти), скільки через рослини та страви наділити здатністю до успішного зачаття та дітонародження всіх присутніх на хрестинах.

Інший варіант святкування хрестин передбачав обдаровування присутніх калачами. Це специфічна форма ритуального хліба, «хрестинні калачі». «Подружні пари обдаровують разом, їм підносять два калачі і дві квіточки (по одному калачеві і квіточці для чоловіка і дружини), а кожному неодруженому хлопцеві або дівчині дають на хрестинах по два калачі і по дві квіточки, щоб

швидше знайшли свою пару» [8; с. 37]. Калач як атрибут хрестин реалізує семантику парності, щасливої сімейної долі, успішного дітонародження. Хоча існують різні форми хрестинних калачів, як із отвором в середині так і без, проте на хрестинах частіше використовували саме калачі з отвором, зверху прикрашені виліпленими з тіста квітками та листками, що дублюють рослинний код, через культурну синонімію реалізують головну ідею свята хрестин – ідею дітонародження.

Після хрестин роль дарувальника переходила до породіллі. На зливках, що відбувалися на другий чи третій день після хрестин, породілля дарувала бабі повитусі сім пирогів у намітці. Цей подарунок називався «пупець». Роль дарувальника виконувала породілля також і на похрестинах, які відбувалися на другий день після хрестин. Тоді породілля давала шинкарці хліб та курку, а та їй за це – горілку.

Як бачимо, в родинях та хрестинах головний подарунок – їжа, пов'язана з плодючістю: курка, яйця, бублики, варені фрукти, виноград. Подарунок у традиційному суспільстві – це специфічна форма обміну, пролонгованого у часі. Хоча дарування не прирівнюється до обміну, проте зберігає певні його риси. Процес дарування складається із визначених компонентів: давати, брати і знову брати з тим, щоб давати знов. Тільки на перший погляд дарування виглядає добровільним, насправді це чітко регламентована обов'язкова обрядодія. Важливим компонентом є потреба в тій чи іншій формі повертати дарувальнику його дар.

Під подарунком варто розуміти не тільки матеріальні об'єкти. Як зазначає у праці «Нарис про дар» М. Мосс, «дари в первісних та архаїчних суспільствах – це різнопланові «поставки». Допомога, магичні послуги, праця, можуть бути об'єктом дарування так само як їжа, майно, земля» [5]. Часто подарунок може бути синкретичним, поєднувати матеріальну цінність та специфічний магичний чи обрядовий зміст. Як бачимо, в ритуалах, пов'язаних з народженням дитини, їжа – головний об'єкт дарування. У період до хрестин їжу від молодичь отримує породілля. Застілля після хрещення – поворотний момент, після нього породілля стає дарувальницею і повертає подароване. Страви, які дарує породілля, наділені особливою енергією плодючості. Тому ті, хто на родинях та хрестинах обдаровував породіллю, не тільки отримують матеріальне, але разом із ним здобувають частку цієї енергії.

Отже, всі вербальні та невербальні коди кулінарного тексту родин забезпечують реалізацію основної ідеї – утвердження плодючості, успішного дітонародження. Харчовий код тісно переплітається з іншими кодами, текст фольклору виявляє багатозаровість, семантичну неоднорідність та здатність до генерації нових смислів.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Байбурин А. К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб.: Наука, 1993.
2. Культура і побут населення України: Навч. посібник / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко та ін. — 2-е вид., доп. та перероб. — К.: Либідь, 1993.— 281 с.
3. Лотман Ю. М. Статьи по семиотике культуры и искусства / Предисл. С. М. Даниэля, сост. Р. Г. Григорьева. СПб.: Академический проект, 2002. — 543 с.
4. Марія Маєрчик. Ритуал і тіло. Структурно-семантичний аналіз українських обрядів родинного циклу. — К.: Критика, 2011.
5. Новик Е. С. Архаические верования в свете межличностной коммуникации // Историко-этнографические исследования по фольклору. М., 1994. — С. 110–163.
6. Славянские древности. Этнолингвистический словарь: В 5 т. (Под ред. Н.И. Толстого). Т. 1–3. М., 1995, 1999, 2004.
7. Труды Этнографического-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским Географическим Обществом/Материалы исследования, собранные д. чл. П. П. Чубинским. — СПб.: Тип. В. Безобразова, 1873. — Т. 4. — 713 с.
8. Українські обрядові хліби на матеріалах Поділля / С. О. Творун. — Управління культури і туризму Вінницької обл. держ. адміністрації, Вінницький обласний центр народної творчості. — Вінниця: Книга-Вега, 2006. — 92 с. — С. 83–87.

Стаття надійшла до редакції 29.04.13.

*Коржик А.*, студ.,  
Институт филологии КНУ имени Тараса Шевченка

*В статье исследуется значение кулинарного текста украинцев на материале родильной обрядовости. Рассматривается семантика еды на уровнях вербального, акционального и реального кодов. Подчеркивается, что пищевой код, переплетаясь с другими кодами обеспечивает реализацию идеи плодovitости, успешного деторождения.*

**Ключевые слова:** *кулинарный текст, родины, пищевой код.*

*Korzhyk A.*, stud.,  
Institute of Philology, Taras Shevchenko National University of Kyiv

## SEMANTICS OF FOOD AND MEALS CONNECTED WITH CHILD'S BIRTH IN UKRAINIAN FOLK

*The article is devoted to the food and meals connected with child's birth. The priority is given to description and investigation of traditional meals, traditional rites and ceremonial rituals as texts. The issues of place and truth value of this part of Ukrainian folklore have been discussed in research. The investigation is an attempt to study this text as a part of folklore text.*

**Key words:** *local traditions, child's birth, cooking cod*