

## СПЕЦИФІКА ДІАЛЕКТІВ УГОРСЬКОГО НАСЕЛЕННЯ УЖГОРОДЩИНИ ТА МУКАЧІВЩИНИ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Філологія; Соціальні комунікації. Випуск 2 (30)

Ур Л. Специфіка діалектів угорського населення Ужгородщини та Мукачівщини Закарпатської області; 11 с.; кількість бібліографічних джерел – 8; мова українська.

**Анотація.** Угорське населення Закарпаття проживає у тісних контактах з українцями, словаками, румунами більш ніж тисячу років, що не могло не залишити слід і в лексиці, адже такі взаємовпливи на рівні лексики і семантики сприяли взаємному збагаченню матеріальної та духовної культури цих народів. Лексика, пов'язана з назвами їжі й кухонного начиння, є вкрай важливою, бо яскраво відображає повсякденне життя населення, його культуру. В результаті зростання життєвого рівня населення цей шар лексики швидко змінюється, багато назв зникає, й досліджувані нами говірки поступово втрачають свої архаїчні риси, яких в інших угорських говірках на території Угорщини уже не знаходимо.

**Ключові слова:** угорські говірки Закарпаття, ужансько-латорицькі угорські говірки, етимологія, запозичення, соціолінгвістичний аспект, тематична група.

Уже з середини XVIII століття чимало дослідників проявляли великий інтерес до угорських говорів: Ференц Фолуді (Faludi Ferenc), Лео Мар'яфі Сайц (Máriafy Szaicz Leó), Давид Боровті Сабов (Baróti Szabó Dávid) та інші. У цей час основна увага зосереджувалася на дослідженні лексики, яка сприяла збагаченню літературної мови, але глибший її аналіз розпочався лише з початку XIX століття, коли на території Угорщини з'являються перші наукові описи діалектів.

Угорські говори Закарпаття досліджувалися багатьма науковцями: Іштван Чоподі (Csapodi István), Балінт Чюрі (Csúry Bálint), Петро Лизанець (Lizanec Péter), Котолін Горват (Horváth Katalin), Шандор Мокань (Mokány Sándor), Янош Нодь (Nagy János), Мігай Ускої (Uszka Mihály) та інші [3]. Проте назви їжі, у різних аспектах ще не досліджували до нас. Для дослідження цієї лексики ми обрали південні ужансько-латорицькі угорські говірки Закарпатської області, які виділені проф. Лизанцем П.М. в одну із трьох основних груп при класифікації угорських говорів Закарпаття [5].

Матеріал для роботи ми збирали у двох районах Закарпатської області: Мукачівському та Ужгородському районах. На досліджуваній території найцікавіші говори знайшли у н.п.п.: 1 – Тісошоломон, 2 – Ратівці, 3 – Тісоателек, 4 – Великі Геївці, 5 – Мала Добронь, 6 – Ракошино, 7 – Чонгор.

У статті ми користувалися транскрипцією, розробленою професором П.М.Лизанцем для «Атласу угорських говорів Закарпаття».

Дане дослідження розкриває специфіку діалектів у назвах страв та продуктів харчування угорського населення Ужгородщини та Мукачівщини. У харчових звичках різних націй супи займають неординарне місце. Згідно зі сформованим впродовж століть раціоном угорської кухні, суп є так званою „початковою (першою) стравою”. Його роль полягає в стимулюванні утворення шлункових соків, він слугує ніби чимось ввідним до основної їжі. Однак різні види супів дуже важливі не лише тому, що у звичному ряді страв фігурують на першому місці, але й тому, що часто являють собою самостійну основну

їжу. Це добре помітно у культурі харчування населення, що проживає на території південних ужансько-латорицьких говірок Закарпатської області. Окремі густіші супи вже немало десятиліть фігурують як основна страва [6]. Їх здебільшого споживали в будні. Рідші м'ясні супи (бульйони) варили в неділю й до них завжди готували також другу страву. До так званих густіших супів відносили овочеві супи.

На досліджуваній території уже з початку XX століття найбільш поширеним з овочевих супів була *квасоля з капустию (káposztás paszuly): káposztás paszuj, kaoposztaos paszuj*.

*káposztás paszuj* (1–5, 7), *kaoposztaos paszuj* (6) id. Складається з двох компонентів: перший *káposztás* ‚з капусти‘, пох. від іменника *káposzta* ‚капуста‘, що має слц. або слн. пох. [TESz II, 363], другий компонент *paszuj* (літ. *paszuly*) ‚квасоля‘ схв. пох. [TESz III, 126].

Спосіб приготування супу не змінився й за десятиліття. Перш ніж варити, боби попередньо замочували. В горщик води клали овочі, сіль, копчені свинячі ніжки або хвіст. Коли все це наполовину було зварене, додавали квасолю, клали дрібно нарізану капусту, а коли капуста була вже вареною, робили мучну заправку, додавали томатний сік і готували все разом до кінця. В окремих сім'ях до звареної квасолі наливали приправлений червоним перцем та цибулею жир.

Часто споживали також *суп із квасолі зі шматками локини (tésztás paszuly - leves)*. У досліджуваних говірках його називали: *csipkeli, csipkedli, csipkeléi, gombódás paszuj, gombó'dás paszuj, tésztás paszujleves*.

*csipkeli, csipkedli* (5), *csipkeléi* (6) id. Ця назва є загальнопоширеною у всіх досліджуваних угорських говірках. Лексема-компонент *csipkeli* складається з двох компонентів: перший *csipke*, що від дієслова *csipked* ‚щипати‘, є давнім звуконаслідувальним словом, яке сягає ще ф.-у. періоду [TESz I, 535], другий компонент *li* ‚рідина‘ (літ. *lé* id.) теж з ф.-у. періоду [TESz II, 733].

*gombódás paszuj* (4), *gombóudás paszuj* (3, 5) id. складається з двох компонентів: перший *gombódás* ‚з тертого тіста‘, пох. від іменника

*gombóda* ,терте висушене тісто', що, напевне, від іменника *gombolyag* ,кулька' [TESz I, 1037], другий компонент *paszuj* (див. *káposztás paszuj*). Лексема *gombóda* поширена і у боржавських угорських говорах [КМНУА I, карта 280] та в українських говорах Закарпаття [Лизанец II, 94, 628].

*tisztás paszujleves* id. Ця назва вживається тільки в н. п. 5. Складається з трьох компонентів: перший *tisztás* ,з тіста', що від *tiszta* ,тісто' (літ. *tészta*), сл. пох. [TESz III, 909], другий *paszuj* (літ. *paszuly*) (див. *gombódás paszuj*), третій компонент *leves* ,суп' виник на уг. ґрунті від іменника *lé* ,ридина' [TESz II, 762].

Спосіб приготування цього супу теж не змінився. У ході приготування замочену попереднього вечора квасолу засипали в горщик з водою, до цього додавали сіль, копчену шкірку сала, потім вдалась моркви, петрушки й кольрабі.

Лексемами *murkó*, *murkóu*, *morgóu*, *sárgarípa* позначається *морква (sárgarépa)*.

*murkó* (1–2, 4), *murkóu* (6, 7), *morgóu*(3, 5) id., напевно, від укр. діал. *морква*, *морков*.

*sárgarípa* (3, 5) id. складається з двох компонентів: перший *sárga* ,жовтий' має дтур. пох. чуваського характеру [TESz III, 491], другий *rípa* (літ. *répa*) ,ріпа' має сл. пох. [TESz III, 383].

Для позначення реалії *кольрабі (karalábé)* у досліджуваних говірках вживаються лексема *karalábé* та її фонетичні варіанти *karalábéi*, *karalaobéi*.

*karalábé* (1–2, 4), *karalábéi* (3, 5, 7), *karalaobéi* (6) id. Ця назва має б.–а. пох., пор. б.–а. *kehrabi* id. [TESz II, 374]. Поширена ця лексема і в інших угорських говорах [ÚMTsz III, 103] та в українських говорах Закарпатської області [Лизанец II., 103, 131, 133].

Для *петрушки (petrezselyem)* використовують лексеми *petruska*, *petruská*, *petrezsejem*.

*petruska* (1–5, 7), *petruská* (6) id. Ця назва поширена в усіх досліджуваних угорських говірках. Угорський варіант *petruska*, напевно, від укр. *петрушка*.

*petrezsejem* (1, 3–5, 7) id. Ця назва поширена в п'ятьох н. п., тут вона вживається паралельно з лексемою *petruska* id. Лексема *petrezsejem* пох. від лат. *petrosillum*, *petrisellum* id. [TESz III, 177]. Вживається і в інших угорських говорах [SzamSz II, 231].

Коли квасоля була вже майже зварена, додавали нарізане кубиками тісто, і коли вже було зварене й воно, на верх наливали приправлений паприкою (червоним перцем) та цибулею жир чи олію.

Часто також готували овочевий *картопляний суп з домішкою хліба та зеленої петрушки (tötelékes krumplileves)*. У досліджуваних говірках для його позначення використовують словосполучення *tötelékes krumplileves*, *tötelékes krumplileves* та лексеми *kolompírléi*.

*tötelékes krumplileves* (1–2, 4), *töütelékes krumplileves* (3, 5–7) id. Ця назва поширена у всіх досліджуваних говірках. Словосполучення *tötelékes krumplileves* складається з двох лексем: перша *tötelékes* ,з домішкою', від іменника *tötelik*, наповнення, начинка', що від дієслова *tölt* ,наповняти',

яке є похідним від *telik*, *teljes* ,наповнити, повний', друга лексема цього словосполучення *krumplileves* ,картопляний суп' складається з двох компонентів: перший *krumpli* ,картопля', що з б.–а. *grumpm*, *krumpirn* id. [TESz II, 762], другий *leves* id. (див. *tisztás paszujleves*).

*kolompírléi* 'картопляний суп'. Ця назва вживається тільки в н. п. 5. Складається з двох компонентів: перший *kolompír* 'картопля' (див. *tötelékes krumplileves*), другий *lé* 'суп' (див. *tisztás paszujleves*).

Заправлені мукою супи належать до тих страв, які варили дуже часто - двічі-тричі на тиждень, а то й частіше. Мучну заправку на досліджуваній території готували таким чином: у горщик з водою клали одну ложку жиру (смазьцю) й у кип'ячому жирі підсмажували борошно, додавали сіль, червоний перець і доводили до кипіння. Коли кипіння починалося, до супу додавали тісто. Потім усе варили доти, поки тісто не зварилося.

Цю їжу в досліджуваних говірках позначають словосполученням: *tisztás rántot leves*, *tisztáos rántot leves*.

*tisztás rántot leves* (1–5, 7), , *tisztáos rántot leves* (6) id. Ця назва складається з трьох компонентів: *tisztás* ,з тіста' від іменника *tiszta* (літ. *tészta*) ,тісто' (див. *tisztás paszujleves*), *rántott* ,смажене', від дієслова *ránt* ,смажити', пох. якого невідоме, можливо, давній елемент уг. мови [TESz III, 346], *leves* id. (див. *tisztás paszujleves*).

Такий суп варили також із картоплею. При цьому у сковорідці готували мучну заправку, тим часом дрібно нарізану картоплю варили в горщику й трохи цієї юшки лили в заправку, потім це доливали до звареної з картоплею юшки, а коли суп починав кипіти, до нього додавали тісто.

Великою популярністю користувалися кислі супи. Вони належали також до тих страв, які варили досить часто – двічі-тричі на тиждень. Це була популярна повсякденна страва, поширення якої можна пояснити тим, що вона готувалася відносно швидко й вважалася дешевою їжею [7].

З-поміж кислих супів найпопулярнішим був *cibere* 'кисіль'. Його готували так: пшеничні висівки заливали кип'ятком, додавали шматки хліба й залишали на 2–3 дні киснути. Після цього варили кукурудзяну крупу, яку в окремих селах (Ратівці, Великі Геївці) приправляли часником, цибулею, кропом, сіллю, а в деяких (Мала Добронь, Тісоагтелек, Чонгор) лише сіллю й цибулею. Після цього додавали зброжені висівки, проціджували рідину, додавали все необхідне, доводили до кипіння й після цього приправляли.

Для позначення реалії *кисіль, кислий суп (cibere, savanyú leves)* у досліджуваних говірках вживаються лексема *cibere* та словосполучення *savanyu leves*.

*cibere* id. Ця назва поширена в усіх досліджуваних угорських говірках. Походження лексеми *cibere* напевне, можливо, вона має сл. пох., пор. слн. *cibora*, *cibara* 'слива' [TESz I, 425]. Лексема *cibere* поширена і в інших угорських говорах [ÚMTsz I, 680] та в українських говорах Закарпаття

[Лизанец II, 95, 135].

*savanyu leves* ‘кислий суп’. Ця назва поширена тільки в н. п. 5, де вона вживається паралельно з лексемою *cibere* id. Складається з двох компонентів: перший *savanyu* ‘кислий’, що сягає угор. чи ф.-у. періоду [TESz III, 502], другий *leves* id. (див. *tisztás paszujleves*).

Для позначення реалії *маса, з якої робили кисіль (a savanyú leves készítésénél használt massa)* у досліджуваних говірках вживають лексему *poshanyag* та її фонетичний варіант *poshányág*.

*poshanyag* (1–5, 7), *poshányág* (6) id. Ця назва є загальнопоширеною на всій досліджуваній діалектній території. Складається з двох компонентів: перший з дієслова *poshad* ‘киснути’, що, напевно, має звуконаслідувальне пох. [TESz III, 262], другий *anyag* ‘матеріал’ – похідне слово від іменника *anya* ‘мати’ [TESz I, 160].

Ще одним характерним (своєрідним) супом був *кислий грибний суп (savanyú gombaleves)*. Його готували таким чином, що варили копчену ковбасу або м’ясо, додавали нарізані гриби, заправляли мучною заправкою й заливали соком квашеної капусти, потім усе варили разом. Його називали *savanyu gombaleves, sáványu gombáleves*.

*savanyu gombaleves* (1–5, 7), *sáványu gombáleves* (6) id. Словосполучення *savanyu gombaleves* складається з двох лексем: перша *savanyu* (літ. *savanyú*) ‘кислий’ (див. *savanyu leves*). Друга лексема цього словосполучення *gombaleves* ‘суп з грибів’ складається з двох компонентів: перший *gomba* ‘гриб’, що сл. пох. [TESz I, 1073], другий *leves* id. (див. *tisztás paszujleves*).

Інколи готували м’ясні супи, які здебільшого варили в неділю або у святкові дні й подавали на стіл у святкових супових мисках. На досліджуваній нами місцевості з-поміж м’ясних супів найчастіше готували суп зі свинини та курячий бульйон, як роблять це й сьогодні.

Восени та взимку в більшості родин курячий суп або бульйон варили зазвичай у неділю, а суп зі свинини – у будні. Виняток становили важливі господарські роботи, як-от жнива, молотья, будування хати тощо. Суп зі свинини готували таким чином, що нарізану шматками хребтину, корейку клали у воду й до цього додавали сіль та овочі (зелень). Після того, як суп був зварений, додавали попередньо зварену локшину.

Для позначення реалії *суп зі свинини (disznóhúsból készült leves)* у досліджуваних говірках вживають такі лексеми: *husleves, húsleves, disznóleves, disznóuleves, szup*.

Лексема *husleves* (1–2, 4–7), *húsleves* (3) ‘м’ясний суп’ є загальнопоширеною на всій досліджуваній діалектній території. Складається з двох

компонентів: перший *hus* (літ. *hús*) ‘м’ясо’, пох. яко-го невідоме [TESz II, 172], другий *leves* id. (див. *tisztás paszujleves*). Лексема *husleves* зафіксована і у боржавських та марамороських угорських говорах Закарпаття [KMNyA I, карта 273]. Поширена ця назва і в українських говорах Закарпаття [Лизанец II, 94, 590].

*disznóleves* (1, 2), *disznóuleves* (3, 5) ‘суп зі свинини’. В усіх населених пунктах вживається паралельно з лексемою *husleves* id. Лексема *disznóleves* складається з двох компонентів: перший *disznó* ‘свиня’, що дтуп. пох. [TESz I, 647], другий компонент *leves* id. (див. *tisztás paszujleves*). Фонетичний варіант *disznóuleves* зафіксований і у боржавських та марамороських угорських говорах Закарпаття [KMNyA I, карта 273].

*szup* ‘суп’. Ця нова назва поширена тільки в н. п. 6, де вона вживається паралельно з лексемою *husleves* id. Реалія *szup*, напевно, пох. від укр. чи рос. *суп*. зафіксована й у марамороських угорських говорах Закарпаття [KMNyA I, карта 273].

Курячий суп (бульйон) теж готували подібним чином. Очищене й нарізане шматками м’ясо молоді курки клали в горщик з водою, солили, додавали моркву, петрушку, кольрабі тощо і варили до готовності. Споживали зі свіжо відвареною локшиною.

*Курячий бульйон (tyúkhúsból készült leves)* позначають лексемами *tyukleves, tyukhusleves, bujjon. tyukleves* id. Ця назва поширена в усіх досліджуваних говірках. Складається з двох компонентів: перший *tyuk* (літ. *tyúk*) ‘курка’ має дтуп. пох. [TESz III, 1021], другий компонент *leves* id. (див. *tisztás paszujleves*). Лексема *tyukleves* зафіксована і в боржавських та марамороських угорських говорах Закарпаття [KMNyA I, карта 272].

*tyukhusleves* (5, 7) ‘бульйон’. Складається з трьох компонентів: *tyuk* id. (див. *tyukleves*), другий *hus* id. (див. *husleves* id.), третій *leves* id. (див. *tisztás paszujleves*). Лексема *tyukhusleves* зафіксована ще у марамороських угорських говірках Закарпаття [KMNyA I, карта 272].

*bujjon* ‘бульйон’. Ця назва вживається тільки в н. п. 6, де використовується паралельно з лексемою *tyukleves* id. Лексема *bujjon* походить, напевно, від укр. *бульйон* чи рос. *бульон* id. Цей номен поширений і у боржавських та марамороських угорських говорах Закарпаття [KMNyA I, карта 272].

У повсякденному житті людини першорядну роль відіграє харчування, тому дослідження назв їжі й кухонного начиння має важливе значення не тільки для мовознавчої науки, а й етнографії та взагалі для історії й культури населення. Незважаючи на важливість цієї проблеми, вона досліджена ще недостатньо. Ця лексика наявна здебільшого в етнографічних описах, хоча й привертала до себе увагу мовознавців.

#### Умовні скорочення

KMNyA I. – Lizanec P.N. A kárpátaljai magyar nyelvjárások atlasza (Атлас угорських говорів Закарпаття). I. k. – Budapest, 1992.

TESz – A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára I–IV. (Історико-етимологічний словник угорської мови). (Főszerk. Benkő Loránd). – Budapest : Akadémiai Kiadó, 1967–1984.

ÚMTsz – Új Magyar Tájszótár I–III. (Новий угорський діалектологічний словник). – Budapest: Akadémiai Kiadó, 1979–1992.

**Література**

1. Лизанець П.М. Атлас лексичних мадяризмів та їх відповідників в українських говорах Закарпатської області УРСР. / П.М. Лизанець. – Ужгород, 1976. – 326 с.
2. Лизанець П.Н. Венгерские заимствования в украинских говорах Закарпатья. Венгерско-украинские межъязыковые связи. / П.Н. Лизанець. – Будапешт: Изд.-во АН Венгрии. –1976. – 683 с.
3. Ур Л.Л. Закарпатські угорські назви їжі й кухонного начиння (з історії питань) / Л.Л. Ур // Науковий вісник Ужгородського університету: Серія «Філологія». – Ужгород, 2005. – Випуск 12. – С. 62-65.
4. A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára I-IV. / Főszerk. Benkő Loránd. – Budapest: Akadémiai Kiadó, 1967–1984. – I.k.–1142 o., II.k. – 1112 o., III.k.– 1230 o. IV.k.–494 o.
5. Lizanec P.N. A kárpátaljai magyar nyelvjárások atlasza. I. kötet. – Akadémiai Kiadó. – Bp., 1992. – 884 o., II. kötet. – Ungvár, 1996. – 952 o., III. kötet. – Ungvár–Debrecen, 2003. – 827 o.
6. Lovas Kiss Antal. Piaci túlélés – kisüzemi lavírozás. / Antal Lovas Kiss.– Debrecen, 2006. – 190 o.
7. Ujváry Zoltán. Népi táplálkozás három gömöri völgyben. / Zoltán Ujváry.– Debrecen, 1991. – 273 o.
8. Új Magyar Tájszótár I–III / Főszerk: B. Lőrinczy Éva.– Budapest: Akadémiai Kiadó, 1979–1992. – I. k. – 1054 o., II. k. – 1288 o., III. k. –1342 o.

**Людвиг Ур**

**ОСОБЕННОСТИ ДИАЛЕКТОВ ВЕНГЕРСКОГО НАСЕЛЕНИЯ УЖГОРОДСКОГО И МУКАЧЕВСКОГО РАЙОНОВ ЗАКАРПАТСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Аннотация.** Венгерское население Закарпатья больше чем тысячу лет тесно общается с украинцами, словаками, румынами, что отражается в лексике; такие взаимовлияния на уровне лексики и семантики способствуют взаимному обогащению материальной и духовной культуры этих народов. Лексика, которая используется для названия пищи и кухонных принадлежностей, особенно показательно отражает повседневную жизнь населения, его культуру. В связи с улучшением жизненного уровня населения этот пласт лексики быстро изменяется, много названий исчезает и исследуемые нами говоры постепенно теряют такие свои архаические особенности, которых в других венгерских говорах на территории Венгрии уже не находим.

**Ключевые слова:** венгерские говоры Закарпатья, ужанско-латорицкие венгерские говоры, этимология, заимствования, социолингвистический аспект, тематическая группа.

**Lyudvyh Ur**

**SPECIALITY OF UZHANSKO-LATORYTSKY HUNGARIAN DIALECTS OF TRANSCARPATHTIA**

**Summary.** Vocabulary of the names of food and kitchen utensils is considered to be of great importance, as it vividly describes everyday life and culture of the population. Because of the raise of well-being of peoples this vocabulary layer rapidly changes, many names disappear and the dialects under study lose their archaic features which cannot be found in the Hungarian dialects on the territory of Hungary.

**Key words:** Hungarian dialects of Transcarpathia, sociolinguistic aspect, Uzhansko-Latorytsky Hungarian dialects, Hungarian names proper etymology, borrowing, thematic group.

*Стаття надійшла до редакції  
20 лютого 2013 року*

**Ур Людвіг Людвігович** – кандидат філологічних наук, доцент кафедри угорської філології УжНУ