

## ДИНАМІКА НАЗВ СТРАВ ЗИМОВОЇ КАЛЕНДАРНОЇ ОБРЯДОВОСТІ У БУКОВИНСЬКОМУ ДІАЛЕКТІ

*Людмила Борис. Динаміка назв страв зимової календарної обрядовості у буковинському діалекті.*

*У статті з'ясовано значення, етимологію, словотвірну будову назв страв зимової календарної обрядовості у буковинських говірках, простежено динамічні процеси в цій групі лексики.*

*Ключові слова: буковинський діалект, мотиваційні зв'язки, діалектизм, фонетичні варіанти, застаріле слово.*

*Людмила Борис. Динаміка названий блюд зимней календарной обрядовості в буковинских говорах.*

*В статье проанализированы значение, этимология, словообразовательное строение названий блюд зимней календарной обрядности в буковинских говорах, рассмотрены динамические процессы в этой группе слов.*

*Ключевые слова: буковинский диалект, мотивационные связи, диалектизм, фонетические варианты, устаревшее слово.*

*Ludmyla Borys. Dynamics of the names denoting dishes related to calendar customs in Bukovynian dialect.*

*The article deals with meanings, etymology, derivational structure of names denoting dishes related to calendar customs. Dynamic processes in the vocabulary are traced.*

*Key words: Bukovynian dialect, motivational relationships, dialect word, phonetic variations, obsolete word.*

Актуальна у світлі гуманізації суспільства проблема „мова – мислення – культура” постала на ґрунті ідей Вільгельма фон Гумбольдта про дух народу і внутрішню форму мови як вираження індивідуального, самобутнього світосприйняття нації. Мова, зберігши залишки попередніх світоглядних систем, виступає репрезентантом світобачення, світорозуміння, ментальності етносу. Мова є не лише ретранслятором культурної спадщини нації, але й засобом реконструкції культури та історії народу.

У складі лексичної системи говірок особливе місце посідає лексика календарної та родинної обрядовості, яка реалізує „сукупність установлених звичаєм дій, пов'язаних з побутовими традиціями або з виконанням релігійних настанов; ритуалів, традицій тощо” [НТСУМ ІІ, с. 419].

Календарна обрядовість увібрала в себе особливості природної циклічності, а відтак – різні етапи сільськогосподарської праці [6, с. 109]. Особливість календарної обрядовості в тому, що на неї „нашарувалася” релігійна, для слов'ян – християнська обрядовість, надаючи їй статусу сакральної. „Релігійне свято – це відтворення в теперішньому первісної події, якоїсь „священної історії”, дійовими особами якої були боги або напівбожественні істоти. Оскільки „священну історію” переповідають у міфах, учасники свята стають сучасниками богів та напівбогів. Вони живуть у первісному часі, освяченому присутністю та діяльністю богів. Священний календар періодично поновлює Час, оскільки у свята повсякденний час ніби збігається із часом початку, Часом „сильним” і „чистим”. Релігійне розуміння свята, тобто долучення до священного, дає змогу людям час від часу жити у присутності богів” [10, с. 70].

Філософи відзначають, що релігійна обрядовість пов'язана із знаковістю. „Знак, який має релігійний зміст, привносить абсолютний елемент, здатний покласти край відносності, плутанині” [10, с. 26]. Функція знака у календарній обрядовості закріплена за кулінарними виробами.

Номінації на позначення страв та напоїв в українському мовознавстві досліджували З. Бичко, Г. Вешторт, З. Ганудель, Й. Дзедзелівський, У. Гоца, З. Козирева, А. Майборода, Н. Маркевич, М. Тимченко, Є. Турчин, М. Худаш, Г. Шило, С. Яценко та ін. Проте назви обрядових страв у буковинських говірках ще не досліджені.

**Мета статті** – проаналізувати динаміку назв страв зимової календарної обрядовості у буковинському діалекті. Джерельною базою слугував „Словник буковинських говірок”, етнографічні праці, відповіді діалектоносіїв на питання анкети.

Пройшовши крізь віки, народ зберіг віру в магічну силу рослин, яка відповідає закону буття „народження – смерть”. Зимово календарна обрядовість присвячена культу рослинності. На Святий вечір споживали і споживають лише овочеві та хлібні (борошняні) страви.

У зимовій календарній обрядовості простежуємо магічне значення числа.

Так, на Святий вечір годилося готувати дванадцять страв, бо то два'нац'ят' а'постол'іу прійшли то і два'нац'ят' страу го'товили на Св'ятий 'веч'ір // (Бабин Кельм.); ну 'мало би 'бути

*два'нац'іт' страў // 'али то ни'ма два'нац'іт' / ну // іа з'наїу 'к'ілко?/ де два'нац'іт'??/* (Рідківці Нов.), В українських селах Південної Буковини на Святий вечір готують 9 страв: *Гри'би 'мочу, 'голубц'і 'чин'у, с'ливи, пше'ниці'і, пиро'г'ію, пал'ани'чок – 'каждого, 'ди'їат' 'фил'у 'чинимо* [Пав., с. 205].

Ю. Федькович, характеризуючи різдвяне свято гуцулів, пише: „І святкували той празник дуже весело і торжественно. Світили світло, укривали стіл, клали на стіл убрані колачі, мід і солодку кутю з маком (кукеамоні звалися у древніх єгиптян пшеничні книші), на покіттю ставили убраний сніп пшениці, робили годи, гостилися” [цит за: Кож. I, с. 260].

Кутя, або ритуальна каша, – одна з найбільш древніх слов'янських страв, характерна і для календарної і для родинної обрядовості. Колись хрестини починалися з того, що моша скроплювала всіх свяченою водою і пригошала кашею-кутею (*бабиною кашею*) та напоєм з трав, гілок, вишні, смородини, малини [Кож. I, с. 260]. На поминальній трапезі і сьогодні обов'язкова обрядова страва. Кутю варили до кожного з трьох свят зимового циклу, відповідно вона мала свої назви: Багата (На Різдво), Щедра (на Новий рік), Голодна (на Водохреща). „Дрова у піч накладали з особою церемонією господар з господинею разом. Нагрівши піч, господарі разом закладали тудя „божу їду” – кутю і вар” [Кож. I, с. 260].

Святий вечір розпочинався із споживання обрядової ритуальної каші: *'поки' пше'ниці ни' по'кушайут / н'і'чо ў рот ни' б'рали //* (с.Зеленів Кіцм.) або: *'перве // ст'рава / шо 'маїе 'бути на Св'а'тий 'вечір / це 'маїе 'бути ку'т'а // пше'ничку ту ў ма'к'ітр'і 'добри пири'терти / шоп та лу'пинка / з 'нейї / вс'а в'ід'їїш'ла // тай ва'рити ту пше'ничку // роз'вести во'дичкоюу т'рохи / та йак іе го'р'іхи / тай 'маку на'терти / тай со'лотку ту пше'ничку 'можна й дв'і три 'лошки 'меду пок'ласти // та то 'дужи 'добра та ку'т'а* (Бабин Кельм.)

На позначення ритуальної страви із пшеничного зерна у буковинських говірках побутують назви *ку'т'а, пше'ниці'а, пше'ниці'а, пше'ничка з 'маком, пше'ниці'а з 'маком / с хал'воў, пше'ниці'а з го'р'іхами / 'маком / 'цукром, 'дз'обаўка*.

Слово *кутя* запозичено з гр. мови; стр., нгр. *ковккі (ov)* „боби; зерно; зернина” (мн. *ковккіі* „боби” походить від гр. *ковккос*. „зерно”, неясного походження, можливо, середземноморського) [ЕСУМ III, с. 163]. На Буковині більш поширеними є народні назви *пше'ниці'а, пше'ниці'а, пше'ничка з 'маком, пше'ниці'а з 'маком / с хал'воў, пше'ниці'а з го'р'іхами / 'маком, 'цукром*. Назви, що відрізняються представленистю інгредієнтів, відповідають мотиваційній моделі „продукт – назва”. Отож, у буковинських говірках слово *пшениця* має 3 значення: 1. Рослина родини злакових, з зерна якої виробляють біле борошно, крупу та інші продукти. 2. Зерна цієї рослини. 3. Ритуальна обрядова страва; те саме, що *кутя*. Пшеницю на нашій землі сіяли ще за три тисячоліття до н.е. Назва цього злака ще праслов'янська. Слово *пшениця* утворено від слово *пшоно* з допомогою суфікса *-иці*, а *пшоно* – це давня форма дісприкметника минулого часу від дієслова *пъхати* – „товкти”, тобто *пшоно* „товчене”, зерно, яке потовкли, приготували до вжитку. Сьогодні зв'язок між цими словами втратився [4, с. 88]. У гуцулів варену пшеницю з медом називали *дзьобавкою*, очевидно, тому, що її їли дзьобаючи, тобто визбируючи зерно за зерном і жуючи [Кож. I, с. 261]. У В. Шухевича знаходимо: „Дзьобавка; варять пшеницу, почім додають трохи цукру, меду і трохи соли” [Шух, с. 168].

Кутя як обрядова каша пережила певну еволюцію. У XIX ст. її готували переважно з пшеничної або ячмінної крупи. У наші дні зустрічається приготування куті з рису [Кож. I, с. 261]. В. Шухевич стверджує, що під час Святої вечері споживали *ло'газу* „розварений ячмінь з медом та олією”. *Логаза* – „ячмінна крупа; каша з ячмінної крупи”; можливо, походить від уг. *lohoz* „для коня”, форми іменника *lo* „кінь” з післяіменником *-hoz* „до, для” [ЕСУМ III, с. 278]. Етнографічні джерела подають як обрядову їжу зимового календарного циклу *каша гречана* та *пшонояна* [Кож. I, с. 261], діалектоносії доповнюють перелік *бушта'нова 'каша*. У буковинських говірках слово *буштан* „гарбуз” [СБГ, с. 37], запозичене з тур. мови; тур. *bostan* „город” походить від пер. *bostan* „город, сад; баштан”, пов'язаного з *bō* „запах” [ЕСУМ, I, с. 156], результат гіперичного явища, належить до семантичних діалектизмів. У літературній мові *баштан* „ділянка поля, на якій вирощують кавуни, дині і т. ін.” [НТСУМ, I, с. 73] ближче до внутрішньої форми мови-донора.

Ознакою буковинської кухні є „страва з м'ясного або іншого фаршу, тушкованого в капустяних листках”, на позначення якої використовують дублети *галуш'ки* або *'голуці'і*, причому у буковинських говірках перевагу надають першому слову, у гуцульських і подільських – другому. У сучасній українській мові слово *галушка* має значення „різаний або рваний шматочок прісного

тіста, зварений на воді або молоці” [НТСУМ, I, с. 409], отже, у буковинських говірках це семантичний діалектизм. Лексему *галушка* запозичено з герм. мов; *galle* „пухлина на носі коня” від лат. *galla* „наріст”; допускається праслов’янське походження *голий, голый* „голий камінь” [ЕСУМ, I, с. 455]. *Голубці* – очевидно, похідне утворення від *голуб*, зумовлене подібністю форми [ЕСУМ, I, с. 557]. На позначення обрядових страв зимового циклу функціонують мовні одиниці – описові назви *галуш'ки п'іс'н'і*, *галуш'ки с ку'руз'аних кру'п'іу*, *'голубц'і*, *'голуп'ці п'іс'н'і*.

Овочеві страви зимової обрядовості позначають мовні одиниці *б'іб*, *б'ін*, *ва'рений б'ін*, *кот'л'ети з 'бобу*, *кот'л'ети с 'сойі*, *лопат'ки у с'лойіках ко'лочен'і фа'сул'і*, *с'ливи с кар'топлеу*, *го'рох*, *'шухи*, *барабол'ки*, *в'ін'іг'рет*, *ц'в'ікл'і*, *ц'в'ітл'і*.

Варений біб вважали однією з найповажніших після куті страв Святої вечері. Біб клали на стіл як першу страву. У гуцулів існувало прислів'я „Перша вечеря – це біб” [Кож. I, с. 261], пригадаймо етимологію слова *кутя*. У буковинських говірках слово *біб* має 3 значення: 1. Однорічна городня рослина, що має в стручках поживні плоди. 2. Плоди цієї рослини. 3. Страва. Слово *біб* належить до індоєвропейської лексики, воно побутує в багатьох європейських мовах [ЕСУМ, I, с. 189], пов’язане з латинським *faba*. У Стародавньому Римі (риси, успадкована з Давньої Греції) боби вважали їжею простого люду, а тому римська верхівка із зневагою ставилася до бобу, звідси вираз *сидіти на бобах* „бути бідним”, *дати бобу* – „покарати когось” [4, с. 92], звідси ж стала погроза *Як дам тобі бобу, то крикнеш „пробу”!* [УППР, с. 89].

Зміни в цій групі лексики засвідчують описові назви зі стрижневим компонентом *котлета*: *кот'л'ети з 'бобу*, *кот'л'ети с 'сойі*. Котлета „харчовий виріб довгастої або округлої форми з овочів або каші” [НТСУМ, I, с. 907] – запозичення з фр. мови; фр. *côtelette* „котлета” походить від *côte* „ребро”, що зводиться до лат. *costa* „тс.” [ЕСУМ, III, с. 60].

Обрядовою стравою є *ко'лочен'і фа'сул'і* (це обов’язкова страва поминальної трапези), ад’ективно-іменникові номінації у буковинських говірках часто функціонують з інверсованим порядком слів. Назва – результат аналітичного способу словотвору, ад’ективно-іменникове словосполучення із адаптованим фонетичною та граматичною системами буковинських говірок словом *квасоля*, яке зберегло фонетичний вияв мови-донора, слово через польське посередництво запозичено з середньовісньонімецької мови; свн. *fasöl* походить від лат. *phaseolus* „квасоля”, яке зводиться до гр. *φάσηλος* „тс.”, очевидно, середземноморського походження [ЕСУМ, II, с. 416]. Назва *лопат'ки у с'лойіках* позначає збережений способом консервування різновид ранньої квасолі, яку варять у стручках [СБГ, с. 265].

Популярними були *барабол'ки*, варена картопля, на Гуцульщині – *сливи з картоплею* [Кож. I, с. 261]. Варену картоплю позначає демінутивна форма лексичного діалектизму, адаптованого морфологічною системою буковинських говірок. У основі назви *бараболя* фонетичні видозміни назви німецької землі Brandenburg, через яку картопля поширювалася на схід; на ці фонетичні видозміни могла мати вплив звукова форма *балаболка* „дзвінок, брязкальце”; – з укр. мови походить рум. *barabula* „картопля” [ЕСУМ, I, с. 137].

Назви *са'лат с ка'нусти*, *са'лат з 'моркви*, *чосно'ку і во'л'ійкоюу* – іменниково-іменникові конструкції із атрибутивними відношеннями зі стрижневим компонентом словом *салат* у третьому значенні, який, увійшовши до кулінарної номенклатури, за частотністю вживання переважає над двома першими. Пор.: *Салат* 1. Трав’яниста городня рослина, листя якої багате на вітаміни, споживають у сирому вигляді 2. Холодна страва, приготовлена із листя цієї рослини, приправлена оцтом, сметаною тощо. 3. Холодна страва з дрібно нарізаних сирих або варених овочів, зелені, яець, іноді з м’ясом або рибою, приправлена олією, оцтом, сметаною, майонезом і т. ін. [НТСУМ, III, с. 232], яке через польське посередництво запозичено з італійської мови; іт. *salata* „соління”, *insalata* „салат” пов’язані з *sale* „сіль” [ЕСУМ, V, с. 168].

Слово *вінегрет* „холодна страва з дрібно нарізаних овочів, іноді ще з м’ясом або рибою, приправлена олією, оцтом і т. ін.” [НТСУМ, I, с. 343] функціонує на Буковині у формі фонетичного діалектизму *в'ін'іг'рет*, запозичене з фр. мови; фр. *vinegrette* „соус з оцту, олії, солі” походить від *vinaigre* „оцет”, утвореного з *vin* „вино”, та *aigre* „квас, кислота”, що зводиться до нар.-лат. \**acrus*, лат. *acer* „гострий”, спорідненого з псл. *ostrъ*, укр. *гострий* [ЕСУМ, I, с. 400]. До речі, *вінегрет* з буряка, капусти, олії у наддністрянських говірках колись називали *сивус* [Гов., с. 240].

В. Шухевич зазначає, що традиційною стравою є *шухи* – салат із буряків та грибів [Кож., I, с. 362], ймовірно, назва пов’язана з нім. *Schuh* „черевик”, у такий спосіб, іронічно, народ відтворив

своє сприйняття страви, тобто вона була твердою і несмачною.

Салат із тертого буряку у буковинських говірках має назву *ц'в'ікл'і*, *ц'в'ітл'і*. Слово *буряк* запозичено через польську мову з середньолатинської або італійської [ЕСУМ, I, с. 305]. Лексема *ц'в'ікл'і*, *ц'в'ітл'і*, що існує у формах фонетичних варіантів, – давнє запозичене з грецької мови; гр. *σέβηλον* „буряк, вид буряка”; на слов'янському мовному ґрунті відбулася метатеза *сєв-* > *све-* та заміна *св-* на *цв-* [ЕСУМ, VI, с. 231].

Як обрядові функціонували рідкі овочеві страви: *п'іс'ний борш*, *чир'воний борш* з *к'рапликами*, *борш* з *вушками*, *чир'воний боршик* з *др'іб'нен'кими фасул'ками*, *капус'н'ак*, *ка'пусник*, *рос'і'ї'ниц'а*.

В описових назвах *чир'воний борш* з *к'рапликами*, *борш* з *вушками*, *чир'воний боршик* з *др'іб'нен'кими фасул'ками* опорним словом виступає *борщ* „рідка страва, що вариться з посічених буряків, капусти з додатком картоплі та різних приправ” [НТСУМ, I, с. 127], назва ж національної української страви пов'язана з зі словом *борщівник*: 1. Дворічна й багаторічна рослина з родини зонтичних з великим листям; молоде стебло її їстівне 2. Посуд, у якому варять борщ [НТСУМ, I, с. 127] – псл. *\*bъtsъ* „борщівник” (бот.) згодом назва страви; менш переконливе пов'язання з псл. *обръзнѹти* „скиснути” [ЕСУМ, I, с. 236].

До національної буковинської кухні належить рідка страва із квашеної капусти, до якої додають крупу, засмажують цибулею: *ка'пуста*, *капус'н'ак*, *ка'пусник*, *рос'і'ї'ниц'а*. Фонетичні варіанти *капус'н'ак*, *ка'пусник*, утворені суфіксацією, відповідають мотиваційній схемі „продукт – страва”. Слово *капуста* „городня рослина родини хрестоцвітних, листя якої використовують для виготовлення різних страв” [НТСУМ, I, с. 812] відоме багатьом слов'янським мовам; очевидно, результат видозміни запозиченого старолатинського *composita* „квашена, консервована капуста”, букв. „складена, змішана капуста”; за іншим припущенням, слово набуло своєї форми під впливом контамінації з близькою за значенням групою романських слів – старолатинське *caputium* „качан капусти” [ЕСУМ, II, с. 378].

Назва *рос'і'ї'ниц'а* – суфіксальне утворення, для якого властива закономірна для буковинського діалекту заміна *л* на *ї* – точніше визначає сировинну основу страви – капустяний розсіл. В. Шухевич стверджує [цит. за: Кож., I, с. 362]. що гуцули на Святу вечерю споживали *коко'ш'і* „тріснуте зерно жареної кукурудзи” [СБГ, с. 216]; *коко'ш'і* – запозичення з молд. чи рум. мови; молд. *кокошей* (рум. *socoșej*) „півники; підсмажені зерна кукурудзи” є формою множини, зменшене від *socoș* „півень”, запозиченого з слов'янських мов [ЕСУМ, II, с. 507].

До складу обрядових належали грибні страви: *'губи*, *'губи ва'рен'і*, *за'жарен'і*, *гри'би*, *шу'шен'і гри'би*, *гри'би* з *чосни'ком*, *п'іче'риц'і*.

На Буковині розрізняються значенням слова *гриби* і *губи*, хоча їх об'єднує „чуттєвий образ” – внутрішня форма слова. Пор.: *'губа*, *'губи* „гриб, гриби (крім білих)” [СБГ, с. 77] – псл. *gъba* „губка” [ЕСУМ, I, с. 610]. Гриб „нижча безхорофільна рослина, що має форму шапки, надтої на ніжку, і розмножується головним чином спорами” [НТСУМ, I, с. 479] – псл. *gribъ*; етимологія затемнена; єдиної думки щодо походження немає; здебільшого виводиться *\*glibъ* із зміною *l* – *r*, яке порівнюється із укр. *глива* „гриб на дереві; губка” [ЕСУМ, I, с. 592]. Можливо, діалектна форма *губи* постала внаслідок втрати *-к-*. На позначення страви мовці використовують множину *гри'би*, *'губи*. Назва *шу'шен'і гри'би* репрезентує вихідний продукт, *гри'би* з *чосни'ком* – інгредієнти, *'губи ва'рен'і* – спосіб приготування.

Велику роль відводили рибним стравам: *'риба*, *'риба* з *'печи*, *'риба ту'шена* з *ци'бул'оу*, *'риба* *с'мажена*, *'рибний борш*, *студе'нец* з *'риби*, *осе'ледец*.

Щодо слова *риба*, то словники зазначають 3 значення; пор.: 1. Водяна хребетна тварина з непостійною температурою тіла, яка дихає жабрами і має плавці та шкіру, звичайно вкриту лускою. 3. Рибна страва [НТСУМ, III, с. 122] – псл. *ryba*; етимологія остаточна не з'ясована, очевидно, споріднене з днв. *guppe* „гусениця; минь” [ЕСУМ, V, с. 72].

Лексема *оселедец* „невелика морська промислова риба, яку вживають у засоленому або копченому вигляді” [НТСУМ, II, с. 485] походить із двсканд. *sild* [ЭСРЯ, IV, с. 92].

Проте найважливіша роль після обрядової каші належала хлібним (борошняним) виробам: *хліп піч'ний*, *ко'лач*, *пиро'ги* з *бара'булоу*, *пиро'ги* з *по'видлом* або *с'ливами*, *книш*.

З калачами пов'язані ритуальні дії на основі імітаційної магії [9]: *на ву'л'і с'толу кла'дут три кола'чи // і в них за'пал'уйут с'в'ічку // п'іт кола'чи кла'дут г'рош'і / би ц'і'лий р'ік ї 'дом'і 'були г'рош'і //* (Митків Заст.).

За етнографічними джерелами, до обрядових страв належали книші. „Місили діжу для книшів також чоловік і жінка. Книші – це їжа для духів. Книші вироблялися як звичайний хліб, а зверху клали маленький хлібець, який звали душею. Книші – це жертва душам покійних” [Кож., I, с. 261]. Тлумачачи книш як ритуальний хлібний виріб, народна свідомість ґрунтувалася на „чуттєвому образі” – внутрішній формі слова. *Книши* – очевидно, запозичення з гр. „запах і пара жирного печеного м’яса; сало, в яке загорталася жертвне м’ясо, призначене для спалення” [ЕСУМ, II, с. 474].

Опис книшів знаходимо у В. Шухевича: „Книші; варену бурешку луплять, товчуть у кориті, валяють у муці (перемішують з мукою), розплескують і накладають у середину бринзі змішаної з чебриком, петрушкою, чесноком, а загорнувши се у тісто, кладуть на верх овечого масла або солонини і так печуть. До книша роблять у піст осібну приправу; в тій цілі труть мак, солять его, кришать плодистцу, приросту, чебрику, цибулі, сиплять олію, цукру або меду, (закришку сю парять трохи); се все змішають разом і їдять хоч з хлібом, хоч з кулешем, або кладуть у книш, заким его поставлять печи” [Шух., с. 169]. Проте, за нашими спостереженнями, слово *книши* майже вийшло з ужитку діалектоносіїв, принаймні диференційна ознака ‘ритуальна страва’ забулася. На Гуцульщині з вареної картоплі готували млинці – книші, начинені бринзою [Кож., II, с. 28].

Зі значенням „вареники” у буковинських говірках функціонує слово *пиріг*, але у буковинському діалекті побутують дублети *пиріг* та *вареник*: *пир’о’ги с ка’пустою*, *пир’о’ги з бара’бул’оу*, *пир’о’ги з виш’н’ами*, *вар’еники с кар’тофл’ами*, *пир’о’ги с по’видлом*.

Завершується вечера споживанням солодких хлібних виробів із дріжджового тіста, спечені у киплячій олії: *пампуш’ки*, *пончики*, *со’лотк’и пир’о’ги*.

За „Словником буковинських говірок”, слово *пампушка* у буковинських говірках багатозначне, має 4 значення, третє з яких входить до цієї підгрупи. Слово *пампушка* через польське посередництво запозичено з нім. мови; н. *Pfannkuchen* „оладок, млинець” (видозмінене, можливо, під впливом слов’янської морфемі *пух-*, пор. *пухкий*, *пухнути*, утворене з основ іменників *Pfanne* „сковорода”, до якого зводиться укр. *панва*, і *Kuchen* „пиріг, печиво” [ЕСУМ, IV, с. 271].

Великий піст зазвичай припадав на зимову пору. Перший день Великого посту на Буковині мав назву *жилавий* понеділок. У цей день господині пекли *жил’ани’ки* – *коржі з житньої муки*, які їли з тертим хрінном, замішаним з буряковим соком [Кож., I, с. 190], в основі номінації іронічне сприйняття реалії: коржі були такі прісні, що їх важко було ковтати. Носій говірки с. Митків Заставнівського району згадала, що пекли *жил’лау’ни’ки*, коржі з додаванням харчової соди (поташу), на них з’являлися „жили”, тому й називали *жил’лау’ник*.

Ймовірно, однією із найдавніших назв цього виробу, який дійшов до нашого часу, є *стр’а’нак* „корж з пареної муки, запечений в капустянім листі” [СБГ, с. 530]. Слово *стр’а’нак* – адаптоване семантико-словотвірною системою говірок (суфіксальне утворення) від слова *страпи* „безладно сплетені коси”, яке загальноприйнятої етимології не має; здебільшого пов’язується із пл. *trehstreh-* „китиця, торочка; ганчірка, шмат” і пл. *trepati* „трясти, тріпати”; менш переконливе зіставлення з укр. *стряпанина*, р. *стряння* [ЕСУМ, V, с. 433]. Ці слова вийшли з ужитку у буковинських говірках.

На Середохрестя (середина великого посту) пекли обрядовий хліб у формі хреста – *хрест*, який був підготовкою до сівби [Кож., I, с. 194].

Отож, кухня різдвяної обрядовості зимового циклу виявилася сталою, з плином часу вона найменше зазнала змін: не змінився якісний склад обрядових страв, проте збільшився їхній кількісний вияв. Відповідаючи тенденції становлення кулінарної номенклатури, багато назв обрядових страв зимового календарного циклу в буковинському діалекті постали в результаті метонімічного перенесення за схемою „продукт – страва”. За закономірністю економії мовних засобів слова на позначення рослин у буковинських говірках збільшили кількість значень.

### Список джерел

Гов – Говори української мови : зб. текстів / [уклад. : С. Ф. Довгопол, А. М. Залеський, Н. В. Прилипка; відп. ред. Т. В. Назарова]. – К. : Наук. думка, 1977. – 591 с.

ЕСУМ – Етимологічний словник української мови : у 7 т. / [ред. О. С. Мельничук та ін.]. – К. : Наук. думка, 1982 – 1982 – 2012.

Кайнд – Кайндль Р. Ф. Гуцули: їх життя, звичаї та народні перекази / Р. Ф. Кайндль. – Чернівці : Молодий буковинець, 2000. – 208 с.

- Кож. I – Кожолянюк Г. К. Духовна культура українців Буковини. – Чернівці, 2007. – 404 с.
- Кож. II – Кожолянюк Г. К. Народознавство Буковинців. Народна їжа українців : навч. посібник. – Чернівці : Рута, 2000. – 104 с.
- НТСУМ – Новий тлумачний словник української мови : у 3 т. / [уклад. : В. Яременко, О. Сліпушко]. – К. : Аконіт, 2001.
- Пав. – Павлюк М. Українські говори Румунії : Діалектні тексти / М. Павлюк, І. Робчук. – Едмонтон – Львів – Нью-Йорк – Торонто : Інститут українознавства ім. І. Креп'якевича НАН України, 2003. – 784 с.
- СБГ – Словник буковинських говірок / [заг. ред. Н. В. Гуйванок]. – Чернівці : Рута, 2005. – 688 с.
- ЭСРЯ – Фасмер М. Этимологический словарь русского языка : в 4 т. / [пер. с нем. и доп. О. Н. Трубачева; ред. и послесл. Б. А. Ларина]. – М. : Прогресс, 1964–1973.
- УШПР – Українські приказки, прислів'я і таке інше. Уклад М. Номис / упорядкув., прим. та вступна ст. М. М. Паз яка. – К. : Либідь, 2004. – 352 с. („Пам'ятки історичної думки України”).
- Шух І. – Шухевич В. О. Гуцульщина. Перша і друга частина. Репринтне видання. – Верховина : Журнал „Гуцульщина”, 1997. – 352 с.

### Література

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія / Л. Ф. Артюх. – К. : Наук. думка, 1977. – 156 с.
2. Жайворонок В. В. Українська етнолінгвістика: нариси: [навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.] / Віталій Вікторович Жайворонок. – К. : Довіра, 2007. – 262 с.
3. Карпенко Ю. А. Деякі назви культурних рослин у буковинських говірках / Ю. О. Карпенко // Наук. зап. Чернів. держ. ун-ту. – Чернівці : ЧДУ, 1958. – Т. 31. Вип. 7. – С. 105–121.
4. Коваль А. П. Слово про слово / А. П. Коваль. – К. : Радянська школа, 1986. – 384 с.
5. Кононенко В. І. Мова. Культура. Стиль: [зб. ст.] / Віталій Іванович Кононенко. – К. : Івано-Франківськ, 2002. – 460 с.
6. Лановик М. Українська народна словесність : [посіб. для студ. гуманіт. ф-тів. вищ. навч. закл.] / М. Лановик, З. Лановик. – Львів : Літопис, 2000. – 614 с.
7. Русанівський В. М. Єдиний мовно-образний простір української ментальності / В. М. Русанівський // Мовознавство. – 1993. – № 6. – С. 3–12.
8. Сабадош І. В. Атлас ботанічної лексики української мови / Іван Васильович Сабадош. – Ужгород : Ужгород. держ. ун-т, 1999. – 104 с.
9. Фрээр Д. Д. Золотая ветвь: Исследование магии и религии / Джеймс Джордж Фрээр; [пер. с англ. М. К. Рыклина; ред., послесл. и коммент. С. А. Токарева]. – [2-е изд.]. – М. : Политиздат, 1983. – 703 с.
10. Элиаде М. Священное и мирское / Мирча Элиаде. – М. : Изд-во Моск. ун-та, 1994. – 144 с.